

<日本特許・実用新案明細書収録セット>

ホームページ公開中! <http://www.itdc-patent.com>

\*最新の特許情報が満載!

## フライ済み冷凍食品の製造方法

\*\*\*\*\*

[公開編]平成18年~平成19年(2年間) 70点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥25,725-	¥24,500-
全文紙収録	B5製本版	¥25,725-	¥24,500-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥37,800-	¥36,000-

### 既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内	73点	73点	73点
No,9932	公開特許	フライ済み冷凍食品の製造方法	平.16-17	73点	¥20,700
No,9667	"	"	平.14-15	73点	¥16,800
No,9279	"	"	平.12-13	66点	¥15,100
No,8841	"	"	平.10-11	67点	¥23,500
No,8378	"	"	平.8-9	70点	¥24,700
No,8022	"	"	平.6-7	56点	¥23,700
No,7629	"	"	平.3-5	67点	¥25,900
No,7041	"	"	昭.63-平.2	57点	¥22,700
No,6351	"	"	昭.58-62	79点	¥27,400
No,7907	"	フライ用冷凍食品の製造加工方法	平.1-6	69点	¥24,300
No,6682	"	"	昭.59-63	76点	¥24,700
No,7906	"	バター・ミックスの組成と製造加工方法	平.5-6	60点	¥22,400
No,7505	"	"	平.2-4	65点	¥23,500
No,6758	"	"	昭.62-平.1	67点	¥23,800
No,5994	"	"	昭.59-61	60点	¥21,300
No,8027	"	パン粉とその類似物の製造方法	平.2-7	60点	¥23,300
No,6993(A)	"	"	昭.62-平.1	27点	¥10,000
No,7900(B)	"	調理済み冷凍食品の製造方法	平.2-6	71点	¥26,700
No,"(A)	"	"	昭.60-平.1	56点	¥19,300
No,8213(B)	"	ダイエット食品の製造加工方法	平.7-8	65点	¥26,000
No,8213(A)	"	"	平.5-6	60点	¥24,000

\*お申し込み方法・・・下記にご記入の上、EメールまたはFAX・郵便にてお送りください。

(メール宛先: kokusai@itdc-patent.com お電話でも承ります)

[CD-ROM版はPDFファイルにしおりリンク機能、B5製本版はB5サイズ・目次製本済みです。

2~3日中に請求書同封の上お送り致します。]

### お 申 込 書

会社名	ご注文内容
	ニュースガイド No. , CD-ROM版・B5製本版・一括購入
所属部署	題名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	( ) Fax ( )
住所 〒	

# フライ済み冷凍食品の製造方法

No. 10161

[公開編] 平成18年～平成19年(2年間) 70点

CD-ROM版 ¥25,725

B5製本版 ¥25,725

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥37,800 )

1	加工食品の離水防止法および離水防止剤	キッコーマン株式会社	33	パン粉付き冷凍食品の製造方法	味の素株式会社
2	天ぷら用衣ミックスおよび天ぷらの製造方法	キッコーマン株式会社	34	まぶしタイプのから揚げ粉	日清フーズ株式会社
3	減油低カロリー食品とその調理方法	大渡工業株式会社	35	ナゲット食品の製造法	不二製油株式会社
4	粉末起泡剤およびこれを含む食品	永和物産株式会社	36	パン粉付けフライ食品及びその製造法	日清フーズ株式会社
5	揚げ物用素材の製造方法及び揚げ種被覆用可食性フィルムロール	藤井 克彦	37	パン粉類似品を用いたノンフライ食品の製造方法	株式会社J-オイルミルズ
6	練り込み用油脂組成物およびそれを用いた食品	株式会社J-オイルミルズ	38	揚げ物用打ち粉組成物	日本製粉株式会社
7	可食性容器及びそれを用いた冷凍食品	株式会社サンデリカ	39	加工デンプン及びその製造方法、並びにミックス粉、バター液、フライ食品	敷島スターチ株式会社
8	食品素材	株式会社日清製粉グループ本社	40	揚げ物用衣及びその製造法	菱沼 稔
9	小分け包装された加熱調理済食品の殺菌処理方法	日清フーズ株式会社	41	カツレツおよび天ぷら材料、並びにその製造方法	株式会社ジー・エフ・アール
10	パン粉および該パン粉を用いたフライ食品	日清フーズ株式会社	42	揚げ物の調製方法、揚げ物用具材及び揚げ物	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
11	冷凍フライ食品の製造方法	日本製粉株式会社	43	電子レンジ調理用冷凍えびフライおよびその製造方法	株式会社ニチレイフーズ
12	パン粉およびその製造法	協和醗酵工業株式会社	44	鶏唐揚の製造方法	株式会社日清製粉グループ本社
13	揚げ物用ミックス	日澱化学株式会社	45	揚げ物用バターミックス、揚げ物用バター及び揚げ物	日清フーズ株式会社
14	揚げ物類食品の製造方法	株式会社丸福食品	46	天ぷらおよびその製造方法	昭和産業株式会社
15	調味液付き冷凍フライ食品及びその製造方法	株式会社加ト吉	47	- オリザノール含有揚げ衣用食品添加剤	築野食品工業株式会社
16	プレート状の冷凍食品およびその調理方法	日清食品株式会社	48	食品用日持ち向上剤、日持ち向上方法および日持ち向上剤含有食品	株式会社ウエノテクノロジー
17	バター用油脂組成物	株式会社A D E K A	49	フライ用米パン粉、フライ用冷凍食品の製造方法およびフライ用冷凍食品	東洋水産株式会社
18	冷凍揚げ物衣用の改質剤、プリミックス及びバター液	第一工業製薬株式会社	50	- アミノ酸含有湿式コーンフレークの製造方法	日本コーンスターチ株式会社
19	揚げ物の製造方法、及び揚げ物製造装置	国立大学法人広島大学	51	油揚げ食品およびその製造方法	日清フーズ株式会社
20	揚げ物用打粉組成物	日清フーズ株式会社	52	かき揚げ	入船 友裕
21	食品用素材	株式会社日清製粉グループ本社	53	揚げ物用素材	株式会社日清製粉グループ本社
22	熱硬化セラック樹脂および該樹脂粉末を含む食品	味の素株式会社	54	包餡食品用内材及びこれを使用した包	不二製油株式会社
23	セラック樹脂含有加熱食品およびその製造方法	味の素株式会社	55	パン粉付けフライ食品の製造方法	日清フーズ株式会社
24	食品用素材	株式会社日清製粉グループ本社	56	から揚げの製造方法	株式会社ニチレイフーズ
25	体内グリコーゲン温存剤	花王株式会社	57	食品素材	株式会社日清製粉グループ本社
26	吸油量の少ないパン粉	日清フーズ株式会社	58	膨化コラーゲン食品及びその製造法	菱沼 稔
27	フライ食品の製造方法及び製造装置	朝日食品工業株式会社	59	フライドベーカリー及びその製造方法並びに該フライドベーカリーを製造するための生地	株式会社ニチレイフーズ
28	ヤマモ含有てんぷら用バター及びこれを使用したてんぷらの製造方法並びにてんぷら用バターミックス	日本製粉株式会社	60	中種コーティング用酸性水中油型乳化物	株式会社A D E K A
29	フライ用バター及びフライ用バターミックス並びにフライ食品	日本製粉株式会社	61	唐揚げ用バターミックスおよび唐揚げ用バター	日清フーズ株式会社
30	パン粉衣からなる可食容器及び電子レンジ調理対応フライ食品	味の素株式会社	62	油揚げ食品用バター液、マイクロ波調理用冷凍油揚げ食品及びその冷凍油揚げ食品の製造法	株式会社エフ・ディ・エヌ
31	バニリン含有油脂	日清オイリオグループ株式会社	63	裂きイカフライの製造方法および衣付け装置	共同食品工業株式会社
32	フライ食品用品質改良剤、及びこのフライ食品用品質改良剤を含むフライ食品用衣材、並びに...	キューピー株式会社			以下20点省略