

<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!

## 生めんの保存方法

\*\*\*\*\*

[登録・公開編]平成18年~平成19年(2年間) 68点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥22,785-	¥21,700-
全文紙収録	B5製本版	¥22,785-	¥21,700-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥33,600-	¥32,000-

### 既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	登録・公開	既刊関連セットのご案内	点	本体価格
No,9924	登録・公開	生めん類の保存方法	平.16-17 70点	¥21,000
No,9664	"	"	平.14-15 70点	¥16,300
No,9276	"	"	平.12-13 71点	¥16,300
No,8819	"	"	平.10-11 71点	¥25,000
No,8389	公開特許	"	平.8-9 63点	¥24,800
No,8044	"	"	平.6-7 72点	¥26,700
No,7632	"	"	平.3-5 62点	¥23,700
No,7028	"	"	昭.62-平.2 54点	¥19,800
No,8190	"	レトルト麺の製造加工方法	平.5-8 60点	¥22,600
No,7152	"	電子レンジ調理麺の製造方法	昭.60-平.2 69点	¥23,700
No,8191	"	中華麺類の製造加工方法	平.5-8 62点	¥22,400
No,8047	公告・公開	冷凍麺の製造方法と製品	平.6-7 55点	¥20,400
No,7631	公開特許	"	平.3-5 66点	¥23,400
No,7018	"	"	昭.63-平.2 62点	¥20,700
No,7781	"	乾麺類の製造加工方法	平.4-6 76点	¥24,700
No,7351	"	"	昭.63-平.3 79点	¥25,000
No,6352	"	"	昭.55-62 82点	¥25,400
No,8061	"	うどんの製造加工方法	平.4-7 78点	¥24,700
No,7466	"	"	昭.60-平.3 60点	¥19,700
No,8184	"	手打ち風麺類の製造方法と装置	平.5-8 67点	¥24,700
No,8185	"	手延べ風麺類の製造方法と装置	平.5-8 60点	¥23,000

\*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ファイルにしておりリンク機能、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 〒	

# 生めんの保存方法 No.10167

[登録・公開編] 平成18年～平成19年(2年間) 68点

CD-ROM版 ¥22,785 B5製本版 ¥22,785 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥33,600 )

1 中華生麺の製造方法	学校法人みかしほ学園	38 麺質改良剤	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
2 中華麺及びその品質改良法	独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構	39 酵素製剤及び麺類の製造方法	味の素株式会社
3 容器詰め無菌パスタの製造方法及び容器詰め無菌パスタ	カゴメ株式会社	40 うこん麺	株式会社しんわ
4 雑穀を用いた麺の製造方法	株式会社自然芋そば	41 麺類の品質改良剤と麺類の製造方法	太陽化学株式会社
5 パスタ、麺類の製造方法	味の素株式会社	42 中華麺類の製造方法	日清製粉株式会社
6 保存性と調理の簡便性にすぐれた生麺の製造方法	サンヨー食品株式会社	43 電子レンジ麺類の製造方法	片平 亮太
7 パスタサラダ	キュービー株式会社	44 蛋白素材を含有する食品又は飼料の保存性を向上させた製造方法とそのための食品又は飼料の添加組成物	株式会社ニチロ
8 麺類の製造方法	日清食品株式会社	45 蒸練麺の品質改良方法	日清製粉株式会社
9 マイクロ波調理用生中華麺類	日清製粉株式会社	46 ウェットタイプの麺類の製造方法	日清食品株式会社
10 小麦粉食品製造における新規な品質改善および保存方法	大和化成株式会社	47 麺類の製造方法	日本食品化工株式会社
11 保存性食品	ハウス食品株式会社	48 加圧加熱殺菌麺の製造方法	日清食品株式会社
12 麺類用食感改良剤及び麺類	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	49 麺類品質改良剤及び麺類の製造法	太陽化学株式会社
13 食品改質剤	長瀬産業株式会社	50 麺ほぐれ改良用油脂組成物	株式会社J-オイルミルズ
14 茹麺類の製造法	日清フーズ株式会社	51 保存性に優れた炭水化物系加熱加工食品	アサマ化成株式会社
15 麺類の殺菌方法	日清フーズ株式会社	52 包装食品およびその調理方法	藤森工業株式会社
16 麺類のほぐれ性向上用油脂組成物	理研ビタミン株式会社	53 酸味・酸臭がマスキングされた低pH食品	日清フーズ株式会社
17 麺類の製造方法及び麺類	株式会社アルファフーズ	54 常温ないしチルド流通のあんかけ食品およびその製造方法	豊田 茂
(1)生乳と糖の抱合体(2)生乳と糖の抱合体の醗酵物質(3)生乳糖抱合体の醗酵物質中に含まれる小麦...	三宅 敬	55 即席食品	日清食品株式会社
18 麺類の製造方法	日清食品株式会社	56 調理麺の製造方法	株式会社はくばく
19 デンプンの品質改良剤およびこれを用いた食品	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	57 食感又は風味の改善・保持方法、グルコースポリマーの使用、グルコースポリマー、並びに飲食物	昭和産業株式会社
20 麺ほぐれ改良用組成物及びこれを用いた麺類	株式会社J-オイルミルズ	58 麺類の製造方法	理研食品株式会社
21 麺用品質改良剤及び麺類の製造方法	太陽化学株式会社	59 麺類の製造方法	日清フーズ株式会社
22 米粉を主原料とする生麺類の製造方法、およびこれにより製造された生麺類ならびに生麺類製造用の...	瀧谷 誠	60 麺類用食感改良剤	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
23 食物繊維強化麺類および食物繊維強化麺類の製造方法	日澱化学株式会社	61 澱粉麺類の品質改良剤	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
24 生中華麺類およびその製造方法	日清食品株式会社	62 ウコンを含有する麺の製造方法	大前 孝彦
25 麺包装用共押出多層フィルム、麺包装用ラミネートフィルムおよび麺包装方法	大日本インキ化学工業株式会社	63 うこん麺	株式会社しんわ
26 加熱殺菌麺の製造法	日清フーズ株式会社	64 容器詰め麺類の製造方法及び加熱処理装置	日清フーズ株式会社
27 加熱調理不要な冷麺類およびその製造方法	日清食品株式会社	65 常温保存可能に容器パックされたパスタ食品の製造方法	株式会社シンワ機械
28 食品の品質改良剤および品質改良方法	株式会社片山化学工業研究所	66 麺皮類の保存安定剤	阪本薬品工業株式会社
29 常温保存性食品の製造方法	ハウス食品株式会社	67 改質澱粉およびそれを原料とする麺類	三和澱粉工業株式会社
30 常温保存性食品の製造方法	ハウス食品株式会社	68 生麺類及び麺類用打粉	日清食品株式会社
31 酸味・酸臭を低減させた低pH食品	日清フーズ株式会社		
32 中華生麺の製造方法	日清食品株式会社		
33 食品改質剤	エーザイフード・ケミカル株式会社		
34 水溶性澱粉粉末およびその製造方法	三和澱粉工業株式会社		
35 麺類の製造方法	味の素株式会社		
36 生麺の製造方法及び調理方法	日清食品株式会社		

以上68点収録