

<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!

(セットA) 天然香辛料の処理加工方法

(セットB) ニンニクの処理加工方法

\*\*\*\*\*

[登録・公開編] 平成18年~平成19年

(セットA) 97点 (セットB) 63点

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ¥31,185 - ¥20,580 - (全て税込価格)

全文紙収録 B5製本版 ¥31,185 - ¥20,580 -

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥46,200 - ¥30,450 -)

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No,9935(A)	登録・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.16-17	95点	¥26,600
No, "(B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.16-17	60点	¥16,800
No,9287(A)	"	天然香辛料の処理加工方法	平.12-13	83点	¥19,600
No, "(B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.12-13	52点	¥12,400
No,8827(A)	"	天然香辛料の処理加工方法	平.10-11	85点	¥29,700
No, "(B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.10-11	54点	¥18,800
No,8338(A)	"	天然香辛料の処理加工方法	平.8-9	69点	¥25,700
No, "(B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.8-9	49点	¥17,300
No,8132(A)	公開特許	ワサビの栽培方法と装置	平.1-8	54点	¥19,800
No, "(B)	"	ワサビの加工方法と製品	平.1-8	54点	¥19,800
No,7996(A)	公告・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.6-7	65点	¥24,300
No,7640(A)	"	"	平.4-5	65点	¥24,300
No,6728(A)	"	"	昭.63-平.1	73点	¥24,700
No,5681(C)	公開特許	"	昭.58-60	30点	¥8,400
No,5681(B)	公告特許	"	昭.51-60	28点	¥9,200
No,7996(B)	公告・公開	ニンニクの処理加工方法	平.6-7	35点	¥13,700
No,7640(B)	"	"	平.4-5	31点	¥12,400
No,7326(B)	"	"	平.2-3	35点	¥14,000
No,5604(A)	公告特許	"	昭.45-59	95点	¥24,700
No,7787	公開特許	カレーの製造加工方法と製品	平.4-6	62点	¥21,600

\*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
所属部署	ニュースガイド No, _____ CD-ROM版・B5製本版・一括購入
担当者名	題名 _____ 合計 ¥ _____
	E-mail _____ ( ) Fax ( )
住所 〒 _____	

# (セットA) 天然香辛料の処理加工方法

## (セットB) ニンニクの処理加工方法

No.10174

セットA[登録・公開編] 平成18年～平成19年 97点 CD-ROM版 ¥31,185 B5製本版 ¥31,185 一括購入 ¥46,200 (全て税込価格)

セットB[登録・公開編] 平成18年～平成19年 63点 CD-ROM版 ¥20,580 B5製本版 ¥20,580 一括購入 ¥30,450

### (セットA)

- 1 耐熱徐放性造粒化組成物及びその製造法 長谷川香料株式会社
- 2 酒精含有調味料及びその製造方法 宝ホールディングス株式会社
- 3 抗酸化性が高くかつ優れた香味を有するカレー粉および該カレー粉を含有する食品 江崎グリコ株式会社
- 4 わさび類醤油漬の製造方法 有限会社美山フーズ
- 5 有機化合物を脂肪系に溶解性にする方法、このような化合物の新規な化学的複合体及び同複合体の種々な用途 ユーロピタ アクティーゼルスカブ
- 6 トウガラシミノ用麹の製造方法 株式会社ヘチャンドル
- 7 トウガラシ属植物の辛味遺伝子座近傍に位置するDNAマーカーを用いた遺伝子型判別方法、... 京都府
- 8 ダイエット食品 株式会社東洋新薬
- 9 電解水による殺菌方法及び殺菌装置 本田技研工業株式会社
- 10 抗菌活性のある香辛料、およびこれを原料とする抗菌剤 グルタチオン-S-トランスフェラーゼ
- 11 の活性誘導物質およびこれを含む食品 金印株式会社
- 12 半練り状調味料組成物 味の素株式会社
- 13 アリルイソチオシアネートを含まないイソチオシアネート類含有食品素材の製造方法 金印株式会社
- 14 葉緑素入りラー油、およびその製造法 角田 幸雄
- 15 ハッカ組成物ならびにその製造方法 長岡実業株式会社
- 16 新規な香気捕集方法及び装置並びに芳香液又は芳香組成物 長谷川香料株式会社
- 17 電子線照射装置及び殺菌方法 小野 勝弘
- 18 粉粒体の連続攪拌殺菌装置 エスピー食品株式会社
- 19 香辛料抽出物 OCI株式会社
- 20 ショウガ脂溶性成分のサイクロデキストリン包接物の製造方法 石川県
- 21 固形状乾燥香辛料 金印株式会社
- 22 カレー用香味増強組成物 小川香料株式会社
- 23 香辛料や穀物類等の素材を粉砕する装置 シェフン コーポレイション
- 24 コラーゲン入り調味料の製造法 黒河 太
- 25 エラスターゼの活性阻害剤および化粧品 金印株式会社
- 26 固形状乾燥香辛料 金印株式会社
- 27 健康食品または薬剤用の容器 株式会社天野商店
- 28 風味向上剤 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
- 29 香味付与液 キッコーマン株式会社
- 30 袋入り流動食品 須藤 修

以下67点省略

### (セットB)

- 1 野菜類および豆類のための消臭方法および消臭剤 三井製糖株式会社
- 2 褐変抑制剤及びその製造方法 独立行政法人食品総合研究所
- 3 健康食品及びその製造方法 株式会社天野商店
- 4 緑色香味野菜ソースの製造方法 東和フードサービス株式会社
- 5 臭いを抑えたにんにくペーストの製造方法 東和フードサービス株式会社
- 6 体内消臭にんにくの製造方法及び体内消臭にんにく 株式会社日本エルブ
- 7 加工ニンニク製造方法および製造装置 高 村 鶴男
- 8 食品 株式会社東洋新薬
- 9 緑色香味野菜ソースの製造方法 東和フードサービス株式会社
- 10 口臭及び体臭用消臭食品 松木 日出生
- 11 口臭発生低減化用ニンニク処理剤、ニンニクの口臭発生低減化処理方法、口臭発生低減化ニンニクおよび... ライオン株式会社
- 12 ニンニク由来の抗菌性物質およびその製造方法 国立大学法人弘前大学
- 13 血液流動性改善剤および飲食物 株式会社 伊藤園
- 14 人体に有用な組成物 株式会社ファイブ
- 15 ニンニクから得られる発酵物 株式会社東洋新薬
- 16 ニンニク卵黄を含有する高脂血症の予防及び/又は治療用組成物 株式会社健康家族
- 17 醗酵黒ニンニク及びこれを用いるペースト状食品並びにこれらの製造方法 有限会社元気 濱野食品加工
- 18 ニンニク卵黄を含有する更年期障害の予防及び/又は治療用組成物 株式会社健康家族
- 19 ニンニク卵黄を含有する脳機能及び/又は血液流動性改善用組成物 株式会社健康家族
- 20 ニンニク卵黄を含有する高血圧の予防及び/又は治療用組成物 株式会社健康家族
- 21 セレンを高濃度含有した無臭ニンニク 国立大学法人 千葉大学
- 22 醗酵加工野菜 株式会社ライラック研究所
- 23 ニンニク処理物を含む腫瘍を予防及び/又は治療するための組成物 鳥越製粉株式会社
- 24 ニンニク処理物を含む腺癌を予防及び/又は治療するための組成物 鳥越製粉株式会社
- 25 生鮮野菜の加工方法 越後製菓株式会社
- 26 水で溶ける野菜と果物等の顆粒とその製造方法 新居 高行
- 27 湯煎器並びに該器を用いたアホエン生成法 星野 昌史
- 28 ロイヤルハニーガーリックソフトシェル「高栄養病気予防病気治療健康増進脳機能活性化食品」 江口 健二
- 29 ニンニク用の包装袋、ニンニクの包装体及びニンニクの保存方法 住友ベークライト株式会社
- 30 臭いを抑えたにんにくペーストの製造方法 東和フードサービス株式会社

以下33点省略