

< 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!

## ポテトの加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 平成 17 年 ~ 平成 19 年 ( 3 年間 ) 88 点

( 税込価格 )

( 本体価格 )

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 37,380 -	¥ 35,600 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 37,380 -	¥ 35,600 -
( CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 55,650 -	¥ 53,000 - )

### 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	点	( 本体価格 )
No, 9842	公開特許	ポテトの加工方法と製品	平.14-16	67点 ¥26,900
No, 9289	"	"	平.11-13	79点 ¥19,700
No, 8582	"	"	平.8-10	66点 ¥26,700
No, 7977	"	"	平.5-7	57点 ¥23,300
No, 7514	"	"	平.2-4	67点 ¥28,700
No, 9542	"	キャベツの処理加工方法と製品	平.5-14	99点 ¥23,700
No, 9541	"	野菜の煮物の製造加工方法	平.5-14	100点 ¥23,700
No, 9477	"	枝豆の処理加工方法と製品	平.2-14	67点 ¥15,500
No, 9391	"	ほうれん草の処理加工方法と製品	平.2-13	73点 ¥18,700
No, 9302	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	平.5-13	76点 ¥19,000
No, 9359	"	カット野菜の保存処理方法	平.5-13	77点 ¥17,700
No, 9479	"	タケノコの処理加工方法と製品	昭.63-平.14	77点 ¥17,700
No, 9301(A)	"	大根の処理加工方法	平.3-13	74点 ¥17,000
No, " (B)	"	山芋の処理加工方法	平.3-13	64点 ¥14,700
No, 9358	"	青果物の鮮度保持包装方法	平.9-13	70点 ¥16,000
No, 9745	"	茄子の処理加工方法と製品	平.6-15	100点 ¥23,700
No, 9518	"	ポテト・サラダの製造加工方法	昭.63-平.14	72点 ¥18,600
No, 9580	"	焼芋の製造加工方法	昭.63-平.14	70点 ¥19,700
No, 8237	"	ショウガの処理加工方法	平.1-8	59点 ¥21,700
No, 9291	"	サツマイモの処理方法と製品	平.11-13	58点 ¥13,600
No, 8584	"	"	平.8-10	57点 ¥20,500

\*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 P D F ファイルにしおりリンク機能、B 5 製本版は B 5 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・B 5 製本版・一括購入
所属部署	題 名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	( ) Fax ( )
住所 〒	

料金には別途送料がかかります。

# ポテトの加工方法と製品

No.10177

[公開編] 平成17年～平成19年(3年間)

88点

CD-ROM版 ¥37,380

B5製本版 ¥37,380

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥55,650 )

1	スナック膨化装置	坂口 弘明	32	保存およびその後のスチーム調理のための呼吸能力のある生鮮食品の下準備と包装の方法	アグロイノーバ・ソシエタッド・リミターダ
2	味付け処理システム	株式会社イシダ	33	蒸煮芋肉の濾過板及びこれを用いた蒸煮芋肉の採取装置	キュービー株式会社
3	製品包装システムおよび製品包装方法	株式会社イシダ	34	体内グリコーゲン温存剤	花王株式会社
4	芋加工食品およびその製造方法	大和通商株式会社	35	トッピング材料付着装置	カルビー株式会社
5	下味付きジャガイモ加工品の製造方法	キュービー株式会社	36	計量味付け装置及びこれを用いた菓子製造システム	カルビー湖南株式会社
6	スナック菓子及びその製造方法	明治製菓株式会社	37	計量器	カルビー湖南株式会社
7	植物産品での繊維素構造に保護された有価溶質物の回収方法	石橋 忠也	38	メチオナル含有芋食品	味の素株式会社
8	じゃがいも類似加工食品及びその製造方法	江崎グリコ株式会社	39	保形性向上作用を有した糖組成物、及びそれらを含有した飲食物	昭和産業株式会社
9	計量味付けシステム	薬師川 靖	40	ポテトチップ用自動フライヤー	株式会社ジャパンフードコミュニケーションズ
10	膨化菓子の製造方法	カルビー株式会社	41	根菜類野菜の加工保存方法	エージェレスサービスセンター株式会社
11	食品中のアクリルアミドの低減方法	ハウス食品株式会社	42	スナック食品及びその製造方法	ハウス食品株式会社
12	油脂含有食品	花王株式会社	43	ポテトサラダ	キュービー株式会社
13	スナック菓子の製造方法	渡邊 勲	44	油揚げ食品の脂肪含有率低減のための油改質剤	ナショナル スターチ アンド ケミカル インベストメントホールディング...
14	煮くずれしづらい半調理馬鈴薯の製造方法及び解凍時に煮馬鈴薯と同じ復元性を有する調理冷凍... 加工食品のアクリルアミド生成抑制方法、アクリルアミド生成抑制剤、および、加工食品の製造方法	山川 良一	45	スナック菓子製造方法、及びスナック菓子	株式会社東八ト
15	商品の生産システム	株式会社イシダ	46	スナック菓子及びその製造方法	明治製菓株式会社
16	油循環型フライヤおよび揚げ物の製造方法	カルビー株式会社	47	スナック菓子への模様形成方法	カルビー株式会社
17	パウチ入りウェットスナックの製造方法	ハウス食品株式会社	48	食品材料、この食品材料の製造方法及びこの食品材料を用いた食品	武子 さかえ
18	加工食品、該加工食品の製造システム及び製造方法	株式会社セントラル物産	49	成形スナック菓子の製造方法	カルビー株式会社
19	フライ用衣付き食品及びその製造方法	株式会社加ト吉	50	冷凍惣菜	森田 日出男
20	たこ焼き様風味を有するジャガイモを主材とする揚げ物料理及びその製造方法	株式会社東京フード	51	スナック菓子の製造方法、スナック菓子、スナック菓子風食品	株式会社おやつカンパニー
21	食品中に生成するアクリルアミドの毒性を低減させる物質を含む食品およびその製造方法	株式会社タイム アソシエイツ	52	スナック菓子、スナック菓子風食品	株式会社おやつカンパニー
22	澱粉中のリン含量の簡易定量法	独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構	53	スナック菓子製造方法及びスナック菓子	株式会社東八ト
23	各種模様を有する食品およびその製法	エスピー食品株式会社	54	アクリルアミドの生成を低減した加工食品の製造方法	カルビー株式会社
24	制御されたカーテン状こぼれ部による成形及び調理方法及び装置	ヒート アンド コントロール インコーポレイテッド	55	複合油性菓子及びその製造方法	明治製菓株式会社
25	風味、食感の改善された馬鈴薯食品素材とこれを用いた食品	独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構	56	揚げ菓子の製造方法	キュービー株式会社
26	ポテト調理食品の製造方法	株式会社日本冷食	57	トッピング材料付着装置	カルビー株式会社
27	食品中のアクリルアミドの低減方法	ハウス食品株式会社	58	高圧水による固形食品の切断方法及び切断用ノズル装置	株式会社ROSECC
28	熱処理食品中のアクリルアミド形成を低減させる方法	フリートレイ ノース アメリカ インコーポレイテッド	59	単一層配列スナックチップの移送装置及び方法	フリートレイ ノース アメリカ インコーポレイテッド
29	スナック菓子の製造方法	渡辺 育子	60	スナックチップの成型装置及び成型方法	フリートレイ ノース アメリカ インコーポレイテッド
30	スナック生地、スナック生地の製造方法及びスナック菓子	森永製菓株式会社	61	成形スナック・チップの製造プロセス	フリートレイ ノース アメリカ インコーポレイテッド
31			62	脱水ジャガイモ製品を含有する改良生地	ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー

以下26点省略