

<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!

玄米の処理加工方法と製品

[公開編]平成18年~平成19年(2年間) 82点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥26,985-	¥25,700-
全文紙収録	B5製本版	¥26,985-	¥25,700-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥39,900-	¥38,000-

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,9972(B)	公開特許	玄米の処理加工方法と製品	平.16-17	80点 ¥24,300
No, "(A)	"	"	平.14-15	71点 ¥17,800
No,9312	"	"	平.5-13	78点 ¥17,900
No,9959	"	即席粥・雑炊の製造加工方法	平.14-17	76点 ¥21,000
No,9310	"	"	平.9-13	73点 ¥16,800
No,8178	"	"	平.3-8	65点 ¥23,700
No,7139	"	"	昭.60-平.2	60点 ¥21,300
No,8891	"	米粉の製造加工方法	平.5-11	60点 ¥23,000
No,9525	"	炊き込みごはんの素の製造方法	平.5-14	85点 ¥19,700
No,8456	"	冷凍丼の製造加工方法	平.5-9	68点 ¥24,500
No,8294	"	焼きおにぎりの製造加工方法	平.5-8	62点 ¥21,800
No,9476	"	パック詰め米飯の製造加工方法	平.12-14	70点 ¥16,100
No,8828	"	"	平.9-11	67点 ¥23,700
No,8166	"	"	平.5-8	76点 ¥25,500
No,9475	"	冷凍米飯の製造加工方法	平.12-14	70点 ¥16,100
No,8829	"	"	平.9-11	65点 ¥23,400
No,8164	"	"	平.7-8	67点 ¥24,300
No,7910	"	"	平.5-6	70点 ¥24,700
No,7519	"	"	平.2-4	68点 ¥24,300
No,6754	"	"	昭.62-平.1	66点 ¥22,400
No,8949	"	米飯用調味料の製造加工方法	平.5-11	66点 ¥24,700

*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 〒	

玄米の処理加工方法と製品

No.10191

[公開編] 平成18年～平成19年(2年間)

82点

CD-ROM版 ¥26,985

B5製本版 ¥26,985

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥39,900)

1 健康食	日本パック株式会社	玄米を使用した栄養機能食品の製造方法及びそれにより得られる栄養機能食品	株式会社ニッテツ・ファイン・プロダクツ
2 玄米健康食	日本パック株式会社	36 包装食品の製法	東海農産株式会社
3 発芽前玄米粉の製造方法	日本キレート株式会社	37 発芽玄米の食味改善剤とその改善剤を使用した食品	株式会社ファンケル
4 発芽玄米麹の - アミノ酪酸富化方法及び - アミノ酪酸富化発芽玄米麹	厚生産業株式会社	38 発芽玄米餅の製造方法	火ノ口 弘毅
5 粉体混合物、その製造方法、混捏物、でん粉食品およびその製造方法	有限会社ケイホットライス	39 発芽玄米の製造方法	青柳 健吾
6 栄養付加着色米の製造方法及びその製造装置	琉球食糧株式会社	40 強化米	株式会社山本製作所
7 レトルト米飯の製造方法	石井食品株式会社	41 血圧降下に有効なりゾホスファチジルコリン	株式会社ファンケル
8 発芽玄米の加工処理方法	有限会社三雅	42 肥満、糖尿病などに有効なりゾホスファチジルコリン	株式会社ファンケル
9 ウコン入り発芽玄米及びその製造法	有限会社しゃりや	43 血圧降下に有効なりオリゴ糖エステル化物	株式会社ファンケル
10 レトルト米飯及びその製造方法	味日本株式会社	44 肥満、糖尿病などに有効なりオリゴ糖エステル化物	株式会社ファンケル
11 米包装体品	株式会社クレハ	45 機能性発芽玄米の製造方法	朴 美連
12 発芽玄米きりたんぼおよびその製造方法	日本パック株式会社	46 農産物から農薬を除去する方法	株式会社テラボンド
13 新しい発芽玄米の製造方法及びこれにより製造した発芽玄米	こまち農業協同組合	47 玄米発酵物、その製造方法及びそれを含む飲食品並びに発酵発芽玄米の製造方法及びその発酵発芽玄米	亀田製菓株式会社
14 電子レンジ調理用餅食品及びその製造方法	株式会社ファンケル	48 炊飯用米穀混合物	株式会社ビッグタイムパートナーズ
15 発芽玄米配合こんにやく	ドーマー株式会社	49 粳餅様食品の製造方法及びその供食方法並びに粳餅様食品	株式会社 仁志
16 玄米の製造方法	李 ミン 性	50 焙煎穀物抽出液の製造方法、及び、焙煎穀物加工物の製造方法	有限会社クラリッチ
17 容器詰め食品の製造方法	東洋製罐株式会社	51 低蛋白米の炊飯方法とそれによる保存食品	株式会社両双
18 発芽させた玄米を有効成分として含有する脂質吸収阻害食品	株式会社ファンケル	52 新しい栄養食品	株式会社リブレライフ
19 抗酸化組成物	築野ライスファインケミカルズ株式会社	53 混植発芽玄米及びその製法	国立大学法人静岡大学
20 低蛋白玄米及びその製造方法	株式会社バイオテックジャパン	54 米飯用改質剤	日本油脂株式会社
21 抗菌作用を有する米糖化液	国立大学法人信州大学	55 正常発芽用胚芽玄米製法	根本 武雄
22 加熱玄米粉の製造方法	井本 武	56 ポップ発芽穀物およびその製造方法	サンブレッド協業組合
23 米飯及び米飯の製造方法	ハウス食品株式会社	57 胴割れ玄米発芽胚芽米製法	根本 武雄
24 糖尿病用米粒及びそれを用いた米飯	有限会社 IPE	58 発芽精白米	株式会社ファンケル
25 高栄養価 化加工米	日下 幸三	59 粥	牛島 政信
26 米加工品およびその製造方法	独立行政法人食品総合研究所	60 造粒米	株式会社サタケ
27 食用発芽穀類製造時における発芽促進法	江口 純也	61 機能性飲食品及びその製造方法	株式会社華舞
28 穀類加工食品及びその製造法	菱沼 稔	62 発酵発芽玄米の製造方法および発酵発芽玄米	ミツレフーズ株式会社
29 玄米入り豆腐及びその製造方法	アミモト技研株式会社	63 緑茶と玄米の混合物からなる健康食品	岡田 文利
30 加工食品	株式会社 ADEKA	64 テンベ様発酵食品の製造方法	株式会社登喜和食品
31 - アミノ酪酸に富む穀類及びノ又は種子の製造方法	秋田県	65 機能性成分の含有量を増加させた玄米及びその製造方法	株式会社サタケ
32 食品素材用玄米、これを用いて製造された食品、これが添加された食品	アミモト技研株式会社	66 抗酸化組成物及びこれを含む食品・医薬品・化粧品	アミモト技研株式会社
33 発芽玄米飲料の製造方法	東洋製罐株式会社	67 複合加工米及びその製造法	菱沼 稔
34 カドミウムフリーデンプンの調製法	独立行政法人科学技術振興機構	68 アミノリン脂質の糖化抑制物	国立大学法人東北大学

以下14点省略