

< 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!

米パンの製造加工方法

[公開編] 平成 17 年 ~ 平成 19 年 (3 年間) 68 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 PDF	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 24,990 -	¥ 23,800 -
全文紙収録	B5 製本版	¥ 24,990 -	¥ 23,800 -
(CD-ROM版・B5 製本版 一括購入		¥ 36,750 -	¥ 35,000 -)

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, 8891	公開特許	米粉の製造加工方法	平.5-11	60点 ¥23,000
No, 9312	"	玄米の処理加工方法と製品	平.5-13	78点 ¥17,900
No, 9526	"	低カロリー加工米の製造方法	平.5-14	90点 ¥21,000
No, 9310	"	即席粥・雑炊の製造加工方法	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, 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, 8890(B)	"	米の品質改良方法と工程	平.8-11	64点 ¥25,000
No, " (A)	"	"	平.4-7	64点 ¥25,000
No, 9571	"	ライスめんの製造加工方法	昭.63-平.14	80点 ¥16,000
No, 9892	"	冷凍パン生地製造方法	平.13-16	70点 ¥25,300
No, 9207	"	"	平.10-12	71点 ¥25,300
No, 8462	"	"	平.8-9	63点 ¥25,500
No, 8028	"	"	平.6-7	67点 ¥28,900
No, 7644	"	"	平.4-5	75点 ¥35,700

*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 〒	

米パンの製造加工方法

No.10194

[公開編] 平成17年～平成19年(3年間) 68点

CD-ROM版 ¥24,990

B5製本版 ¥24,990

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥36,750)

- | | | | |
|---|---------------------|---|--|
| 1 米ぬか加工食材およびその製法 | 株式会社のざわ | 34 大豆粉パン及びその製造方法並びに粉粒状大豆粉パンの製造方法 | 有限会社シトギジャパン |
| 2 含泡食品用粉体組成物及びそれから得られる含泡食品 | パウダーテクノコーポレーション有限会社 | 35 米粉パンの製造方法及び粉粒状米粉パンの製造方法 | 有限会社シトギジャパン |
| 3 グルテン代替品、その製造方法並びにグルテン代替品を用いたパン類及び菓子類の製造方法 | 日の本穀粉株式会社 | 36 パンの製造方法 | 敷島製パン株式会社 |
| 4 玄米粉の製造方法及加熱装置 | 井本 武 | 37 極低蛋白パン及びその製造方法 | 株式会社バイオテックジャパン |
| 5 穀物粉用鉄強化剤 | 太陽化学株式会社 | 38 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 |
| 6 低蛋白パンの製造方法 | 株式会社バイオテックジャパン | 39 加熱玄米粉の製造方法 | 井本 武 |
| 7 パン類の製造方法 | 敷島製パン株式会社 | 40 小麦蛋白質を含まない生地焼成食品及びその製造方法並びに酵母発酵生地用プレミックス | 大塚 節子 |
| 8 発芽玄米入り小麦粉食品およびその製法 | 奥本製粉株式会社 | 41 海苔を原料とした健康食品およびその製造方法 | リ スン ウ |
| 9 米粉パン生地の製造方法 | ホシザキ電機株式会社 | 42 製パン方法及び製パン機 | エムケー精工株式会社 |
| 10 天然物のみからなる健康食品 | 有限会社ライフコレクション | 43 穀類加工食品及びその製造法 | 菱沼 稔 |
| 11 小麦グルテン微粉、その製造方法及び製パン用粉末混合物 | 株式会社波里 | 44 含泡食品用粉体組成物 | パウダーテクノコーポレーション有限会社 |
| 12 発芽玄米加工食品及びその製造方法 | 有限会社おこめへるす | 45 100%米粉を使ったパンの製造方法 | 学校法人四国大学 |
| 13 加工米食品及びその製造法 | 菱沼 稔 | 46 増加した総食物繊維を有するフラワード組成物、その製造プロセスおよび使用 | 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 パンの製造方法 | 平内 憂子 | 47 自動製パン機 | エムケー精工株式会社 |
| 15 凍結乾燥米の製造法 | 菱沼 稔 | 48 米粉の製造方法とその用途 | 株式会社林原生物化学研究所 |
| 16 ドウ組成物 | 信越化学工業株式会社 | 49 組成物における水分の変動を抑制する方法とその用途 | 株式会社林原生物化学研究所 |
| 17 パン製造用の米粉及び米粉を用いたパンの製造方法 | 新潟県 | 50 不快味及びノ又は不快臭の低減方法 | 株式会社林原生物化学研究所 |
| 18 生地を氷温熟成させたパン及びその製法 | 株式会社翼 | 51 脂質調節剤及びその用途 | 株式会社林原生物化学研究所 |
| 19 米粉を主原料とした含泡食品生地形成方法及含泡食品生地、及びこれらを用いたパン風味含泡食品と... | 天野 洋子 | 52 米粉を主成分とするパンを製パン機で製造する方法 | ソングァン エレクトリック ヒート カンパニー リミテッド |
| 20 パンの製造方法 | 星野 璋造 | 53 揚げ物用衣及びその製造法 | 菱沼 稔 |
| 21 ホームベーカリー | 加藤 進 | 54 パンの製造方法 | 有限会社タケノプランニング |
| 22 米粉の製造方法 | 北海道 | 55 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 |
| 23 米粉を主原料とするパン類及びその製造方法 | 瀧谷 誠 | 56 餅加工食品及びその製造方法 | グリコ栄養食品株式会社 |
| 24 含泡食品用粉体組成物 | パウダーテクノコーポレーション有限会社 | 57 低蛋白ラスク及びその製造方法 | 株式会社バイオテックジャパン |
| 25 インスタント加工米食品及びその製造法 | 菱沼 稔 | 58 うるち米を主原料とする加工食品を製造するためのプレミックス粉 | 加藤 進 |
| 26 米粉パン用の米粉製造方法およびその米粉製造装置 | 株式会社 西村機械製作所 | 59 低付着性で耐老化性の米飯又は米飯加工品及びその製造方法 | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 |
| 27 パン類及びその製造方法 | 大橋 雄二 | 60 極低蛋白パン及びその製造方法 | 株式会社バイオテックジャパン |
| 28 米粉を主原料とする発酵パンの製造方法 | 株式会社林原生物化学研究所 | 61 抗酸化組成物及びこれを含む食品・医薬品・化粧品 | アミト技研株式会社 |
| 29 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 | 62 複合加工米及びその製造法 | 菱沼 稔 |
| 30 お米パン | 横山 功 | 63 米粉の製造方法、米粉及び洋菓子類 | 株式会社半鐘屋 |
| 31 パン組成物 | 大阪府 | 64 パン・菓子の生地、パンまたは菓子及びその製造方法 | 有限会社ナチュラルイースト |
| 32 パン製造方法及び自動製パン器 | 三洋電機株式会社 | 65 甘藷焼酎蒸留粕液部を使用したパン類及びその製造方法 | 霧島酒造株式会社 |
| 33 米粉パンの製造方法 | 有限会社シトギジャパン | | |

以下3点省略