

<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!

## ヘルシー・パンの製造加工方法

\*\*\*\*\*

[公開編]平成5年~平成19年(15年間) 100点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥34,650-	¥33,000-
全文紙収録	B5製本版	¥34,650-	¥33,000-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥51,450-	¥49,000-

### 既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	公開特許	菓子パンの製造加工方法	平.7-16	100点	¥28,700
No,10194	"	米パンの製造加工方法	平.17-19	71点	¥23,800
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	¥23,300
No,7644	"	"	平.4-5	75点	¥28,900
No,7367	"	"	平.2-3	72点	¥24,000
No,6784	"	"	昭.63-平1	80点	¥26,700
No,6388	"	"	昭.61-62	57点	¥19,700
No,9101	"	クッキーの製造加工方法	平.9-12	71点	¥27,400
No,8214	"	"	平.5-8	75点	¥29,600
No,8026	"	ドーナツの製造加工方法	平.1-7	61点	¥24,000
No,9115	"	カステラ類の製造加工方法と製品	平.2-12	70点	¥24,600
No,6950	"	"	昭.57-平.1	67点	¥23,700
No,9332	"	シュー・ミックスの組成と製造加工方法	平.5-13	72点	¥18,000
No,9208	"	ケーキ・ミックスの組成と製造加工方法	平.10-12	63点	¥21,700
No,8461	"	"	平.7-9	64点	¥23,300
No,6805	"	"	昭.61-平.1	65点	¥23,000
No,8463	"	電子レンジ加熱用パンの製造方法	平.5-9	61点	¥24,700
No,9185	公告特許	クッキーの製造加工方法	平.6-12	63点	¥23,700

\*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. <span style="float: right;">CD-ROM版・B5製本版・一括購入</span>
所属部署	題名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	( ) Fax ( )
住所 〒	

# ヘルシー・パンの製造加工方法

No.10248

[公開編] 平成5年～平成19年(15年間) 100点

CD-ROM版 ¥34,650

B5製本版 ¥34,650

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥51,450 )

1	ベーカリー製品及びその製造法	不二製油株式会社	38	おからパン及びその製造方法	株式会社ピーティン研究所
2	食物繊維サイリウムの加工方法	株式会社ヘルシーリスボン	39	サラシア・オブロンガ含有菓子・パン類及びその製法	土屋 眞志
3	微粒化セルロース系素材含有のパン生地	旭化成工業株式会社	40	薬用効果を有するパン生地の製造方法	森田 靖正
4	パン用品質改良剤	鐘淵化学工業株式会社	41	食品品質改良剤	奥野製菓工業株式会社
5	パン類の製造方法およびパン類	日清製粉株式会社	42	食物繊維強化パン及びその製法	松谷化学工業株式会社
6	おからの処理方法及びおから混入菓子パン類	有限会社山陽技研	43	パン類食品用改良剤	日本たばこ産業株式会社
7	低強度寒天を用いた食品	伊那食品工業株式会社	44	おから配合パン	西尾 健一
8	食物繊維入りパン類の製造法及び製パン用組成物並びに製パン改良剤	日清デュー・シー・エー食品株式会社	45	パンの製造方法	株式会社関越物産
9	低カロリーケーキ類の製造方法	株式会社瓢月堂	46	乳果オリゴ糖を含有するベイカリー製品	株式会社コモ
10	栄養食品	株式会社ミドリ十字	47	深層水を原料とするパン	富山県
11	低分子ペクチン酸含有飲食品	日本たばこ産業株式会社	48	低蛋白調整小麦粉及び低蛋白パンの製造方法	弘中 泰雅
12	ジャガ芋繊維を含んでいる甘い焼き製品	マクニール・ピーピー	49	小麦粉組成物およびこれを用いたベーカリー製品の製造法	昭和産業株式会社
13	ファイバー強化型押出食品の膨張率を上昇させる及び歯ごたえを改善させる方法	シー・インコーポレーテッド 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...	50	健康パン及びその製造方法	株式会社チカイ商事
14	オリゴ糖入りパンの製造方法	中田 嘉光	51	健康食品	奥本製粉株式会社
15	グルテン成長抑制方法	旭化成工業株式会社	52	ベイカリー食品	株式会社コモ
16	微粒化セルロース系素材含有のカステラ	旭化成工業株式会社	53	治療食用の低蛋白練り生地とその製造方法	株式会社両双
17	パン類の製造方法	新化食品株式会社	54	発芽小麦粉の製造方法及び発芽小麦粉を用いた食品	日東製粉株式会社
18	パン類の品質改良剤及びこれを用いたパン類の製造方法	新化食品株式会社	55	杜仲粉入り食品	有限会社グリーン杜仲ジャパン
19	食物繊維を含むパン、菓子及びその製造方法	株式会社オオカワ	56	亜麻仁圧搾粕およびその製造方法	吉原製油株式会社
20	パンの製造方法	有限会社朋友リレーションズ	57	ダイエット小麦粉及びその製造方法	株式会社バイオテックジャパン
21	パン生地の製造方法	ギスト プロカデス ベス ローテン フェノートシャップ	58	おから配合膨化食品	但馬屋食品株式会社
22	焼成食品及びその製法	カネボウフーズ株式会社	59	パン類の製造法	日清製粉株式会社
23	焼成食品及びその製法	カネボウフーズ株式会社	60	パンの製法およびその製法によるパン	大地 修造
24	アミラーゼ耐性粒状デンプンの製造法	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...	61	超短波加工大豆とオカラの再加工による健康食品	中村 輝雄
25	コンニャク粉末含有食品	株式会社オオカワ	62	豆腐のおから製粉の製造方法及び炒りおから製粉入り加工食品の製造方法	宮内 政幸
26	電子レンジ加温用パン類の製造方法	不二製油株式会社	63	小麦粉	日清製粉株式会社
27	パン生地及びパンの製造方法	旭電化工業株式会社	64	食品用の耐熱性保形剤	株式会社さくらフーズ
28	食物繊維パン及びその製造法	川野 信久	65	ダイエット小麦粉の製造方法	株式会社バイオテックジャパン
29	パン用ミックス粉及びこれを用いたパン類の製造方法	日本製粉株式会社	66	こんにゃく片入りパン	前田産業株式会社
30	パン状機能性食品、冷凍生地およびパン状機能性食品の製造方法	株式会社コモ	67	納豆ペースト内蔵パン及びその製法	株式会社アツマ・コーポレーション
31	食感の改良されたパンおよび饅頭類およびその製造方法	日清製油株式会社	68	発酵おからの製造方法及び発酵おから入り小麦粉加工食品	星野科学株式会社
32	マイタケ入りパン類及び菓子類の製造方法	株式会社雪国まいたけ	69	フィチン酸を富化させた食品素材及びそれを含む食品	サンヨー食品株式会社
33	初粉末含有加工品	日昇製粉有限会社	70	ドーナツ食品改質剤及びドーナツ食品の改質方法	ミヨシ油脂株式会社
34	パン類の製造方法	敷島製パン株式会社			
35	パン	亀田製菓株式会社			
36	豆乳、おから入りパン類の製造方法	不二製油株式会社			
37	豆乳クリーム入りパン類の製造方法	不二製油株式会社			

以下30点省略