

<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!

## 冷凍パン生地の製造方法

\*\*\*\*\*

[公開編] 平成17年~平成19年(3年間) 93点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥31,500-	¥30,000-
全文紙収録	B5製本版	¥31,500-	¥30,000-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥47,250-	¥45,000-

### 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,9892	公開特許	冷凍パン生地の製造方法	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,10248	"	ヘルシー・パンの製造加工方法	平.5-19	100点 ¥33,000
No,9889	"	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,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
	_____
担当者名	E-mail
	_____
	( ) Fax ( )
住所 〒	_____

# 冷凍パン生地の製造方法

No.10256

[公開編] 平成17年～平成19年(3年間) 93点

CD-ROM版 ¥31,500

B5製本版 ¥31,500

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥47,250 )

1 複合菓子類又は複合パン類の製造方法	日本食品化工株式会社	33 イースト発酵食品の製造方法	日清製粉株式会社
2 コラーゲン含有パン生地の製造方法およびコラーゲン含有パンの製造方法	株式会社ハナマサ	34 蒸しパン様食品、蒸しパン様食品用ミックス粉及び蒸しパン様食品の製造方法	日本製粉株式会社
3 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株式会社	35 模様付けしたベーカリー用上皮生地、これを用いた食品生地及び食品生地を焼成したベーカリー食品並びに...	日本製粉株式会社
4 冷凍パン生地の製造法	株式会社日清製粉グループ本社	36 フラワーペースト類	旭電化工業株式会社
5 中種生地及びこれを用いたパン類	旭電化工業株式会社	37 菓子入りパン類の製造方法	日清製粉株式会社
6 イーストドーナツの製造方法	株式会社キハチアンドエス	38 ベーカリー用上掛け生地及びベーカリー製品	旭電化工業株式会社
7 冷蔵・冷凍澱粉質食品類	昭和産業株式会社	39 パンの製造方法	敷島製パン株式会社
8 パン用酵母およびその製造方法	株式会社ミツ	40 液状醗酵種、冷凍醗酵種生地及びこれらを使用するパンの製造方法	山崎製パン株式会社
9 イースト発酵食品用の冷凍あるいは冷蔵生地の製造法およびその生地を用いるイースト発酵食品の製造法	日清製粉株式会社	41 パン用酵母製造用種およびパン用酵母の製造方法	株式会社ミツ
10 パン生地用油脂組成物、それを用いた包あひんの製造方法	日本油脂株式会社	42 製パン改良用懸濁液	株式会社A D E K A
11 穀物種子抽出物およびその用途	学校法人 関西大学	43 冷凍醗酵種生地、該冷凍醗酵種生地を用いたパン生地、該冷凍醗酵種生地を用いたパン生地の製造方法...	山崎製パン株式会社
12 イースト使用生地	旭電化工業株式会社	44 パン生地配合用オリゴ糖	日本油脂株式会社
13 パン類の製造方法及びパン類の老化抑制方法	株式会社バイコーポレーション	45 パン類	株式会社A D E K A
14 生地改質組成物並びに生地改質組成物の添加された揚げ物食品及び食品素材	日本ハム株式会社	46 水中油型乳化油脂組成物	太陽油脂株式会社
15 食パンの処理方法及び装置	レオン自動機株式会社	47 水中油型乳化油脂組成物	太陽油脂株式会社
16 吸油量の少ない油揚げパンおよびその製造法	有限会社 富士	48 融合酵母	群馬県
17 生地を氷温熟成させたパン及びその製法	株式会社翼	49 パン生地とパンの製造法	群馬県
18 パン用品質改良剤	ユニテックフーズ株式会社	50 チーズカレーパン	株式会社カネカ
19 糖アルコールを配合したパン、製パン用プレミックス、冷凍パン生地及びパン製造方法	秋田県	51 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株式会社
20 パン生地及びパン類	不二製油株式会社	52 ベーカリー生地	株式会社A D E K A
21 パン類の風味付与方法。	味の素株式会社	53 焼成用トッピング材およびトッピングされた菓子類またはパン類	株式会社A D E K A
22 パンの製造方法	株式会社ノーブル	54 咀嚼・嚥下機能低下者用パン類	株式会社A D E K A
23 ベーカリー用上皮生地及びその製造方法並びにベーカリー用食品生地及びベーカリー食品	日本製粉株式会社	55 咀嚼・嚥下機能低下者用パン類	株式会社A D E K A
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株式会社	56 電子レンジ加熱に適したパン類	花王株式会社
25 パン類及びその製造方法	大橋 雄二	57 製パン改良剤及びパンの製造方法	森永乳業株式会社
26 パン用冷凍生地	花王株式会社	58 フリング入りベーカリー食品及びその製造方法	日本製粉株式会社
27 新規パン酵母及びこれを用いたパン	日本たばこ産業株式会社	59 フライ製品の製造方法及び半完成フライ製品	有限会社 ジェイビ・ティサービス
28 ベーカリー生地、及び、該生地を外生地とした包餡生地。	旭電化工業株式会社	60 パン生地組成物及びイースト発酵された冷凍パン製品をベーキングする方法	メープル リーフ ベイカリー インコーポレイテッド
29 パン用小麦粉及びこれを用いたパン類	独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構	61 ホイロ済み冷凍パン生地	株式会社ブーランジュリーピノキオ
30 パン類の冷却方法	株式会社前川製作所	62 分離式クーラーの排水システム	黄 錦標
31 パン類生地及びその製造方法	旭電化工業株式会社	63 パン品質改良方法、冷凍パン生地の製造方法、並びに糖質とその使用	昭和産業株式会社
32 冷凍後再度蒸し加熱する蒸しパンの製造方法及び蒸しパン用ミックス粉並びにこれを用いた冷凍蒸しパンの...	日本製粉株式会社	64 食感又は風味の改善・保持方法、グルコースポリマーの使用、グルコースポリマー、並びに飲食物	昭和産業株式会社

以下29点省略