

<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!

蒟蒻の製造加工方法と装置

[登録・公開編]平成20年(1年間) 66点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥23,625-	¥22,500-
全文紙収録	B5製本版	¥23,625-	¥22,500-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥35,385-	¥33,700-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	登録・公開	既刊関連セットのご案内	年次	点	(本体価格)
No,10135	登録・公開	蒟蒻の製造加工方法と装置	平.19	80点	¥27,300
No,10130	公開特許	マンナン加工食品の製造方法	平.16-18	76点	¥26,300
No,9749	"	"	平.13-15	84点	¥19,600
No,9105	"	"	平.10-12	60点	¥19,800
No,8440	"	"	平.6-9	66点	¥23,300
No,7734	"	"	昭.59-平.5	90点	¥39,500
No,10134	"	消臭こんにゃく食品の製造方法	平.9-18	83点	¥27,700
No,10025	登録・公開	蒟蒻の製造加工方法と装置	平.18	66点	¥23,100
No,9897	"	"	平.17	89点	¥27,000
No,9764	"	"	平.16	88点	¥20,300
No,9630	"	"	平.15	75点	¥17,200
No,9431	"	"	平.14	69点	¥15,800
No,9243	"	"	平.13	61点	¥15,700
No,9024	"	"	平.12	63点	¥20,800
No,8801	"	"	平.11	62点	¥20,700
No,8574	"	"	平.10	68点	¥24,400
No,8335	"	"	平.9	80点	¥27,700
No,8072	公告・公開	"	平.8	62点	¥23,300
No,7951	"	"	平.7	81点	¥28,800
No,7773	"	"	平.6	73点	¥24,700
No,7615	"	"	平.5	77点	¥25,400

*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 〒	合計 ¥ _____

蒟蒻の製造加工方法と装置

No.10285

[登録・公開編] 平成20年(1年間) 66点

CD-ROM版 ￥23,625 B5製本版 ￥23,625 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥35,385)

- | | | | |
|---|--------------------|--|---------------------------------------|
| 1 液状食品素材及びその製造方法 | 日本食品化工株式会社 | 36 肉代替食品素材の製造方法 | 石田 美由紀 |
| 2 気泡入りコンニャクの製造方法およびそのための製造装置 | 株式会社宮川商店 | 37 栄養補助食品 | 株式会社ニッシ |
| 3 飲食品及びその製造方法 | 日本食品化工株式会社 | 38 凝固食品及びその製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 4 可食性スポンジ状ゲル | 旭化成ケミカルズ株式会社 | 39 植物由来の難消化性成分高含有素材 | 大関株式会社 |
| 5 こんにゃく及びその製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 | 40 こんにゃく加工食品の製造方法 | 有限会社梅木商店 |
| 6 豆腐用緩衝液 | 株式会社南華園 | 41 速溶性コンニャクマンナン製造方法 | 清水化学株式会社 |
| 7 腸内有用菌定着増殖促進食品 | 株式会社生活文化舎 | 42 食品のGI値低減方法 | 伊那食品工業株式会社 |
| 8 食品中の色素及び水分移行防止方法 | 清水化学株式会社 | 43 粒入り飲料およびその製造法 | 川野 信久 |
| 9 水分散性セルロースおよびその製造方法 | 旭化成ケミカルズ株式会社 | 44 新素材こんにゃくおよびその製造方法 | ハイスキー食品工業株式会社 |
| 10 IgE抗体抑制剤および食品 | 西川ゴム工業株式会社 | 45 ゲル化剤膨潤抑制剤、それを用いた吸い口付き密封容器入りゼリー状食品及びゲル化剤膨潤抑制方法 | クラシエフーズ株式会社 |
| 11 酸処理キチン・キトサンおよびキチン・キトサンペースト | 林 哲正 | 46 搬送装置及びそれを備える組合せ計量装置 | 株式会社イシダ |
| 12 コラーゲン産生促進剤及びそれを含む美容用飲食品 | ユニチカ株式会社 | 47 栄養補助食品 | 株式会社上田ホールディングス |
| 13 湯戻り性が改良された米麺 | 味の素株式会社 | 48 魚肉とコンニャクとが融合してなるクリーミーな食感を有する新規なゲル状食品の製造方法及びゲル状食品。 | 加藤 武憲 |
| 14 消化管粘液の産生促進剤 | 花王株式会社 | 49 コンニャクの利用方法 | 昭和商事株式会社 |
| 15 低分子化グルコマンナンの製造方法及びグルコマンナン粉 | 株式会社荻野商店 | 50 こんにゃくラーメンの生産方法とその製品 | 有限会社 八藤屋食品 |
| 16 麺類用食感改良剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 51 飲料組成物及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 17 水分散性セルロースと少なくとも1種の高糖類を含有する増粘剤 | 旭化成ケミカルズ株式会社 | 52 ダイエット中の体重減少停滞の抑制 | サントリー株式会社 |
| 18 水分散性セルロースと高糖類を含有する安定剤 | 旭化成ケミカルズ株式会社 | 53 機能性食品素材とその製造方法 | ヤエガキ醗酵技研株式会社 |
| 19 - アミノ酪酸とスフィンゴ脂質を含有する皮膚機能改善剤 | ユニチカ株式会社 | 54 腹持ち持続剤及び飲食品 | 松谷化学工業株式会社 |
| 20 水分散性セルロースと高糖類を含有する増粘安定剤 | 旭化成ケミカルズ株式会社 | 55 膨満感食材 | 株式会社ファーストステップ |
| 21 健康食品 | 三基商事株式会社 | 56 長時間加熱することなくおでん味がしみ込むおでんこんにゃく | ハイスキー食品工業株式会社 |
| 22 増粘多糖類含有食物繊維組成物 | 清水化学株式会社 | 57 管状こんにゃく成形装置 | 有限会社園工作所 |
| 23 蒟蒻のり押出用目皿と蒟蒻製造方法及び蒟蒻 | カネマタ食品工業株式会社 | 58 ベークドケーキ及びその製造方法 | 三菱化学株式会社 |
| 24 3成分からなる増粘ゲル化剤 | 旭化成ケミカルズ株式会社 | 59 咀嚼・嚥下補助剤 | 松谷化学工業株式会社 |
| 25 ダイエット用食品組成物 | 株式会社東洋発酵 | 60 長期保存に適したこんにゃくの製造方法および保存食品 | ETF株式会社 |
| 26 フルーツプレパレーションとそれを使用した層状ヨーグルト | 旭化成ケミカルズ株式会社 | 61 麺状こんにゃくの製造方法 | ETF株式会社 |
| 27 水溶性高分子乾燥組成物 | 旭化成ケミカルズ株式会社 | 62 新規な膨化食品 | 株式会社カネカ |
| 28 こんにゃくおよび製造方法 | 野田 明敏 | 63 グルコマンナン、キサンタンガムおよびアルギナートを含む食物繊維組成物 | ナチュラル ファクターズ
ヌートリショナル プロダクツ, リミテッド |
| 29 耐熱性ゲル化剤 | 旭化成ケミカルズ株式会社 | 64 新規アラビノガラクトサン及び抗糖尿病作用物質並びにその使用方法 | 富士産業株式会社 |
| 30 タンパク質が富化された豆腐コンニャク及び、おからコンニャクの製造方法 | 株式会社ビーティン研究所 | 65 体内脂肪の分解促進作用を有する組成物及びそれを含有する食品又は食品配合剤 | 株式会社岡安商店 |
| 31 コンニャク粉の液状化による低カロリーコンニャク飲料、低カロリー食品、自然化粧品の製造方法 | 株式会社ビーティン研究所 | 66 食品素材及びこれを用いた食品。 | 丹野 邦男 |
| 32 肥満防止剤及び食用組成物 | ピーエイチエヌ株式会社 | | |
| 33 インスタント食品 | アサヒフードアンドヘルスケア株式会社 | | |
| 34 マーカータンパク質発現制御剤 | 太陽化学株式会社 | | |
| 35 コンニャク含有食品及びその製造方法 | 株式会社アイプティ | | |

以上66点収録