

< 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！

中華麺類の製造加工方法

[公開編]平成15年～平成20年(6年間) 92点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥24,150-	¥23,000-
全文紙収録 B5製本版	¥24,150-	¥23,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥35,700-	¥34,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	中華麺類の製造加工方法	平.9-14	87点	¥17,400
No,8191	"	"	平.5-8	62点	¥22,400
No,10167	登録・公開	生めんの保存方法	平.18-19	68点	¥21,700
No,9924	"	"	平.16-17	70点	¥21,000
No,9664	"	"	平.14-15	70点	¥16,300
No,9276	"	"	平.12-13	71点	¥16,300
No,8819	"	"	平.10-11	71点	¥25,000
No,8389	公開特許	"	平.8-9	63点	¥24,800
No,8044	"	"	平.6-7	72点	¥26,700
No,7632	"	"	平.3-5	62点	¥23,700
No,7028	"	"	昭.62-平.2	54点	¥19,800
No,10244	"	ライスめんの製造加工方法	平.15-19	79点	¥24,700
No,9571	"	"	昭.63-平.14	80点	¥16,000
No,10166	登録・公開	冷凍麺の製造加工方法と製品	平.18-19	70点	¥19,600
No,9922	"	"	平.16-17	70点	¥19,600
No,9662	"	"	平.14-15	70点	¥16,100
No,9274	"	"	平.12-13	70点	¥16,100
No,8817	"	"	平.10-11	70点	¥24,700
No,8387	"	"	平.8-9	66点	¥23,200
No,9511	公開特許	乾麺類の製造加工方法	平.10-14	100点	¥20,000
No,8388	"	"	平.7-9	77点	¥25,600

*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.
所属部署名	題名 CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入
	合計 ¥
担当者名	E-mail:
	TEL: FAX:
住所: 〒	

料金には別途送料がかかります。

中華麺類の製造加工方法

No. 10356

[公開編] 平成15年～平成20年(6年間)

92点

CD-ROM版 ¥24,150

B5製本版 ¥24,150 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥35,700)

- | | | | |
|----------------------------------|-------------------|---|----------------------------|
| 1 麺類の製造方法 | 日本食品化工株式会社 | 36 吸油抑制剤及び油ちょう食品 | 株式会社興人 |
| 2 麺類の製造方法 | 日本食品化工株式会社 | 37 食用ミックス粉 | 熊本製粉株式会社 |
| 3 麺類の変色防止方法及び麺質改良剤 | アサマ化成株式会社 | 38 ラーメンスープ及びラーメン | 株式会社クルヴェル・キャン |
| 4 花粉入りの乾めん及びその製造方法 | 有限会社富士福 | 39 生中華麺の製造方法並びにその調理方法 | 中野食品株式会社 |
| 5 蜂花粉入り無かんすい中華麺の製法 | 日本自然食品有限会社 | 40 納豆使用麺 | 有限会社新英商事 |
| 6 麺質改良剤及び麺類の製造法 | 太陽化学株式会社 | 41 被膜包み込みによる彩色劣化防止の麺類の製造方法。 | 有限会社麺匠百忠 |
| 7 小麦製品の改良剤 | アサマ化成株式会社 | 42 中華麺臭の付与剤および麺類の製造方法 | 日清食品株式会社 |
| 8 麺類用食感改良剤及び麺類 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 43 茹で麺類の製造方法 | 日清製粉株式会社 |
| 9 麺類およびその製造方法 | 平和フーズ工業有限会社 | 44 小麦粉および小麦粉組成物 | 日清製粉株式会社 |
| 10 麺類の茹でのびおよび老化改良剤 | 奥本製粉株式会社 | 45 麺類の製造方法及び麺類 | 株式会社アルファーフーズ |
| 11 麺及びその製造方法 | 大阪瓦斯株式会社 | 46 多加水麺類の製造方法 | 株式会社サンク ステラ
コーポレーション |
| 12 麺帯用組成物及び麺帯食品 | 昭和産業株式会社 | 47 穀物加工食品用ほぐれ剤及びその製造方法 | 独立行政法人農業・生物系
特定産業技術研究機構 |
| 13 中華麺及びその品質改良法 | 独立行政法人農業技術研究機構 | 48 麺類の品質改良剤とそれを使用した麺類 | フジ日本精糖株式会社 |
| 14 食感改良剤、麺類およびその製造方法 | 株式会社紀文フードケミ
ファ | 49 中華麺及び皮類の製造方法 | 日本製粉株式会社 |
| 15 食感改良剤、麺類およびその製造方法 | 株式会社紀文フードケミ
ファ | 50 分岐オリゴ糖を用いる食品物性改良剤と分岐オリゴ糖を用いる澱粉系食品及び該澱粉系食品の製造方法 | 昭和産業株式会社 |
| 16 麺質改良剤及び麺類の製造方法 | 太陽化学株式会社 | 51 食物繊維強化麺類および食物繊維強化麺類の製造方法 | 日澱化学株式会社 |
| 17 米飯類、麺類の改良剤および米飯類、麺類 | 株式会社アマコス | 52 生中華麺類およびその製造方法 | 日清食品株式会社 |
| 18 麺類の製造方法 | 奥本製粉株式会社 | 53 加熱殺菌麺の製造法 | 日清フーズ株式会社 |
| 19 麺質改良剤及び麺類の製造方法 | 太陽化学株式会社 | 54 中華麺の製造方法 | 株式会社幸楽苑 |
| 20 生中華麺、生中華麺の製造方法及び生中華麺の調理方法 | 大和産業株式会社 | 55 真空凍結薬味粉末配合麺生地製造法 | 庄内開発有限会社 |
| 21 ジャガイモ及び米を利用したラーメン及びその製造方法 | 安 熙 錫 | 56 モズク入りめん | 有限会社アワセそば |
| 22 麺材料 | 株式会社富士商事 | 57 麺帯の細断方法およびその装置 | シマダヤ株式会社 |
| 23 麺質改良剤及び麺類の製造方法 | 太陽化学株式会社 | 58 金粉または銀粉入り食品および嗜好品 | 齋藤 英孝 |
| 24 焼そばの製法 | 株式会社想夫恋本部 | 59 生麺の製造方法及び調理方法 | 日清食品株式会社 |
| 25 大豆入り中華麺類、および大豆入り中華麺の製造方法 | 梅津 要一 | 60 麺質改良剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 26 生中華麺及び生中華麺の製造方法 | 株式会社牧野総合研究所 | 61 穀類加工食品のほぐれ性の改良剤 | 大日本住友製薬株式会社 |
| 27 混捏製品の製造方法、装置および混捏製品 | 独立行政法人食品総合研究所 | 62 小麦粉および小麦粉組成物 | 日清製粉株式会社 |
| 28 野沢菜入り中華麺 | 伊藤 忠利 | 63 乾燥麺類 | ヤマダイ株式会社 |
| 29 食用油脂組成物およびそれを用いた食品の製造方法 | 株式会社J-オイルミルズ | 64 麺線生地及びその製造方法 | 株式会社A D E K A |
| 30 新規な小麦粉およびそれを使用した小麦粉調製品、二次加工食品 | 昭和産業株式会社 | 65 調理麺の製造方法 | 株式会社はくばく |
| 31 新規な小麦粉およびそれを使用した小麦粉調製品、二次加工食品 | 昭和産業株式会社 | 66 デンプン麺及びその製造法 | 松谷化学工業株式会社 |
| 32 容器詰め半生状麺類 | 小松 秀一 | 67 中華麺およびパスタ | 有限会社麺の清水屋 |
| 33 麺類の製造法 | グリコ栄養食品株式会社 | 68 麺類の製造方法 | 理研食品株式会社 |
| 34 米を原料とする麺 | 藤井製麺株式会社 | 69 麺類用ほぐれ改良剤 | 鳥越製粉株式会社 |
| 35 吸油抑制剤及び油ちょう食品 | 株式会社興人 | 70 米粉を主原料にした揚げ麺の製造方法 | 坂井製粉製麺有限会社 |
| | | 71 米粉麺およびその製造方法 | 学校法人静岡文化芸術大学 |

以下21点省略