

ニュースガイドNo, 10450

<日本特許・実用新案明細書収録セット>
 *最新の特許情報が満載!

ホームページ公開中! <http://www.itdc-patent.com>

生めんの保存方法

[登録・公開編]平成20年～平成21年(2年間) 64点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥19,110-	¥18,200-
全文紙収録 B5製本版	¥19,110-	¥18,200-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥28,665-	¥27,300-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	生めんの保存方法	平.18-19	68点	¥21,700
No,9924	"	生めん類の保存方法	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,8190	"	レトルト麺の製造加工方法	平.5-8	60点	¥22,600
No,7152	"	電子レンジ調理麺の製造方法	昭.60-平.2	69点	¥23,700
No,8191	"	中華麺類の製造加工方法	平.5-8	62点	¥22,400
No,8047	公告・公開	冷凍麺の製造方法と製品	平.6-7	55点	¥20,400
No,7631	公開特許	"	平.3-5	66点	¥23,400
No,7018	"	"	昭.63-平.2	62点	¥20,700
No,7781	"	乾麺類の製造加工方法	平.4-6	76点	¥24,700
No,7351	"	"	昭.63-平.3	79点	¥25,000
No,6352	"	"	昭.55-62	82点	¥25,400
No,8061	"	うどんの製造加工方法	平.4-7	78点	¥24,700
No,7466	"	"	昭.60-平.3	60点	¥19,700
No,8184	"	手打ち風麺類の製造方法と装置	平.5-8	67点	¥24,700

*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,
所属部署名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入
	題名
	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。

生めんの保存方法

No.10450

[登録・公開編] 平成20年～平成21年(2年間) 64点

CD-ROM版 ¥19,110

B5製本版 ¥19,110 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,665)

- | | | | |
|------------------------------------|-----------------|--------------------------------------|------------------|
| 1 麺類の品質改良剤と麺類の製造方法 | 太陽化学株式会社 | 38 風味蒸煮麺の製造方法 | シマダヤ株式会社 |
| 2 落粉末及びその落粉末を入れた麺類 | 新津 健一 | 39 麺類の変色防止剤及び変色を防止された麺類 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 3 麺類の製造方法及び麺用改質剤 | 太陽化学株式会社 | 40 食品用品質改良剤 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 4 小麦粉風味付与材とそれを用いた食品の製造法 | 松谷化学工業株式会社 | 41 麺類の製造法 | 株式会社日清製粉グループ本社 |
| 5 麺類の製造法 | 株式会社カネカ | 42 湯調理後又は湯戻し後に食される乾燥食品の製造方法 | ヤマダイ株式会社 |
| 6 包装麺類およびその製造方法 | 日清食品株式会社 | 43 乾燥麺類 | ヤマダイ株式会社 |
| 7 包装麺類およびその製造方法 | 日清食品株式会社 | 44 デンプンの品質改良剤およびこれを用いた食品 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 8 麺類の品質改良剤及び麺類の製造法 | 太陽化学株式会社 | 45 ほぐれの改良された穀類加工食品、その製造法およびほぐれ改良剤 | 株式会社片山化学工業研究所 |
| 9 容器入り麺付き米飯 | 株式会社加ト吉 | 46 穀物加工食品、穀物加工改良剤及び酸臭低減方法 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 10 発酵種を含有する麺類 | 日清製粉株式会社 | 47 焦げ目付麺の製造方法及びその麺 | シマダヤ株式会社 |
| 11 保存性に優れた蒸煮そば及びその製造方法 | シマダヤ株式会社 | 48 品質の改良された麺類、その製造法および品質改良剤 | 株式会社片山化学工業研究所 |
| 12 保存性に優れた生非加熱穀粉半製品の製造方法 | 佐藤 博之 | 49 束になった即席麺用生麺 | 日清食品ホールディングス株式会社 |
| 13 即席麺の製法および即席麺 | 株式会社井筒屋 | 50 容器詰め無菌穀類加工食品の製造方法及び容器詰め無菌穀類加工食品 | カゴメ株式会社 |
| 14 製麺用製剤 | 株式会社武蔵野化学研究所 | 51 レンネットを配合した麺類 | 株式会社日清製粉グループ本社 |
| 15 茹で・蒸し麺類用油脂組成物及び麺類の製造方法 | 株式会社カネカ | 52 無かん水および無塩麺製品およびその製造方法 | 有限会社アーリーバード |
| 16 即席麺類の製造方法 | 日清食品株式会社 | 53 食品用品質改良剤および食品 | 三菱化学株式会社 |
| 17 デンプン老化防止剤及びデンプン老化防止方法 | IGAバイオリサーチ株式会社 | 54 こんにゃくを用いたレトルト麺及びその製造方法 | カルファケミカル株式会社 |
| 18 パスタ入り加工食品の製造方法 | キューピー株式会社 | 55 ダイズペプチド含有麺類 | ロート製薬株式会社 |
| 19 パスタ入り加工食品の製造方法 | キューピー株式会社 | 56 生茹麺の製造方法 | アイシーテック有限会社 |
| 20 麺類の還元性向上剤 | 太陽化学株式会社 | 57 加熱調理済み中華麺、及び該加熱調理済み中華麺の製造方法 | 昭和産業株式会社 |
| 21 改質乾燥卵白及びその製造方法、並びに改質乾燥卵白を含有する食品 | キューピー株式会社 | 58 国内産小麦粉を用いた生うどん | 日清食品ホールディングス株式会社 |
| 22 麺類用ほぐれ剤および麺類のほぐれ改善方法 | 株式会社日清製粉グループ本社 | 59 手延べ風麺類の製造方法 | 日清製粉株式会社 |
| 23 無塩麺類の製造方法 | 豊田 茂 | 60 中華食品用生地 | ミヨシ油脂株式会社 |
| 24 食品用保存料および飲食品 | 花王株式会社 | 61 長期保存用生麺類の製造方法 | 日清フーズ株式会社 |
| 25 パスタサラダ | キューピー株式会社 | 62 麺用品質改良剤 | 理研ビタミン株式会社 |
| 26 麺類の製造方法 | 日清フーズ株式会社 | 63 焼成風味を付与する調味液、それを被覆した蒸煮麺及びそれらの製造方法 | シマダヤ株式会社 |
| 27 澱粉含有食品の製造方法及び澱粉含有食品改質用の酵素製剤 | 味の素株式会社 | 64 島田掛け麺掛棒抜き装置 | 井上 賀夫 |
| 28 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 | | |
| 29 包装中華麺類の製造方法および調理方法 | 日清食品株式会社 | | |
| 30 湯伸びが抑制された風味付け春雨とその製造方法 | 江崎グリコ株式会社 | | |
| 31 麺類のほぐれを改良する方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | | |
| 32 製麺工場の高度衛生管理方法 | 株式会社アイビケイ | | |
| 33 麺用澱粉老化抑制剤、それを用いた麺類およびその製造方法 | 不二製油株式会社 | | |
| 34 澱粉糊化食品の食味低下の抑制方法 | 株式会社林原生物化学研究所 | | |
| 35 麺類 | 奥野製薬工業株式会社 | | |
| 36 麺類のほぐれ性向上用油脂組成物 | 理研ビタミン株式会社 | | |
| 37 麺類及びその製造方法 | 株式会社J-オイルミルズ | | |

以上64点収録