

ニュースガイドNo, 10474B

<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！

発泡酒の製造加工方法

[公開編]平成20年～平成21年(2年間) 69点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥21,000-	¥20,000-
全文紙収録 B5製本版	¥21,000-	¥20,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥31,500-	¥30,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	発泡酒の製造加工方法	平.16-17	69点	(本体価格)
No,9961	公開特許	発泡酒の製造加工方法	平.16-17	69点	¥23,700
No,9683	"	"	平.13-15	77点	¥17,700
No,9075	"	"	平.9-12	65点	¥23,400
No,8311	"	"	平.1-8	51点	¥20,000
No,9682	"	低アルコール飲料の製造方法	平.9-15	81点	¥18,700
No,8312	"	"	平.5-8	54点	¥21,700
No,7590(A)	"	"	昭.62-平.4	50点	¥18,400
No,5991	"	"	昭.55-61	72点	¥23,700
No,9678	"	焼酎の製造加工方法	平.13-15	69点	¥16,400
No,9072	"	"	平.10-12	57点	¥19,800
No,8344	"	"	平.7-9	75点	¥27,600
No,7847	"	"	平.5-6	55点	¥21,000
No,9679	"	焼酎蒸留廃液の処理方法と装置	平.10-15	92点	¥21,400
No,8483	"	"	平.5-9	64点	¥23,600
No,9680	"	酒造廃棄物の処理・再利用方法	平.10-15	80点	¥18,400
No,8482	"	"	平.3-9	75点	¥27,700
No,7118	"	"	昭.56-平.2	96点	¥32,700
No,8516	"	生酒の処理加工方法	平.5-9	59点	¥24,600
No,8517(A)	"	吟醸酒の醸造方法と装置	平.5-9	58点	¥24,400
No, " (B)	"	高香気清酒の製法と酵母	"	57点	¥24,200

*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,
	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入
所属部署名	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。

発泡酒の製造加工方法

No.10474B

[公開編] 平成20年～平成21年(2年間)

69点

CD-ROM版 ¥21,000

B5製本版 ¥21,000 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥31,500)

- | | | | |
|---|-----------------|---|-------------------|
| 1 炭酸ガス含有のアルコール乳飲料 | サントリー株式会社 | 33 グロビン蛋白分解物を含有する酵母発酵飲料 | サントリー株式会社 |
| 2 酵母早期凝集能を有する麦芽の加工方法及び発酵麦芽飲料の製造方法 | アサヒビール株式会社 | 34 口腔内刺激物質 | サントリー株式会社 |
| 3 麦芽の加工方法及び発酵麦芽飲料の製造方法 | アサヒビール株式会社 | 35 マルトトリオース比率の低い発酵原液を用いた発酵飲料の製造方法 | サントリー株式会社 |
| 4 幼芽を除去した麦芽の製造方法 | アサヒビール株式会社 | 36 麦類加工品の製造方法 | サントリー株式会社 |
| 5 メイラード反応生成物を用いる発泡アルコール飲料の製造方法及びその製造方法によって製造した発泡アル... | サッポロビール株式会社 | 37 アルコール飲料の香味を制御する方法 | サッポロビール株式会社 |
| 6 糖尿及び高血糖の予防治療用飲料食品 | アサヒ飲料株式会社 | 38 発泡アルコール飲料の製造方法及びその方法を用いて製造された発泡アルコール飲料 | サッポロビール株式会社 |
| 7 着色麦芽を用いた麦芽使用飲料の製造方法 | サントリー株式会社 | 39 発泡性アルコール飲料の製造方法 | サッポロビール株式会社 |
| 8 古代米を原料とした飲食品 | 株式会社創研 | 40 麦芽アルコール飲料の製造方法 | アサヒビール株式会社 |
| 9 大麦リボキシゲナーゼ - 1遺伝子、大麦の選抜方法、麦芽アルコール飲料用原料及び麦芽アルコール飲料の... | サッポロビール株式会社 | 41 麦芽再製処理機能を備えた麦芽用湿式粉碎装置及びその方法 | アサヒビール株式会社 |
| 10 香味改善用組成物 | サントリー株式会社 | 42 酵母供給装置 | アサヒビール株式会社 |
| 11 アルコール飲料の呈味向上剤 | サントリー株式会社 | 43 供給装置 | アサヒビール株式会社 |
| 12 アルコール飲料の割り材 | サントリー株式会社 | 44 発泡性アルコール飲料の製造方法 | アサヒビール株式会社 |
| 13 醸造酒類、蒸留酒類又は発泡性酒類の製造方法 | 宝酒造株式会社 | 45 ビールまたはビール様飲料製造方法 | アサヒビール株式会社 |
| 14 ビール風発酵アルコール飲料製造における発酵性改善方法 | 麒麟麦酒株式会社 | 46 発泡性清酒の製造方法 | 永井酒造株式会社 |
| 15 早凝性麦芽の発酵性改善方法 | キリンホールディングス株式会社 | 47 低糖含量清酒、及びその製造方法 | 月桂冠株式会社 |
| 16 発泡性アルコール飲料の製造方法 | アサヒビール株式会社 | 48 発泡性アルコール飲料及びその製造方法 | 松谷化学工業株式会社 |
| 17 味覚・風味に優れた発酵アルコール飲料の製造方法 | 麒麟麦酒株式会社 | 49 低糖質ビール風味アルコール飲料の製造方法 | 麒麟麦酒株式会社 |
| 18 麦芽発酵飲料 | サントリー株式会社 | 50 発泡性アルコール飲料及びその製造方法 | サッポロビール株式会社 |
| 19 発泡性アルコール飲料の製造方法 | アサヒビール株式会社 | 51 低カロリービール風味アルコール飲料及びその製造方法 | 麒麟麦酒株式会社 |
| 20 トマト果汁含有アルコール飲料及びその製造方法 | サントリー株式会社 | 52 マルトトリオース比率の低い発酵原液を用いた発酵飲料の製造方法 | サントリーホールディングス株式会社 |
| 21 麦芽発酵飲料の泡持ちの良さの判定方法及び泡持ち判定用マーカー | サッポロビール株式会社 | 53 発泡酒の製造方法、及び発泡酒 | オリオンビール株式会社 |
| 22 果実らしい味わいと質感を備えたアルコール飲料 | サントリー株式会社 | 54 麦芽根抽出物、その製造方法、およびそれを含んでなる微生物の発酵促進剤 | キリンホールディングス株式会社 |
| 23 泡立ちと泡持ちとが改善された発泡性アルコール飲料 | 宝酒造株式会社 | 55 発酵麦芽飲料風味アルコール飲料の製造方法 | 麒麟麦酒株式会社 |
| 24 フルフルリチオールを高濃度に含有する発酵アルコール飲料およびその製造方法 | アサヒビール株式会社 | 56 酵母早期凝集因子の迅速測定方法およびその測定装置 | 麒麟麦酒株式会社 |
| 25 麦芽アルコール飲料の製造方法 | アサヒビール株式会社 | 57 植物加工品の製造方法 | サントリーホールディングス株式会社 |
| 26 発泡性アルコール飲料の製造方法 | アサヒビール株式会社 | 58 発泡性アルコール飲料及びその製造方法 | サッポロビール株式会社 |
| 27 泡安定化剤ならびに該泡安定化剤を添加した飲食品 | アサヒビール株式会社 | 59 呈味改善用組成物、これを添加した飲食物、及びこれらの製造方法 | サッポロビール株式会社 |
| 28 発泡アルコール飲料及びその製造方法 | サッポロビール株式会社 | 60 ハトムギを原料とする醸造酒及びその製造方法 | 財団法人くまもとテクノ産業財団 |
| 29 酒類の製造方法 | 独立行政法人酒類総合研究所 | 61 発芽豆類の精製方法 | サッポロビール株式会社 |
| 30 酵母早期凝集因子の迅速測定法 | キリンホールディングス株式会社 | 62 ビール風味アルコール飲料の製造方法 | 麒麟麦酒株式会社 |
| 31 大麦、小麦及び麦芽を使用しない発泡性醸造酒の製造方法及びその製造方法によって製造された発泡性醸造酒 | サッポロビール株式会社 | 63 酵母活性化剤、これを用いた方法及びアルコール飲料 | サッポロビール株式会社 |
| 32 安定性の良い発酵飲料の製造方法 | サントリー株式会社 | | |

以下6点省略