

ニュースガイド No. 10498

<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!

バター・ミックスの組成と製造加工方法

[公開編]平成17年～平成21年(5年間) 80点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥27,300-	¥26,000-
全文紙収録 B5製本版	¥27,300-	¥26,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥40,950-	¥39,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No.9896	公開特許	バター・ミックスの組成と製造加工方法	平.12-16 100点	¥27,700
No.8892	"	"	平.7-11 98点	¥36,700
No.7906	"	"	平.5-6 60点	¥22,400
No.7505	"	"	平.2-4 65点	¥23,500
No.10161	"	フライ済み冷凍食品の製造方法	平.18-平.19 70点	¥24,500
No.9932	"	"	平.16-17 73点	¥20,700
No.9667	"	"	平.14-15 73点	¥16,800
No.9279	"	"	平.12-13 66点	¥15,100
No.8841	"	"	平.10-11 67点	¥23,500
No.8378	"	"	平.8-9 70点	¥24,700
No.8022	"	"	平.6-7 56点	¥23,700
No.7629	"	"	平.3-5 67点	¥25,900
No.7041	"	"	昭.63-平.2 57点	¥22,700
No.6351	"	"	昭.58-62 79点	¥27,400
No.9331	"	天ぷらからの揚げ物ミックス	平.10-13 72点	¥18,200
No.8455	"	"	平.5-9 67点	¥23,400
No.8874	"	パン粉とその類似物の製造方法	平.8-11 59点	¥22,000
No.8027	"	"	平.2-7 60点	¥23,300
No.8899	"	かき揚げの製造加工方法	平.2-11 87点	¥30,000

*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。

バター・ミックスの組成と製造加工方法

No.10498

[公開編] 平成17年～平成21年(5年間) 80点

CD-ROM版 ¥27,300 B5製本版 ¥27,300 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥40,950)

- | | |
|--|--|
| 1 揚げ物用バター
松谷化学工業株式会社
冷凍食品衣部の揚げ色退色防止方 | 32 フライ用バター及びフライ用バター
ミックス並びにフライ食品
日本製粉株式会社 |
| 2 法、並びに、そのパン粉類及び冷凍食品
株式会社アクリフーズ | 33 パン粉衣からなる可食容器及び電子レンジ調理対応フライ食品
味の素株式会社 |
| 3 マイクロ波調理油ちよう食品用被覆材、
マイクロ波調理用油ちよう食品、油ちよう食品用被覆材及び油ちよう食品
日本たばこ産業株式会社 | 34 パン粉付き冷凍食品の製造方法
味の素株式会社 |
| 4 油脂加工澱粉及びその製造方法、並びに揚げ物用衣材
日本食品化工株式会社 | 35 パン粉付けフライ食品及びその製造法
日清フーズ株式会社 |
| 5 吸油抑制剤及び油ちよう食品
株式会社興人 | 36 揚げ物用打ち粉組成物
日本製粉株式会社 |
| 6 吸油抑制剤及び油ちよう食品
株式会社興人 | 37 加工デンプン及びその製造方法、並びにミックス粉、バター液、フライ食品
敷島スターチ株式会社 |
| 7 乳化バター付き冷凍又は冷蔵の連結餃子
味の素株式会社 | 38 揚げ物の調製方法、揚げ物用具材及び揚げ物
三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 8 だまブレッダー、だまブレッダーの製造方法及びそれを用いたフライ用食品
日本製粉株式会社 | 39 揚げ物用バターミックス、揚げ物用バター及び揚げ物
日清フーズ株式会社 |
| 9 から揚げ用衣液、から揚げ及びその製造法
株式会社ニチレイ | 40 フライ用米パン粉、フライ用冷凍食品の製造方法およびフライ用冷凍食品
東洋水産株式会社 |
| 10 天ぷら粉および天ぷらの製造法
日清フーズ株式会社 | 41 - アミノ酪酸含有湿式コーンフラワーの製造方法
日本コーンスターチ株式会社 |
| 11 油脂加工澱粉およびそれを用いる揚げ物用衣材
理研ビタミン株式会社 | 42 かき揚げ
入船 友裕 |
| 12 パン粉類似品およびそれを用いた食品
株式会社J-オイルミルズ | 43 パン粉付けフライ食品の製造方法
日清フーズ株式会社 |
| 13 揚げ物用衣材及び揚げ物食品
日本食品化工株式会社 | 44 から揚げの製造方法
株式会社ニチレイフーズ |
| 14 かき揚げの製造法
不二製油株式会社 | 45 フライドベーカリー及びその製造方法並びに該フライドベーカリーを製造するための生地
株式会社ニチレイフーズ |
| 15 ミックス粉の製造方法
三菱化学フーズ株式会社 | 46 唐揚げ用バターミックスおよび唐揚げ用バター
日清フーズ株式会社 |
| 16 小麦粉食品製造用焙煎麦粉または焙煎麦粒、その製造方法および焙煎麦粉または焙煎麦粒入り小麦粉食品
奥本製粉株式会社 | 47 油揚げ食品用バター液、マイクロ波調理用冷凍油揚げ食品及びその冷凍油揚げ食品の製造法
株式会社エフ・ディ・エヌ |
| 17 揚げ物用衣材及び揚げ物
昭和産業株式会社 | 48 カツ含有食品の製造方法
江崎グリコ株式会社 |
| 18 食品用素材
株式会社日清製粉グループ本社 | 49 ノンフライ揚げ物様食品の製造方法
日清製粉株式会社 |
| 19 揚げ物用衣改良剤、それを用いた衣剤、打ち粉及び揚げ物
株式会社J-オイルミルズ | 50 揚げ物の製造方法及びこれにより得られる揚げ物
株式会社金竜食品産業 |
| 20 小麦粉組成物
株式会社日清製粉グループ本社 | 51 から揚げ粉及びそれを用いたから揚げ
昭和産業株式会社 |
| 21 脱脂大豆粉末を基材とする粉末食品添加物製剤
株式会社武蔵野化学研究所 | 52 から揚げ粉及びそれを用いたから揚げ
昭和産業株式会社 |
| 22 フライ用衣付き食品及びその製造方法
株式会社加ト吉 | 53 凍結乾燥天ぷら様食品の製造方法
日清食品株式会社 |
| 23 バッター、揚げ用餃子又は揚げ用焼売、その製造法及び、揚げ餃子又は揚げ焼売
株式会社ニチレイフーズ | 54 揚げ物用打ち粉
奥野製薬工業株式会社 |
| 24 粉末起泡剤およびこれを含有する食品
永和物産株式会社 | 55 揚げ物用組成物及びこれを用いた揚げ物
キュービー株式会社 |
| 25 電子レンジ調理用食品
味の素株式会社 | 56 グルカンを高濃度に含有する麦顆粒
熊本製粉株式会社 |
| 26 練り込み用油脂組成物およびそれを用いた食品
株式会社J-オイルミルズ | 57 揚げ物衣用組成物及び揚げ物
三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 27 パン粉およびその製造法
協和醗酵工業株式会社 | 58 揚げ物用バター
松谷化学工業株式会社 |
| 28 バッター用油脂組成物
株式会社ADEKA | 59 フライ用バターミックス
株式会社カネカ |
| 29 冷凍揚げ物衣用の改質剤、プリミックス及びバター液
第一工業製薬株式会社 | 60 フライバター用粉に用いる蛋白含有化澱粉及び該化澱粉を使用したフライ食品
松谷化学工業株式会社 |
| 30 揚げ物用打ち粉組成物
日清フーズ株式会社 | 61 フライ食品用まぶし材
不二製油株式会社 |
| 31 ヤマイモ含有てんぷら用バター及びこれを使用したてんぷらの製造方法並びにてんぷら用バターミックス
日本製粉株式会社 | |

以下19点省略