

ニュースガイド No. 10534

<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>

栗の処理加工方法と製品

[公開編]平成18年～平成21年(4年間) 67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	栗の処理加工方法と製品	点	(本体価格)
No,10018	公開特許	栗の処理加工方法と製品	平.13-平.17 71点	¥23,400
No,9103	"	"	平.3-平.12 60点	¥19,700
No,9580	"	焼芋の製造加工方法	昭.59-平.14 70点	¥19,700
No,10507	"	柿の処理加工方法と製品	平.13-平.21 80点	¥24,000
No,10508	"	柑橘類の処理加工方法	平.17-平.21 82点	¥26,000
No,10521	"	パイナップル・パパイアの加工法	平.7-平.21 60点	¥15,000
No,10519	"	マンゴーの処理加工方法と製品	平.7-平.21 60点	¥15,000
No,10518	"	バナナの処理加工方法と製品	平.13-平.21 100点	¥25,000
No,10520	"	リンゴの処理加工方法	平.13-平.21 80点	¥24,000
No,10019	"	トウモロコシの加工方法と製品	平.13-平.17 73点	¥25,500
No,9100	"	"	平.9-平.12 55点	¥19,800
No,10176	"	サツマイモの処理方法と製品	平.17-平.19 77点	¥25,700
No,9821	"	"	平.14-平.16 73点	¥23,700
No,9291	"	"	平.11-平.13 58点	¥13,600
No,10477	"	青汁の製造加工方法と製品	平.16-平.21 82点	¥24,000
No,10476	"	ゼリー飲料の製造加工方法	平.16-平.21 70点	¥20,000
No,10461	"	新食感菓子類の製造加工方法	平.20-平.21 100点	¥30,000
No,10522	"	野菜ペーストの製造加工方法	平.12-平.21 100点	¥28,000
No,9477	"	枝豆の処理加工方法と製品	平.2-平.14 67点	¥15,500

*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。]

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。

栗の処理加工方法と製品

No.10534

[公開編] 平成18年～平成21年(4年間)

67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 | - グルコシダーゼ阻害剤及びそれを用いた食品 | カネボウ株式会社 | 32 | 栗鬼皮切り込み形成装置および栗鬼皮除去装置 | 有限会社マツムラ |
| 2 | 点字を備えた菓子 | 株式会社アスク | 33 | 食品処理装置 | エスアイ精工株式会社 |
| 3 | 青果物用腐敗防止組成物、及び、青果物 | 阪本薬品工業株式会社 | 34 | 容器詰め食品の殺菌方法および充填システム | 東洋製罐株式会社 |
| 4 | パウチ入り米飯添加用加工食品 | キュービー株式会社 | 35 | 和菓子 | 株式会社有明のり |
| 5 | 加熱処理用脱酸素包装容器 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 36 | 良渋皮剥皮系ニホングリ品種の渋皮剥皮法 | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 |
| 6 | 包装体及び包装袋 | 有限会社マーシーデザインズ | 37 | 中間水分食品の包装方法 | 東洋製罐株式会社 |
| 7 | ブナ科植物由来の糖質分解酵素阻害物質、及びその用途 | 辻田 隆廣 | 38 | 焼き菓子生地用成形剤、それを用いた焼き菓子、焼き菓子の製造方法及び焼き菓子生地の成形改善方法。 | クラシエフーズ株式会社 |
| 8 | 栗の皮剥ぎ装置 | 石川県 | 39 | ソフトキャンディ及びその製法 | クラシエフーズ株式会社 |
| 9 | 栗濃縮エキス並びにきのこ類濃縮エキスを含有する青汁飲料の製造法及びこれらの濃縮エキスの製造法 | 土居 二郎 | 40 | 密封容器入り中間水分食品の水分調整方法 | クラシエフーズ株式会社 |
| 10 | 抗酸化剤、それを用いた食品及び化粧品 | カネボウ株式会社 | 41 | 密封容器入り調理栗、調理栗の変色防止方法及び密封容器入り調理栗の製造方法 | クラシエフーズ株式会社 |
| 11 | 穀類系加工食品と穀類系加工飲料と二次加工食品と二次加工飲料とこれらの製造方法 | 橋本 きく枝 | 42 | リパーゼ阻害作用を有する組成物及びそれを有効成分とする脂肪吸収抑制剤 | クラシエホームプロダクツ株式会社 |
| 12 | 加熱装置 | 鈴木 健司 | 43 | 焙煎植物風味に富む蒸留酒 | マンズワイン株式会社 |
| 13 | 遠赤外線解凍処理を利用したレトルト焼き栗の製造方法 | シージェイ コーポレーション | 44 | 手拭きを収納した食品容器 | 大栄トレーディング株式会社 |
| 14 | 調理栗 | 森田 桂 | 45 | 抗酸化剤、それを用いた食品及び化粧品 | クラシエフーズ株式会社 |
| 15 | 乾燥粉末食品 | 株式会社アミックグループ | 46 | 食品の着色方法 | 東洋インキ製造株式会社 |
| 16 | 発酵食品及びその製造方法 | 有限会社ホットブランニング | 47 | 栗飲料及び栗菓子 | 福田 明雄 |
| 17 | 海洋深層水を利用したレトルト食品の製造方法 | ヤマサン食品工業株式会社 | 48 | 加工野菜、およびそれを使った即席サラダ用食材 | 株式会社マルハチ |
| 18 | 加熱加工用皮付き生栗、剥き栗の製法、栗の皮遊離方法、及び栗皮切り込み装置 | カネボウフーズ株式会社 | 49 | 栗由来の糖質分解酵素阻害物質、及びその用途 | 辻田 隆廣 |
| 19 | 低糖度栗甘露煮の製造方法 | ヤマサン食品工業株式会社 | 50 | 栗加工食品の製造方法及び栗加工食品 | 大和通商株式会社 |
| 20 | 温湯処理によるクリ果実の病害防除方法 | 株式会社タイガーカワシマ | 51 | 栗甘露煮の製造方法 | 株式会社小田喜商店 |
| 21 | アンジオテンシン変換酵素阻害剤及びそれを用いた飲食品 | カネボウフーズ株式会社 | 52 | おこわの製造方法 | 株式会社わびすけ |
| 22 | 栗の品質検査方法 | ヤンマー株式会社 | 53 | コーティング用油脂組成物 | 株式会社A D E K A |
| 23 | 栗きんとんの製造方法 | 石井食品株式会社 | 54 | 容器詰め食品の殺菌方法および充填システム | 東洋製罐株式会社 |
| 24 | チロシナーゼ阻害剤及びそれを用いた飲食品 | カネボウフーズ株式会社 | 55 | 加工栗の製造方法 | 伊藤忠フレッシュ株式会社 |
| 25 | リパーゼ阻害剤及びそれを用いた飲食品 | カネボウフーズ株式会社 | 56 | 軟質化方法および軟質化種子 | イーエヌ大塚製薬株式会社 |
| 26 | バイオマスを用いた機能製品の製造法 | 牧野 賢次郎 | 57 | 栗皮の処理方法 | 株式会社スギヨ |
| 27 | デオキシグルコソニン生成抑制剤 | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 | 58 | 過熱水蒸気を利用した焼き甘栗の製造方法 | 株式会社K O フードテック |
| 28 | 低比重リボ蛋白質酸化防止剤及びそれを用いた飲食品 | クラシエフーズ株式会社 | 59 | 青果長期保存方法及び青果長期保存装置 | 石井 基子 |
| 29 | 調理栗 | 江崎グリコ株式会社 | 60 | 生栗色戻し方法および生栗 | 山口県 |
| 30 | 炊込みごはん用調理素材 | 江崎グリコ株式会社 | 61 | 抗酸化剤並びにそれを含有する化粧品、飲食品組成物及び医薬品組成物 | クラシエホームプロダクツ株式会社 |
| 31 | 栗選別機 | 株式会社ガナエンジニアリング | | | |

以下6点省略