

ニュースガイド No. 10535

<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>

枝豆の処理加工方法と製品

[公開編]平成15年～平成21年(7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	枝豆の処理加工方法と製品	平.2-平.14 67点	(本体価格)
No,9477	公開特許	枝豆の処理加工方法と製品	平.2-平.14 67点	¥15,500
No,10018	"	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

*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。

枝豆の処理加工方法と製品

No.10535

[公開編] 平成15年～平成21年(7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 大豆の処理方法及び大豆含有食品加熱によってマルトースを生成する特性を持った未熟な大豆種子を作出する方法 | 新潟県
独立行政法人 食品総合研究所 | 31 加工豆類およびその製造方法 | 赤澤 徹 |
| 3 湯煎による植物由来の緑色素還元・定着方法、およびそれ用の植物由来緑色素還元固定用加熱容器 | 佐藤 東洋彦 | 32 単細胞化方法 | 株式会社応微研 |
| 4 加工生大豆及びその製造方法 | 社団法人岡山県農業開発研究所 | 33 真空凍結乾燥豆乳製法 | 庄内開発有限会社 |
| 5 大豆ジャム | 有限会社酒井 | 34 緑色野菜の加工方法 | 株式会社上野製菓応用研究所 |
| 6 食品の軟化防止方法、食品の軟化防止剤およびレトルト食品 | 青葉化成株式会社 | 35 莢付豆類の異常検出方法とその異常検出装置 | 株式会社ニチロ |
| 7 緑色野菜の加工方法 | 雪印食品株式会社 | 36 燻製豆類及びその製造方法 | 鬼頭 康彦 |
| 8 豆類加工食品の製造方法 | 味の素株式会社 | 37 大豆由来の乳化したタンパク質及び同タンパク質を稀釈してなる飲料 | 有限会社 ホクリン |
| 9 豆類スープの冷凍品およびその製造方法 | キューピー株式会社 | 38 枝豆入り包装体 | 住友ベークライト株式会社 |
| 10 大豆製品製造方法及びそれに用いられるシステム | 株式会社前川製作所 | 39 野菜組織を維持した保冷野菜 | ユニコロイド株式会社 |
| 11 大豆発酵物よりなる免疫増強剤、抗腫瘍剤、加工食品および大豆発酵物の製造方法 | 日本バイオ株式会社 | 40 食品の褐変防止方法 | サントリー株式会社 |
| 12 緑色が変色しにくい枝豆 | 日本水産株式会社 | 41 風味良好な発芽処理豆類及びそれを加工原料とした豆類加工食品並びにそれらを含有する食品 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 13 食品素材の改質方法 | 味の素株式会社 | 42 加工食品用原料 | 株式会社東洋新薬 |
| 14 穀類種子、豆類種子又はこれらの脱穀種子の処理方法、並びに、この方法に使用する処理剤 | 荒関 静子 | 43 高ルテイン含有大豆 | タカノフーズ株式会社 |
| 15 密封容器入り調理青大豆 | カネボウ株式会社 | 44 機能的ペプチド類が含まれた大豆加工食品 | 伊那食品工業株式会社 |
| 16 鞘付き枝豆の真空冷凍乾燥食品 | ニシザキ食品販売株式会社 | 45 アクアガスを用いた農産物のフード供給システム | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 |
| 17 海洋深層水の真空冷凍乾燥加工 | 庄内開発有限会社 | 46 果菜類の色調、栄養成分を損なわず、なおかつ好ましい風味を有する調理済み冷凍食品およびその製造方法 | 江崎グリコ株式会社 |
| 18 豆を主原料とする冷凍コロッケ及び豆を主原料とするコロッケの冷凍素材 | 株式会社ナックスナカムラ | 47 大豆発酵物及びその製造方法 | 伊那食品工業株式会社 |
| 19 凍結乾燥納豆を含有する機能的食品 | 株式会社アズマ・コーポレーション | 48 青果物の変色防止剤 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 20 加工食品の製造方法 | 株式会社林原生物化学研究所 | 49 加工野菜用浸漬液及び加工野菜の調製方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 21 電子レンジ用食品及び外箱 | 江崎グリコ株式会社 | 50 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 |
| 22 発酵大豆およびその製法 | 学校法人武庫川学院 | 51 山葵味枝豆の製造方法 | 国立大学法人 大分大学 |
| 23 顆粒状大豆加工食品及びその製造方法 | 古谷乳業株式会社 | 52 亜鉛高含有豆類 | 株式会社 山本忠信商店 |
| 24 植物の緑色を還元しあるいは緑色に保持する方法 | 株式会社佐藤運送 | 53 緑黄色野菜食品及びその製造方法 | 株式会社フード・リサーチ |
| 25 吸湿性の少ない食塩組成物およびこれを含有する食品 | 有限会社コッシ | 54 野菜加工品及びその製造方法 | 株式会社鮎家 |
| 26 食塩組成物およびこれを含有する食品 | 有限会社コッシ | 55 食用種子加工物 | 株式会社シービー |
| 27 豆乳加工食品製造用原料、それを用いた豆乳加工食品、及びその製造方法 | 日清オイリオグループ株式会社 | 56 野菜加工品の製造方法および野菜加工品並びにそれを用いた食品 | 株式会社カネカ |
| 28 豆類の殺菌方法 | 大日本印刷株式会社 | 57 茹で枝豆包装体。 | 株式会社 大通 |
| 29 生鮮野菜または加工野菜用殺菌剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 58 ボイル緑色野菜の製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 30 大豆粉を主原料とした架橋ネットワーク構造体を形成する方法並びにそれから得られる大豆粉を主原料とし... | パウダーテクノコーポレーション有限会社 | 59 電子レンジ加熱用加工食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| | | 60 包装容器詰め野菜の製造方法および変色防止材 | キューピー株式会社 |

以下7点省略