

ニュースガイド No. 10578

<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>

新食感菓子類の製造加工方法

[公開編]平成22年(1年間) 60点

| | (税込価格) | (本体価格) |
|---------------------|----------|----------|
| 全文PDF CD-ROM版(抄録版付) | ¥18,900- | ¥18,000- |
| 全文紙収録 B5製本版 | ¥18,900- | ¥18,000- |
| CD-ROM版・B5製本版 一括購入 | ¥28,350- | ¥27,000- |

既刊関連セットのご案内

| No. | 公開特許 | 新食感菓子類の製造加工方法 | 点 | (本体価格) |
|----------|------|-------------------|----------------|---------|
| No,10461 | 公開特許 | 新食感菓子類の製造加工方法 | 平.20-平.21 100点 | ¥30,000 |
| No,10506 | " | クッキーの製造方法 | 平.17-平.21 67点 | ¥26,000 |
| No,10534 | " | 栗の処理加工方法と製品 | 平.18-平.21 67点 | ¥20,000 |
| No,10018 | " | " | 平.13-平.17 71点 | ¥23,400 |
| No,10535 | " | 枝豆の処理加工方法と製品 | 平.15-平.21 67点 | ¥20,000 |
| No,9477 | " | " | 平.2-平.14 67点 | ¥15,500 |
| No,10509 | " | 豆乳アイスの製造方法 | 平.12-平.21 100点 | ¥30,000 |
| No,10476 | " | ゼリー飲料の製造加工方法 | 平.16-平.21 70点 | ¥20,000 |
| No,10478 | " | マンナン加工健康食品の製造加工方法 | 平.19-平.21 64点 | ¥20,000 |
| No,10130 | " | " | 平.16-平.18 76点 | ¥26,300 |
| No,10022 | " | コンニャク・ゼリーの製造加工方法 | 平.8-平.17 100点 | ¥28,700 |
| No,10409 | " | ピザ・パイの製造加工方法 | 平.17-平.20 80点 | ¥24,000 |
| No,9895 | " | " | 平.10-平.16 100点 | ¥27,700 |
| No,10256 | " | 冷凍パン生地の製造加工方法 | 平.17-平.19 93点 | ¥30,000 |
| No,9892 | " | " | 平.13-平.16 70点 | ¥25,300 |
| No,10521 | " | パイナップル・パパイヤの加工法 | 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 |

*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。

新食感菓子類の製造加工方法

No. 10578

[公開編] 平成22年(1年間) 60点

CD-ROM版 ¥18,900 B5製本版 ¥18,900 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,350)

| | | | |
|-----------------------------|--------------------------|------------------------------------|--|
| 1 糖衣物 | ユーハ味覚糖株式会社 | 38 パン様の食感と風味を有するソフトキャンディ及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 2 焼き菓子用油脂組成物 | 株式会社カネカ | 39 高蛋白・高栄養焼き菓子 | 旭化成ケミカルズ株式会社 |
| 3 水種菓子加工品包装体及びその製造方法 | 株式会社たねや | 40 含気チョコレート及び焼成含気チョコレート並びにそれらの製造方法 | 森永製菓株式会社 |
| 4 ホイップグミキャンディ | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 41 焼成菓子粉碎品を使用した焼成菓子 | 明治製菓株式会社 |
| 5 キャラメル菓子及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 42 型焼き菓子用焙煎小麦粉組成物 | 日本製粉株式会社 |
| 6 ハードキャンディ及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 43 餅様の食感と風味を有するソフトキャンディ及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 7 チップス状食品の製造方法 | ミシマデリカ 株式会社 | 44 ゲル状食品およびその製造方法 | 新田ゼラチン株式会社 |
| 8 ハードグミキャンディ及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 45 焼き菓子生地の製造方法 | 株式会社A D E K A |
| 9 糖衣した食品 | ユーハ味覚糖株式会社 | 46 ソフトキャンディ | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 10 ハードグミキャンディ及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 47 センター入り油脂性菓子とその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 11 菓子パンの製造方法 | 株式会社コルネット | 48 スフレ菓子の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 12 ノンカロリーキャンディ | ユーハ味覚糖株式会社 | 49 食品用粘弾性組成物 | ピージーフーズ株式会社 |
| 13 糖衣した食品 | ユーハ味覚糖株式会社 | 50 チョコレートの串団子、チョコレートのまんじゅう。 | 坂本 よもみ |
| 14 可食の冷菓デザート用シートゼリーとその製造方法 | 旭東化学産業株式会社 | 51 複数テクスチャーの食品 | クラフト・フーズ・リサーチ・アンド・ディベロップメント・インコーポレイテッド |
| 15 酸味を有するグミキャンディ組成物 | ユーハ味覚糖株式会社 | 52 ソフトキャンディの製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 16 吸熱剤を含有するチューインガムおよび菓子組成物 | キャドバリー・アダムズ・ユースエイ・エルエルシー | 53 ソフトキャンディ | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 17 糖衣した食品 | ユーハ味覚糖株式会社 | 54 膨化菓子 | 明治製菓株式会社 |
| 18 含気グミキャンディ糖衣物及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 55 クレス種子抽出物の新規用途 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 19 多孔質キャンディ及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 56 膨化菓子及びその製造方法 | 明治製菓株式会社 |
| 20 グミキャンディーおよびその製造方法 | 有限会社コバタ総合研究所 | 57 含気グミキャンディ糖衣物の製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 21 おこし様食品及びその製造方法 | 日本製粉株式会社 | 58 塊状グミキャンディ組成物およびその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 22 棒状焼き菓子及びその製造方法 | 江崎グリコ株式会社 | 59 魚卵状の餡を包餡、内蔵した菓子 | 株式会社香梅 |
| 23 焼成菓子 | 日清オイリオグループ株式会社 | 60 加熱菓子用食感改良剤及び食感の改良された加熱菓子 | 不二製油株式会社 |
| 24 含気グミキャンディ及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | | |
| 25 複合菓子生地 | 株式会社A D E K A | | |
| 26 生キャラメル様食感を有するグミキャンディ | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | | |
| 27 スナック菓子 | ジャパンフリトレー株式会社 | | |
| 28 薄肉成形焼き菓子の製造方法と金型と製造装置 | 有限会社スミヤコーポレーション | | |
| 29 グミキャンディ及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | | |
| 30 膨化食材および食品 | 新田ゼラチン株式会社 | | |
| 31 チョコレート複合菓子 | ユーハ味覚糖株式会社 | | |
| 32 ノンシュガーグミキャンディおよびその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | | |
| 33 柔軟性を有するハードキャンディおよびその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | | |
| 34 冷凍下でも軟らかいガナッシュ | 不二製油株式会社 | | |
| 35 膨化菓子 | ユニバースフーズ株式会社 | | |
| 36 膨化菓子の製造方法 | ユニバースフーズ株式会社 | | |
| 37 冷涼感を有する焼き菓子 | 不二製油株式会社 | | |

以上60点収録