

ニュースガイドNo, 10588

<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！

古米の処理加工方法と製品

[公開編]平成13年～平成22年(10年間) 100点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥31,500-	¥30,000-
全文紙収録 B5製本版	¥31,500-	¥30,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥47,250-	¥45,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	製品名	点	(本体価格)
No,10249	公開特許	ヘルシー・ライスの製造加工方法	平.5-平.19 100点	¥33,000
No,10411	"	即席粥・雑炊の製造加工方法	平.18-平.20 89点	¥27,000
No,9959	"	"	平.14-平.17 76点	¥21,000
No,9310	"	"	平.9-平.13 73点	¥16,800
No,8178	"	"	平.3-平.8 65点	¥23,700
No,10191	"	玄米の処理加工方法と製品	平.18-平.19 82点	¥25,700
No,9972B	"	"	平.16-平.17 80点	¥24,300
No,9972A	"	"	平.14-平.15 71点	¥17,800
No,9312	"	"	平.5-平.13 78点	¥17,900
No,8890B	"	米の品質改良方法と工程	平.8-平.11 64点	¥25,000
No,8890A	"	"	平.4-平.7 64点	¥25,000
No,10313	"	冷凍米飯の製造加工方法	平.18-平.20 73点	¥25,600
No,9937	"	"	平.15-平.17 73点	¥21,900
No,9475	"	"	平.12-平.13 70点	¥16,100
No,9526	"	低カロリー加工米の製造方法	平.5-平.14 90点	¥21,000
No,8891	"	米粉の製造加工方法	平.5-平.11 60点	¥23,000
No,10314	"	パック詰め米飯の製造加工方法	平.18-平.20 76点	¥26,600
No,9938	"	"	平.15-平.17 74点	¥22,200
No,9476	"	"	平.12-平.14 70点	¥16,100
No,8828	"	"	平.9-平.11 67点	¥23,700

*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.	
所属部署名	題名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入
		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。

古米の処理加工方法と製品

No.10588

[公開編] 平成13年～平成22年(10年間)

100点

CD-ROM版 ¥31,500

B5製本版 ¥31,500 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥47,250)

- | | | | |
|--|------------------------|---|--------------|
| 1 食物繊維包着米及びその炊飯物 | 川野 信久 | 35 冷水復元性即席米飯及びその製造方法 | 尾西食品株式会社 |
| 2 米飯の品質改良剤及び品質が改良された米飯食品 | 奥本製粉株式会社 | 炊飯用添加物を用いた米の炊飯方法、米の炊飯システム、炊飯用添加物を用いた米の炊飯方法に炊飯し・・・ | 株式会社マルモ産業 |
| 3 米飯の製造方法 | 日本甜菜製糖株式会社 | 37 古米、古々米等の異臭除去剤 | 松下産業株式会社 |
| 4 味覚改善剤及びその製造方法 | 福本 初音 | 38 乳酸菌含有炊飯用組成物 | 武田食品工業株式会社 |
| 5 古米のオゾン処理装置。 | オーニット株式会社 | 39 おにぎり類およびその製造方法 | 日澱化学株式会社 |
| 6 品質の優れた炊飯米の製造方法及び炊飯改良剤 | 株式会社ミツカングループ本社 | 40 乳酸発酵分解活性酵素組成物及び乳酸発酵組成物の製造方法 | 有限会社バイオ技研 |
| 7 米の処理方法 | 新潟県 | 41 無浸漬炊飯用の米 | 株式会社 パルテごとう |
| 8 アレルゲン低減化且つ低タンパク質化穀類及びその製造方法 | 株式会社アレルゲンフリー・テクノロジー研究所 | 42 栄養素強化米、その加工方法および加工装置 | 長谷 英信 |
| 9 炊飯米アロマおよびその製造方法 | 長谷川香料株式会社 | 43 米飯改質剤 | 第一工業製薬株式会社 |
| 10 発酵用糖質原料の製造方法 | 味の素株式会社 | 44 加工米及びその製造方法 | 加戸 宏典 |
| 11 米の生命力とIT組み込みの電算機を連動させ、米の備蓄量を次年度消費分10割として、人類を食料危機・・・ | 奥田 和弘 | 45 発芽玄米の製造方法 | 三宅 治 |
| 12 呈味の改善された飲食品又は口腔用組成物 | 新三井製糖株式会社 | 46 品質改良米飯 | 味の素株式会社 |
| 13 栄養素や調味成分を含浸させた米 | 株式会社ダイゴ | 47 玄米粉の製造方法及び加熱装置 | 井本 武 |
| 14 調理用水処理剤及びこれを用いた食品の製造方法 | 株式会社富士エンタープライズ | 48 高栄養価米の加工方法及び装置 | 日下 幸三 |
| 15 精白米のオゾン処理方法 | オーニット株式会社 | 49 水溶性難消化性食物繊維でん粉及び水溶性植物繊維を水及びエタノールを使用混合して・・・ | 株式会社新幸インベスト |
| 16 加熱処理米飯及び該米飯中の酸味の改善方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 50 玄米の加工方法 | 越後製菓株式会社 |
| 17 抗酸化性乾燥食品の製造法 | タマティーエルオー株式会社 | 51 室内空間または水中のイオン調和装置 | 陸 文 彬 |
| 18 糠臭の低減された発芽玄米 | 伊那食品工業株式会社 | 52 加工米食品及びその製造法 | 菱沼 稔 |
| 19 うるち米を主原料とする麺の製造方法 | 岡本 秀治 | 53 凍結乾燥米の製造法 | 菱沼 稔 |
| 20 食味の向上した玄米、白米、及び玄米、白米等の食味向上方法 | 株式会社ダイゴ | 54 小クラスター水の製造方法及び製造装置 | 株式会社日本衛生センター |
| 21 健康緑米加工と健康加工食品及び飲料及び飼料と複合制癌剤 | 田中 友爾 | 55 再生食品の鮮度保持と有効利用 | 田中 秀明 |
| 22 米飯改良組成物および米飯の製造方法 | 武田キリン食品株式会社 | 56 米加工食品の製造方法および米加工食品用香味改良剤 | アサマ化成株式会社 |
| 23 胚芽残存率が高い水晒し米 | 株式会社 コダマ | 57 インスタント加工米食品及びその製造法 | 菱沼 稔 |
| 24 パラケ性の改良された米飯および米飯のパラケ性改良法 | 株式会社片山化学工業研究所 | 58 香り米を用いた米飯酢臭のマスクング方法 | MCフードテック株式会社 |
| 25 古米脱臭方法及び古米を用いた米菓の製造方法並びに脱臭装置 | 株式会社オオヤマフーズマシナリー | 59 油性調理飯を用いた成形飯 | 有限会社コッシ |
| 26 食味を向上させた米及びその向上方法 | 社団法人長野県農村工業研究所 | 60 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 |
| 27 米飯の製造方法および米飯改良組成物 | 武田キリン食品株式会社 | 61 品質改良粥 | 味の素株式会社 |
| 28 表面に微細亀裂を有する加工米、並びに、その製造方法及び装置 | 株式会社オシキリ | 62 レトルト白がゆ及びその製造方法 | キューピー株式会社 |
| 29 貝殻焼成物による穀類の加工方法 | フィールドネット有限会社 | 63 真空浸漬装置および真空浸漬方法 | 三浦工業株式会社 |
| 30 静電誘導による白米等穀類の活性化貯蔵法 | 株式会社島田農機商会 | 64 穀類加工食品及びその製造法 | 菱沼 稔 |
| 31 無洗米の製造方法および設備 | 日立造船向島マリン株式会社 | 65 揚げ物用衣及びその製造法 | 菱沼 稔 |
| 32 米飯用改質剤および該米飯用改質剤を含有した米飯食品 | 味の素株式会社 | 66 米飯類の製造方法および米粉加工品類の製造方法 | 秋田県 |
| 33 低カロリー食品素材 | 大塚食品株式会社 | 67 米飯用改質剤 | 日本油脂株式会社 |
| 34 無洗米パック及びその充填方法 | 株式会社東友精米 | 68 米飯用改質剤、及び米飯類 | 第一工業製薬株式会社 |

以下32点省略