

ニュースガイドNo, 10589

<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>

米粉菓子類の製造加工方法

[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	既刊関連セットのご案内	(本体価格)
No,10244	公開特許	ライスめんの製造加工方法	平.15-平.19 79点 ¥24,700
No,9571	"	"	昭.63-平.14 80点 ¥16,000
No,10194	"	米パンの製造加工方法	平.17-平.19 68点 ¥23,800
No,10249	"	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,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,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.14 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

*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。

米粉菓子類の製造加工方法

No. 10589

[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)

- | | | | |
|--|------------------------|---|---------------------------------------|
| 菓子用ミックス粉、菓子の製造方法、菓子
1 菓子の老化防止剤及び菓子の老化防止方法 | 日本製粉株式会社 | 32 パン・菓子用米粉組成物、米粉パン・菓子およびその製造方法 | 有限会社シトギジャパン |
| 2 複合化含泡米粉材料とこれを用いた含泡米粉食品 | 藤井 恵子 | 33 玄米の粉体並びにその製造方法 | 小野 敬子 |
| 3 色付き白玉粉 | 吉村穀粉株式会社 | 34 含泡食品用粉体組成物及びそれから得られる含泡食品 | パウダーテクノコーポレーション株式会社 |
| 4 上用饅頭皮用ミックスおよびその製造方法並びに上用饅頭 | 日本製粉株式会社 | 35 グルテン代替品、その製造方法並びにグルテン代替品を用いたパン類及び菓子類の製造方法 | 日の本穀粉株式会社 |
| 5 玄米粉の製造方法、玄米粉を用いたパン類、キビ粉の製造方法及びキビ粉を用いたパン類 | 岩手県パン工業組合 | 36 玄米粉の製造方法と加熱装置 | 井本 武 |
| 6 和風スナック用生地組成物及びそれを用いた和風スナックの製造方法 | 日東製粉株式会社 | 37 発芽玄米入り小麦粉食品およびその製法 | 奥本製粉株式会社 |
| 7 餅様食品素材および餅様食品素材とスポンジケーキからなる菓子類の製造方法 | 山崎製パン株式会社 | 38 加工米食品及びその製造法 | 菱沼 稔 |
| 8 米粉を主原料とするパンの製造方法及び米粉を主原料として製造したパン | 上野 良之 | 39 年輪形の焼き菓子とその製造方法 | 株式会社入河屋 |
| 9 穀粉加工食品 | 日清製油株式会社 | 40 穀物粉調整品及びその製造方法 | 中山 誠也 |
| 10 発芽玄米粉及びその加工食品 | 株式会社ファンケル | 41 米粉の製造方法 | 北海道 |
| 11 パン生地 | ミヨシ油脂株式会社 | 42 含泡食品用粉体組成物 | パウダーテクノコーポレーション株式会社 |
| 12 米粉を主原料として架橋ネットワーク構造体を形成する方法と、米粉を主原料とする含泡食品用生地と含泡... | 藤井 恵子 | 43 卵及び小麦粉を使用しないケーキ用スポンジの配合 | 株式会社シャトレゼ |
| 13 米粉菓子およびその製造方法 | 有限会社福盛パン研究所 | 44 米粉を主原料とする発酵パンの製造方法 | 株式会社林原生物化学研究所 |
| 14 餅様食品素材の製造方法 | 山崎製パン株式会社 | 45 米粉加工シート状食品及びその製造法 | 太陽化学株式会社 |
| 15 米粉を主体とする湯捏ね種生地とこれを用いる発酵パンの製造方法 | 株式会社林原生物化学研究所 | 46 塗料供給装置用塗料容器 | アネスト岩田株式会社 |
| 16 米粉加工シート状食品 | 太陽化学株式会社 | 47 ケーキ類 | 日澱化学株式会社 |
| 17 米粉を主原料とする発酵パンの製造方法 | 株式会社林原生物化学研究所 | 48 米粉パンの製造方法 | 有限会社シトギジャパン |
| 18 玄米を原料とする米粉の新規製造方法 | 株式会社林原生物化学研究所 | 49 米粉パンの製造方法及び粉粒状米粉パンの製造方法 | 有限会社シトギジャパン |
| 19 米粉生地焼成食品 | 旭電化工業株式会社 | 50 加熱玄米粉の製造方法 | 井本 武 |
| 20 米粉生地焼成食品、そのための米粉生地及びミックス粉 | 旭電化工業株式会社 | 51 低アレルゲン焼き菓子及びその製造方法 | 日本製粉株式会社 |
| 21 米粉を主原料とする食品およびその製造方法 | 有限会社福盛パン研究所 | 52 穀類加工食品及びその製造法 | 菱沼 稔 |
| 22 白糖を含む発酵パンおよびその製造方法 | 有限会社福盛パン研究所 | 53 洋菓子の製造方法 | 垣内 真由美 |
| 23 米粉の製造方法 | 株式会社林原生物化学研究所 | 54 含泡食品用粉体組成物 | パウダーテクノコーポレーション株式会社 |
| 24 米粉を主原料とする発酵パン及びその製造方法 | 株式会社林原生物化学研究所 | 55 向上した加工耐性と溶解安定性を有するライスフラワー組成物 | ナショナル スターチ アン ド ケミカル インベストメントホールディ... |
| 25 米粉を用いた洋菓子の製造方法 | 藤谷 政子 | 56 米粉の製造方法とその用途 | 株式会社林原生物化学研究所 |
| 26 穀粉加工食品 | 高木 隆夫 | 57 水分含有率の高い米粉、米粉の製造及び保存方法、及び所望の水分含有率を有する米粉の製造方法 | 株式会社波里 |
| 27 超強力小麦粉含有改質米粉及びその改質米粉を用いた米粉食品 | 独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構 | 58 黒米の超微粉と他の穀類の超微粉 | 株式会社ヤギショー |
| 28 パン・菓子用もち米粉組成物、もち米粉パン・菓子およびその製造方法 | 有限会社シトギジャパン | 59 緑茶と玄米の混合物からなる健康食品 | 岡田 文利 |
| 29 菓子の製造方法並びに菓子用プレミックス | 鳥越製粉株式会社 | 60 食品素材 | 株式会社日清製粉グループ本社 |
| 30 うるち米から得られた米粉を主原料とする加工食品の製造方法 | 加藤 進 | 61 うるち米を主原料とする加工食品を製造するためのプレミックス粉 | 加藤 進 |
| 31 易加工性米粉組成物 | 菅原 則行 | | 以下39点省略 |