

ニュースガイド No. 10730

< 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>

焼菓子類の製造加工方法

[登録・公開編]平成23年(1年間) 67点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥16,800-	¥16,000-
全文紙収録 B5製本版	¥16,800-	¥16,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥25,200-	¥24,000-

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	点	(本体価格)
No,10712	公開特許	スナック菓子の製造加工方法	平.23 67点	¥16,000
No,10680	"	新食感菓子類の製造加工方法	平.23 67点	¥16,000
No,10578	"	"	平.22 60点	¥18,000
No,10461	"	"	平.20-平.21 100点	¥30,000
No,10673	"	イモ菓子の製造加工方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10670	"	飴菓子の製造加工方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10644	"	和菓子の製造方法	平.13-平.22 70点	¥18,000
No,10626	"	新しい米菓とその製造方法	平.13-平.22 72点	¥20,000
No,10589	"	米粉菓子類の製造加工方法	平.13-平.22 100点	¥30,000
No,10662	"	豆菓子の製造方法と製品	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10676	"	カステラ類の製造加工方法と製品	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10619	"	ポテトの加工方法と製品	平.20-平.23 69点	¥24,000
No,10177	"	"	平.17-平.19 88点	¥35,600
No,9842	"	"	平.14-平.16 67点	¥26,900
No,9289	"	"	平.11-平.13 79点	¥19,700
No,8582	"	"	平.8-平.10 66点	¥26,700
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,8584	"	"	平.8-平.10 57点	¥20,500

*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。

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。

焼菓子類の製造加工方法

No. 10730

[登録・公開編] 平成23年(1年間) 67点

CD-ROM版 ¥16,800 B5製本版 ¥16,800 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥25,200)

1 複合菓子用油脂組成物	株式会社ADEKA	34 液状物含浸食材の製造方法並びに液状物含浸食材の製造装置	越後製菓株式会社
2 焼成食品用艶出し剤	ミヨシ油脂株式会社	35 菓子製品を製造する方法	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
3 油脂を含む多層焼菓子又は揚げ菓子及びその製造法	松谷化学工業株式会社	36 菓子用プレミックス、及び菓子の製造方法	株式会社福盛ドウ
4 含水油脂組成物およびその製造方法	明治製菓株式会社	37 茶含有食品の製造方法	株式会社 伊藤園
5 焼き菓子類製品用油脂組成物及び焼き菓子類製品の製造法	不二製油株式会社	38 複合焼菓子生地及び複合焼菓子の製造方法	株式会社ADEKA
6 クリスピーな食感を有するソフトな焼き菓子	不二製油株式会社	39 低カロリーシロップおよびそれを用いた菓子および甘味飲料およびスポンジ生地およびホイップクリーム状・・・	有限会社お菓子のピエロ
7 呈味性の改良されたチョコレート及びその製造方法	森永製菓株式会社	40 ベーカリーの製造法	不二製油株式会社
8 食品組成物および関連する方法	アーチャー・ダニエルズ・ミッドランド カンパニー	41 グミキャンディ浸透菓子及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
9 ベーカリー食品及びその製造方法	松谷化学工業株式会社	42 複合油性菓子のファットブルーム防止方法	明治製菓株式会社
10 含浸食品及びその製造方法	明治製菓株式会社	43 絵の出る複数色構造菓子	三ッ股 義夫
11 油中水型乳化組成物	不二製油株式会社	44 焦がしバター様乳化油脂組成物	ミヨシ油脂株式会社
12 小麦粉およびこれを使用した焼き菓子	日本製粉株式会社	45 連結式クッキー型	川端 恵美
13 油脂組成物	株式会社カネカ	46 焼き菓子用食感改質剤、及び焼き菓子	第一工業製菓株式会社
14 ラクトバチルス・パラカゼイ株を含有した製品	景岳生物科技股 分 有 限 公 司	47 チョコレート菓子の製造方法	有限会社イルフェジュール
15 小麦胚芽粉末を含む焼き菓子用製粉及びこれを使用した焼き菓子	日本製粉株式会社	48 多層絵付チョコレート菓子	武井 信生
16 卵白ロールケーキ組成物	ミヨシ油脂株式会社	49 焼き菓子類	花王株式会社
17 食感が改善された焼き菓子	株式会社 伊藤園	50 多様性のあるシフォンケーキ	新田 知枝
18 ケーキ生地用焼き型及びその組み立てセット	森永製菓株式会社	51 イヌリンおよび難消化性デンプンを含む高繊維質回転成型クッキー	クラフト・フーズ・グローバル・ブランツ リミテッド ライ アビリティ カンパニー
19 焼成粉末菓子	ネステク ソシエテ アノニム	52 ケーキ類の焼き型およびその焼き型を用いたケーキ類とその製造法	不二製油株式会社
20 油脂組成物および該油脂組成物を含有する飲食物	日清オイリオグループ株式会社	53 低温ブルーム防止剤	株式会社ADEKA
21 食品	山本 朝子	54 アミノ酸含有総合栄養食品およびその製造方法	テルモ株式会社
22 花の構成部分を含有する菓子製品の調製のための処理	ロヴェリオ、グランレイジ	55 食品の吸湿防止法と吸湿防止された食品	不二製油株式会社
23 イヌリンおよび難消化性デンプンを含む高繊維質回転成型クッキー	クラフト・フーズ・グローバル・ブランツ リミテッド ライ アビリティ カンパニー	56 焼成食品用艶出しクリーム	株式会社カネカ
24 油脂性素材配合ベーカリー食品におけるブルーム、白色化及び油脂性素材固化現象の抑制緩和の方法	株式会社ADEKA	57 耐焼成油系クリーム及びそれを使用した複合焼成食品	株式会社明治
25 具材入りチョコレートの製造方法	森永製菓株式会社	58 澱粉含有焼成食品の製造方法	国立大学法人広島大学
26 食用粉末を付着させた油脂加工食品	江崎グリコ株式会社	59 フラワーペースト類	株式会社ADEKA
27 フラワーペースト類	株式会社ADEKA	60 甘辛い風味の菓子類	深井 高志
28 焼成チョコレート菓子及び焼成チョコレート菓子の製造方法	森永製菓株式会社	61 食品	株式会社カランテ
29 パームクーヘン製造用支持棒ユニット及びパームクーヘンの製造方法	石屋製菓株式会社	62 乾燥果実含有食品用材料	ヤヨイ食品株式会社
30 食感と離型性を改良するための小麦粉焼き物食品用焼上り改良剤	キリンフードテック株式会社	63 複合菓子	ユーハ味覚糖株式会社
31 焼き菓子類用の焙焼小麦粉の製造法および当該焙焼小麦粉を含有する焼き菓子類用組成物	日清製粉株式会社	64 焼菓子の製造方法	株式会社ADEKA
32 卵殻膜粉末を配合した菓子類	長谷部 由紀夫	65 パターケーキ生地	株式会社ADEKA
33 チョコレート類で被覆された複合食品の製造法	不二製油株式会社		以下2点省略