

ニュースガイド No. 10737

<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>

醤油の製造加工方法

[登録・公開編]平成23年(1年間) 66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,10586	公開特許	魚醤油の製造加工方法	平.18-平.22 68点	¥21,000
No,9945	"	"	平.12-平.17 76点	¥22,800
No,8909	"	"	平.2-平.11 67点	¥24,700
No,10350B	"	減塩醤油の製造加工方法	平.16-平.20 70点	¥24,800
No,10350A	"	"	平.9-平.15 64点	¥24,800
No,10084	"	醤油粕の処理・再利用方法	平.12-平.18 71点	¥24,800
No,8912	"	"	平.5-平.11 56点	¥19,700
No,10634	"	ポン酢醤油の製造加工方法	平.13-平.22 63点	¥16,000
No,10669	"	天つゆの製造加工方法	平.13-平.22 66点	¥16,000
No,10581	"	鍋物用つゆの製造加工方法	平.13-平.22 100点	¥30,000
No,10584	"	麵つゆ類の製造加工方法	平.17-平.22 68点	¥21,000
No,9800	"	"	平.13-平.16 76点	¥19,700
No,10657	"	塩味調味料の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10655	"	蒲焼用タレの製造方法	平.5-平.22 67点	¥16,000
No,9559	"	醤油オリの処理加工方法	昭.63-平.14 88点	¥21,000
No,9498A	"	濃口醤油の製造方法	昭.63-平.14 77点	¥17,700
No,9498B	"	淡口醤油の製造方法	昭.63-平.14 59点	¥12,600
No,9497	"	粉末醤油の製造加工方法	昭.63-平.14 76点	¥17,500
No,8278	"	醤油風調味料の製造加工方法	平.1-平.8 76点	¥24,600

*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。

醤油の製造加工方法

No.10737

[登録・公開編] 平成23年(1年間) 66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 塩味含有飲食品の塩味改善剤 | 長谷川香料株式会社 | 38 塩味増強剤を含有する低食塩醤油又は低食塩醤油調味料 | 日本水産株式会社 |
| 2 旨味調味料およびその製造法 | 学校法人近畿大学 | 39 炭素イオンビーム照射を用いた酵母の変異株取得法 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 3 液体調味料 | 花王株式会社 | 40 魚だし風味増強剤 | キュービー株式会社 |
| 4 しょうゆ風味調味料の製法 | 河村 幸昌 | 41 麹菌蛋白質加水分解酵素の分泌を増大する組換えベクター | 財団法人野田産業科学研究所 |
| 5 低塩食品の製造方法及び低塩食品製造システム | 株式会社タクマ | 42 だし風味の調味料 | 株式会社カネカ |
| 6 豆乳と野菜汁を含有する液状食品 | キッコーマン株式会社 | 43 呈味が改善された液体調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 7 諸味輸送充填装置 | ヤマサ醤油株式会社 | 44 胆汁酸吸着剤 | 石川県 |
| 8 魚醤油中の重金属除去方法 | 石川県 | 45 新規魚介調味料及びその製造方法 | テーブルマーク株式会社 |
| 9 糖低減化醤油、粉末醤油および糖低減化醤油の製造法 | キッコーマン株式会社 | 46 液体調味料の製造方法 | 花王株式会社 |
| 10 鉄吸着性高分子物質及び鉄含有高分子物質ならびにこれらの製造方法 | ヒガシマル醤油株式会社 | 47 カルボキシペプチダーゼ遺伝子 | キッコーマン株式会社 |
| 11 液状調味料の製造方法 | キッコーマン株式会社 | 48 野菜粒子含有液状調味料の製造方法 | キッコーマン株式会社 |
| 12 粉末魚醤油およびその製造方法 | キリンフードテック株式会社 | 49 炒め物用調味液およびその製造法 | キッコーマン株式会社 |
| 13 カドミウム除去能を有する微生物処理による水産軟体動物の内臓の有効利用 | 学校法人近畿大学 | 50 魚介類の脱臭処理液および魚介類の加工方法 | 林 廣美 |
| 14 共生微生物を用いた醤油粕の分解方法 | 学校法人 関西大学 | 51 ミエロペルオキシダーゼ阻害剤 | ヒガシマル醤油株式会社 |
| 15 麹菌蛋白質加水分解酵素の分泌を増大する組換えベクター | 財団法人野田産業科学研究所 | 52 香味が増強された液体調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 16 粉末醤油、糖低減化醤油、および糖低減化醤油の製造法 | キッコーマン株式会社 | 53 メイラード反応阻害剤およびAGEs生成抑制剤 | ヒガシマル醤油株式会社 |
| 17 煮魚調味液及び該調味液を使用した煮魚調理方法 | 小川香料株式会社 | 54 鯖速醸魚醬及びその製造法 | 公立大学法人福井県立大学 |
| 18 醤油粕活性炭及びその製造方法 | キッコーマン株式会社 | 55 食品用てり・つや剤 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 19 生姜風味液状調味料 | キッコーマン株式会社 | 56 尿素を含有する魚類からアンモニア臭の無い調味食品原材料及び調味食品を製造する方法 | 柏木 享 |
| 20 液体麹を用いた醤油の製造方法 | アサヒビール株式会社 | 57 液状物充填包装構造体 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 21 液体調味料の製造方法 | 花王株式会社 | 58 容器詰しょうゆ含有液体調味料 | 花王株式会社 |
| 22 容器詰液体調味料 | 花王株式会社 | 59 容器詰つゆ | 花王株式会社 |
| 23 5'-ヌクレオチド類含有醤油及びその製造法 | キッコーマン株式会社 | 60 容器詰柑橘風味しょうゆ含有液体調味料 | 花王株式会社 |
| 24 醤油香の少ない醸造醤油及びその製造法 | キッコーマン株式会社 | 61 麹菌アルカリプロテアーゼプロモーター | キッコーマン株式会社 |
| 25 調味料の製造方法及び調味料 | 株式会社浅沼醤油店 | 62 麺つゆ用調味料の製造方法 | 理研ビタミン株式会社 |
| 26 醤油に含まれる高分子物質の用途 | ヒガシマル醤油株式会社 | 63 粉末しょうゆの製造法 | キッコーマン株式会社 |
| 27 豆乳様の鍋物調味液 | キッコーマン株式会社 | 64 濃色粉末醤油およびその製造法 | キッコーマン株式会社 |
| 28 不精臭が低減した醤油の製造方法 | キッコーマン株式会社 | 65 酵母抽出物、調製方法及びその応用 | 安チ酵母股フェン有限公司 |
| 29 経口摂取組成物 | キッコーマン株式会社 | 66 澱粉質原料として 化玄米を用いる醤油の製造法 | キッコーマン株式会社 |
| 30 旨味を有する新規ペプチド、及びそれを旨味成分とする調味料 | 日本たばこ産業株式会社 | | |
| 31 濃色しょうゆ | ヤマモリ株式会社 | | |
| 32 alpBをコードする遺伝子の機能が欠損している麹菌及びその利用 | ヤマサ醤油株式会社 | | |
| 33 減塩飲食品用組成物 | 味の素株式会社 | | |
| 34 酸性プロテアーゼ活性及び酸性カルボキシペプチダーゼ活性の高い麹及びその製造方法、並びに… | ヤマキ株式会社 | | |
| 35 容器詰しょうゆ含有液体調味料 | 花王株式会社 | | |
| 36 加熱劣化臭の生成が抑えられた液体調味料および加工食品 | ヤマサ醤油株式会社 | | |
| 37 調味料の製造方法 | 篠崎香料株式会社 | | |

以上66点収録