

ニュースガイド No. 10741

<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>

## 酵母エキスの製造加工方法

[公開編]平成18年～平成23年(6年間) 79点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥21,000-	¥20,000-
全文紙収録 B5製本版	¥21,000-	¥20,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥31,500-	¥30,000-

### 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,10010	公開特許	酵母エキスの製造加工方法	平.10-平.17 90点	¥28,400
No,8438	"	"	平.6-平.9 65点	¥23,500
No,8553	"	魚介類エキスの製造加工方法	平.5-平.9 73点	¥26,300
No,8552	"	海藻類エキスの製造加工方法	平.5-平.9 70点	¥25,500
No,8629	"	貝類エキスの製造加工方法	平.1-平.10 68点	¥24,600
No,10663	"	ゲル状調味料の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10657	"	塩味調味料の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
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	"	麺つゆ類の製造加工方法	平.17-平.22 68点	¥21,000
No,10586	"	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,10636	"	ラーメン用スープの素	平.18-平.22 66点	¥16,000
No,9944	"	"	平.14-平.17 73点	¥21,900
No,9316	"	"	平.9-平.13 67点	¥16,800
No,10615	"	和風ドレッシングの製造加工方法	平.13-平.22 75点	¥24,000
No,10008	"	酸性調味料の製造加工方法	平.11-平.17 78点	¥28,800

\*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](mailto: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。

# 酵母エキスの製造加工方法

No.10741

[公開編] 平成18年～平成23年(6年間) 79点

CD-ROM版 ¥21,000 B5製本版 ¥21,000 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥31,500 )

1 高栄養酵母および酵母製品の製造方法	アサヒビール株式会社	34 酵母エキスの製造方法	株式会社興人
2 酵母変異株、グルタチオン高含有酵母の製造方法、その培養物、その分画物、酵母エキスおよびグルタチオ...	アサヒビール株式会社	35 放線菌由来のAMPデアミナーゼ及びその利用	天野エンザイム株式会社
3 酵母変異株、グルタチオン高含有酵母の製造方法、その培養物、その分画物、酵母エキスおよびグルタチオ...	アサヒビール株式会社	36 調味料	協和発酵フーズ株式会社
4 自己消化酵母エキスの製造方法	株式会社ニチレイフーズ	37 酵母細胞壁画分の製造方法	キリンホールディングス株式会社
5 加熱反応調味料の製造方法	アサヒビール株式会社	38 味噌の熟成促進剤および熟成促進剤を利用した味噌の製造方法	アイドウ株式会社
6 即席コンソメスープ調味料	理研ビタミン株式会社	39 ビリミジン系ヌクレオチド高含有酵母エキス及びその製造方法	株式会社興人
7 卵風味付与剤	株式会社興人	40 食品の甘味及びコク味増強方法、食品の製造方法、食品、及び調味料組成物	日本たばこ産業株式会社
8 5'-リボヌクレオチド高含有酵母エキスおよびその製造方法	武田キリン食品株式会社	41 rRNA含量が増加した酵母	国立大学法人大阪大学
9 グルタミン酸高含有酵母エキスおよびその製造方法	武田キリン食品株式会社	42 酵母エキス含有組成物	アサヒビール株式会社
10 食品の香味・呈味改善用組成物	コスモ食品株式会社	43 鍋物用垂れ製造方法	株式会社伸光
11 酵母エキスの製造方法	株式会社島津製作所	44 調味料の製造方法	株式会社興人
12 噴霧乾燥粉末およびその製造法	武田キリン食品株式会社	45 サッカロマイセス・セレピシエ変異株、及び該変異株を用いたRNA高含有酵母の製造方法。	アサヒビール株式会社
13 酵母エキスを用いた発酵飲料の製造方法	サントリー株式会社	46 酵母エキスの製造方法	アサヒフードアンドヘルスケア株式会社
14 酵母エキス及びその製造方法	株式会社興人	47 ビタミンB2関連物質を含有する呈味改善剤、及びそれを用いる食品の呈味改善方法	日本たばこ産業株式会社
15 酵母エキス及びその製造方法	日本製紙ケミカル株式会社	48 酵母変異株と酵母エキス	株式会社興人
16 酵母エキス及びその製造方法	日本製紙ケミカル株式会社	49 チーズ風味及びノ又は乳感増強方法	キリンフードテック株式会社
17 酵母エキス及びその製造方法	日本製紙ケミカル株式会社	50 乾燥酵母エキスの製造方法	株式会社カネカ
18 rDNAコピー数の増加した酵母及びその酵母の利用	国立大学法人大阪大学	51 新規なNaCl塩代替物、その使用およびそれを含有する産物	ルサッフル・エ・コンパニー
19 酵母エキスの製造方法	サッポロビール株式会社	52 酵母変異株	アサヒビール株式会社
20 新規な調味料	日清製粉株式会社	53 酵母変異株の作製方法および酵母変異株	アサヒビール株式会社
21 - アミノ酪酸含有物の製造方法	大洋香料株式会社	54 グリル感が付与されたミート様フレーバー調味料及びその製造方法	キリンフードテック株式会社
22 調味料の製造法	味の素株式会社	55 油脂風味を増強する調味料	株式会社興人
23 酵母エキスの精製方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	56 野菜・果物の風味を増強する調味料	株式会社興人
24 調味料の製造方法	株式会社興人	57 バター風味調味料組成物及び飲食品のバター風味増強方法	テーブルマーク株式会社
25 食品の減塩及びノ又は低カロリー化用調味料。	株式会社興人	58 リン酸含有改質食用エキス、及びその製造方法	キリンフードテック株式会社
26 調味料の製造方法及びコク味増強方法	味の素株式会社	59 グルタミン酸高含有酵母	アサヒビール株式会社
27 植物性蛋白含有ハンバーグ様食品の製造法	味の素株式会社	60 チアミンを含有するこく味向上剤	キリンフードテック株式会社
28 酵母エキスの抽出方法	株式会社興人	61 機能性食品の製造方法	島根県
29 粉末調味料およびその製造方法	キリンフードテック株式会社	62 食品の香気改善方法	テーブルマーク株式会社
30 乳製品用調味料及びその製造方法	株式会社興人	63 食肉の風味劣化防止方法	株式会社興人
31 炒め玉ねぎの製造方法	株式会社興人	64 酵母エキスを用いたビールテイスト飲料の香味改善方法および香味改善したビールテイスト飲料	サントリーホールディングス株式会社
32 ホワイトソース用添加剤及び該添加剤を使用した食品	株式会社興人	65 調味料の製造法	味の素株式会社
33 5'-ヌクレオチドの製造方法	株式会社興人		

以下14点省略