

ニュースガイド No. 10789

<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>

冷凍パン生地の製造方法

[公開編]平成20年～平成23年(4年間) 69点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥18,900-	¥18,000-
全文紙収録 B5製本版	¥18,900-	¥18,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥28,350-	¥27,000-

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,10256	公開特許	冷凍パン生地の製造方法	平.17-19 93点	¥30,000
No,9892	"	"	平.13-16 70点	¥25,300
No,9207	"	"	平.10-12 71点	¥25,300
No,8462	"	"	平.8-9 63点	¥25,500
No,8028	"	"	平.6-7 67点	¥23,300
No,7644	"	"	平.4-5 75点	¥28,900
No,7367	"	"	平.2-3 72点	¥24,000
No,6784	"	"	昭.63-平1 80点	¥26,700
No,10248	"	ヘルシー・パンの製造加工方法	平.5-19 100点	¥33,000
No,9889	"	菓子パンの製造加工方法	平.7-16 100点	¥28,700
No,10194	"	米パンの製造加工方法	平.17-19 71点	¥23,800
No,8463	"	電子レンジ加熱用パンの製造方法	平.5-9 61点	¥24,700
No,10316	"	パン粉とその類似品の製造加工方法	平.12-平.20 86点	¥30,000
No,10409	"	ピザ・パイの製造方法	平.17-平.20 80点	¥24,000
No,9895	"	"	平.10-平.16 100点	¥27,700
No,10666	"	中華まんの製造方法	平.13-平.22 68点	¥16,000

*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。

冷凍パン生地の製造方法

No.10789

[公開編] 平成20年～平成23年(4年間)

69点

CD-ROM版 ¥18,900

B5製本版 ¥18,900 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,350)

- | | | | |
|--|------------------------------|---|--|
| 1 食品の品質改良材 | オーム乳業株式会社 | 32 冷凍パン生地の解凍装置 | 敷島製パン株式会社 |
| 2 小麦粒パン類の製造方法 | 株式会社日清製粉グループ本社 | 33 食感の優れたベーカリー製品及びその製造法 | 松谷化学工業株式会社 |
| 3 フィリングが透けて見える棒状ベーカリー食品及びその製造方法 | 日本製粉株式会社 | 34 副原料を含まないパンの包装と加熱調理方法 | ナショナルデパート株式会社 |
| 4 シート状フライ食品及びその製造方法 | 日本製粉株式会社 | 35 ベーカリー製品用品質改良剤 | サンエイ糖化株式会社 |
| 5 新規製パン方法及び該方法によって作製される生地。 | 株式会社カネカ | 36 積層構造を有しないホイロ後冷凍生地の焼成によるパンの製造方法 | 不二製油株式会社 |
| 6 ホイロ済み保存パン生地 | 株式会社ブーランジュリーピノキオ | 37 菓子パンの製造方法 | 株式会社コルネット |
| 7 ベークされた電子レンジ用冷凍パンおよびベーカリー製品 | クラフト・フーズ・ホールディングス・インコーポレイテッド | 38 パン類の製造方法 | 日清製粉株式会社 |
| 8 冷凍の米パン生地及び米パンの製造方法 | 義元 孝司 | 39 穀粉含有生地及びその製造方法 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 9 ベーカリー類用湿熱処理小麦粉、ベーカリー類用ミックス、およびベーカリー類 | 日清フーズ株式会社 | 40 小麦粉含有食品用の品質改良剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 10 製パン用粉末油脂 | ミヨシ油脂株式会社 | 41 咀嚼・嚥下容易な食品 | 株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所 |
| 11 ベーカリー食品用小麦粉代替物及びベーカリー食品 | 松谷化学工業株式会社 | 42 冷凍パン生地改良剤 | 阪本薬品工業株式会社 |
| 12 フラワーペーストを添加するパンの製造方法 | 山崎製パン株式会社 | 43 ドライイースト製造用組成物 | 国立大学法人 奈良先端科学技術大学院大学 |
| 13 パン類の製造方法 | 株式会社アロンワールド | 44 米粉パン用風味改良剤 | 株式会社A D E K A |
| 14 ホエイパウダー、ホエイパウダーの製造方法、および製パン用品質改良剤 | 森永乳業株式会社 | 45 複数テクスチャーの食品 | 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 |
| 15 複合積層状ベーカリー生地 | 株式会社A D E K A | 46 パン生地及びパン | 株式会社A D E K A |
| 16 2重スパイラル構造焼成食品およびその製造方法 | 株式会社ヒガシヤデリカ | 47 パン生地又はパン | キュービー株式会社 |
| 17 酵素処理風味材及びこれを使用するパン類の製造法 | 不二製油株式会社 | 48 パン生地 | 株式会社A D E K A |
| 18 ケーキドーナツの製造方法 | 日清フーズ株式会社 | 49 グルテンフリーベーカリー製品 | ブルノブ トゥヴェーデ ベスローテン フェノート シャップ |
| 19 卵含有層を有する小麦粉焼成品およびその製造方法 | 日清フーズ株式会社 | 50 米粉パン用添加剤、米粉パン用米粉組成物、米粉パンの製造方法及びパン生地 | 株式会社福盛ドウ |
| 20 製パン用改良剤及びその製造方法並びにパン生地の製造方法 | 日本食品化工株式会社 | 51 新規のふくらまし酸組成物 | イノフォス、インコーポレイテッド |
| 21 クレープミックス、クレープバターおよびクレープ | 日清フーズ株式会社 | 52 層状膨化食品用ホイロ後冷凍生地 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 22 パン用可塑性油脂組成物及びそれを用いたパン類の製造法 | 不二製油株式会社 | 53 未熟コムギ種子を用いた食品の製造方法及び食品 | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 |
| 23 マイクロ波加熱装置加熱用冷凍パイ | 株式会社ニチレイフーズ | 54 ベーカリー用上掛け生地 | 株式会社A D E K A |
| 24 ダイズペプチド含有パン類 | ロート製薬株式会社 | 55 米粉パン類生地の製パン性向上方法 | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 |
| 25 パン生地及びパン類 | 不二製油株式会社 | 56 糖衣組成物、当該糖衣組成物により被覆されたベーカリー製品及び当該ベーカリー製品の製造方法 | 三井製糖株式会社 |
| 26 ベーカリー製品の製造方法 | 奥本製粉株式会社 | 57 ホイロ済み冷凍パン生地の製造方法、ホイロ済み冷凍パン、およびパン | 株式会社ブーランジュリーピノキオ |
| 27 製菓製パン用材料及びそれを用いた穀粉加熱加工食品 | 斉藤 進一 | 58 パンの老化抑制剤 | ユニチカ株式会社 |
| 28 冷凍生地の昇温方法 | 日本たばこ産業株式会社 | 59 製パン用醗酵風味改善剤 | 株式会社A D E K A |
| 29 小片状製パン用生地配合材 | 株式会社A D E K A | 60 多加水製パン方法 | 日清製粉株式会社 |
| 30 ベーカリー用配合材 | 株式会社A D E K A | 61 パン類の製造方法 | 日清製粉株式会社 |
| 31 電子レンジ加熱用食品 | 佐藤 雅彦 | 62 製パン改良剤及び製パン改良剤を用いたパン | 株式会社日清製粉グループ本社 |
| | | 63 サワー種の製造方法及びそれを用いたパン類 | テーブルマーク株式会社 |

以下6点省略