

ニュースガイドNo, 10953

<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>

納豆の製造加工方法

[登録・公開編]平成26年(1年間) 70点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥17,280-	¥16,000-
全文紙収録 B5製本版	¥17,280-	¥16,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥25,920-	¥24,000-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.	点	(本体価格)
No,10868	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.25	62点	¥16,000
No,10792	"	"	平.24	62点	¥16,000
No,10681	"	"	平.23	60点	¥15,000
No,10548	"	"	平.22	70点	¥20,000
No,10414	"	"	平.21	74点	¥23,700
No,10284	"	"	平.20	75点	¥24,300
No,10136	"	"	平.19	72点	¥23,400
No,10026	"	"	平.18	86点	¥26,700
No,9898	"	"	平.17	71点	¥21,300
No,9765	"	"	平.16	72点	¥16,500
No,9631	"	"	平.15	66点	¥15,200
No,9432	"	"	平.14	61点	¥14,000
No,9244	"	"	平.13	60点	¥15,000
No,9026	"	"	平.12	60点	¥19,600
No,8800	"	"	平.11	61点	¥19,800
No,10131	公開特許	納豆菌利用健康食品の製造方法	平.16-18	75点	¥24,700
No,9748	"	"	平.11-15	100点	¥23,700
No,8620	"	"	平.5-10	87点	¥23,800
No,10132	"	低臭納豆加工食品の製造方法	平.9-18	93点	¥27,900

*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。

納豆の製造加工方法

No.10953

[登録・公開編] 平成26年(1年間) 70点

CD-ROM版 ¥17,280 B5製本版 ¥17,280 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥25,920)

- | | | | |
|---|-----------------------|--|-----------------------------------|
| 1 納豆から粘性溶液を抽出して製造する方法 | 株式会社トバソイフーズ | 32 ポリアミンを含有する飲食品の製造方法 | 株式会社ロッテ |
| 2 -グリコシル -トレハロースと金属イオン化合物との会合物 | 株式会社林原 | 33 セラミド生成作用を呈するテルペンペプチド結合体の製造方法 | 二村 芳弘 |
| 3 チロシナーゼ阻害剤 | 新川 敏 | 34 納豆の製造装置 | 鈴与工業株式会社 |
| 4 皮膚上皮細胞増殖促進作用を呈する組成物 | 新川 敏 | 35 新規納豆およびその製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 5 脂肪分解活性を呈する組成物 | 新川 敏 | 36 セラミド産生促進用組成物 | 株式会社 資生堂 |
| 6 食品容器 | 株式会社吉野工業所 | 37 プラセンタ類似のコラーゲン増加作用を呈するエーデルワイス新根発酵エキス ^{gs} の製造方法 | 二村 芳弘 |
| 7 新属シャープア(Sharpea)属に属する微生物および微生物製剤並びに経口組成物 | クロスフィールドバイオ株式会社 | 38 納豆容器 | 村山 哲夫 |
| 8 咀嚼・嚥下困難者用食品及び咀嚼・嚥下困難者用食品の製造方法 | 広島県 | 39 納豆練歯磨及び納豆デンタルリンス | 濱田 正喜 |
| 9 高タンパク質含有有機物の製造方法、高タンパク質含有有機物、飼料の製造方法、及び飼料 | 出光興産株式会社 | 40 コラーゲン産生促進懸濁液の製造方法 | 高 野 友梨 |
| 10 ローズマリー発酵エキスを含有するコラーゲン増加作用を呈する飲料 | 株式会社重田発酵化学研究所 | 41 攪拌機能を有する納豆容器 | 榎本 貴子 |
| 11 有機物中のホルポールエステル除去法、高タンパク質含有有機物の製造方法、高タンパク質含有有機物、飼料、プロリン蓄積型形質転換酵母とその作成方法及び該酵母を用いた清酒の製造方法 | 出光興産株式会社 | 42 袋入り納豆の保存方法 | 新居 高行 |
| 12 公立大学法人福井県立大学 | 公立大学法人福井県立大学 | 43 腸内環境及び腸管バリア改善サプリメント | 齋藤 糧三 |
| 13 納豆容器 | 積水化成品工業株式会社 | 44 納豆から粘性溶液を抽出して製造する方法 | 株式会社トバソイフーズ |
| 14 食品容器 | 株式会社吉野工業所 | 45 大豆の水分増加方法 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 15 食品容器 | 株式会社吉野工業所 | 46 微生物を利用して加工する固体食品の製造方法 | 太子食品工業株式会社 |
| 16 カップ状容器 | 株式会社吉野工業所 | 47 蓋を開けずに納豆入り容器に調味料を注入できる納豆容器 | 徳重 義知 |
| 17 原料供給装置 | 株式会社高井製作所 | 48 納豆の製造方法及び納豆 | 株式会社保谷納豆 |
| 18 味噌様発酵食品およびその製造方法 | 近藤 雅朗 | 49 水質浄化材 | 株式会社シーマコンサルタント |
| 19 プラスミノーゲン活性化剤 | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 | 50 包装袋 | 株式会社Mizkan J plus Holdings |
| 20 抗酸化剤の製造方法 | 花王株式会社 | 51 味噌様発酵食品及びその製造方法 | 日本製粉株式会社 |
| 21 納豆およびその製造方法 | タカノフーズ株式会社 | 52 調味液 | 株式会社Mizkan Holdings ^{gs} |
| 22 胞子形成能低下納豆菌株および該株を用いて製造した胞子数の少ない納豆 | 旭松食品株式会社 | 53 納豆容器 | 全容器株式会社 |
| 23 帯掛けシュリンク包装装置 | 協和電機株式会社 | 54 ポリ - ガンマ - グルタミン酸の生産方法 | 花王株式会社 |
| 24 樹脂成形品の製造方法 | 積水化成品工業株式会社 | 55 ACE阻害剤 | 国立大学法人高知大学 |
| 25 抗酸化剤の製造方法 | 花王株式会社 | 56 液体組成物 | 武仲 美智代 |
| 26 納豆及びその製造方法 | 日本澱粉工業株式会社 | 57 発酵物およびこれを用いた調味剤 | 不二製油株式会社 |
| 27 分子シャペロン誘導剤組成物及びこれを含む癌抑制剤組成物 | 国立大学法人秋田大学 | 58 オルニチンを富化した納豆の製造方法 | 栃木県 |
| 28 コラーゲン産生作用を有する新規な誘導体及びその製造方法 | 二村 芳弘 | 59 優れた低温感受性を示す新規納豆菌および二次発酵が顕著に抑制された納豆 | 株式会社Mizkan Holdings ^{gs} |
| 29 納豆煮豆を原料とする飼料を生産する方法 | 福島県酪農業協同組合 | 60 健康増進キムチ付き納豆パッケージ | 菅沼 滋 |
| 30 流動体包装体、食品容器、容器入り食品セット | 株式会社Mizkan | 61 包装物品の製造方法及び包装物品 | 株式会社Mizkan Holdings ^{gs} |
| 31 納豆菌株、納豆及びその製造方法 | 茨城県 | 62 甘く香ばしい豆の風味を納豆に付与する方法 | 株式会社Mizkan Holdings ^{gs} |

以下8点省略