

ニュースガイド No. 11023

<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>

蒟蒻の製造加工方法と装置

[登録・公開編]平成27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	蒟蒻の製造加工方法と装置	平.	点	(本体価格)
No,10954	登録・公開	蒟蒻の製造加工方法と装置	平.26	70点	¥16,000
No,10867	"	"	平.25	60点	¥16,000
No,10791	"	"	平.24	62点	¥16,000
No,10682	"	"	平.23	60点	¥15,000
No,10549	"	"	平.22	62点	¥18,000
No,10415	"	"	平.21	68点	¥23,000
No,10285	"	"	平.20	66点	¥22,500
No,10135	"	"	平.19	80点	¥27,300
No,10025	"	"	平.18	66点	¥23,100
No,9897	"	"	平.17	89点	¥27,000
No,9764	"	"	平.16	88点	¥20,300
No,9630	"	"	平.15	75点	¥17,200
No,10130	公開特許	マンナン加工食品の製造方法	平.16-18	76点	¥26,300
No,9749	"	"	平.13-15	84点	¥19,600
No,9105	"	"	平.10-12	60点	¥19,800
No,10134	"	消臭こんにゃく食品の製造方法	平.9-18	83点	¥27,700
No,10476	"	ゼリー飲料の製造加工方法	平.16-平.21	70点	¥20,000
No,10022	"	コンニャク・ゼリーの製造加工方法	平.8-平.17	100点	¥28,700
No,9125	公告特許	"	昭.61-平.12	63点	¥20,700

*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。

蒟蒻の製造加工方法と装置

No.11023

[登録・公開編] 平成27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 改質こんにゃく粉、それを用いたゲル化物及び食品 | 伊那食品工業株式会社 | 32 蒲焼様魚肉練製品の製造方法 | 株式会社スギヨ |
| 2 ダイエット用組成物 | 株式会社東洋新薬 | 33 麺状食品およびその製造方法 | 株式会社紀文食品 |
| 3 クリームチーズ様食品 | 不二製油株式会社 | 34 柔らかい食感を有する繊維状組織の製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 4 擬似ウナギ加工食品 | 粟谷 知生 | グルコマンナン、キサンタンガム、およびアルギネートを含む、代謝性障害の処置のための食品 | イノバイオロジック, インコーポレイテッド |
| 5 多層発酵乳の製造方法 | 森永乳業株式会社 | 36 増粘用組成物及びその製造方法 | 松谷化学工業株式会社 |
| 6 麺状食品 | 株式会社紀文食品 | 37 生分解性樹脂組成物およびこの樹脂組成物の製造方法並びに成形品 | 株式会社ケイケイ |
| 7 経口組成物及び呈味改善組成物 | 株式会社東洋新薬 | 38 こんにゃく素材および希少糖の組み合わせ食品 | ハイスキー食品工業株式会社 |
| 8 こんにゃく含有麺およびその製造方法 | 東洋水産株式会社 | 39 植物性マシュマロ、その製造方法及びこれを使用した菓子 | ロッテ コンフェクションリーカンパニー リミテッド |
| 9 ゲル状飲食品組成物の製造方法およびゲル化剤 | 森永乳業株式会社 | 40 香味成分を含有するゲル状組成物、およびそれを用いた食品の賦香賦味方法 | 旭東化学産業株式会社 |
| 10 ハイドロコロイドフィルム | 伊那食品工業株式会社 | 41 コンニャクマンナン含有ゲルによる発酵乳の乳漿分離、蛋白凝集防止方法 | 加藤 武憲 |
| 11 米様食品及びその製造方法 | 伊那食品工業株式会社 | 42 タピオカパール、その製造方法及びタピオカパール含有食品 | 伊那食品工業株式会社 |
| 12 腸内有害物質吸着剤及びその製造方法 | アピ株式会社 | 43 美容組成物 | 株式会社東洋新薬 |
| 13 麺様ゲル状食品用の食感改良剤及び麺様ゲル状食品 | 森永製菓株式会社 | 44 固形状組成物 | 花王株式会社 |
| 14 麺様ゲル状食品用の麺線付着防止剤及び麺様ゲル状食品 | 森永製菓株式会社 | 45 こんにゃく含有麺およびその製造方法 | 東洋水産株式会社 |
| 満腹感、摂食量の低減、および体重管理のための押出しデンプン系複合体の使用 | コーンプロダクツ ディベロップメント インコーポレーテッド | 46 こんにゃく含有麺およびその製造方法 | 東洋水産株式会社 |
| 16 シュガーレスハードグミキャンディ | ユーハ味覚糖株式会社 | 47 健康に優れるつまみ | 株式会社みらい |
| 17 ハイドロコロイドゲルの製造方法 | 伊那食品工業株式会社 | 48 低臭気グルコマンナンの製造方法 | 国立大学法人山口大学 |
| 18 米様食品及びその製造方法 | 伊那食品工業株式会社 | 49 和漢方組成食品 | 岡本 安弘 |
| 19 アメフラシ由来マンナナーゼ | 国立大学法人北海道大学 | 50 コンニャク | 株式会社オーカワ |
| 20 単糖の製造方法 | 株式会社ダイセル | 51 エビ代替食品 | 不二製油株式会社 |
| 21 苗用ポットの製造方法 | 松本 陽一 | 52 ゲル球及びその製造方法 | 宜蘭食品工業股 フン有限公司 |
| 22 加熱調理可能な介護食用加工食品材料 | マルハニチロ株式会社 | 53 野菜ゼリー及び野菜ゼリーの素 | 伊那食品工業株式会社 |
| 23 咀嚼嚥下訓練用組成物 | 株式会社大塚製薬工場 | 54 ジャがいもの加工品等の離水防止剤による品質改良の方法。 | 美濃 行彦 |
| 24 化粧品およびその製造方法、並びに油水相分離抑制剤 | 蒟蒻屋本舗株式会社 | 55 嗜好性の高いドライキャットフードの製造方法 | スペースイアrite、ペット、フード |
| 25 グルコマンナン、キサンタンガムおよびアルギネートを含む食物繊維組成物 | イノバイオロジック, インコーポレイテッド | 56 健康食品 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 26 植物組織崩壊酵素活性を含むゼリー状食品製造に適したゲル化剤 | 株式会社マルハニチロ食品 | 57 特定成分を含まないことを保証した柿の葉寿司及びその製造方法 | 株式会社COREYA |
| 27 魚肉すり身入り菓子様加工食品及び該食品の食感改良及び/又は魚臭低減方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 58 食品残渣入りコンニャク及びその製造方法 | 茂木食品工業株式会社 |
| 28 軟化食品 | イーエヌ大塚製薬株式会社 | 59 袋入りゼリー食品 | オリヒロエンジニアリング株式会社 |
| 29 液体に微粒子状グルコマンナン・ゲルが分散してなる組成物の製造方法 | ユニコロイド株式会社 | 60 擬似ウナギ加工食品 | 粟谷 知生 |
| 30 長期常温保存可能なレバ刺し状食品 | マルハニチロ株式会社 | 三次元の組織培養およびティッシュエンジニアリングのためのグルコマンナンスキャフォールド | ザ リージェンツ オブ ザ ユニバーシティ オブ カリフォルニア |
| 31 乾燥組成物及びそれを含有する食品 | 伊那食品工業株式会社 | | |

以下9点省略