

ニュースガイドNo, 11024

<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27年(1年間) 69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,10953 | 登録・公開 | 納豆の製造加工方法 | 平.26 | 70点 | ¥16,000 |
| No,10868 | " | " | 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,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.11024

[登録・公開編] 平成27年(1年間)

69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 大豆の加工方法およびそれによって得られた大豆加工品 ポリ- グルタミン酸高生産性納豆 | ネビュレ株式会社 | 33 食品容器 | 佐藤 清 |
| 2 菌株および該株を用いて製造したポリ- グルタミン酸および納豆 | 旭松食品株式会社 | 34 食品用の非付着性フィルム、該非付着性フィルムの製造方法、食品用の非付着性フィルムへの食品の付着を... | 東京インキ株式会社 |
| 3 コラーゲン増加作用を呈するジテルペントリペプチドの製造方法 | 株式会社重田発酵化学研究所 | 35 起泡性および泡保持性のある液状飲食品組成物 | 株式会社Mizkan Holdings |
| 4 ポリスチレン系樹脂発泡シート及び発泡成形品の製造方法 | 積水化成工業株式会社 | 36 養生文化を応用した長寿遺伝子Sirt1活性化作用を呈するウロン酸誘導体及びその製造方法 | 二村 芳弘 |
| 5 アディポネクチンを含有する経口用摂食調整剤 | ホクサン株式会社 | 37 納豆分離方法および納豆回収装置 | 株式会社アイム |
| 6 蓋材用ポリプロピレン系多層フィルム及び包装体 | グンゼ株式会社 | 38 熟成肉の製造方法 | 株式会社りんどう |
| 7 血栓性疾患予防食品 | 松尾 理 | 39 豆乳製素材、豆乳製二次素材、それらの製造方法および豆乳製加工品 | 太子食品工業株式会社 |
| 8 納豆容器 | 中央化学株式会社 | 40 パーク堆肥の製造方法 | 株式会社くらし再生機構 |
| 9 含水有機物の乾燥方法 | 株式会社森羊土 | 41 発酵調整剤 | 伊那食品工業株式会社 |
| 10 グルコース高含有納豆、該納豆を作るための納豆菌及び該グルコース高含有納豆の製造方法 | タカノフーズ株式会社 | 42 嫌味のない香ばしい香りの納豆加工品およびその製法 | 門脇 祥 |
| 11 納豆製造用容器、及びこれを用いた納豆の製造方法 | 金砂郷食品株式会社 | 43 熱成形用ポリスチレン系樹脂発泡シート | 株式会社ジェイエスピー |
| 12 納豆発酵室内における温度ムラの影響を抑制する納豆菌及び納豆の製造方法 | タカノフーズ株式会社 | 44 豆類の製造方法 | イーエヌ大塚製薬株式会社 |
| 13 抗ロタウイルス活性を有する納豆菌及びその発酵物、並びにこれらが含まれた食品、動物用飼料及び医薬品 | 旭松食品株式会社 | 45 唾液分泌促進剤 | 株式会社リタニアルバイオサイエンス |
| 14 系引性低下納豆菌株及び該納豆菌株による納豆の製造方法と納豆 | 茨城県 | 46 納豆の製造方法及び納豆 | 株式会社保谷納豆 |
| 15 水溶性 グルカン含有ミネラル水 | 株式会社ADEKA | 47 発酵装置 | シャープ株式会社 |
| 16 植物由来の新規な免疫賦活剤 | キリン株式会社 | 48 発酵装置 | シャープ株式会社 |
| 17 納豆容器、容器入り納豆及びその製造方法 | 株式会社Mizkan | 49 バナナ酵素処理物およびその利用 | 株式会社ファーマフーズ |
| 18 玄米飯およびその製造方法 | 株式会社 G | 50 魚介類発酵組成物及びこれを含有する液状調味料 | 株式会社Mizkan Holdings |
| 19 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 | 51 メナキノン-7含有豆類発酵物及びその製造法 | 不二製油株式会社 |
| 20 バチルス属微生物由来の還元剤及びその用途 | 天野エンザイム株式会社 | 52 保存性の向上した納豆とその製造方法 | 株式会社Mizkan |
| 21 培地 | 株式会社J-オイルミルズ | 53 メナキノン-7含有大豆胚軸発酵物及びその製造方法 | 不二製油株式会社 |
| 22 液体調味料及びその製造方法並びに液体調味料の風味改善方法 | 株式会社Mizkan Holdings | 54 納豆の製造装置 | 鈴与工業株式会社 |
| 23 複数段密封低温食品 | こいしや食品株式会社 | 55 発酵食品抽出組成物 | 国立大学法人信州大学 |
| 24 納豆菌を用いたマコンブ発酵物の糖尿病態改善剤 | 有限会社湘南予防医科学研究所 | 56 包装物品、及び包装物品の開封方法 | 株式会社Mizkan Holdings |
| 25 納豆菌を用いたマコンブ発酵物の血圧上昇抑制剤 | 有限会社湘南予防医科学研究所 | 57 包装物品連結体及びその製造方法 | 株式会社Mizkan Holdings |
| 26 納豆用液体調味料 | 株式会社Mizkan Holdings | 58 健康食品 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 27 容器蓋シール定点押ユニット | 有限会社フォース | 59 大豆の水分含量増加方法 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 28 グルコース高含有納豆、該納豆を作るための納豆菌及び該グルコース高含有納豆の製造方法 | タカノフーズ株式会社 | 60 系引性低下納豆菌株及び該納豆菌株による納豆の製造方法と納豆 | 茨城県 |
| 29 包装用容器 | 株式会社コバヤシ | 61 ポリスチレン系樹脂積層発泡体 | 株式会社ジェイエスピー |
| 30 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 | 62 煮豆調理用の乾燥大豆の生成方法 | 中里 司 |
| 31 押出発泡シート及び容器 | PSジャパン株式会社 | 63 大豆食品の風味付与剤 | 長谷川香料株式会社 |
| 32 美容健康用経口組成物 | 株式会社東洋発酵 | 64 食材処理装置および食材包装装置 | 鈴茂器工株式会社 |

以下5点省略