

ニュースガイドNo, 11028

<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>

豆腐の製造加工方法

[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	豆腐の製造加工方法	平.	点	(本体価格)
No,10974	登録・公開	豆腐の製造加工方法	平.26	67点	¥16,000
No,10931	"	"	平.25	67点	¥16,000
No,10828	"	"	平.24	67点	¥16,000
No,10722	"	"	平.23	67点	¥16,000
No,10668	公開特許	味付け豆腐の製造方法	平.13-平.22	66点	¥16,000
No,10651	"	健康豆腐の製造方法	平.15-平.22	66点	¥16,000
No,10643	"	日持ち豆腐の製造方法	平.13-平.22	66点	¥16,000
No,10181	"	オカラを出さない豆腐の製造方法	平.15-平.19	72点	¥21,600
No,9564	"	"	昭.58-平.14	82点	¥18,700
No,10509	"	豆乳アイスの製造方法	平.12-平.21	100点	¥30,000
No,10635	"	がんもどき類の製造加工方法	平.15-平.22	65点	¥16,000
No,9493	"	"	昭.63-平.14	77点	¥17,700
No,10645	"	油揚げの製造加工方法	平.15-平.22	64点	¥16,000
No,9565	"	味付きいなり揚げの製造方法	昭.58-平.14	83点	¥19,300
No,9601	"	充填豆腐の製造方法と装置	平.5-平.14	99点	¥23,000
No,9494	"	豆腐の保存方法と製品	平.5-平.14	92点	¥19,800
No,8730	"	豆腐の切断・包装・搬送装置	平.5-平.10	78点	¥28,600
No,8731	"	豆腐製造用呉液圧搾装置	平.5-平.10	64点	¥23,700
No,10958	登録・公開	お惣菜類の製造加工方法	平.26	80点	¥18,000

*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。

豆腐の製造加工方法

No.11028

[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 | ネビュレ株式会社 | 32 複数段密封低温食品 | こいしや食品株式会社 |
| 2 消泡装置 | 東洋製罐株式会社 | アルカリ性溶液、アルカリ性溶液の製造方法及びアルカリ性溶液の使用 | 株式会社トスマート |
| 3 豆腐、豆腐成形用具および豆腐成形方法 | 吉田 孝子 | 34 表面に印刷を施した油揚げの製造方法及び表面に印刷を施した油揚げ | オーケー食品工業株式会社 |
| 4 全豆乳製造方法及びシステム[METHODS] SYSTEM FOR MANUFACTURING WHOLE... | キム, ジョンヘ | 35 被覆食品 | 安本 かなめ |
| 5 食品用容器 | 株式会社積水技研 | 36 大豆たん白含有液状食品 | 不二製油株式会社 |
| 6 大豆ホエーの乳酸菌培養培地の製造方法 | 羽二重豆腐株式会社 | 37 煮沸装置 | 株式会社ソーエー |
| 7 澱粉の糊化反応を含むおぼろ豆腐の製造方法及びその糊化されたおぼろ豆腐(A method containing... | シージェイ チェイルジェガン コーポレーション | 38 豆腐用凝固剤 | 扶桑化学工業株式会社 |
| 8 麺状食品 | 株式会社紀文食品 | 39 充填豆腐の製造方法、及び充填豆腐 | 株式会社アール |
| 9 豆乳又は豆乳含有飲食品の香味改善剤 | 小川香料株式会社 | 40 グラプトペタルムパラグアイエンセ由来の2型糖尿病予防・改善剤 | 特定非営利活動法人千楽chi-raku |
| 10 大豆加工食品の製造方法及び装置 | 原田産業株式会社 | 41 豆腐の食物繊維強化法 | 不二製油株式会社 |
| 11 油揚げ用の豆乳凝固熟成方法及び油揚げ用の豆乳凝固熟成装置 | 株式会社高井製作所 | 42 即席掻き卵風食品の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 12 油揚げ生地連続製造方法及び油揚げ生地の連続製造装置 | 株式会社高井製作所 | 43 豆腐用凝固剤 | 花王株式会社 |
| 13 大豆ペーストの製造方法及び大豆ペースト | ソイ&ワールド株式会社 | 44 餅菓子及びその製造方法 | 石森 寛章 |
| 14 大豆粉末又は豆乳を含有する炭酸飲料 | 大塚製薬株式会社 | 45 凍り豆腐及びその製造方法 | 旭松食品株式会社 |
| 15 豆腐用凝固剤の製造方法 | 株式会社高井製作所 | 46 イカスミ豆腐よう及びその製造方法 | 原 洋子 |
| 16 生脈散エキスを利用した生脈散豆腐の製造方法(PREPARING METHOD OF SAENGMAEK... | クウォン, ヒュク ハン | 47 豆乳製素材、豆乳製二次素材、それらの製造方法及び豆乳製加工品 | 太子食品工業株式会社 |
| 17 改良豆乳及びその製造方法 | 日清オイリオグループ株式会社 | 48 卵ゲル様食品の製造方法 | 不二製油株式会社 |
| 18 豆腐製造用の澱粉分散液及びその製造方法(Starch suspensions for manufacturing... | シージェイ チェイルジェガン コーポレーション | 49 大豆粉末の製造方法及びその製造方法により製造された大豆粉末、並びにその大豆粉末を含む大豆加工食品 | 学校法人関東学院 |
| 19 粉末状大豆素材及びこれを利用した食用組成物 | 不二製油株式会社 | 50 連続相中に固形物を有する複合飲食品 | 不二製油株式会社 |
| 20 充填豆腐用容器 | 株式会社積水技研 | 51 豆乳の改質方法 | マルサンアイ株式会社 |
| 21 豆腐用消泡剤 | 花王株式会社 | 52 切れ豆腐の製造方法及びそれに用いる用具 | 株式会社正徳 |
| 22 無菌包装食品の製造方法及び無菌包装食品の製造装置 | エスピー食品株式会社 | 53 ベタイン含有減塩製剤及び減塩加工食品 | 公益財団法人とかち財団 |
| 23 豆乳又は豆乳含有飲食品の香味改善剤 | 小川香料株式会社 | 54 豆腐のパック詰め装置 | 株式会社高井製作所 |
| 24 高濃度豆乳を用いた硬度及び弾力性が増大した豆腐及びその製造方法 | ブルムウォン ホールディングス カンパニー リミテッド | 55 油揚げの製造方法、油揚げおよび油揚げ用豆腐生地の製造装置 | 株式会社みすずコーポレーション |
| 25 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 | 56 豆腐類又は豆腐加工品の製造方法及び豆腐類及び豆腐加工品改質用の製剤 | 味の素株式会社 |
| 26 豆乳製造方法及び豆乳製造装置 | 株式会社高井製作所 | 57 洋風煮込み用がんもどきの製造方法 | 不二製油株式会社 |
| 27 湯豆腐用豆腐製品 | 白石 周治郎 | 58 豆腐用凝固剤組成物およびこれを利用した豆腐の製造方法 | 泰喜物産株式会社 |
| 28 豆腐・油揚げ生地の脱水・成型方法とその装置 | 株式会社高井製作所 | 59 豆乳発酵物の製造方法及びそれにより得られた豆乳発酵物ならびにそれに用いられる発酵用組成物 | フジッコ株式会社 |
| 29 豆腐加工弾力性食品及びその製法 | クラシエフーズ株式会社 | 60 豆腐生地の反転装置 | 株式会社高井製作所 |
| 30 豆腐用凝固剤 | 扶桑化学工業株式会社 | 61 豆腐の製造方法及びこの製造方法を用いた豆腐製造装置 | 浜本 哲生 |
| 31 微粉大豆粉によるチーズブレッド風豆腐の製法 | 関 重承 | 62 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 |

以下7点省略