

ニュースガイドNo, 11056

<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>

## スナック菓子の製造加工方法

[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)	¥18,360-	¥17,000-
全文紙収録 B5製本版	¥18,360-	¥17,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥27,540-	¥25,500-

### 既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	スナック菓子の製造加工方法	平.26	69点	(本体価格) ¥17,000
No,10966	公開特許	スナック菓子の製造加工方法	平.26	69点	¥17,000
No,10907	"	"	平.25	69点	¥16,000
No,10824	登録・公開	"	平.24	67点	¥16,000
No,10712	"	"	平.23	67点	¥16,000
No,11025	公開特許	新食感菓子類の製造加工方法	平.27	69点	¥17,000
No,10955	"	"	平.26	70点	¥17,000
No,10869	"	"	平.25	64点	¥16,000
No,10790	"	"	平.24	66点	¥16,000
No,10680	"	"	平.23	67点	¥16,000
No,10578	"	"	平.22	60点	¥18,000
No,10461	"	"	平.20-平.21	100点	¥30,000
No,10941	登録・公開	ケーキ類の製造加工方法	平.25	70点	¥18,000
No,10897	公開特許	チョコレート菓子類の製造方法	平.24-平.25	93点	¥22,000
No,10773	"	"	平.22-平.23	83点	¥20,000
No,10670	"	飴菓子の製造加工方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10662	"	豆菓子の製造方法と製品	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10673	"	イモ菓子の製造加工方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10676	"	カステラ類の製造加工方法と製品	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10730	登録・公開	焼き菓子類の製造加工方法	平.23	67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](mailto: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。

# スナック菓子の製造加工方法

No.11056

[公開編] 平成27年(1年間) 69点

CD-ROM版 ¥18,360 B5製本版 ¥18,360 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥27,540 )

1 消費物	ジボダン エス エー	30 油性菓子の製造方法	株式会社明治
2 蓮粉を用いた食品及びその製造方法	株式会社LOTUSWEETS	31 米形スナック菓子の製造方法、成形スナック菓子の製造方法	株式会社おやつカンパニー
3 スナック食品	ハウス食品グループ本社株式会社	32 成形麺スナック菓子の製造方法、成形麺スナック菓子	株式会社おやつカンパニー
4 食品シートの切断方法及び切断装置	森永製菓株式会社	33 口腔用組成物	株式会社ロッテ
5 前糊化ワキシーポテトデンプン又は前糊化キャッサバデンプンを含む新規増粘性組成物	コーン プロダクツ ディベロップメント、インコーポレイテッド	34 乳製品およびプロセス	フォンテラ コーオペレイティブ グループ リミテッド
6 スナック菓子およびスナック菓子の製造方法	株式会社ロッテ	35 多孔性食品素材に油脂性食品素材を含ませた複合食品の製造方法	理研ビタミン株式会社
7 食品製品の塩分を減少させるための可溶性トマト固形分の使用	ライコード・リミテッド	36 非ラウリン、非トランス被覆チョコレート用油脂組成物	不二製油株式会社
8 油ちょう用接着抑制剤およびデンプン含有食品	青葉化成株式会社	37 マカロン菓子及びその製造方法	森永製菓株式会社
9 ゲル状膨化食品及びその製造方法	森永製菓株式会社	38 緑豆膨化物	不二製油株式会社
10 酸化安定性が向上した油脂及びその製造法	不二製油株式会社	39 油脂代替組成物及び油脂量が低減された食品	日清食品ホールディングス株式会社
11 向上したゲル強度のメチルセルロース	ダウ グローバル テクノロジー エルエルシー	40 米糠配合膨化食品	サンスター株式会社
12 連続粒グレイン製粉プロセス、粗粒、及び全粒粉の小麦粉	コナグラ フーズ フード イングリーディエンツ カンパニー インコーポレイテッド	41 スナック食品およびその製造方法	アズザックフーズ株式会社
13 糖被覆スナック食品及びその製造方法	ハウス食品グループ本社株式会社	42 ポップコーン調理セット	桶本 卓也
14 手につかないスナックの製造方法、および手につかないスナック	ロッテ コンフェクショナリーカンパニー リミテッド	43 複合食品	旭化成ケミカルズ株式会社
15 手につかないトッピング材がトッピングされたビスケットの製造方法、および手につかないトッピング材が...	ロッテ コンフェクショナリーカンパニー リミテッド	44 シリアルブロック菓子	株式会社明治
16 風味を付与する方法	ジボダン エス エー	45 複合菓子及び複合菓子の製造方法	森永製菓株式会社
17 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 コンフェクショナリーカンパニー リミテッド	46 調味料供給装置及びそれを備えた味付け装置	大和製衡株式会社
18 シリアル食品の製造方法及びシリアル食品改質用製剤	味の素株式会社	47 含気チョコレート生地及び焼成チョコレートの製造方法	森永製菓株式会社
19 含浸食品	株式会社明治	48 焼成チョコレートの製造方法	森永製菓株式会社
20 向上したゲル強度のメチルセルロース	ダウ グローバル テクノロジー エルエルシー	49 クリスピー食品の調製のための方法及び装置	メルニークズック、ターニャマリア
21 多孔質原料をソフト糖衣した良好な食感のソフト糖衣食品及びその製造方法	三菱商事フードテック株式会社	50 真空乾燥した果物または野菜製品、およびその製造プロセス	チキータ・ブランズ・インターナショナル・インコーポレイテッド
22 口腔用組成物	株式会社ロッテ	51 食品フレーバー付与化合物としてのN-アシルプロリン誘導体	ジボダン エス エー
23 オメガ3強化シリアル、グラノーラ、およびスナックバー	モンサント テクノロジー エルエルシー	52 食品フレーバー付与化合物としてのN-アシル化1-アミノシクロアルキルカルボン酸	ジボダン エス エー
24 塩味が補強又は増強されたソースを作るためのルウ及び異味が抑制された塩化カリウムを含有するソースを...	ハウス食品グループ本社株式会社	53 食品フレーバー付与化合物としてのN-アシル化メチオニン誘導体	ジボダン エス エー
25 乾燥食品素材およびその製造方法	広島県	54 食品フレーバー付与化合物としてのガンマアミノ酪酸およびベータアラニンのN-アシル誘導体	ジボダン エス エー
26 撥水性を賦与した改質穀粒又は改質穀粒破砕物とその製造法	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構	55 食品フレーバー付与化合物としてのN-アシル-アミノ酸誘導体	ジボダン エス エー
27 食品用保水剤	日本製紙株式会社	56 フレーバープロフィール食用組成物の改良のためのN-アシル-アミノ酸誘導体	ジボダン エス エー
28 食品及びその製造方法	株式会社岐阜セラック製造所	57 食品フレーバー付与化合物としてのN-アシル-アミノ酸誘導体、それらを含有する粉末組成物	ジボダン エス エー
29 パフ系スナック菓子の製造方法	株式会社おやつカンパニー	58 濃厚なテクスチャの酸性化乳製品又は乳製品様製品及びそれらを製造するための方法	ネステック ソシエテ アノニム

以下11点省略