

ニュースガイド No. 11150

<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>

冷凍パン生地の製造方法

[登録・公開編]平成28年(1年間) 60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	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,10789	公開特許	冷凍パン生地の製造方法	平.20 - 23 69点	¥18,000
No,10256	"	"	平.17 - 19 93点	¥30,000
No,9892	"	"	平.13-16 70点	¥25,300
No,9207	"	"	平.10-12 71点	¥25,300
No,8462	"	"	平.8-9 63点	¥25,500
No,8028	"	"	平.6-7 67点	¥23,300
No,7644	"	"	平.4-5 75点	¥28,900
No,10248	"	ヘルシー・パンの製造加工方法	平.5-19 100点	¥33,000
No,9889	"	菓子パンの製造加工方法	平.7-16 100点	¥28,700
No,10194	"	米パンの製造加工方法	平.17-19 71点	¥23,800
No,9101	"	クッキーの製造加工方法	平.9-12 71点	¥27,400
No,8214	"	"	平.5-8 75点	¥29,600
No,8026	"	ドーナツの製造加工方法	平.1-7 61点	¥24,000
No,9115	"	カステラ類の製造加工方法と製品	平.2-12 70点	¥24,600
No,9332	"	シュー・ミックスの組成と製造加工方法	平.5-13 72点	¥18,000
No,9208	"	ケーキ・ミックスの組成と製造加工方法	平.10-12 63点	¥21,700
No,8461	"	"	平.7-9 64点	¥23,300
No,6805	"	"	昭.61-平.1 65点	¥23,000
No,8463	"	電子レンジ加熱用パンの製造方法	平.5-9 61点	¥24,700

*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。

冷凍パン生地の製造方法

No.11150

[登録・公開編] 平成28年(1年間) 60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 製パン練り込み用油中水型乳化油脂組成物	株式会社A D E K A	電子レンジ加熱に適するパンの製造方法及びその製造方法より製造されたパン	テーブルマーク株式会社
2 チルドパンの製造方法	株式会社A D E K A	ベーキング食品用膨張剤、ベーキング食品用プレミックス、ベーキング食品及び炭酸水素ナトリウム用膨張剤	サンエイ糖化株式会社
3 パン焼菓子生地及びパン焼菓子	日清オイリオグループ株式会社	ベーカリー食品用原料、ベーカリー食品の製造方法及びベーカリー食品	日東富士製粉株式会社
4 冷凍パン生地の製造方法及び冷凍パン生地を用いた焼成パンの製造方法	国立大学法人 新潟大学	35 凍もち入り揚げパンの製造方法	株式会社木乃幡
5 製菓製パン用油脂組成物	日清オイリオグループ株式会社	36 揚げパン類の製造方法	日清製粉株式会社
6 冷凍生地を使用したメロンパンの焼成方法	日本製粉株式会社	37 製パン練り込み用油脂組成物	株式会社A D E K A
7 穀物粉含有食品の作製方法およびマイクロ波発熱容器入り穀物粉含有生地	公益財団法人東洋食品研究所	38 製菓製パン用油脂組成物およびその製造方法	ミヨシ油脂株式会社
8 製パン練り込み用乳化油脂組成物	株式会社A D E K A	39 パン生地及びパン生地の製造方法	株式会社A D E K A
9 焼成済冷凍パンの製造方法	テーブルマーク株式会社	40 カツ風ベーカリー食品	日清製粉株式会社
10 新規パン酵母	株式会社カネカ	41 アメリカンドッグ用ミックス、アメリカンドッグの製造方法及びアメリカンドッグ	フルタフーズ株式会社
11 湯種およびその製造方法	奥本製粉株式会社	42 食品素材、生地、及び、その生地を用いたパン様食品の製造方法	株式会社コレット
12 湯種及びその製造方法	奥本製粉株式会社	43 冷凍用のケーキ生地	昭和産業株式会社
13 パン類の製造に適した米粉およびパン用米粉組成物	日清製粉株式会社	44 パンの製造方法及びパン	敷島製パン株式会社
14 ラスクの製造方法	株式会社おやつカンパニー	45 低エネルギー、低糖質の菓子類及びその製造方法	株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所
15 ベーカリー食品用ミックス	日清フーズ株式会社	46 製菓製パン用油脂組成物およびその製造方法	ミヨシ油脂株式会社
16 油中水型である製パン練り込み用可塑性乳化油脂組成物	株式会社A D E K A	47 ドウ組成物からなる多層積層体と層状食品	旭化成株式会社
17 生地を製造する生地を用いたパン様食品の製造方法	株式会社コレット	48 パン生地、パン及びパンの製造方法	日清オイリオグループ株式会社
18 冷凍パン生地用品質改良剤	不二製油株式会社	49 新規なパン生地及び練り込み用油中水型乳化油脂組成物	株式会社カネカ
19 食品間の水分移行抑制剤並びに水分移行の抑制方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	50 ベーカリー生地及びベーカリー食品	日清オイリオグループ株式会社
20 穀物粉含有食品の作製方法およびマイクロ波発熱袋状容器入り穀物粉含有生地	公益財団法人東洋食品研究所	51 パン類の製造方法	不二製油株式会社
21 複合ベーカリー生地	株式会社A D E K A	52 ホットケーキの品質改良剤	興人ライフサイエンス株式会社
22 冷凍ストレス耐性を有する酵母	国立大学法人 奈良先端科学技術大学院大学	53 パン生地	株式会社A D E K A
23 パン類及びその製造方法	不二製油株式会社	54 ホイロ後冷凍パン生地用改良材	株式会社A D E K A
24 加熱調理用油脂組成物	ミヨシ油脂株式会社	55 冷凍焼成パンまたは冷凍半焼成パン及びそれらの製造方法	日本製粉株式会社
25 パンの製造方法及びパン	国立大学法人帯広畜産大学	56 硬化抑制方法、パン類の製造方法、パン類及びパン類用ミックス粉	昭和産業株式会社
26 ベーグル及びその製造方法	株式会社ダスキン	57 澱粉分解物、並びに該澱粉分解物を用いた粉餡、シラップ及び飲食品	昭和産業株式会社
27 長期保存パン及びその製造方法	アルファフーズ株式会社	58 熱処理フラワー	リッチ プロダクツ コーポレーション
28 パン類の製造方法	日清製粉株式会社	59 デニッシュ生地の製造方法	不二製油グループ本社株式会社
29 ベーカリー食品	日清オイリオグループ株式会社	60 パン類の硬化抑制剤、パン類の硬化抑制方法、パン類の製造方法、パン類用ミックス粉及びパン類	昭和産業株式会社
30 パンの製造方法およびそれから製造されたパン	敷島製パン株式会社		
31 パン類及びパン類用穀粉組成物	日清製粉株式会社		

以上60点収録