

ニュースガイドNo. 11152

<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>

冷凍麺類の製造加工方法

[登録・公開編]平成28年(1年間) 69点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥19,440-	¥18,000-
全文紙収録 B5製本版	¥19,440-	¥18,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥29,160-	¥27,000-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,10740	登録・公開	冷凍麺の製造方法と製品	平.22 - 23 67点	¥16,000
No,10449	"	"	平.20-平.21 65点	¥18,200
No,10166	"	"	平.18-平.19 70点	¥21,600
No,9922	"	"	平.16-平.17 70点	¥19,600
No,9662	"	"	平.14-平.15 70点	¥16,100
No,9274	"	"	平.12-平.13 70点	¥16,100
No,8817	"	"	平.10-平.11 70点	¥24,700
No,8387	"	"	平.8-平.9 66点	¥23,200
No,8047	"	"	平.6-平.7 55点	¥20,400
No,10667	公開特許	コンビニ用調理麺の製造方法	平.13-平.22 68点	¥16,000
No,10658	"	栄養麺の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10653	"	日もち麺類の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10638	"	コシの強い麺類の製造方法	平.13-平.22 70点	¥18,000
No,10620	"	早茹で麺の製造加工方法	平.13-平.22 79点	¥24,000
No,10656	"	調理済み冷凍食品の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10356	"	中華麺類の製造加工方法	平.15-平.20 92点	¥23,000
No,10244	"	ライスめんの製造加工方法	平.15-平.19 79点	¥24,700
No,10193	"	コンニャクめんの製造加工方法	平.10-平.19 90点	¥29,700
No,10760	"	乾麺類の製造加工方法	平.15-平.23 84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。

冷凍麺類の製造加工方法

No.11152

[登録・公開編] 平成28年(1年間) 69点

CD-ROM版 ¥19,440 B5製本版 ¥19,440 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥29,160)

- | | | | |
|--|--------------------|---|------------------|
| 1 電子レンジによる加熱ムラの少ない冷凍麺塊 | テーブルマーク株式会社 | 36 手打ち式製麺方法及び麺帯拡幅装置 | シマダヤ株式会社 |
| 2 米粉含有茹で麺およびその製造方法 | 理研ビタミン株式会社 | 37 麺類のほぐれ性向上組成物 | 昭和産業株式会社 |
| 3 穀類加工食品およびその製造方法 | 国立大学法人 新潟大学 | 38 冷凍麺の製造方法 | テーブルマーク株式会社 |
| 4 ソバ粉、ソバ粉の使用方法、麺類、および麺帯加工食品 | 東洋水産株式会社 | 39 麺線切り出し装置 | 日清食品ホールディングス株式会社 |
| 5 成型冷凍麺塊の製造方法 | テーブルマーク株式会社 | 40 小麦穀粒を湿熱処理した麺用小麦粉及びその製造方法並びにこれを使用した麺類 | 日本製粉株式会社 |
| 6 冷凍パスタ | 日清フーズ株式会社 | 41 炒め調理用の油脂組成物 | 昭和産業株式会社 |
| 7 製麺用の有機酸含有小麦粉組成物の製造方法 | 株式会社日清製粉グループ本社 | 42 春巻皮の製造方法 | 日清製粉株式会社 |
| 8 穀物粉食品用品質改良剤、穀物粉食品の生地 <small>の</small> 製造方法及び穀物粉食品の製造方法 | 焼津水産化学工業株式会社 | 43 麺類品質改良剤 | 昭和産業株式会社 |
| 9 麺類の製造方法 | 株式会社日清製粉グループ本社 | 44 麺類の製造方法及び当該製造方法により製造される麺類 | 昭和産業株式会社 |
| 10 食品改質剤 | 奥野製薬工業株式会社 | 45 風味を強化した麺類およびその製造方法並びに風味増強剤 | 日清食品ホールディングス株式会社 |
| 11 麺塊の成型方法 | テーブルマーク株式会社 | 46 レジスタントスターチ高含有の米およびその製造方法 | 鳥越製粉株式会社 |
| 12 麺皮及び小籠包 | テーブルマーク株式会社 | 47 調理済み麺類の製造方法 | 株式会社日清製粉グループ本社 |
| 13 冷製スープ用調味料、冷製スープ用液体スープ、冷製タイプの麺類製品及び冷製スープの製造方法 | 日清食品冷凍株式会社 | 48 麺類用生地 <small>の</small> 製造方法及び麺類の製造方法、並びに該製造方法を用いた麺類及び乾麺類 | 昭和産業株式会社 |
| 14 冷凍マカロニおよびその製造方法 | 日清フーズ株式会社 | 49 調理済み麺類の製造方法 | 日清フーズ株式会社 |
| 15 チルド麺の味付け冷却方法 | 日本製粉株式会社 | 50 新規パスタおよびその製造方法 | 株式会社東洋新薬 |
| 16 穀物粉体及び応用食品 | 国立大学法人埼玉大学 | 51 食品計量装置および冷凍食品の製造方法 | 細田工業株式会社 |
| 17 揚げ春巻及びその製造方法 | 株式会社ニチレイフーズ | 52 アルギン酸ナトリウムゲル状食品及びその製造方法 | 有限会社 高木商店 |
| 18 乾燥麺の製造方法及び乾燥麺 | 日清食品ホールディングス株式会社 | 53 シート状ゲル状食品、麺様ゲル状食品、及び該ゲル状食品の製造方法 | 森永製菓株式会社 |
| 19 多層麺 | 日清製粉株式会社 | 54 麺類 | 日清食品ホールディングス株式会社 |
| 20 加熱調理不要な冷麺類およびその製造方法 | 日清食品冷凍株式会社 | 55 冷凍食品及び冷凍食品の製造方法 | 日清食品ホールディングス株式会社 |
| 21 電子レンジ・鍋調理兼用冷凍麺類およびその製造方法 | 日清食品冷凍株式会社 | 56 春巻皮の製造方法 | 日清製粉株式会社 |
| 22 穀類加工食品のほぐれ改良剤 | 不二製油株式会社 | 57 パスタ用麺質改良剤、及びパスタ | 奥本製粉株式会社 |
| 23 春巻皮の製造方法 | 日清製粉株式会社 | 58 冷凍麺類の製造方法 | 日清フーズ株式会社 |
| 24 ポリ糖アルコールを含む麺製品増白剤及びその利用 | 豊益(上海)生物技術研发中心有限公司 | 59 冷凍調理済みパスタ類の製造方法 | 日清フーズ株式会社 |
| 25 にんにくの低温熟成製造方法 | 宮坂 寿広 | 60 冷凍麺類とその製造方法 | 日清フーズ株式会社 |
| 26 冷凍食品の冷凍焼けの抑制方法 | テーブルマーク株式会社 | 61 冷凍麺類の製造方法、及び冷凍やけ防止用組成物 | 日清フーズ株式会社 |
| 27 冷凍された春巻きの製造方法 | 三菱化学フーズ株式会社 | 62 ステアロイル乳酸ナトリウム製剤 | 理研ビタミン株式会社 |
| 28 低糖質麺及びその調製に使用するミックス粉 | 奥本製粉株式会社 | 63 生パスタ類および冷凍生パスタ類の製造方法 | 日清フーズ株式会社 |
| 29 電子レンジ解凍・加熱食品用組成物 | 日本製粉株式会社 | 64 調理済み麺類の製造方法 | 日清フーズ株式会社 |
| 30 麺類 | 株式会社日清製粉グループ本社 | 65 冷凍麺類とその製造方法 | 日清フーズ株式会社 |
| 31 安定化乳化剤組成物 | 長田産業株式会社 | 66 冷凍調理済み麺類およびその製造方法 | 日清フーズ株式会社 |
| 32 冷凍ソース和え炒め麺及びその製造方法 | 日本製粉株式会社 | 67 マイクロ波調理用包装冷凍麺類 | 日清フーズ株式会社 |
| 33 食物繊維入り非乾燥又は半乾燥スモールパスタ | 株式会社日清製粉グループ本社 | 68 電子レンジだけで作れる冷し麺類 | 亀山 敏彦 |
| 34 茹で麺の製造方法、茹で麺、及び茹で麺の保存後の食感改善方法 | 昭和産業株式会社 | 69 冷凍食品 | 株式会社ブレックス |
| 35 春巻皮の製造方法 | 日清製粉株式会社 | | |

以上69点収録