

ニュースガイド No. 11191

<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>

米粉の製造加工方法と製品

[公開編]平成27年～平成28年(2年間) 75点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥25,920-	¥24,000-
全文紙収録 B5製本版	¥25,920-	¥24,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥38,880-	¥36,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	内容	年次	点	(本体価格)
No,10710	公開特許	粉粒体食品の殺菌方法	平.15-平.23	66点	¥18,000
No,10589	"	米粉菓子類の製造加工方法	平.13-平.22	100点	¥30,000
No,10588	"	古米の処理加工方法と製品	平.13-平.22	100点	¥30,000
No,11147	登録・公開	即席米飯の製造加工方法	平.28	60点	¥16,000
No,11041	"	"	平.27	80点	¥20,000
No,11001	"	"	平.26	80点	¥20,000
No,10654	公開特許	日もち米飯の製造方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10194	"	米パンの製造加工方法	平.17-平.19	68点	¥23,800
No,10191	"	玄米の処理加工方法と製品	平.18-平.19	82点	¥25,700
No,11086	登録・公開	米糠の有効利用方法と製品	平.27	70点	¥18,000
No,11014	"	"	平.26	70点	¥18,000
No,11148	"	バター・ミックスの組成と製造加工方法	平.28	61点	¥16,000
No,10498	公開特許	"	平.17-平.21	80点	¥26,000
No,9896	"	"	平.12-平.16	100点	¥27,700
No,8892	"	"	平.7-平.11	98点	¥36,700
No,9331	"	天ぷら・から揚げ粉ミックス	平.10-平.13	72点	¥18,200
No,8455	"	"	平.5-平.9	67点	¥23,400
No,10316	"	パン粉とその類似物の製造方法	平.12-平.20	86点	¥30,000
No,8874	"	"	平.8-平.11	59点	¥22,000

*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。

米粉の製造加工方法と製品

No.11191

[公開編] 平成27年～平成28年(2年間)

75点

CD-ROM版 ¥25,920

B5製本版 ¥25,920 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥38,880)

- | | | | |
|--|---------------------------------------|--|-----------------------------|
| 1 米粉含有食品用穀物組成物 | 株式会社日清製粉グループ本社 | 32 小麦粉を使用しない即席調理食品及びソース | ハウス食品株式会社 |
| 2 米粉パン及びその製造方法 | ネビュレ株式会社 | 33 バイオナノファイバーにより穀物粉生地強度を高める技術 | 国立大学法人鳥取大学 |
| 3 米由来のアミノ酸含有糖化物組成物、及びその製造方法 | たかい食品株式会社 | 34 調理済みおでん | 一正蒲鉾株式会社 |
| 4 澱粉質含有食品およびその製造方法 | テーブルマーク株式会社 | 35 加熱済み冷凍餃子及びその製造方法 | 味の素株式会社 |
| 5 米粉含有生地組成物及び米粉パンの製造方法 | グリコ栄養食品株式会社 | 36 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 |
| 6 玄米粉 | 熊本製粉株式会社 | 37 小麦粉代用米粉及びグルテンフリー米粉パンの製造方法 | 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 |
| 7 粉中のグルテンを完全に分解するための微生物バイオ技術のプロセス | ジュリアーニ・エッセ・ピア | 38 クッキーの製造方法及びクッキー | 株式会社 陶 和 |
| 8 ングルテン米粉パン生地及びその製造方法、並びにングルテン米粉パンの製造方法 | 株式会社サラ秋田白神 | 39 擬似粉末状態でリパーゼを逆反応させて油脂類 - アルコール類複合体組成物を製造する方法およびその複合… | 塩水港精糖株式会社 |
| 9 ベーカリー上掛け用バター生地 | 株式会社 ADEKA | 40 ソフト感のある食品及びその製造用原材料配合物 | 株式会社ビーンズ |
| 10 成分富化玄米およびその製造方法 | 国立大学法人信州大学 | 41 もち様食品並びにこれを含有するパン及び焼成菓子 | 株式会社ヤマノ |
| 11 天ぷら用バターミックス | 昭和産業株式会社 | 42 新規焼き菓子およびその製造方法 | カバヤ食品株式会社 |
| 12 米粉ベースのパン類の製造方法 | 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 | 43 パンの製造方法、その製造方法で製造されたパン、パンの製造方法のプログラム及びそのプログラムを記録… | 一般社団法人日本米粉クッキング協会 |
| 13 乳化能をもつ食品素材を製造する方法及びその食品素材 | 塩水港精糖株式会社 | 44 シューケースの製造方法 | 株式会社 ADEKA |
| 14 た米糠麹糖化物、米糠麹穀物粉糖化物の製造方法 | 三和油脂株式会社 | 45 穀物飲料および穀物飲料の製造方法 | ミツレフーズ株式会社 |
| 15 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 | 46 澱粉由来ヨーグルト様飲料の製造方法 | 有限会社ラヴィアンサンテ |
| 16 米粉乾麺の製造方法および米粉乾麺 | 日本蕎麦街道株式会社 | 47 海苔と穀物シートとを利用した海苔スナック及びその製造方法 | シージェイ チェイルジェダン コーポレーション |
| 17 製粉前処理方法及びその装置 | 株式会社サタケ | 48 米粉組成物、米粉、ドー使用製品製造方法およびドー使用製品 | 地方独立行政法人青森県産業技術センター |
| 18 麹発酵乳飲料の製造方法 | 有限会社白水舎乳業 | 49 餅様食品およびその製造方法 | 株式会社ヤヨイサンフーズ |
| 19 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 | 50 全脂大豆粉及び米粉を含有する衣材、該衣材を使用した揚げ物、並びに該揚げ物の製造方法 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 20 グルテンを使用しない菓子の三笠。 | 木下 絵美子 | 51 もち様食品及びこれを含有するパン | 株式会社ヤマノ |
| 21 容器詰め食品 | 株式会社マルハチ | 52 ホームベーカリーの使用方法 | 横井 清水 |
| 22 米糠麹穀物粉糖化物ないし米糠麹糖化物の乳酸菌発酵物およびその製造方法 | 三和油脂株式会社 | 53 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 |
| 23 米糠配合膨化食品 | サンスター株式会社 | 54 焼き菓子用粉末油脂組成物 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 24 パンの製造方法、及びパン | 阪口 留美子 | 55 ケーキ類用粉末油脂組成物 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 25 複合食品 | 旭化成ケミカルズ株式会社 | 56 パン類用粉末油脂組成物 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 26 うなぎ蒲焼風味食品 | 寺嶋 格 | 57 料金式の穀物加工設備 | 井関農機株式会社 |
| 27 米粉パンの製造方法 | 旭製粉株式会社 | 58 自動製パン器 | パナソニックIPマネジメント株式会社 |
| 28 擬似ウナギ加工食品 | 粟谷 知生 | 59 桑葉プリンおよびその製造法 | 公立大学法人宮城大学 |
| 29 酔い覚ましおよび肝臓保護の機能を有するエンジニアードライス、並びにその製造方法 | チャイナ ナショナル リサーチ インスティテュート オブ フード アンド… | 60 麺の製造方法 | 有限会社木村有機農園 |
| 30 米ドゥ組成物、及びそれから形成された米ドゥ | サムスン ファイン ケミカルズ カンパニー リミテッド | 61 ペットフード組成物の調製方法 | ヒルズ・ペット・ニュートリション・インコーポレーテッド |
| 31 香辛料または香味料並びにその製造方法 | 有限会社ヤマサン | | |

以下14点省略