

ニュースガイド No. 11194

<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>

蒟蒻の製造加工方法と装置

[登録・公開編]平成29年(1年間) 67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	蒟蒻の製造加工方法と装置	平.	点	(本体価格)
No,11102	登録・公開	蒟蒻の製造加工方法と装置	平.28	69点	¥18,000
No,11023	"	"	平.27	70点	¥16,000
No,10954	"	"	平.26	70点	¥16,000
No,10867	"	"	平.25	60点	¥16,000
No,10791	"	"	平.24	62点	¥16,000
No,10682	"	"	平.23	60点	¥15,000
No,10549	"	"	平.22	62点	¥18,000
No,10415	"	"	平.21	68点	¥23,000
No,10285	"	"	平.20	66点	¥22,500
No,10135	"	"	平.19	80点	¥27,300
No,10025	"	"	平.18	66点	¥23,100
No,9897	"	"	平.17	89点	¥27,000
No,10193	公開特許	コンニャクめんの製造加工方法	平.10-平.19	90点	¥29,700
No,10478	"	マンナン加工健康食品の製造方法	平.19-平.21	64点	¥20,000
No,10130	"	"	平.16-18	76点	¥26,300
No,9749	"	マンナン加工食品の製造方法	平.13-15	84点	¥19,600
No,10134	"	消臭こんにゃく食品の製造方法	平.9-18	83点	¥27,700
No,10476	"	ゼリー飲料の製造加工方法	平.16-平.21	70点	¥20,000
No,10022	"	コンニャク・ゼリーの製造加工方法	平.8-平.17	100点	¥28,700

*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。

蒟蒻の製造加工方法と装置

No.11194

[登録・公開編] 平成29年(1年間) 67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 起泡性水中油型乳化物及びホイップクリーム | ミヨシ油脂株式会社 | 30 豆腐こんにゃくの製造方法 | オリヒロブランド株式会社 |
| 2 パン生地 | 株式会社A DEKA | 31 粉体組成物、食肉単味品及び該食肉単味品の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 3 膨潤した変性マンナン及び熱不可逆ゲル化物又は食品の製造方法 | 澤村 隆 | 32 粉体組成物、食肉単味品及び該食肉単味品の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 4 もち加工食品の製造方法及びもち加工食品を含む飲料の製造方法 | 株式会社エルビー | 33 熟成黒こんにゃく入りコンニャクを製造する方法 | 大川内 剛 |
| 5 粉体組成物、食肉単味品及び該食肉単味品の製造方法 | 味の素株式会社 | 34 機械製麺用米麵粉及び無塩米麵の製造方法。 | 菅原 則行 |
| 6 合成樹脂包装用袋入り食品の製造方法 | 井村屋グループ株式会社 | 35 水切り機能付き蓋材、およびその蓋材を融着した容器 | 凸版印刷株式会社 |
| 7 デンプン含有飲食品用ゲル化剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 36 もち様食品及びその製造方法、並びにもち様食品を含有するパン及び焼成菓子 | ソーダニッカ株式会社 |
| 8 でんぷん加工品の改質方法 | ユニコロイド株式会社 | 37 こんにゃく加工食品 | 池田 純一 |
| 9 ゼリー状食品 | 山田 康雄 | 38 摩砕コンニャクおよび希少糖を含む炊飯配合剤、それを配合して炊飯した炊飯米、および炊飯方法 | ハイスキー食品工業株式会社 |
| 10 ペースト状蜂蜜の製造方法 | オリヒロブランド株式会社 | 39 紙臭を低減した容器詰難消化性デキストリン含有弱酸性飲料 | キリンビバレッジ株式会社 |
| 11 エビ代替食品 | 不二製油株式会社 | 40 炊飯用米粒状こんにゃくの製造方法 | 錦町農産加工株式会社 |
| 12 ゲル製剤 | 旭化成株式会社 | 41 コンニャク組成物、乳酸菌の耐酸性向上方法及び耐酸性向上剤 | 国立研究開発法人産業技術総合研究所 |
| 13 磨砕こんにゃくを含むスムージー | ハイスキー食品工業株式会社 | 42 ゼリー状食品 | 山田 康雄 |
| 14 セルロースエーテルおよび天然ガムを含むソーセージ添加剤 | ダウ グローバル テクノロジーズ エルエルシー | 43 ベーカリー用可塑性油中水型乳化油脂組成物 | 株式会社A DEKA |
| 15 液体に微粒子状グルコマンナン・ゲルが分散してなる組成物の製造方法 | ユニコロイド株式会社 | 44 加熱食肉製品 | 株式会社ホクビー |
| 16 透過型電子顕微鏡用試料の調製方法 | 株式会社明治 | 45 食品包装用塗料、およびそれを利用した食品用包装容器 | 小松 秀一 |
| 17 磨砕こんにゃく食品の製造方法 | ハイスキー食品工業株式会社 | 46 乾燥すりおろしこんにゃく薄膜片及びその製造方法 | オリヒロブランド株式会社 |
| 18 ホイップヨーグルト | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 47 微結晶セルロースおよびカルボキシメチルセルロースの安定化剤組成物、食品製品並びに工業用懸濁液 | エフ エム シー コーポレーション |
| 19 蒲焼様魚肉練製品の製造法 | 株式会社スギヨ | 48 こんにゃく食品の製造方法 | 石井 邦彦 |
| 20 こんにゃく製造用アルカリ凝固剤、こんにゃくの製造方法及びこんにゃく製品 | オリヒロブランド株式会社 | 49 食品包装用塗料、およびそれを利用した食品用包装容器 | 小松 秀一 |
| 21 プロバイオティック細菌株およびそれを含有する乳児食向けシンバイオティクス組成物 | プロバイオティカル・ソシエタ・ペル・アチオニ | 50 血清コレステロールを低下させる食用製品 | ライシオ ニュートリション リミテッド |
| 22 変色防止用アルカリ組成物又は水溶液 | 渡邊 毅臣 | 51 ひき肉レプリカ | インボッシブル フーズ インコーポレイテッド |
| 23 無洗米 | 株式会社神明精米 | 52 粉碎可能なファインフレーバー粒子 | フィルムニツヒ ソシエテ アノム |
| 24 耐熱性を有するゲル状食品 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 53 ホイップ可能な食品製品、ホイップされた食品製品及びこれらの製造方法 | テート アンド ライル カスタム イングリーディエンツ エルエルシー |
| 25 非加熱調味コンニャク包装食品、およびその製造方法 | 三和罐詰 株式会社 | 54 被酸化性成分および水溶性植物抽出物を含む栄養組成物 | アボット・ラボラトリーズ |
| 26 食品用組成物 | 日東富士製粉株式会社 | 55 組成物 | オプティバイオティクス リミテッド |
| 27 容器入り即席食品 | 株式会社石塚商店 | 56 食物繊維組成物 | インキューファーム グループ エスディーエヌ ビーエイチディー |
| 28 グルコマンナン、キサンタンガム、およびアルギネートを含む、代謝性障害の処置のための食品 | イノバイオロジック、インコーポレイテッド | 57 飲食品添加用グルコマンナン及びそれを含有する食品 | 清水化学株式会社 |
| 29 こんにゃく食品の製造方法及び製造装置 | 群馬県 | 58 血糖値の上昇抑制効果を有するこんにゃく加工食品 | 国立大学法人 香川大学 |

以下9点省略