

< 日本特許・実用新案明細書収録セット >

ホームページ公開中! <http://www.itdc-patent.com>

## ケーキ・ミックスの組成と製造加工方法

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 平成10年～平成12年(3年間) 63点

\*電子BOOK版新登場! 全文PDF CD-ROM 版 ¥21,700 -  
 全文紙収録 全文公報版 ¥21,700 -

### 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	年次	点	価格
No,8461	公開特許	ケーキ・ミックスの組成と製造加工方法	平.7-9	64点	¥23,300
No,6805	"	"	昭.61-平.1	65点	¥23,000
No,5868	"	"	昭.58-60	62点	¥21,700
No,8462	"	冷凍パン生地製造方法	平.8-9	63点	¥25,500
No,8028	"	"	平.6-7	67点	¥28,900
No,7644	"	"	平.4-5	75点	¥35,700
No,7367	"	"	平.2-3	72点	¥24,000
No,6784	"	"	昭.63-平.3	80点	¥26,700
No,6388	"	"	昭.61-62	57点	¥19,700
No,8892	"	バター・ミックスの組成と製造加工方法	平.7-11	98点	¥36,700
No,7906	"	"	平.5-6	60点	¥22,400
No,7505	"	"	平.2-4	65点	¥23,500
No,6758	"	"	昭.62-平.1	67点	¥23,800
No,5994	"	"	昭.59-61	60点	¥21,300
No,7660	"	小麦粉の加工方法と工程	平.3-5	66点	¥23,400
No,7276	"	"	平.1-2	68点	¥23,600
No,8874	"	パン粉とその類似物の製造方法	平.8-11	59点	¥22,000
No,8027	"	"	平.2-7	60点	¥23,300
No,8893	"	麺類用穀粉の製造加工方法	平.5-9	62点	¥23,800
No,8455	"	天ぷら・から揚げ粉ミックス	平.5-9	67点	¥23,400
No,8512	"	お好み焼き用ミックスの製造方法	平.5-9	68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](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、原本コピーは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. <span style="float: right;">CD-ROM版・全文公報版</span>
所 属 部 署	題 名
担 当 者 名	合計 ¥
	(            )                      FAX                      (            )
住所 〒	

# ケーキ・ミックスの組成と製造加工方法

No, 9208

[公開編]平成10年～平成12年 63点

CD-ROM版 ¥21,700

全文公報版 ¥21,700

## 日本特許公開 平成10年

- 1 シフォンケーキミックス 日清製粉(株)
- 2 冷凍小型ホットケーキの電子レンジ解凍方法 "
- 3 冷凍パンケーキ及びその製造方法 "
- 4 ケーキドーナツの製造方法 日東製粉(株)
- 5 アイシング、アイシングミックス粉、アイシングの製造方法、菓子類及びその製造方法 日本製粉(株)
- 6 ポリ-γ-グルタミン酸に混在するプロテアーゼ活性の低減方法および本剤を含有する麺類およびケーキ類 鳥越製粉(株)
- 7 ペースト状食品基材及びその製造方法 ハウス食品(株)
- 8 ケーキ用起泡性乳化油脂組成物 鐘淵化学工業(株)
- 9 蒸しケーキの製造法 不二製油(株)
- 10 ベーカリー製品用ミックスおよびそれを用いたベーカリー製品 昭和産業(株)
- 11 食物アレルギー患者用クッキーおよびクッキーミックス 鳥越製粉(株)
- 12 すぐに焼くことができる、貯蔵安定なケーキ生地及びその調製方法 ベストフーズ
- 13 起泡性乳化油脂組成物 鐘淵化学工業(株)
- 14 ベーカリー製品及びその製造方法 旭電化工業(株)
- 15 ナチュラル・クリーム・チーズケーキの製造法 福原田鶴子
- 16 ドウ組成物 日本製粉(株)
- 17 目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の料理用の焼き型を兼ねた食品 坂本信一郎
- 18 赤米シフォンケーキ 田中産業(株)
- 19 メレンゲ安定化剤及びその利用 三栄源I7・I7・AI(株)

- 20 食品の品質改良剤 アサマ化成(株)
- 21 ドウ組成物 日本製紙(株)
- 22 ケーキ類及びその製造方法 日澱化学(株)
- 23 絹フィブロンからなる起泡性食品素材とそれから製造した気泡食品素材、およびそれらの製造方法とその泡安定性の増強方法、ならびにそれらを使用したスポンジケーキ 鶴岡市

## 日本特許公開 平成11年

- 24 ホットケーキミックス (株)永谷園
- 25 スポンジケーキ用ミックス 日清製粉(株)
- 26 熱処理小麦粉 "
- 27 ベーカリー脂肪組成物 エリパ・ナムロセ
- 28 小麦粉製品の改質剤 花王(株)
- 29 新規な内相を有するケーキ及びその製造方法 日清テクノミックス(株)
- 30 ケーキの製造法及びケーキ 不二製油(株)
- 31 プレミックス用品質改良剤及びそれを配合したプレミックス 太陽化学(株)

- 32 発酵食品製造用ミックス粉、それを使用して製造した発酵食品及び発酵食品の製造方法 日本製粉(株)
- 33 小麦粉とバターを含む組成物及びその製造方法 不二製油(株)
- 34 パウンドケーキの製造方法 (株)プレシア
- 35 電子レンジ加温用の小麦粉含有食品の製造方法 不二製油(株)
- 36 ケーキ用鶏卵品質安定剤 理研ビタミン(株)
- 37 ケーキ用品質安定剤及びケーキ "
- 38 冷凍ケーキ用改良剤及び冷凍ケーキ "
- 39 ウコギ入りケーキの製造方法 日東ベスト(株)
- 40 起泡性乳化油脂組成物 鐘淵化学工業(株)
- 41 無グルテン小麦粉加工食品およびその製造方法 ホーム乳業(株)
- 42 サフランエッセンス 11ケソノモデル
- 43 乳化組成物 吉原製油(株)
- 44 燻製洋菓子の製造方法 岡崎 晃

## 日本特許公開 平成12年

- 45 菓子類用小麦粉組成物 日清製粉(株)
- 46 食品用膨張剤 "
- 47 菓子用小麦粉、それを使用して得られた菓子及び菓子の製造方法 日本製粉(株)
- 48 穀粉を主体とする膨化型スナック菓子の製造方法 鳥越製粉(株)
- 49 菓子用穀粉及びそれを用いて製造される菓子 千葉製粉(株)
- 50 新規のふくらまし酸組成物 ローディア Inc.
- 51 植物ステロール含有油脂組成物 花王(株)
- 52 製菓用水中油型乳化組成物及びそれを用いるケーキの製造方法 日本油脂(株)
- 53 牛乳様食品 ミヨシ油脂(株)
- 54 ケーキ用品質改良剤 雪印乳業(株)
- 55 自由流動性脂肪組成物 04-ス・クックマン
- 56 ロングライフのケーキ及びその製造方法 ハマダ コンフェクト(株)
- 57 安定化したチーズケーキ製品 クラフトフーズ Inc.
- 58 バター風味の向上したケーキ類 三栄源I7・I7・AI(株)
- 59 脂肪代替食品 東和化成工業(株)
- 60 大豆食品素材を用いたケーキ様食品 不二製油(株)
- 61 小麦粉焼成品、その製造方法および品質改良剤 (株)片山化学工業研究所
- 62 スポンジケーキ及びその製造方法 山崎製パン(株)
- 63 菓子及びその製造方法 森永製菓(株)

- 以上63点 -