

<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>

\*お求め安い価格で新登場!

## 生めん類の保存方法

\*\*\*\*\*

[登録・公開編]平成12年~平成13年(2年間) 71点

全文PDF CD-ROM版 ￥16,300-  
 全文紙収録 全文公報版 ￥16,300-  
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥24,000-)

### 既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	生めん類の保存方法	平.10-11	71点	￥25,000
No.8389	公開特許	"	平.8-9	63点	￥24,800
No.8044	"	"	平.6-7	72点	￥26,700
No.7632	"	"	平.3-5	62点	￥23,700
No.7028	"	"	昭.62-平.2	54点	￥19,800
No.6068	"	"	昭.58-61	68点	￥22,600
No.8190	"	レトルト麺の製造加工方法	平.5-8	60点	￥22,600
No.7152	"	電子レンジ調理麺の製造方法	昭.60-平.2	69点	￥23,700
No.8191	"	中華麺類の製造加工方法	平.5-8	62点	￥22,400
No.8047	公告・公開	冷凍麺の製造方法と製品	平.6-7	55点	￥20,400
No.7631	公開特許	"	平.3-5	66点	￥23,400
No.7018	"	"	昭.63-平.2	62点	￥20,700
No.7781	"	乾麺類の製造加工方法	平.4-6	76点	￥24,700
No.7351	"	"	昭.63-平.3	79点	￥25,000
No.6352	"	"	昭.55-62	82点	￥25,400
No.8061	"	うどんの製造加工方法	平.4-7	78点	￥24,700
No.7466	"	"	昭.60-平.3	60点	￥19,700
No.8184	"	手打ち風麺類の製造方法と装置	平.5-8	67点	￥24,700
No.8185	"	手延べ風麺類の製造方法と装置	平.5-8	60点	￥23,000
No.8046	公告・公開	そばの製造加工方法	平.6-7	53点	￥19,700
No.7633	公開特許	"	平.3-5	53点	￥19,700
No.7150	"	"	昭.63-平.2	48点	￥18,300

\*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ファイルにしておりリンク機能、全文公報版は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・全文公報版
所属部署	題名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	( ) Fax ( )
住所 〒	

# 生めん類の保存方法

No.9276

[登録・公開編]

平成12年～平成13年

71点

CD-ROM版 ￥16,300

全文公報版 ￥16,300

( CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥24,000 )

## 日本特許登録 平成12年

- |                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| 1 ゆで麺の製造法                       | ヒガシマル醤油株式会社  |
| 2 中華麺用保存剤および保存性に優れた中華麺類の製造方法    | アサマ化成株式会社    |
| 3 無かんすい中華風麺の製造方法                | マ・マーマカロニ株式会社 |
| 4 包装ゆでめんの品質改良法                  | 太陽化学株式会社     |
| 5 麺質改良方法および麺質改良剤                | アサマ化成株式会社    |
| 6 麺類の製造方法                       | アサマ化成株式会社    |
| 7 電子レンジ調理用生麺類の製造方法              | アサマ化成株式会社    |
| 8 抗菌剤                           | 鐘紡株式会社       |
| 9 常温流通可能なめん類の製造方法               | エスピー食品株式会社   |
| 10 電子レンジ調理用麺類の製造方法              | アサマ化成株式会社    |
| 11 茹で伸び防止麺及びその製造方法              | 日本製粉株式会社     |
| 12 包装ゆでめんの製造方法                  | シマダヤ株式会社     |
| 13 麺類の製造方法                      | 明星食品株式会社     |
| 14 生麺類品質改良剤及び生麺類の製造方法並びに製麺用穀粉材料 | 日本製粉株式会社     |
| 15 ゆで麺及びその製造法                   | 株式会社日麺       |
| 16 電子レンジ即席麺類およびその調理方法           | アサマ化成株式会社    |

## 日本特許登録 平成13年

- |                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| 17 常温流通可能なめん類の製造法     | 味の素株式会社         |
| 18 包装茹で麺類の製造方法        | 日清製粉株式会社        |
| 19 ロングライフうどんの製造法      | 松谷化学工業株式会社      |
| 20 ロングライフ中華麺の製造法      | 松谷化学工業株式会社      |
| 21 包装加熱殺菌中華麺類の製造法     | 太陽化学株式会社        |
| 22 麺類品質改良剤及び麺類の製造方法   | 太陽化学株式会社        |
| 23 生麺類の製造方法           | 日清食品株式会社        |
| 24 三層生麺類の製造方法         | 日清食品株式会社        |
| 25 麺用品質改良剤及び品質改良方法    | 株式会社片山化学工業研究所   |
| 26 多層麺の製造法            | 味の素株式会社         |
| 27 新規麺類およびその製造方法      | 日清食品株式会社        |
| 28 麺類の改良用組成物及び麺類の製造方法 | 太陽化学株式会社        |
| 29 加工食品の品質保存法         | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 30 ロングライフ麺及びその製造方法    | 松谷化学工業株式会社      |

## 日本特許公開 平成12年

- |                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| 31 麺入り食品                 | 株式会社大進食品           |
| 32 品質改良した生めん類およびその品質改良方法 | 扶桑化学工業株式会社         |
| 33 麺類の製造方法               | 日清製粉株式会社           |
| 34 麺類の製造方法               | セレスタージャパン株式会社      |
| 35 調理麺の製造方法              | 日清製粉株式会社           |
| 36 茹で麺類用 pH 調整剤組成物       | 株式会社キョクトーインターナショナル |

- |                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| 37 製麺用製剤                          | 株式会社武蔵野化学研究所 |
| 38 麺用ほぐれ改良剤                       | 鳥越製粉株式会社     |
| 39 麺の品質改良剤と麺の製造方法                 | 太陽化学株式会社     |
| 40 液状製麺用添加剤の添加方法                  | 株式会社武蔵野化学研究所 |
| 41 穀物類の保存方法及び使用方法                 | 埋橋 祐二        |
| 42 ウェットタイプの麺類およびその製造方法            | 日清食品株式会社     |
| 43 ロングライフ麺およびその製造方法               | 扶桑化学工業株式会社   |
| 44 麺類およびその製造方法                    | 日清食品株式会社     |
| 45 小麦粉加工食品の製造法                    | 丸善製菓株式会社     |
| 46 品質改良した生めんおよびその品質改良方法           | 扶桑化学工業株式会社   |
| 47 茹で麺類の製造方法                      | 新津 有輝子       |
| 48 食品の製造法                         | 昭和商事株式会社     |
| 49 茹で・蒸し麺類のほぐれ改良用組成物              | 太陽化学株式会社     |
| 50 ゆでうどんおよび生もちを収容したパック製品およびその製造方法 | サンヨーフーズ株式会社  |
| 51 澱粉含有食品の結着防止剤、即席麺類及びその製法        | 鐘紡株式会社       |

## 日本特許公開 平成13年

- |                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| 52 麺類の製造方法                     | 日清食品株式会社         |
| 53 生うどん麺の製造方法並びにうどんの給食システム     | マルマンコーポレーション株式会社 |
| 54 生タイプ即席麺用の改質剤組成物、及びこれを用いた... | 第一工業製菓株式会社       |
| 55 麺類の品質改良剤と麺類の製造方法            | 太陽化学株式会社         |
| 56 麺類の品質改良剤及び麺類の製造法            | 太陽化学株式会社         |
| 57 加圧加熱殺菌麺の製造方法                | 日清食品株式会社         |
| 58 ゆで麺及びその製造法                  | 株式会社日麺           |
| 59 麺類の改質剤及び麺類の改質方法             | 太陽化学株式会社         |
| 60 麺類の品質調整法及び麺類の品質調整剤          | 扶桑化学工業株式会社       |
| 61 食品の保存方法                     | 日清製粉株式会社         |
| 62 包装麺類およびその製造方法               | 日清食品株式会社         |
| 63 生麺類の製造方法                    | マ・マーマカロニ株式会社     |
| 64 保存用茹麺類の製造法                  | 株式会社日清製粉グループ本社   |
| 65 麺類の製造方法及び麺用改質剤              | 太陽化学株式会社         |
| 66 長期保存麺の製造方法                  | 日清食品株式会社         |
| 67 麺用組成物及び麺類の製造法               | 太陽化学株式会社         |
| 68 常温流通生中華麺類及びその製造方法           | ハウス食品株式会社        |
| 69 常温流通生麺類及びその製造方法             | ハウス食品株式会社        |
| 70 常温保存性食品の製造方法                | ハウス食品株式会社        |
| 71 常温保存性食品の製造方法                | ハウス食品株式会社        |

以上71点