

<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!

ポテトの加工方法と製品

[公開編] 平成11年~平成13年(3年間) 79点

全文PDF CD-ROM版 ￥19,700-
 全文紙収録 全文公報版 ￥19,700-
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥29,000-)

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,8582	公開特許	ポテトの加工方法と製品	平.8-10	66点	¥26,700
No,7977	"	"	平.5-7	57点	¥23,300
No,7514	"	"	平.2-4	67点	¥28,700
No,6742	"	"	昭.62-平.1	64点	¥19,700
No,5921	"	"	昭.58-61	86点	¥26,400
No,8393	"	減圧フライによる乾燥食品の製法と装置	平.4-9	52点	¥19,700
No,7493(A)	"	"	昭.62-平.3	67点	¥24,000
No,6029	"	"	昭.59-61	78点	¥24,600
No,8196(B)	"	スナック食品の製造加工方法	平.7-8	66点	¥24,600
No,"(A)	"	"	平.5-6	63点	¥23,400
No,7340	"	"	平.2-3	75点	¥26,700
No,6866	"	"	昭.63-平.1	64点	¥24,700
No,8080	"	豆菓子製造方法と製品	平.4-8	75点	¥24,700
No,7420	"	"	昭.60-平.3	60点	¥19,700
No,8192	"	トウモロコシの加工方法と製品	平.5-8	55点	¥19,800
No,7517	"	"	平.2-4	64点	¥24,700
No,6746	"	"	昭.62-平.1	72点	¥25,600
No,8214	"	クッキーの製造加工方法	平.5-8	75点	¥29,600
No,8513	"	シリアル食品の製造加工方法	平.5-9	65点	¥24,000
No,8163	"	ライスバーガー類の製法と製品	平.7-8	58点	¥19,700
No,7904	"	"	平.5-6	73点	¥21,900
No,7540	"	"	平.3-4	56点	¥21,600

*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 〒	

ポテトの加工方法と製品

No.9289

[公開編] 平成11年～平成13年(3年間) 79点

CD-ROM版 ¥19,700 全文公報版 ¥19,700

(CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ¥29,000)

日本特許公開 平成11年

日本特許公開 平成12年

- 1 かぼちゃ若しくはじゃがいもを原料とした団子の製造方法 米司 綾逸
- 2 表面に凹凸のあるから揚げの製法 鳥越製粉株式会社
- 3 芋加工食品及びその製造方法 西瀬 悦雄
- 4 焼菓子の製造方法 亀田製菓株式会社
- 5 乾燥ポテト キューピー株式会社
- 6 成形スナックの製造法 松谷化学工業株式会社
- 7 スナックチップス成形用プレス装置 シブヤマシナリー株式会社
- 8 スナックチップス成形用プレス装置のペレット供給装置 シブヤマシナリー株式会社
- 9 スナックチップス成形用プレス装置のプレス面付着物除去装置 シブヤマシナリー株式会社
- 10 スナック食品 ハウス食品株式会社
- 11 膨化スナック食品の製造方法 鳥越製粉株式会社
- 12 食物用水分結合調合物 ベストフーズ
- 13 パームオイルを使用した商品の処理方法 イエナ商事株式会社
- 14 ポテト製品用クリアーコート調合物 セレスタール・ホルディング・ベー・ファウ
- 15 揚げ物及びショートニング 花王株式会社
- 16 澱粉性食品の製造法 不二製油株式会社
- 17 フライド・スナック ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー
- 18 十分量の高温油で揚げた食品から脂肪を除去する方法 ツヴァイフェル ポミー・チップス アーゲー
- 19 たっぷりの油で揚げた時のきめを有するオープン仕上げの冷凍フライドポテトの調製方法 ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー
- 20 貯蔵安定性冷凍半フライドポテト片 ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー
- 21 改良オープン仕上げフレンチフライの調理方法 ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー
- 22 強制空気対流式オープンによるフレンチフライの仕上げ方法 ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー
- 23 ディープフライの味および触感を有する... ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー
- 24 遊離脂肪酸とポリマーとを低濃度含有するパーフライド食品 ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー
- 25 オイル・エンローブ済み半フライド・ポテト片 ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー
- 26 トリグリセリド脂肪を含有しないコーンマーサスナックフード製品の製造方法 ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー
- 27 カロリー低減化低カロリースナックの加工用生地組成物 ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー
- 28 乾燥ポテトフレーク ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー
- 29 食品分与機械 プレミア デザイン, リミテッド

登録実用新案 平成11年

- 30 電子レンジ用ジャガイモ包装体 キューピー株式会社
- 31 ジャガイモ菓子 キューピー株式会社

- 32 食品素材及びその製造方法 中山 正夫
- 33 スティック状に成型されたポテトスナックおよびその製造方法 株式会社ロッチ
- 34 チーズ含有組成物およびそれを用いた焼き菓子の製造方法 江崎グリコ株式会社
- 35 包み揚げスナック食品の製造方法 大輝畜産株式会社
- 36 フライ用食品およびフライ済食品 雪印乳業株式会社
- 37 フライ食品およびその製造方法 雪印乳業株式会社
- 38 冷凍根野菜およびその製造方法 株式会社エム・オウ・シイ
- 39 バレイショ貯蔵時の発芽抑制方法、及び該方法によって得られる、貯蔵時の発芽の抑制されたバレイショ 農林水産省食品総合研究所長
- 40 植物質を素材とするクリム状の食品及びそのための方法 ベストフーズ
- 41 剥皮したジャガイモの変色防止方法 扶桑化学工業株式会社
- 42 フライドポテトの製法 株式会社セラリカ野田
- 43 ポテトチップスおよびポテト菓子 太陽化学株式会社
- 44 成型ポテトチップスおよびポテトスナック菓子 太陽化学株式会社
- 45 スナック菓子およびその製造方法 株式会社エム・オウ・シイ
- 46 ベクテン及びその製造法並びにそれを使用した酸性蛋白食品及びその製造法 不二製油株式会社
- 47 配合食用油およびその利用 吉原製油株式会社
- 48 ブレツェル及びその製造方法 江崎グリコ株式会社
- 49 口中で清涼感を有する低カロリーフライドスナック ベストフーズ
- 50 揚げ油調合物としての脂肪酸エステル化されたプロボキシル化グリセリン ベストフーズ
- 51 植物繊維 ギスト プロカデス ベスローテン...
- 52 マイクロ波のような電磁気及び真空処理によるチップの製造 ザ ユニバーシティ オブ...
- 53 スナック食品を調製する方法および装置 ヒート アンド コントロール...
- 54 植物ステロール含有油脂組成物 花王株式会社

日本特許公開 平成13年

- 55 菓子製品 ソシエテ デ プロデュイ ネットスル...
- 56 野菜の薄切りと洗浄を同時に行う方法 ヒート アンド コントロール インコーポレイテッド
- 57 新規デンプン性組成物およびその製造方法 江崎グリコ株式会社
- 58 冷凍馬鈴薯、冷凍馬鈴薯の製造方法及び冷凍馬鈴薯を含む食品 ハウス食品株式会社
- 59 膨化スナックの製造方法 ハウス食品株式会社
- 60 低吸収性油脂 旭電化工業株式会社
- 61 皮付野菜・果実の剥皮方法およびそのための装置 株式会社 西村

以下18点省略