

<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!

サツマイモの処理方法と製品

[公開編] 平成11年~平成13年(3年間) 58点

全文PDF CD-ROM版 ￥13,600-
 全文紙収録 全文公報版 ￥13,600-
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥20,000-)

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, 8584	公開特許	サツマイモの処理方法と製品	平.8-10	57点	¥20,500
No, 7979	"	"	平.4-7	55点	¥19,700
No, 7422	"	"	昭.63-平.3	59点	¥20,000
No, 6321	"	"	昭.50-62	57点	¥19,700
No, 6876	"	タマネギの処理加工方法と製品	昭.55-平.1	80点	¥25,700
No, 7262(A)	"	大根の処理加工方法	昭.48-平.2	67点	¥23,400
No, " (B)	"	牛ぼう・蓮根の処理加工方法	昭.48-平.2	43点	¥15,500
No, " (C)	"	山芋の処理加工方法	昭.48-平.2	49点	¥17,600
No, " (D)	"	食用花・葉の処理加工方法	昭.48-平.2	36点	¥13,000
No, 6399(A)	"	乾燥野菜・野菜粉の製造方法	昭.58-62	75点	¥23,400
No, " (B)	"	野菜類の冷凍加工方法	昭.58-62	57点	¥18,600
No, " (C)	"	野菜エキスの抽出法と製品	昭.58-62	56点	¥19,700
No, 7493(B)	"	カット野菜・果実の保存方法	昭.62-平.3	41点	¥16,000
No, 8487	"	シソの処理加工方法と製品	平.5-9	55点	¥19,800
No, 8469	"	食品用天然酸化防止剤の組成	平.7-9	83点	¥29,600
No, 8499	"	食品用日持ち向上剤の組成	平.5-9	70点	¥27,400
No, 7977	"	ポテトの加工方法と製品	平.5-7	57点	¥23,300
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, 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, 8192	"	トウモロコシの加工方法と製品	平.5-8	55点	¥19,800
No, 8513	"	シリアル食品の製造加工方法	平.5-9	65点	¥24,000

*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、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 〒	

サツマイモの処理方法と製品

No.9291

[公開編] 平成11年～平成13年(3年間)

58点

CD-ROM版 ￥13,600

全文公報版 ￥13,600

(CD-ROM版 全文公報版 一括購入 ￥20,000)

日本特許公開 平成11年

- 1 甘藷の搾汁パルプ分を用いた飲料の製造方法 カゴメ株式会社
- 2 甘藷麵の製造方法 農林水産省九州農業試験場長
- 3 ベースト状食品 日本食品化工株式会社
- 4 品質と収率の良好な食品の製造方法 浅井缶詰株式会社
- 5 芋加工食品及びその製造方法 西瀬 悦雄
- 6 卵黄様食感を持つ食品 不二製油株式会社
- 7 芋類粉の製造方法、この方法で得られた芋類粉、およびこの芋類粉を用いた食品 清川 晋
- 8 変色緩和甘藷粉末の製法 協同組合ソシオ テクニカ
- 9 電子レンジ加熱用食品 旭電化工業株式会社
- 10 電磁調理用蒸かし芋材料 磯田 正敏
- 11 干しいもの製造方法 タチバナペーパーウェア株式会社
- 12 焼いも製造方法とその装置 清川 晋
- 13 かぼちゃコロッケ風さつまいもコロッケ 上野 隆二
- 14 甘藷ジュース含有飲料の製造方法 カゴメ株式会社
- 15 さつまいもの糖化乾燥物の製造方法 福留 道雄
- 16 飲食物製造用さつまいも原料の製造方法及び同原料を用いる飲食物の製造方法 鹿児島県
- 17 さつまいもの乾燥方法並びにさつまいもの乾燥機 株式会社ユニマック

日本特許公開 平成12年

- 18 サツマイモシート 旭電化工業株式会社
- 19 半乾燥食品 岸本 實明
- 20 澱粉組成物及びそれを含有する食品 日本食品化工株式会社
- 21 食品素材及びその製造方法 中山 正夫
- 22 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
- 23 さつまいもの乾燥方法並びにさつまいもの乾燥機 株式会社ユニマック
- 24 ムラサキイモ類の加工方法 みかど農産株式会社
- 25 紫サツマイモを用いた食品およびその製造方法ならびに食品攪拌装置および食品攪拌方法 安藤 恵里子
- 26 蒸切干し甘藷の製造方法 農林水産省九州農業試験場長
- 27 高カロテン含有有色甘藷入り味噌およびその製造方法 社団法人宮崎県ジェイエイ食品開発研究所
- 28 冷凍根野菜およびその製造方法 株式会社エム・オウ・シイ
- 29 玄米センベイ及び甘藷センベイ 川内 景敏
- 30 サツマイモ菓子 旭電化工業株式会社
- 31 さつまいも菓子の製造方法 株式会社フジサプライ
- 32 真空パックいもの製造方法 兼仙青果株式会社
- 33 紅芋バターの製造方法 田崎 盛政
- 34 サブレ菓子 (株)だいいいちコンフェクショナリ
- 35 根菜類の表面処理方法 株式会社オオツカ

日本特許公開 平成13年

- 36 サツマイモ及び大豆を原料とする発酵食品の製造法 鹿児島県
- 37 食品の含浸方法 株式会社サムソン
- 38 豆乳と芋類を主原料にしたクリーミーなアイスクリーム類およびその製造方法 株式会社サンオーネスト
- 39 機能性食品、及び機能性食品素材 薩摩酒造株式会社
- 40 サツマイモ乳酸発酵食品 熊本県
- 41 餅菓子及びその製造方法 田ヶ久保 隆道
- 42 焙炒イモ類、焙炒イモ類麹及びそれらを用いる酒類、食品の製造方法 寶酒造株式会社
- 43 膨化スナックの製造方法 ハウス食品株式会社
- 44 食物繊維の製造法 安部 淳一
- 45 ムラサキサツマイモ由来の血液循環改善作用を有する食品素材 明治乳業株式会社
- 46 紫芋の粉が含有された餃子の皮およびこれを用いた餃子 勝山 豊
- 47 弁当 有限会社松兵衛
- 48 アントシアニン含有有色甘藷入り味噌およびその製造方法 社団法人宮崎県ジェイエイ食品開発研究所
- 49 膨化食品、その製造方法及びトッピング組成物 ハウス食品株式会社
- 50 薩摩芋を主成分とする健康食品 福島 馨
- 51 スイートポテト及びその製造方法 株式会社ポテトシヤ
- 52 いもサント等(じゃが芋、薩摩芋) 内山 順夫
- 53 皮付き調理いも、調理いも類の製法及び皮付きいも類の皮遊離方法 カネボウ株式会社
- 54 真空パック根菜類の製造方法 兼仙青果株式会社
- 55 低温で糊化するサツマイモデンプンおよびそのデンプンを塊根中に含むサツマイモの作出方法 農林水産省農業研究センター所長
- 56 サツマイモ加工食品 旭電化工業株式会社

登録実用新案 平成11年

- 57 加工食品 株式会社コア
- 58 蒸煮さつまいも千切干に副素材である別途調整の糊料 粘状溶液を添加してなる加工食品 網代 久子

以上 58点