

<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>

*最新の特許情報が満載!

豆腐の保存方法と製品

[公開編]平成5年~平成14年(10年間) 92点

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥19,800-
 全文紙収録 B5製本版 ￥19,800-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥29,000-)

既刊関連セットのご案内

No.	種別	内容	期間	点数	価格
No,9148	公告・公開	無菌包装豆腐の製造方法	昭.62-平.12	59点	￥22,600
No,9147	"	高野豆腐の製造加工方法	"	58点	￥21,700
No,8721	公開特許	油揚げの製造加工方法	平.6-10	69点	￥23,300
No,7706	公告・公開	"	平.4-5	56点	￥19,800
No,7336	"	"	平.2-3	58点	￥19,700
No,6879	"	"	昭.63-平.1	66点	￥19,700
No,8722	公開特許	油揚げ製造装置の構造	平.6-10	60点	￥21,500
No,8729	"	豆腐の凝固・成型・充填装置	平.5-10	63点	￥23,400
No,8730	"	豆腐の切断・包装・搬送装置	"	78点	￥28,600
No,8731	"	豆腐製造用呉液圧搾装置	"	64点	￥23,700
No,8725	"	冷凍豆腐類の製造加工方法	"	67点	￥23,000
No,7707(A)	"	豆腐スナック・デザート等の製造方法	昭.59-平.5	56点	￥21,700
No, "(B)	"	豆腐ステーキ・ハンバーグの製造方法	"	48点	￥19,800
No, "(C)	"	麻婆豆腐の製造方法	"	35点	￥14,500
No,8717	"	オカラの処理加工方法と製品	平.6-10	79点	￥27,600
No,7704	"	"	平.3-5	59点	￥19,700
No,7110	"	"	平.1-2	48点	￥18,000
No,6473	"	"	昭.60-63	64点	￥19,700
No,8899	"	かき揚げの製造方法と装置	平.2-11	87点	￥30,000
No,8716	"	惣菜の製造方法と装置	平.5-10	79点	￥26,700

*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ファイルにしておりリンク機能、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・B5製本版・一括購入
所属部署	題 名
	合計 ￥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

豆腐の保存方法と製品

No.9494

[公開編] 平成5年～平成14年(10年間) 92点

CD-ROM版 ¥19,800

B5製本版 ¥19,800

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥29,000)

- | | | | |
|---|-----------------|---------------------------------------|--|
| 1 豆腐の製造方法 | 協同組合福島県食品産業センター | 39 加圧加熱処理が可能な豆腐の製造方法 | 朝日食品工業株式会社 |
| 2 豆腐自動切断包装装置 | 新開 節夫 | 40 蕨餅風豆腐食品及びその製造方法 | 但馬屋食品株式会社 |
| 3 豆腐 | 川島 義政 | 41 塩味付き充填豆腐の製造方法 | 横山 正直 |
| 4 豆腐製造材料 | 平井 正夫 | 42 無菌包装豆腐製品の製造法 | テトラ ラヴェル ホールディングス アンド ファイナンス ソシエテ アノニム |
| 5 豆腐の保存方法 | 株式会社高井製作所 | 43 豆腐の製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 6 容器入り絹ごし豆腐の製造装置 | 四国化工機株式会社 | 44 膨潤した種子の脱皮機 | 鈴与工業株式会社 |
| 7 豆乳凝固食品 | 武田薬品工業株式会社 | 45 レトルト処理に安定な豆腐及び加熱殺菌豆腐 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 8 豆乳の発酵方法 | 不二製油株式会社 | 46 角形フィルム包装豆腐の製造方法 | 備南工業株式会社 |
| 9 長期保存性豆腐の製造方法 | 唐沢 知好 | 47 豆腐パックの加熱殺菌および冷却方法 | 株式会社トーフアー |
| 10 大豆加工食品およびその製法 | フジッコ株式会社 | 48 豆腐パックの処理方法 | 株式会社トーフアー |
| 11 白和えの素及び即席白和え | 株式会社錦味 | 49 豆腐パック処理用具 | 株式会社トーフアー |
| 12 包装されたあんかけ豆腐の製造方法 | 太子食品工業株式会社 | 50 乳酸菌含有豆腐、乳酸菌含有豆乳および豆乳発酵物並びにそれらの製造方法 | 汐見 修一 |
| 13 大豆加工食品の製造法 | 朝日食品工業株式会社 | 51 被覆食品 | 秋田県 |
| 14 抗菌性豆腐 | 株式会社坂角総本舗 | 52 容器入り無菌豆腐の製造方法 | 四国化工機株式会社 |
| 15 抗菌性豆腐の製造法 | 株式会社坂角総本舗 | 53 薬味入り豆腐 | 日本オペレーター株式会社 |
| 16 繊維豆腐及びその製造方法 | 徐 祉洙 | 54 麺状豆腐の製造方法 | 但馬屋食品株式会社 |
| 17 豆腐の製造方法 | 株式会社ライクスタカギ | 55 容器入り豆腐及びその製造方法 | 株式会社山食 |
| 18 冷凍、レトルト加工並びにフリーズドライ加工に適した豆腐の製造方法および冷凍、レトルト加工並びに... | 株式会社ライクスタカギ | 56 豆腐の加熱方法及び製造方法 | 株式会社高井製作所 |
| 19 豆腐及び飲料用豆乳の製造方法 | 株式会社日立製作所 | 57 豆腐の風味保持方法 | 江原 靖幸 |
| 20 凍結乾燥豆腐およびその製造法 | 武田薬品工業株式会社 | 58 粕漬豆腐及びその製造方法 | 原口 和博 |
| 21 豆乳の冷却貯蔵方法 | カネト商事株式会社 | 59 豆腐の製造方法 | 金井 政人 |
| 22 粉末豆腐の製造方法 | 日本物産株式会社 | 60 麺状豆腐の製造方法 | 但馬屋食品株式会社 |
| 23 食品粉末および/または食品ペーストを混入してなる豆腐の製造方法および豆腐 | 株式会社ライクスタカギ | 61 高圧処理による惣菜の製造方法 | 四国化工機株式会社 |
| 24 蛋白ゲルの製造方法 | 日本テトラパック株式会社 | 62 豆乳の殺菌方法及び無菌豆腐の製造方法 | 四国化工機株式会社 |
| 25 蛋白ゲル化食品用豆乳及びその製造法 | 花王株式会社 | 63 ゲル状食品の製造方法 | 日清製油株式会社 |
| 26 カット豆腐の製造方法 | 株式会社ヤナギヤ | 64 具材入り豆腐の製造方法 | 日乃食工業株式会社 |
| 27 豆腐の製造方法 | 株式会社ハートアート | 65 とうふと料理をセットする保存用容器 | 大垣 憲治 |
| 28 長期保存可能な豆腐の製造法 | 朝日食品工業株式会社 | 66 充填豆腐の製造法 | キッコーマン株式会社 |
| 29 大豆蛋白質溶液の品質保持剤、これを用いる大豆蛋白質溶液の品質保持方法及び大豆蛋白質溶液 | 花王株式会社 | 67 充填容器密封式木綿豆腐およびその製造方法 | 株式会社高丸食品 |
| 30 大豆蛋白質ゲル化性向上剤、及び該ゲル化性向上剤を含む豆乳、並びに豆腐の製造方法。 | 花王株式会社 | 68 電子レンジ対応揚げだし豆腐の製造方法 | 東海澱粉株式会社 |
| 31 凝固剤として苦汁を用いた新絹ごし豆腐の製造方法 | 株式会社トーフアー | 69 煮釜 | 有限会社ヤヒメ商事 |
| 32 手作り豆腐用豆乳の製造方法 | ヤマキ醸造株式会社 | 70 豆乳の製造方法および豆乳パックの製造方法ならびに豆腐の製造方法 | 有限会社ヤヒメ商事 |
| 33 カット豆腐の日保ち処理方法 | 株式会社トーフアー | 71 豆乳凝固法 | 清水 智子 |
| 34 ガス封入豆腐食品 | 合資会社豊商事 | 72 豆腐製品及びその製造方法 | 上すぎ 和彦 |
| 35 豆腐の製造方法及び装置 | 株式会社高井製作所 | 73 白和えの素、及び、白和えの製造方法 | 株式会社山忠 |
| 36 豆腐処理液及び豆腐の処理方法 | 株式会社ビーテイン研究所 | 74 豆腐の製造方法 | 株式会社高井製作所 |
| 37 凝固器体での豆腐の寄せ込み方法及びその装置 | 株式会社間瀬 | 75 オゾン水による包装豆腐の殺菌システム | オーニット株式会社 |
| 38 豆腐の鮮度保持方法 | 日本インテック株式会社 | 76 食品素材及びその製造法 | 不二製油株式会社 |

以下16点省略