

<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!

乾麺類の製造加工方法

[公開編] 平成10年~平成14年(5年間) 100点

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥20,000-
 全文紙収録 B5製本版 ￥20,000-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥30,000-)

既刊関連セットのご案内

No.	特許種別	品名	年次	点数	価格
No,8388	公開特許	乾麺類の製造加工方法	平.7-9	77点	¥25,600
No,7781	"	"	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,8190	"	レトルト麺の製造加工方法	平.5-8	60点	¥22,600
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,8872	"	うどんの製造加工方法	平.8-11	59点	¥19,700
No,8061	"	"	平.4-7	78点	¥24,700
No,7466	"	"	昭.60-平.3	60点	¥19,700
No,8191	"	中華麺類の製造加工方法	平.5-8	62点	¥22,400
No,9206	"	小麦粉皮製品の製造加工方法	平.5-12	68点	¥24,500
No,7358(A)	公告特許	即席乾燥麺の製造加工方法	昭.62-平.3	68点	¥24,700
No, "(B)	公開特許	"	平.2-3	66点	¥21,500
No,7356(A)	公告特許	中華麺類の製造加工方法	昭.57-平.3	46点	¥18,000
No, "(B)	"	冷凍麺の製造加工方法と装置	"	34点	¥16,000
No, "(C)	"	即席パスタ類の製造加工方法	"	33点	¥16,500
No,9205(A)	公開特許	小麦胚芽の処理加工方法	平.5-12	55点	¥19,800
No, "(B)	"	蕎麦エキスの処理加工方法	"	40点	¥14,400

*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 〒	

乾麺類の製造加工方法

No.9511

[公開編] 平成10年～平成14年(5年間) 100点

CD-ROM版 ¥20,000

B5製本版 ¥20,000

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥30,000)

- | | | | |
|------------------------------------|-----------------|---------------------------------|-------------------|
| 1 着色麺およびその製造方法 | 岡山手延素麺株式会社 | 44 麺類の製造方法 | 日清製粉株式会社 |
| 2 早茹で性を有する乾麺の製造方法 | 株式会社はくばく | 45 小麦または小麦粉の製麺適性の判定方法 | 日清製粉株式会社 |
| 3 十割そばの製造法 | 日本製粉株式会社 | 46 手延べ用三角麺線成形装置及び手延べ三角麺の製造方法 | 株式会社岩手製麺 |
| 4 パスタ類、麺類の調理方法 | 日本製粉株式会社 | 47 発酵種を含有する麺類 | 日清製粉株式会社 |
| 5 黄色うどん | 日本製粉株式会社 | 48 栗の渋皮粉末入り麺及び栗の渋皮粉末入り麺の製造方法 | 五色そうめん株式会社森川 |
| 6 多色麺及びその製造方法 | 桃田 廣昭 | 49 乾中華麺の製造方法 | 東京都中華麺製造業協同組合 |
| 7 パスタ類、麺類の調理方法 | 日本製粉株式会社 | 50 棒状乾麺の処理用バスケット | フクヤマ食品株式会社 |
| 8 栄養強化うどん | 島津 照明 | 51 温泉麺及びその製造方法 | 附田 義美 |
| 9 シソ養分入り手延べ麺の製法 | 有限会社佐々木製麺所 | 52 製麺方法及びその装置 | 株式会社スズキ麺工 |
| 10 トマト養分入り手延べ麺の製法 | 有限会社佐々木製麺所 | 53 笹の葉養分入り手延べ麺及びその製造方法 | 株式会社トマック |
| 11 麺 | 佐伯 譲一 | 54 麺類の製造方法 | 日清製粉株式会社 |
| 12 抗菌剤及び抗菌性食品 | 佐久間 和夫 | 55 小麦粉風味付与材とそれを用いた食品の製造法 | 松谷化学工業株式会社 |
| 13 麺類の製造方法 | 日本製粉株式会社 | 56 乾麺の製造方法 | 日清製粉株式会社 |
| 14 凹凸を有する幅広麺類及びその製法 | 明星食品株式会社 | 57 そば粉を配合したスパゲッティ | 山本食品株式会社 |
| 15 麺類の機械製麺法 | 日清製粉株式会社 | 58 ポーツマンのためのうどん及びその製造法 | 有限会社ボディサポートショップアベ |
| 16 シルクパウダー入りそうめん | 株式会社坂利製麺所 | 59 乾燥麺類の製造方法 | 明星食品株式会社 |
| 17 無かん粉乾燥中華風麺及びその製造法 | 日本製粉株式会社 | 60 麺類 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 18 そば及びうどんの麺 | 小磯 正一 | 61 乾麺の製造方法及び乾麺 | 株式会社アジアグローブ |
| 19 緑茶粉末を含有する着色麺類 | 日清製粉株式会社 | 62 小麦粉加工食品の製造法 | 丸善製薬株式会社 |
| 20 三層麺の乾麺の製造方法 | 日本製粉株式会社 | 63 食物繊維強化麺類 | 松谷化学工業株式会社 |
| 21 手延素麺の製造方法 | 株式会社三輪そうめん山本 | 64 乾麺の製造方法 | 桝田屋食品株式会社 |
| 22 麺類及びその製造方法 | 雪印乳業株式会社 | 65 機械製麺による多加水麺類の製造方法 | 高砂食品株式会社 |
| 23 ペースト状包装ふすま、ペースト状ふすま入り麺類及びその製造方法 | 日本製粉株式会社 | 66 冷凍素麺の製造方法と低温食材を得るための解凍方法 | 森井食品株式会社 |
| 24 うどん麺 | 株式会社 叶食品 | 67 麺類の品質改良剤及び麺類の製造法 | 太陽化学株式会社 |
| 25 麺類乾燥用天井扇 | 福島 繁博 | 68 麺類の改質剤及び麺類の改質方法 | 太陽化学株式会社 |
| 26 早茹でパスタ及び早茹で麺の調理方法 | 株式会社フーズフロンティアーズ | 69 麺類の製造法 | 日清製粉株式会社 |
| 27 ピーチ入りの麺 | 株式会社飯島製麺所 | 70 ヒジキの超微粉末を混入した麺類 | ヤマサ食品株式会社 |
| 28 早茹でパスタ及び早茹で麺の製造法 | 株式会社フィードアップ | 71 生地の圧延装置およびその制御方法 | 日清製粉株式会社 |
| 29 包装済み早茹でパスタ及び麺類の製造法 | 株式会社フィードアップ | 72 海藻入り麺 | 佐々木 孝吉 |
| 30 麺類の製造方法 | 日本製粉株式会社 | 73 型抜き麺、その製造方法、および麺セット | 森口製粉製麺株式会社 |
| 31 手延べ麺の圧延方法及び装置 | 株式会社トーヨー | 74 それぞれの野菜に含まれている栄養要素を取り入れた緑黄乾麺 | 株式会社サンワ |
| 32 ハーブ入りの麺 | 株式会社飯島製麺所 | 75 麺類の製造方法及び麺用改質剤 | 太陽化学株式会社 |
| 33 三角麺類または五角麺類の製造装置および製造方法 | 株式会社岩手製麺 | 76 彩色麺材の製造方法 | 渡邊 健治 |
| 34 三角麺類 | 株式会社岩手製麺 | 77 麺類及び麺類の製造法 | 鹿糠 久助 |
| 35 麺類および麺類用穀粉組成物 | 日清製粉株式会社 | 78 麺用組成物及び麺類の製造法 | 太陽化学株式会社 |
| 36 麺類及びその製造方法 | 日本製粉株式会社 | 79 麺製品およびその製造方法 | 有限会社神戸富士吉 |
| 37 ブドウ成分入りの麺 | 株式会社飯島製麺所 | 80 練り物加工食品およびその製造方法 | 尾木 敦 |
| 38 三層麺類の製造方法 | 日清製粉株式会社 | 81 乾燥麺状食品 | ピジョン株式会社 |
| 39 大麦麺の製造方法 | 日本製粉株式会社 | 82 緑米加工品 | 田中 友爾 |
| 40 麺類用穀粉組成物 | 日清製粉株式会社 | 83 乾麺の乾燥方法及びその施設 | 兵庫県手延素麺協同組合 |
| 41 蒲鉾素麺 | 有限会社伊勢兼商店 | 84 製麺装置及び製麺方法 | 株式会社スズキ麺工 |
| 42 うどんの製造方法 | 日清製粉株式会社 | 85 乾麺の簡易分量計 | 株式会社かもがた本舗 |
| 43 素麺流し装置 | 極東産機株式会社 | | 以下15点省略 |