

<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!

低カロリー加工米の製造方法

[公開編]平成5年~平成14年(10年間) 90点

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥21,000-
 全文紙収録 B5製本版 ￥21,000-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥31,000-)

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,9476	公開特許	パック詰め米飯の製造加工方法	平.12-14	70点	￥16,100
No,8828	"	"	平.9-11	67点	￥23,700
No,8166	"	"	平.5-8	76点	￥25,500
No,9475	"	冷凍米飯の製造加工方法	平.12-14	70点	￥16,100
No,8829	"	"	平.9-11	65点	￥23,400
No,8164	"	"	平.7-8	67点	￥24,300
No,7910	"	"	平.5-6	70点	￥24,700
No,7519	"	"	平.2-4	68点	￥24,300
No,6754	"	"	昭.62-平.1	66点	￥22,400
No,8456	"	冷凍丼の製造加工方法	平.5-9	68点	￥24,500
No,9310	"	即席粥・雑炊の製造加工方法	平.9-13	73点	￥16,800
No,8178	"	"	平.3-8	65点	￥23,700
No,7139	"	"	昭.60-平.2	60点	￥21,300
No,9312	"	玄米の処理加工方法と製品	平.5-13	78点	￥17,900
No,8949	"	米飯用調味料の製造加工方法	平.5-11	66点	￥24,700
No,8891	"	米粉の製造加工方法	平.5-11	60点	￥23,000
No,8890(B)	"	米の品質改良方法と工程	平.8-11	64点	￥25,000
No, "(A)	"	"	平.4-7	64点	￥25,000
No,8843	"	容器入り冷凍食品の製造方法	平.7-11	66点	￥23,200
No,8294	"	焼おにぎりの製造加工方法	平.5-8	62点	￥21,800
No,8673	"	即席炊飯米パック	平.5-10	69点	￥24,400 *

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
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	合計 ￥

低カロリー加工米の製造方法

No.9526

[公開編] 平成5年～平成14年(10年間) 90点

CD-ROM版 ¥21,000

B5製本版 ¥21,000

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥31,000)

- | | | | |
|--|--------------|--|--------------------|
| 1 粒状コンニャク及び粒状コンニャク入御飯の製造方法 | 株式会社佐藤政美商店 | 36 カボチャ米の製造方法 | 株式会社高麗食品 |
| 2 スナック菓子の製造法およびスナック菓子 | 明治製菓株式会社 | 37 レトルト米飯及びその製造方法 | 味の素株式会社 |
| 3 米飯用ローカロリー添加物 | 旭化成工業株式会社 | 38 低蛋白質米、その製造方法及びその加工方法 | 堀之内缶詰株式会社 |
| 4 米飯用ノンカロリー添加物 | 旭化成工業株式会社 | 39 レトルトライス及びその製造法 | 大塚食品株式会社 |
| 5 抗肥満性乾燥米の製造方法 | テルモ株式会社 | 40 低蛋白質、低カリウム、低リン米のpH制御を行なった製造方法 | 亀田製菓株式会社 |
| 6 即席食品およびその製造法 | 大関株式会社 | 41 米の低蛋白化装置 | 東洋水産株式会社 |
| 7 炊飯用添加剤およびそれを用いる炊飯米麦の製造方法 | テルモ株式会社 | 42 潰瘍性大腸炎抑制組成物 | 山之内製薬株式会社 |
| 8 よもぎ人造米の製造方法 | 具 滋連 | 43 乳癌抑制組成物 | 山之内製薬株式会社 |
| 9 米様食品の製造方法 | 大塚食品株式会社 | 44 炊飯用低タンパク米の製造方法 | 東洋水産株式会社 |
| 10 米様食品 | 大塚食品株式会社 | 45 低タンパク質米の製造方法 | 旭化成工業株式会社 |
| 11 レトルト米飯の製造方法 | 大塚食品株式会社 | 46 低カロリー整腸食品素材 | 大塚食品株式会社 |
| 12 こんにゃく入り米飯の成形食品 | 株式会社千葉産直サービス | 47 低タンパク米の製造方法 | 東洋水産株式会社 |
| 13 米様食品及びその製造方法 | 大塚食品株式会社 | 48 コンニャク粉末含有食品 | 株式会社オオカワ |
| 14 レトルト米飯の製造方法 | 大塚食品株式会社 | 49 こんにゃく餅 | 川野 信久 |
| 15 澱粉加工食品及びその製造法 | 明治乳業株式会社 | 50 コンニャク粉、又は、精製グルコマンナン ¹ のゲル化物質を冷凍した後に解凍した物、又は、前記の物を乾燥、又は、半乾燥させたコンニャクを... | 塩田 高久 |
| 16 炊飯添加剤 | 長砂 義明 | 51 野菜入りライス及びその製造方法 | 長野県味噌工業協同組合
連合会 |
| 17 乳酸菌を利用した低タンパク質米の調製法並びにその加工品 | 新潟県 | 52 治療食用の低蛋白人工米とその製造方法 | 株式会社両双 |
| 18 こんにゃく入り米飯の調理済食品 | 株式会社千葉産直サービス | 53 米飯改良剤 | 理研ヘルス株式会社 |
| 19 低カロリー食品素材およびその製造方法 | 大塚食品株式会社 | 54 低タンパク質低リン低カリウムの早炊き米、米飯及び粥の製造方法 | 亀田製菓株式会社 |
| 20 米穀の複合的利用法 | 太陽化学株式会社 | 55 低カロリー米とその製造法 | 小川 好一 |
| 21 こんにゃく入り米飯の簡易食品 | 株式会社千葉産直サービス | 56 処理穀物及びその製造方法 | 寶酒造株式会社 |
| 22 低蛋白質、低カリウム、低リン米の製造方法 | 亀田製菓株式会社 | 57 玄米加工食品 | サンスター株式会社 |
| 23 飯粒状低カロリー食品 | 株式会社細田商店 | 58 米の加工方法 | 株式会社日交総本社 |
| 24 加工穀粉、その製造法及びこれを含む加工食品用粉体組成物 | 日清製粉株式会社 | 59 発酵組成物及びその製造方法、並びにその用途 | 万田発酵株式会社 |
| 25 米穀生産装置 | 村上 堯 | 60 低タンパク質、低リン米
米に付着した酵母菌を除去する酵母菌の除去方法並びに米に付着した細菌及び酵母菌を除去する細菌及び酵母菌の除去方法並びに... | 井村 覺
新潟県 |
| 26 チューブ入り米飯 | 株式会社千葉産直サービス | 62 低蛋白低リン加工米 | キュービー株式会社 |
| 27 カロリー調整したこんにゃく入り米飯 | 株式会社千葉産直サービス | 63 米様食品及びその製造方法 | ベクトル株式会社 |
| 28 むすび原料米組成 | 清水 康夫 | 64 米飯改良剤 | 理研ヘルス株式会社 |
| 29 米飯用こんにゃく | 佐藤 繁男 | 65 咀嚼・嚥下困難者用粥 | 伊那食品工業株式会社 |
| 30 除蛋白米とその製造方法 | 飯倉 洋治 | 66 低リン米の製造方法およびそれによって得られる低リン、低タンパク、低カリウム米 | 株式会社 本家松浦酒造場 |
| 31 低蛋白質、低カリウム、低リンのカルシウム強化米飯の製造方法 | 亀田製菓株式会社 | 67 人造米及びその製法 | キュービー株式会社 |
| 32 人参葉米の製造方法 | 具 滋連 | 68 アルファ化米粒麦の製造法及び麦ご飯 | 尾西食品株式会社 |
| 33 冷凍米飯の製造方法及びその冷凍米飯 | 株式会社千葉産直サービス | 69 人工消化酵素処理米およびその製法 | 日本振興株式会社 |
| 34 超微粉化 化穀類、超微粉化穀類、超微粉化 化米、それらの製造方法、およびそれらを利用した食品類 | 塩見 淳 | 70 米飯用こんにゃくの保存方法 | 株式会社みゆきやフジモト |
| 35 加工食品およびその製造方法 | 株式会社中塾酢店 | | 以下20点省略 |