

<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!

焼芋の製造加工方法

[公開編] 昭和59年~平成14年(19年間) 70点

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥19,700-
 全文紙収録 B5製本版 ￥19,700-
 (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.	公開特許	既刊関連セットのご案内	年次	点	価格
No,9291	公開特許	サツマイモの処理方法と製品	平.11-13	58点	￥13,600
No,8584	"	"	平.8-10	57点	￥20,500
No,7979	"	"	平.4-7	55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 〒	

焼芋の製造加工方法 No.9580

[公開編] 昭和59年～平成14年(19年間) 70点

CD-ROM版 ¥19,700

B5製本版 ¥19,700

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥29,000)

- | | | | |
|---------------------------------|-----------------|---|--------------------|
| 1 真空包装処理が施された芋類 | かつば食品株式会社 | 40 内部に食材を埋設した芋及びその製造装置 | 坪川 貞彦 |
| 2 焼芋の製造方法およびその装置 | キュービー株式会社 | 41 内部に食材を埋設した芋及びその製造装置と方法 | 坪川 貞彦 |
| 3 生芋類の加熱焼成方法 | 大森 湛 | 42 焼きイモ装置 | 羽成 日出夫 |
| 4 密封包装サツマイモの製造法 | キッコマン株式会社 | 43 焙焼サラダ及び容器詰焙焼サラダの製法 | キュービー株式会社 |
| 5 加工芋食品 | 株式会社日本流通開発 | 44 包装イモ | 株式会社イダ |
| 6 焼いもの製法 | 上谷 成樹 | 45 冷凍さつまいも | キュービー株式会社 |
| 7 焼いもの製法 | 上谷 成樹 | 46 野菜の成形品 | 浅井缶詰株式会社 |
| 8 スイートポテト加工品の製造方法 | キュービー株式会社 | 47 品質と収率の良好な食品の製造方法 | 浅井缶詰株式会社 |
| 9 模様入り焼芋の製造方法 | キュービー株式会社 | 48 電磁調理用蒸かし芋材料 | 磯田 正敏 |
| 10 シャーベット状焼さつまいもの製造方法 | 福田 国治 | 49 焼いも製造方法とその装置 | 清川 晋 |
| 11 栗様食品の製造方法 | 株式会社栗本鐵工所 | 50 さつまいもの糖化乾燥物の製造方法 | 福留 道雄 |
| 12 芋類の加工調理方法 | 株式会社デーエフ | 51 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 |
| 13 常温のもとで長期保存のできる焼芋の製造法 | 熊本製粉株式会社 | 52 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 |
| 14 焼き甘藷芋の真空缶詰 | 打越 健 | 53 冷凍根野菜およびその製造方法 | 株式会社エム・オー・シイ |
| 15 加熱用食品再生パック | 大弘産業株式会社 | 54 さつまいも菓子の製造方法 | 株式会社フジサプライ |
| 16 ベニハヤトのあく抜き方法 | 高梨 順輔 | 55 サブレ菓子 | 株式会社だいいいちコンフェクショナリ |
| 17 甘藷食品 | 太田 敏行 | 56 蒸煮さつまいも干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 |
| 18 食品の保存法 | 太田 敏行 | 57 焙炒イモ類、焙炒イモ類麴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 |
| 19 食品の処理法 | 太田 敏行 | 58 スイートポテト及びその製造方法 | 株式会社ポテトシブヤ |
| 20 甘藷およびその粉末 | 黒岩 東五 | 59 いもサンド等(じゃが芋、薩摩芋) | 内山 順夫 |
| 21 芋類の調理方法 | 株式会社大水 | 60 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 |
| 22 スイートポテトの製造方法 | 日本食研株式会社 | 61 真空パック根菜類の製造方法 | 兼仙青果株式会社 |
| 23 石焼缶 | 大城 勇 | 62 サツマイモ加工食品 | 旭電化工業株式会社 |
| 24 加温下で販売可能な塊状調理食品包装体 | 日本水産株式会社 | 63 薩摩芋の加工食品 | 農事組合法人マルツボ加工センター |
| 25 自動販売機による加温下で販売可能な紙製容器詰塊状調理食品 | 日本水産株式会社 | 64 焼芋製造装置 | 株式会社大塩するめ |
| 26 焼き芋様食品とその製法 | 日本食材加工株式会社 | 65 半乾燥甘藷及びその製法 | 有限会社ひたちフーズ |
| 27 さつまいもの変色防止方法 | 山野邊 文男 | 66 焼きいもの製造法 | 沖縄ハム総合食品株式会社 |
| 28 常温で流通および長期保存可能な焼いもの製造法 | 鹿児島県 | 67 冷凍食品及びその製造方法 | 宝ホールディングス株式会社 |
| 29 澱粉食品の製造方法およびその包装体の製造方法 | 凸版印刷株式会社 | 68 野菜の皮剥き及び焼成調理方法 | 有限会社 旭ミールサービス |
| 30 焼きいも大福 | 大槻 栄一 | 69 さつまいもを原料とした食品およびその製造方法 | グリコ栄養食品株式会社 |
| 31 食品の処理法 | 太田 敏行 | 70 サツマイモ食品の製造方法及び一口サイズのサツマイモ食品 | 田中食品産業株式会社 |
| 32 電子レンジ食品およびその製造方法 | エーザイ株式会社 | | |
| 33 芋類の保存処理方法 | ホシザキ電機株式会社 | | |
| 34 常温で長期保存のできる焼き芋の製造法 | 雪印食品株式会社 | | |
| 35 冷凍やきいもの製造方法 | 株式会社串間青果地方卸売市場 | | |
| 36 さつまいも加工品 | 鹿児島県経済農業協同組合連合会 | | |
| 37 可食性外皮付き食品及び練り食品 | 堀 友一 | | |
| 38 デンプンを含む乾燥食品の製造方法 | ミサト株式会社 | | |
| 39 サツマイモの調理方法 | 生駒 達雄 | | |

以上70点収録