

<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!

## オカラの処理加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[公開編]平成11年~平成14年(4年間) 99点

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥23,000-  
 全文紙収録 B5製本版 ￥23,000-  
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥34,000-)

### 既刊関連セットのご案内

No.	特許種別	タイトル	公開年	点	価格
No,8717	公開特許	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,9564	"	オカラを出さない豆腐の製造方法	昭.58-平.14	82点	¥18,700
No,9565	"	味付きいなり揚げの製造方法	"	83点	¥19,300
No,9494	"	豆腐の保存方法と製品	平.5-14	92点	¥19,800
No,9493	"	がんもどき類の製造加工方法	昭.63-平.14	77点	¥17,700
No,8722	"	油揚製造装置の構造	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	平.5-10	78点	¥28,600
No,8731	"	豆腐製造用呉液圧搾装置	平.5-10	64点	¥23,700
No,8725	"	冷凍豆腐類の製造加工方法	平.5-10	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,9304(B)	"	コーヒー抽出粕の利用方法	平.10-13	96点	¥22,400
No, "(A)	"	"	平.5-9	81点	¥18,600
No,9147	公告・登録	高野豆腐の製造加工方法	昭.61-平.12	58点	¥21,700
No,9148	"	無菌包装豆腐の製造方法	昭.61-平.12	59点	¥22,600

\*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
所属部署	ニュースガイド No. , CD-ROM版・B5製本版・一括購入
担当者名	題名
	合計 ¥
	E-mail
	( ) Fax ( )
住所 〒	

# オカラの処理加工方法と製品

No.9599

[公開編] 平成11年～平成14年(4年間) 99点

CD-ROM版 ¥23,000

B5製本版 ¥23,000

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥34,000 )

- |   |                    |   |                |
|---|--------------------|---|----------------|
| 1 多繊維菜膳味噌の製造法                                   | 株式会社ピンショー          | 37 動物用糞尿処理材及びその製造方法                                 | 中曾 信正          |
| 2 おからを真空包装する方法及びその装置                            | 松本技研株式会社           | 38 おから納豆およびその製法                                     | 株式会社アندوق      |
| 3 おから加工食品とその製造方法                                | 白石 良蔵              | 豆腐の廃棄物であるオカ راを乾燥、粉未化する事により食品加工や調理の原料として使用する粉体乾燥組成物 | 岩井 一夫          |
| 4 澱粉老化防止用組成物及び澱粉含有食品の老化防止法                      | 不二製油株式会社           | 40 たこ焼きの製造法   | 不二製油株式会社       |
| 5 おから含有食品とその製造方法                                | 株式会社松屋栄食品本舗        | 41 大豆おから発酵食品の製造方法                                   | 株式会社美多加堂       |
| 6 ステビア植物の葉や茎枝を入れた食品、飲料、飼料、漢方薬材                  | 田中 秀明              | 42 ウィンナー食品風に構成したオカラ加工食品                             | 吉川 広子          |
| 7 高機能の性質を有する乾燥おから粉末の製造方法及びその食品の製造方法並びにそれを含む食品素材 | 佐藤 利夫              | 43 大豆たん白素材及びその製造法                                   | 不二製油株式会社       |
| 8 ダイエット食品                                       | 株式会社林原生物化学研究所      | 44 ハイパーミートサラダステーキ                                   | 吉川 広子          |
| 9 子葉オカラ及びその製法                                   | 鈴与工業株式会社           | 45 豆腐や豆腐粕を主体とした健康食品と餌料と健康調味料                        | 田中 友爾          |
| 10 大豆殻を用いた成型物、緩衝材、食品およびそれらの製造方法                 | 宮城県                | 46 ドーナツの製造法   | 不二製油株式会社       |
| 11 乾燥おからの製造方法および食品加工原料用乾燥おから                    | アイワイフーズ株式会社        | 47 納豆加工食品   | 森 文男           |
| 12 ビタミンK類及び機能性食品の製造方法並びに機能性食品                   | 竹中 陽子              | 48 味噌   | 森 文男           |
| 13 微細おから、その製造法及びその利用食品                          | 不二製油株式会社           | 49 おからを原料にした腸詰め                                     | 河村 美都子         |
| 14 おから乾燥装置                                      | 牛島 隆三郎             | 50 おからのローラー式加熱乾燥処理装置                                | 株式会社福崎機械製作所    |
| 15 おから乾燥装置                                      | 牛島 隆三郎             | 51 納豆加工食品   | 森 文男           |
| 16 シュウマイの製造方法                                   | 朝倉 松次              | 52 豆腐滓(おから)発酵処理方法                                   | 有限会社竹村         |
| 17 豆乳、おから入りパン類の製造方法                             | 不二製油株式会社           | 53 食品素材及びその製造法                                      | 不二製油株式会社       |
| 18 豆乳クリーム入りパン類の製造方法                             | 不二製油株式会社           | 54 漬物床の製造方法   | 株式会社おかべや       |
| 19 もち米加工食品およびその製造方法                             | 波多江 修一             | 55 大豆蛋白素材及びその製造法                                    | 不二製油株式会社       |
| 20 機能性オカラ乳の製造方法                                 | 澤産業株式会社            | 56 オカラ入りコンニャクの製造方法                                  | 株式会社イナックス      |
| 21 おからパン及びその製造方法                                | 株式会社ビーティン研究所       | 57 おからの乾燥処理方法                                       | 鎌田 栄基          |
| 22 動物の排泄物処理材及びその製造方法                            | 株式会社大貴             | 58 湿潤おからの製造法  | 不二製油株式会社       |
| 23 餅  | 高橋 義一              | 59 おから配合パン  | 西尾 健一          |
| 24 おからの乾燥方法                                     | 有限会社リフレッシュ阿南       | 60 オカラ含有調味料   | 伊都美フードテクノ有限会社  |
| 25 オカラと醗酵納豆を混合した即席食品及びその製造方法                    | アサヒ食品工業株式会社        | 61 おから、食品残渣の処理方法                                    | 有限会社キャストム      |
| 26 おからの搾り方法                                     | 豊和機械工業株式会社         | 62 スナック菓子の製造方法と、スナック菓子                              | 山田製菓株式会社       |
| 27 卵の花のリサイクル方法                                  | 佐久間 三朝             | 63 オカラを含む食品原料の加工方法                                  | 株式会社高井製作所      |
| 28 あん類の製造法                                      | 不二製油株式会社           | 64 冷菓用添加剤及びこれを用いた冷菓並びにその製造法                         | 不二製油株式会社       |
| 29 オカラを主とした健康食品の製法                              | 下田 幸榮              | 65 粒状多孔質健康食品及びその使用                                  | 株式会社富士エンタープライズ |
| 30 オカラの処理法                                      | 有限会社エス・ピー・ジー       | 66 高含水有機廃棄物の乾燥装置                                    | 三菱重工業株式会社      |
| 31 シュウマイの製造方法                                   | 朝倉 松次              | 67 乾燥オカラ及びその製造方法                                    | 但馬屋食品株式会社      |
| 32 食品粕サイレーン製造用混合方法及び装置                          | 株式会社キョクトーインターナショナル | 68 健康パン及びその製造方法                                     | 株式会社チカイ商事      |
| 33 湿潤粉粒物の乾燥方法、およびそれに使用する乾燥装置                    | 鈴木 哲雄              | 69 おから入り餡及び豆乳入り饅頭生地並びにそれらを使用した饅頭                    | 有限会社武田豆腐食品     |
| 34 動物用糞尿処理材及びその製造方法                             | 中曾 信正              | 70 お粥の製造方法  | 株式会社サンフーズ横倉    |
| 35 醤油粕及びオカラを利用した漬物床用粉末の製法                       | 三富 秀夫              | 71 オカラの高速・高圧押出処理方法及び装置                              | 株式会社日本製鋼所      |
| 36 乾燥オカラの製造法                                    | キッコーマン株式会社         | 72 大豆粕を原料とする食物繊維の製造方法                               | 星野 栄三          |

以下27点省略