

< 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!

混合健康豆腐の製造加工方法

[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) ￥19,700 -
 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, 9564	公開特許	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	"	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 of 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	"	59点	￥22,600
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

*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 〒	

混合健康豆腐の製造加工方法

No.9600

[公開編] 平成5年～平成14年(10年間) 92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 エクス入り豆腐 | 月島機械株式会社 | 37 ゲル化食品及びその製造法 | 旭松食品株式会社 |
| 2 食品添加原料用粉末青のり及びその製造法並びに青のり入り食品の製造法 | 稲村 利 | 38 豆腐の製造方法 | 小堂 寿和 |
| 3 白和えの素及び即席白和え | 株式会社錦味 | 39 骨密度もしくは骨中カルシウム量の保持増強効果を有する飲食品および飼料 | 太子食品工業株式会社 |
| 4 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 | 40 半熟卵入り玉子豆腐およびその製造方法 | 株式会社紀文食品 |
| 5 モロヘイヤ - 微粉末入豆腐の製造方法。 | 楠木 末正 | 41 包み豆腐の連続製造方法と、その装置 | 岩本 博明 |
| 6 豆腐の製造法 | キッコーマン株式会社 | 42 薬味入り豆腐 | 日本オペレーター株式会社 |
| 7 オカラ減少健康混合豆腐の製法 | 大和田 鶴男 | 43 ゴマ種子処理物含有飲食物 | 株式会社コルナム |
| 8 彩り豆腐の製造方法 | 竜水食品協業組合 | 44 豆入り豆腐及びその製造方法 | 岩佐 忠 |
| 9 エノキ豆腐の製造法 | 平野 孝吉 | 45 包装卵豆腐 | 不二製油株式会社 |
| 10 具、エキス、及び小豆を入れた豆腐 | 市川 勝晴 | 46 栗果肉付き渋皮精粉を用いた加工食品の製法及びその製品 | 土居 二郎 |
| 11 揚げ出し卵豆腐およびその製造方法 | 吉村 清 | 47 高压処理による惣菜の製造方法 | 四国化工機株式会社 |
| 12 ゲル状食品及びその製法 | 但馬屋食品株式会社 | 48 茶豆腐 | 池谷 甲三郎 |
| 13 えび殻及びかに殻・それからなる調味食品の製造法 | 株式会社アロマ化学機械工業 | 49 イソフラボンのアグリコン比率が高い豆腐 | 太子食品工業株式会社 |
| 14 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 | 50 具材入り豆腐の製造方法 | 日乃食工業株式会社 |
| 15 大豆蛋白と乳類蛋白との融合方法、およびその方法により製造した豆腐状食品 | 高橋 範彦 | 51 海草類を主材とした豆乳の凝固剤 | 株式会社小倉屋山本 |
| 16 蛋白、アミノ酸、ペプチド類を含有する調味液にカルシウム化合物を添加する方法 | ニコニコのり株式会社 | 52 そば幼植物添加食品 | 大谷 文郎 |
| 17 腐乳様調味料の製造法 | 大塚食品株式会社 | 53 新規豆乳 | キッコーマン株式会社 |
| 18 アボガド豆腐及びその製造方法 | 株式会社松惣 | 54 リンゴペクチンオリゴ糖入り豆腐 | サン食品工業株式会社 |
| 19 具入り豆腐 | 清水 繁 | 55 味付け食材を内包した充填豆腐 | 相模屋食料株式会社 |
| 20 豆腐製品及びその製造方法 | 但馬屋食品株式会社 | 56 松葉を含有した豆腐の製造方法 | 任 盛煥 |
| 21 モロヘイヤ豆腐の製造方法 | 池谷 甲三郎 | 57 豆腐 | 中川 勝江 |
| 22 具を内蔵した豆腐とその製造方法 | 真竹 俊成 | 58 豆腐加工食品の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 23 あした葉豆乳の製造方法と該豆乳により製造した製品 | 井上 忠義 | 59 調味食材を内包した充填豆腐 | 相模屋食料株式会社 |
| 24 鳥賊の墨を含有する豆腐 | 松永 勲芳 | 60 とろろ芋豆腐及びその製造方法 | 株式会社井上天極堂 |
| 25 鳥賊の墨を含有する豆腐の油揚げ物 | 松永 勲芳 | 61 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 |
| 26 鳥賊の墨を含有する凍り豆腐 | 松永 勲芳 | 62 枝豆腐とその製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 27 ガス封入豆腐食品 | 合資会社豊商事 | 63 白和えの素、及び、白和えの製造方法 | 株式会社山忠 |
| 28 カルシウム易吸収性植物性蛋白飲食品 | 明治製菓株式会社 | 64 生理活性健康食品 | 仙味エキス株式会社 |
| 29 有色豆腐の製造方法 | 株式会社東聖丸和工業 | 65 納豆油含有大豆加工食品 | 但馬屋食品株式会社 |
| 30 蕨餅風豆腐食品及びその製造方法 | 但馬屋食品株式会社 | 66 豆腐や豆腐粕を主体とした健康食品と飼料と健康調味料 | 田中 友爾 |
| 31 豆乳を主成分とした食品及びその製造方法 | 株式会社細木海産 | 67 キシリトール入り大豆加工食品豆腐 | 森田 靖正 |
| 32 アロエベラ、キダチアロエの外皮を除いたゼリー状の中身を混ぜて作る豆腐 | 岩間 義信 | 68 イソフラボン化合物強化食品 | キッコーマン株式会社 |
| 33 玉子入り豆腐、生揚げ及び玉子入り豆腐の製造方法 | 株式会社ウエハラ産業 | 69 淡雪豆腐の製造方法 | 但馬屋食品株式会社 |
| 34 油揚げ付き豆腐こんにゃく及びその製造法 | 野口 宗男 | 70 高タンパク質豆腐 | 川野 京子 |
| 35 凝固性成形食品及びその表面模様の形成方法 | 亀山 賢巳 | 71 ビタミン強化豆腐及び蒟蒻 | 森田 靖正 |
| 36 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 | 72 ミネラル増強食品の製造法及びその食品 | 朝倉 松次 |

以下20点省略