

ニュースガイドNo. 9664

<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！

生めん類の保存方法

[登録・公開編]平成14年～平成15年(2年間) 70点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥17,115-	¥16,300-
全文紙収録 B5製本版	¥17,115-	¥16,300-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)	¥25,200-	¥24,000-

No.	登録・公開	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No.9276	登録・公開	生めん類の保存方法	平.12-13 71点	¥16,300
No.8819	"	"	平.10-11 71点	¥25,000
No.8389	公開特許	"	平.8-9 63点	¥24,800
No.8044	"	"	平.6-7 72点	¥26,700
No.7632	"	"	平.3-5 62点	¥23,700
No.7028	"	"	昭.62-平.2 54点	¥19,800
No.6068	"	"	昭.58-61 68点	¥22,600
No.8190	"	レトルト麺の製造加工方法	平.5-8 60点	¥22,600
No.7152	"	電子レンジ調理麺の製造方法	昭.60-平.2 69点	¥23,700
No.8191	"	中華麺類の製造加工方法	平.5-8 62点	¥22,400
No.8047	公告・公開	冷凍麺の製造方法と製品	平.6-7 55点	¥20,400
No.7631	公開特許	"	平.3-5 66点	¥23,400
No.7018	"	"	昭.63-平.2 62点	¥20,700
No.7781	"	乾麺類の製造加工方法	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.8061	"	うどんの製造加工方法	平.4-7 78点	¥24,700
No.7466	"	"	昭.60-平.3 60点	¥19,700
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

*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 or B5製本版 or 一括購入	
所属部署名	題名	
	合計 ¥	
担当者名	E-mail:	
	TEL:	FAX:
住所: 〒		

料金には別途送料がかかります。

生めん類の保存方法 No.9664

[登録・公開編] 平成14年～平成15年(2年間) 70点

CD-ROM版 ¥17,115

B5製本版 ¥17,115

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥25,200)

- | | | | |
|---|-----------------|---|-----------------------------|
| 1 品質改良した生めん類およびその品質改良方法 | 扶桑化学工業株式会社 | 39 生食品保存方法及びその装置 | 前田 重夫 |
| 2 L1そばおよびその製造方法 | 日清食品株式会社 | 40 麺類の製造法及び麺質改良剤 | 太陽化学株式会社 |
| 3 細物冷やし麺タイプの調理麺に用いる茹で麺の製造方法 | 朝日食品工業株式会社 | 41 麺類の乾燥殺菌方法及び麺類 | 日本製粉株式会社 |
| 4 レトルト麺の製造方法 | 三菱化学株式会社 | 42 保存性食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 5 ロングライフ麺およびその製造方法 | 扶桑化学工業株式会社 | 43 保存性食品 | ハウス食品株式会社 |
| 6 食品の品質改良方法 | 明治乳業株式会社 | 44 麺類の褐変防止方法 | 日清食品株式会社 |
| 7 湯処理をする即席麺類の製造方法 | 明星食品株式会社 | 45 多層半生麺の製造法 | 日清フーズ株式会社 |
| 8 塊状麺類及びその製造方法 | 日清食品株式会社 | 46 麺類の製造方法 | 日本食品化工株式会社 |
| 9 食品の保存性向上方法 | 昭和商业株式会社 | 47 包装済みインスタント飲料及び/又は食品の販売店及び販売システム | 株式会社初雁麺 |
| 10 生タイプめん類とその製造方法 | 奥村 実 | 48 麺類の変色防止方法及び麺質改良剤 | アサマ化成株式会社 |
| 11 麺類の製造方法 | 昭和産業株式会社 | 49 生タイプ即席麺類の酸味酸臭の低減方法 | 日清食品株式会社 |
| 12 硫酸カルシウムを添加配合したL1麺およびその製造方法 | 日清食品株式会社 | 50メラニン生成抑制素材 | スリータイムコンサルティング有限公司 |
| 13 新規な食品保存料およびその使用方法 | チッソ株式会社 | 51 蜂花粉入り無かんすい中華麺の製法 | 日本自然食品有限会社 |
| 14 麺類の製造方法および麺 | 株式会社武蔵野化学研究所 | 52 アジピン酸を主要成分とする液状pH調整剤およびその水中油型乳化物の製造方法と利用 | 辻製油株式会社 |
| 15 食品用pH調整剤 | 藤沢薬品工業株式会社 | 53 加熱処理食品の日持ち向上方法 | 株式会社片山化学工業研究所 |
| 16 食品用保存剤および食品の保存方法 | アサマ化成株式会社 | 54 パスタサラダ | キュービー株式会社 |
| 17 保存性に優れた非加熱穀粉半製品の製造方法 | 佐藤 博之 | 55 麺質改良剤及び麺類の製造法 | 太陽化学株式会社 |
| 18 蒸煮麺の喫食方法及びその方法によって喫食する風味調味液が添付された蒸煮麺 | シマダヤ株式会社 | 56 小麦製品の改良剤 | アサマ化成株式会社 |
| 19 生麺の製造方法 | 朝日食品工業株式会社 | 57 麺類用食感改良剤及び麺類 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 20 麺の製造方法及び麺用品質改良剤 | 太陽化学株式会社 | 58 麺製造方法 | 株式会社寺内 |
| 21 麺類の製造法及び麺質改良剤 | 太陽化学株式会社 | 59 パスタ、麺類の製造方法 | 株式会社フレック |
| 22 麺類の製造方法 | 樹田屋食品株式会社 | 60 麺類の品質改良剤と麺類の製造方法 | 太陽化学株式会社 |
| 23 日持ちが向上された食品およびその製造方法 | 株式会社片山化学工業研究所 | 61 麺類の茹でのびおよび老化改良剤 | 奥本製粉株式会社 |
| 24 手打ち蕎麦麺の製造方法と手打ち蕎麦麺 | 有限会社車家 | 62 生澱粉麺の製造方法 | 日本澱粉工業株式会社 |
| 25 食品用保存剤 | 横浜油脂工業株式会社 | 63 凍結による澱粉老化を防止する方法 | 学校法人 関西大学 |
| 26 風味蒸煮麺の製造方法 | シマダヤ株式会社 | 64 調理済み栄養パスタの製法 | パリッラ アリメンターレ ソチエタ ペル アツィオーニ |
| 27 保存性に優れた蒸煮そば及びその製造方法 | シマダヤ株式会社 | 65 澱粉老化防止剤と澱粉製品 | 池田食研株式会社 |
| 28 食品用保存剤およびそれを用いた食品の保存方法 | 日清ファルマ株式会社 | 66 即席麺用の食感改良剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 29 穀粉加工食品 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 67 チルド流通タイプの麺類およびその製造方法 | 日清食品株式会社 |
| 30 麺類改良剤、及びこれを用いた麺類の製造方法 | 第一工業製薬株式会社 | 68 僅かな時間で茹で上げることができる良質な麺類の製法 | 早房 長信 |
| 31 常温またはチルド流通に適した含水食品の製造法 | 株式会社日清製粉グループ本社 | 69 中華麺及びその品質改良法 | 独立行政法人農業技術研究機構 |
| 32 麺類の製造法 | 鐘淵化学工業株式会社 | 70 食感改良剤、麺類およびその製造方法 | 株式会社紀文フードケミファ |
| 33 包装麺類およびその製造方法 | 日清食品株式会社 | | |
| 34 包装麺類およびその製造方法 | 日清食品株式会社 | | |
| 35 生麺又は蒸煮麺の包装方法 | シマダヤ株式会社 | | |
| 36 長期保存用生蕎麦の製造方法 | 有限会社麺匠高野 | | |
| 37 調味料付き袋 | 馬瀬 典彦 | | |
| 38 固形スープ、この固形スープを用いたスープ付麺およびその調理方法 | 日清食品株式会社 | | |

以上70点収録