

<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!

フライ済み冷凍食品の製造方法

[公開編]平成14年~平成15年(2年間) 73点
 (税込価格)

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥17,640-
 全文紙収録 B5製本版 ￥17,640-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥26,250-)

		既刊関連セットのご案内		(本体価格)
No,9279	公開特許	フライ済み冷凍食品の製造方法	平.12-13	66点 ￥15,100
No,8841	"	"	平.10-11	67点 ￥23,500
No,8378	"	"	平.8-9	70点 ￥24,700
No,8022	"	"	平.6-7	56点 ￥23,700
No,7629	"	"	平.3-5	67点 ￥25,900
No,7041	"	"	昭.63-平.2	57点 ￥22,700
No,6351	"	"	昭.58-62	79点 ￥27,400
No,7907	"	フライ用冷凍食品の製造加工方法	平.1-6	69点 ￥24,300
No,6682	"	"	昭.59-63	76点 ￥24,700
No,7906	"	バター・ミックスの組成と製造加工方法	平.5-6	60点 ￥22,400
No,7505	"	"	平.2-4	65点 ￥23,500
No,6758	"	"	昭.62-平.1	67点 ￥23,800
No,5994	"	"	昭.59-61	60点 ￥21,300
No,8027	"	パン粉とその類似物の製造方法	平.2-7	60点 ￥23,300
No,6993(A)	"	"	昭.62-平.1	27点 ￥10,000
No,5953	"	"	昭.48-61	77点 ￥24,700
No,7900(B)	"	調理済み冷凍食品の製造方法	平.2-6	71点 ￥26,700
No,"(A)	"	"	昭.60-平.1	56点 ￥19,300
No,8213(B)	"	ダイエット食品の製造加工方法	平.7-8	65点 ￥26,000
No,"(A)	"	"	平.5-6	60点 ￥24,000
No,8178	"	即席粥・雑炊の製造加工方法	平.3-8	65点 ￥23,700

*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 〒	

フライ済み冷凍食品の製造方法 No.9667

[公開編] 平成14年～平成15年(2年間) 73点

CD-ROM版 ¥17,640

B5製本版 ¥17,640

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥26,250)

1 冷凍油揚げ用バター液	阪本薬品工業株式会社	34 焼き色つきマヨネーズ味冷凍食品とその製造方法	株式会社加ト吉
2 油揚げ食品用ミックス粉	阪本薬品工業株式会社	35 フライ食品用品質改良剤	太陽化学株式会社
3 油っこさ低減用油脂組成物	日清製油株式会社	36 発泡具材を含有する中具を有するフライ食品及びその製造方法	味の素株式会社
4 揚げ物用衣組成物	日東製粉株式会社	37 スパイス・ハーブ入り冷凍揚げ物およびその冷凍揚げ物用衣材	株式会社カネカサンスパイ
5 卵被覆米飯状物及びそのフライ	小松 鋭志	中種と被覆層からなるレンジ加熱冷凍	
6 和風スナック用生地組成物及びそれを用いた和風スナックの製造方法	日東製粉株式会社	38 食品用コーティング剤およびそれを用いた食品	日本水産株式会社
7 揚げ物用衣組成物	日東製粉株式会社	39 加熱変性小麦粉及びその小麦粉を用いた食品素材、食品	独立行政法人 農業技術研究機構
8 フライ食品用具材及びそれを用いたフライ食品	雪印食品株式会社	40 天ぷら・フライ用エビ材料、及び、その製造方法	森 哲郎
9 フライ用油脂組成物及びこれを用いたなるフライ食品	鐘淵化学工業株式会社	41 フライ食品用品質改良剤	太陽化学株式会社
10 バター改質剤、及びこれを含有するバター	第一工業製薬株式会社	42 パン粉及びその製造方法	株式会社加ト吉
11 フライ用衣材	不二製油株式会社	43 おからを主原料とするパン粉	山ト食品株式会社
12 フライ用衣材及び該衣材を用いたフライ食品	日東製粉株式会社	44 コロケの製造法	日清フーズ株式会社
13 吸油抑制能及び油脂代替能を有する食品添加材及びそれを含有する食品	味の素株式会社	45 揚げ物用食品素材およびそれを用いた揚げ物食品	昭和産業株式会社
14 バター用ミックス	日清フーズ株式会社	46 揚げ物の製造方法	日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社
15 フライ食品用品質改良剤	太陽化学株式会社	47 電子レンジ調理用衣材	株式会社日清製粉グループ本社
16 バターミックス	日清フーズ株式会社	48 冷凍フライ類食品の製造方法	味の素株式会社
17 油ちょう済み冷凍食品	雪印乳業株式会社	電子レンジ調理用ノンフライ揚げ物様	
18 フライングバター用改質剤	第一工業製薬株式会社	49 食品とその調理方法およびこれに用いるバター液並びにバターミックス	有限会社皆川商店
19 フライ食品用品質改良剤	太陽化学株式会社	50 唐揚風食品の製造法	不二製油株式会社
20 ごはんを主材料とした揚げ物及びその冷凍食品	エス・ピー・アイ・イグティブ社株式会社	51 焼印装飾済みの揚げ物冷凍食品	松嶋 勝広
21 バター用ミックス粉	日東製粉株式会社	電子レンジ調理に適した冷凍フライ用	
22 バターミックス	日清フーズ株式会社	52 バター組成物及びそれを用いたフライ	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
23 フライ食品用品質改良剤	太陽化学株式会社	53 電子レンジ調理用揚げ物の製造方法	明治製菓株式会社
24 冷凍食品用易開封性密封容器	味の素株式会社	54 冷凍揚げ物用衣ミックス	日清フーズ株式会社
25 麺皮及びこれを用いた食品	鐘淵化学工業株式会社	55 冷凍揚げ物の製造方法	日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社
26 バター改質剤、及びこれを含有するバター	第一工業製薬株式会社	56 揚げ麺皮食品の製造法	日清フーズ株式会社
27 マイクロ波加熱用バターミックス	昭和産業株式会社	57 フライ食品用品質改良剤及びフライ食品の製造方法	太陽化学株式会社
28 パン粉およびパン粉の製造方法	株式会社加ト吉	58 油ちょう食品用バターおよび油ちょう食品の製造方法	味の素株式会社
29 フライ済み食品の製造方法及びその装置	味の素株式会社	バター液及びバター液に用いる魚	
30 揚げ物用打ち粉	日清フーズ株式会社	59 介類濃縮液又はこれらを用いた調理用冷凍食品	株式会社ニチロ
31 揚げ物用ミックス	日清フーズ株式会社	60 マイクロ波加熱用食品素材	株式会社日清製粉グループ本社
32 フライ衣用改質剤	太陽化学株式会社	61 揚げ物用組成物及び揚げ物	昭和産業株式会社
33 バター用油脂組成物及びフライ食品用バター液	不二製油株式会社	電子レンジ加熱用包装材とこれを用いた電子レンジ加熱用包装体、並びに電子レンジ加熱食品	有限会社皆川商店
		62 油ちょう食品用打ち粉組成物及び油ちょう食品の製造法	味の素株式会社
		63 油調食品用品質改良剤	太陽化学株式会社
		64 ピクル組成物及びそれを用いた食肉製品	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
		65 ノンフライ唐揚げ様食品の製造法	日清フーズ株式会社

以下7点省略