

<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!

発泡酒の製造加工方法

[公開編]平成13年~平成15年(3年間) 77点
 (税込価格)

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥18,585-
 全文紙収録 B5製本版 ￥18,585-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥27,300-)

既刊関連セットのご案内

No.	公告・登録 公開特許	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,9136	公告・登録	低アルコール飲料の製造加工方法	昭.61-平.12	71点 ￥23,800
No,8312	公開特許	低アルコール飲料の製造方法	平.5-8	54点 ￥21,700
No,7590(A)	"	"	昭.62-平.4	50点 ￥18,400
No,5991	"	"	昭.55-61	72点 ￥23,700
No,9075	"	発泡酒の製造加工方法	平.9-12	65点 ￥23,400
No,8311	"	"	平.1-8	51点 ￥20,000
No,6687	"	"	昭.54-63	71点 ￥23,500
No,8344	"	焼酎の製造加工方法	平.7-9	75点 ￥27,600
No,7847	"	"	平.5-6	55点 ￥21,000
No,7526	"	"	平.3-4	59点 ￥21,300
No,7015	"	"	平.1-2	63点 ￥21,700
No,8483	"	焼酎蒸留廃液の処理方法と装置	平.5-9	64点 ￥23,600
No,7590(B)	"	生酒・凍結酒の製造方法	昭.62-平.4	40点 ￥14,800
No,"(C)	"	甘酒の製造方法	昭.62-平.4	25点 ￥9,300
No,8516	"	生酒の処理加工方法	平.5-9	59点 ￥24,600
No,8517(A)	"	吟醸酒の醸造方法と装置	平.5-9	58点 ￥24,400
No,"(B)	"	高香気清酒の製法と酵母	平.5-9	57点 ￥24,200
No,8519	"	着色酒・白濁酒の製造方法	平.5-9	63点 ￥25,400
No,7592(A)	"	"	昭.53-平.4	58点 ￥23,200
No,"(B)	"	梅酒の製造方法	昭.53-平.4	41点 ￥16,400
No,"(C)	"	酒類の熟成方法	昭.53-平.4	48点 ￥19,200

*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・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 〒	

発泡酒の製造加工方法 No.9683

[公開編] 平成13年～平成15年(3年間) 77点

CD-ROM版 ¥18,585

B5製本版 ¥18,585

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥27,300)

- | | | | |
|---|--|--|--|
| 1 発酵生産物の製造法 | サッポロビール株式会社 | 35 飲料製品冷却用ダイナミック冷却システム | 麒麟麦酒株式会社 |
| 2 抹茶添加発泡酒の製造方法 | 野村 武則 | 36 ポリフェノール含有食品 | ウマイ株式会社 |
| 3 ビールタイプの飲料の製造方法 | セレストール・ホルディング・ペー・ファウ | 37 麦芽評価方法及び麦芽アルコール飲料の香味安定性の予測方法。 | アサヒビール株式会社 |
| 4 炭酸ガス付け装置及び炭酸ガス付け方法 | アサヒビール株式会社 | 38 清酒およびその製造方法 | 中埜酒造株式会社 |
| 5 発泡飲料の泡沫特性の測定方法および測定装置 | サッポロビール株式会社 | 39 香気成分高生産性酵母 | 月桂冠株式会社 |
| 6 麦芽アルコール飲料の麦芽使用比率の算出方法及び該方法を用いた品種識別方法 | サッポロビール株式会社 | 40 麦芽アルコール飲料及びその製造方法 | サッポロビール株式会社 |
| 7 炭酸ガス含有アルコール飲料 | 福徳長酒類株式会社 | 41 イソロイシルチロシン含有飲料 | 麒麟麦酒株式会社 |
| 8 固定化用担体、発酵生産物の製造方法、及び発酵生産物 | サッポロビール株式会社 | 42 醸造酒の製造方法及び醸造酒 | 株式会社協同商事 |
| 9 桑茶エキス配合ビール及びその製造方法 | 有限会社福栄食品 | 43 固相抽出 / HPLC法による苦味価およびイソ 酸の同時定量方法 | アサヒビール株式会社 |
| 10 安定化された酸味 / 甘味比率を有する、貯蔵安定な食物繊維及び甘味料含有飲料 | ニュートリノヴァ ニュートリション スペシャルティーズ アンド フード... | 44 地ビール・発泡酒醸造装置 | 日本鏡板工業株式会社 |
| 11 発泡酒の製造方法 | 株式会社協同商事 | 45 アルコール飲料の泡安定性評価方法 | サッポロビール株式会社 |
| 12 清澄な酒類の製造方法 | 麒麟麦酒株式会社 | 46 容器注出飲料の泡立ち改善方法 | アムコー パッケージング (オーストラリア) プロプライエタリー リミテッド |
| 13 キャベツシロップの製造方法及び用途 | 群栄化学工業株式会社 | 47 糖尿病の治療・予防用飲料 | アサヒ飲料株式会社 |
| 14 容器内の空気を置換する方法及び容器内の空気置換装置 | サッポロビール株式会社 | 48 麦芽を原料とする低カロリー醸造酒の製造方法 | サントリー株式会社 |
| 15 低色度透明発酵麦芽飲料及びその製造法 | 麒麟麦酒株式会社 | 49 酵母入り飲料、及びその製造方法 | アサヒ飲料株式会社 |
| 16 酒類の味評価方法及び評価装置 | サッポロビール株式会社 | 50 洗浄方法及び洗浄装置 | アサヒビール株式会社 |
| 17 食物繊維を含有するビール又は発泡酒 | 松谷化学工業株式会社 | 51 発酵麦芽飲料の製造法 | 麒麟麦酒株式会社 |
| 18 プロアントシアニン含有組成物 | 協和醸酵工業株式会社 | 52 飲料製品の冷却用ポンプの圧送制御方法とその装置 | 麒麟麦酒株式会社 |
| 19 発泡性低アルコール清酒およびその製造方法 | 玉川酒造株式会社 | 53 アルコール飲料の製造方法 | 辰馬本家酒造株式会社 |
| 20 飲料 | ヤエガキ酒造株式会社 | 54 アルコール飲料 | 旭化成株式会社 |
| 21 改良された発酵麦芽アルコール飲料とその製造方法 | アサヒビール株式会社 | 55 発酵麦芽飲料の泡層消滅過程の測定方法及びその装置 | サッポロビール株式会社 |
| 22 発泡酒の製造方法及び発泡酒 | 有限会社 みいらくブルワリー | 56 アウレオバシジウム培養液を含有する食品 | 尾仲 康史 |
| 23 酒類製造用酵母変異株及び当該酵母変異株を用いた酒類の製造方法 | サッポロビール株式会社 | 57 抽出システム、抽出方法及び検査方法 | アサヒビール株式会社 |
| 24 炭酸酒およびその製造方法 | 三菱レイヨン株式会社 | 58 発泡飲料 | 株式会社帯広ビール |
| 25 発泡酒の製造方法 | アサヒビール株式会社 | 59 発酵麦芽飲料の製造方法 | 麒麟麦酒株式会社 |
| 26 活性清酒及びその製造方法 | 竇酒造株式会社 | 60 飲料もしくは液体調味料類の風味改善具 | 依田 佐宜理 |
| 27 ビール麦芽汁を主成分とする発酵飲料およびその製造方法 | インターブリュー | 61 発泡性清酒及びその製造方法 | 株式会社喜多屋 |
| 28 アルコール飲料の製造方法 | 山元 正博 | 62 容器入り果汁含有アルコール飲料及びその製造方法 | 宝ホールディングス株式会社 |
| 29 発泡酒の風味改善方法 | 池田食研株式会社 | 63 高ギャバ含有アルコール飲料とその製造方法 | アサヒビール株式会社 |
| 30 酒類の製造方法 | 合同酒精株式会社 | 64 保存安定性を高めた固形発酵スターター | 麒麟麦酒株式会社 |
| 31 ビール・発泡酒の製造法 | ピアライゼ株式会社 | 65 発泡飲料用容器 | サントリー株式会社 |
| 32 酒類の製造方法 | サッポロビール株式会社 | 66 ビール風味のウイスキーの製造法 | 青井 博幸 |
| 33 酢酸イソアミル高生産株の育種及びその利用 | 月桂冠株式会社 | 67 エチルアルコールと他の飲食品の組合せ | 新日本技研工業株式会社 |
| 34 発酵麦芽飲料の製造方法 | 独立行政法人 酒類総合研究所 | 68 アルコール含有飲食品の味質・風味改善剤、それを含有するアルコール含有食品及び... | 日本食品化工株式会社 |

以下9点省略