

< 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!

マンナン加工健康食品の製造方法

[公開編] 平成13年~平成15年(3年間) 84点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥20,580-	¥19,600-
全文紙収録	B5製本版	¥20,580-	¥19,600-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入		¥30,870-	¥29,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内	点	本体価格
No,9105	公開特許	マンナン加工健康食品の製造方法	平.10-12	60点 ¥19,800
No,8440	"	"	平.6-9	66点 ¥23,300
No,9201(A)	"	モロヘイヤの処理加工方法	平.5-12	60点 ¥20,700
No, "(B)	"	アシタバの処理加工方法	"	27点 ¥9,300
No,9202(A)	"	アロエより薬効成分の抽出法と製品	平.9-12	54点 ¥20,000
No, "(B)	"	ヨモギ "	"	25点 ¥9,300
No, "(C)	"	ドクダミ "	"	19点 ¥7,000
No, "(D)	"	イチョウ "	"	28点 ¥10,400
No,9203(A)	"	ウコン抽出エキスとその用途	平.5-12	64点 ¥21,900
No, "(B)	"	グアバ "	"	47点 ¥16,000
No,9204(A)	"	ヨクイニン抽出エキスとその用途	平.5-12	55点 ¥20,000
No, "(B)	"	ギムネマ "	"	38点 ¥13,900
No,9205(A)	"	小麦胚芽の処理加工方法	平.5-12	55点 ¥19,800
No, "(B)	"	蕎麦エキスの製造加工方法	"	40点 ¥14,400
No,9360	"	竹エキスの製造加工方法	平.5-13	72点 ¥16,000
No,9361	"	笹エキスの製造加工方法	"	72点 ¥16,000
No,9401	"	ハトムギの処理加工方法と製品	平.2-13	71点 ¥18,000
No,9402	"	大麦の処理加工方法と製品	"	85点 ¥19,700
No,9630	登録・公開	蒟蒻の製造加工方法と装置	平.15	75点 ¥17,200
No,9431	"	"	平.14	69点 ¥15,800
No,9243	"	"	平.13	61点 ¥15,700

*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 〒	

マンナン加工食品の製造加工方法

No.9749

[公開編] 平成13年～平成15年(3年間) 84点

CD-ROM版 ¥20,580

B5製本版 ¥20,580

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥30,870)

- | | | | |
|--|------------------|--|-----------------------------|
| 1 食物繊維包着米及びその炊飯物 | 川野 信久 | 34 酸性蛋白安定剤及びそれが含有された酸性蛋白食品 | 伊那食品工業株式会社 |
| 2 ダイエット健康食品及びダイエット健康飲料及び化粧品 | 田中 友爾 | 35 健康食品 | 村上 篤良 |
| 3 コンニャク芋の製粉であるコンニャク粉、又は、精製グルコマンナンを含有させる事によって粘性を持たせた… | 塩田 高久 | 36 スポンジケーキの製造方法 | 庄司 禎 |
| 4 コンニャク芋の製粉であるコンニャク粉、又は、精製グルコマンナンを含有させる事によって粘性を持たせた… | 塩田 高久 | 37 グルコマンナンゾル入り乳性飲料 | カルピス株式会社 |
| 5 こんにゃく粒子含有飲料 | 旭化成工業株式会社 | 38 整腸栄養食品 | 三本松 豊 |
| 6 耐熱性餅 | 伊那食品工業株式会社 | 39 食物繊維及びドコサヘキサエン酸を多く含むゼリー状食品 | 株式会社ベルリッチ |
| 7 タブレット状の液体食品の素 | 伊那食品工業株式会社 | 40 酸乳ゲル組成物 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 8 低カロリーめん類 | 宮内 啓次 | 41 飲料 | 株式会社オオカワ |
| 9 ダイエット食品 | 株式会社ウイル・コーポレーション | 42 こんにゃくゼリーの製造方法 | 四国化工機株式会社 |
| 10 焙煎されたコンニャク粉末を主成分とする機能性食品及びその製造方法 | 有限会社コンニャク本舗 | 43 栄養補助食品 | 株式会社細田商店 |
| 11 食材組成物 | 花王株式会社 | 44 膨化食品 | 三菱レイヨン株式会社 |
| 12 畜肉加工食品の製造方法 | 有限会社白金バイオ企画 | 45 玄米成分強化用人造米の製造法 | アルファー食品株式会社 |
| 13 コレステロール上昇抑制作用およびHDL - コレステロール低下抑制作用を有する組成物 | 武田食品工業株式会社 | 46 ゼリー状組成物の素、それから得られるゼリー状組成物及びそのゼリー状組成物の生成方法 | 伊那食品工業株式会社 |
| 14 長期間保存可能で物性が安定なコンニャクゾルの製造方法 | 株式会社関越物産 | 47 スフィンゴ糖脂質を含有する機能性食品及びその製造方法 | ユニチカ株式会社 |
| 15 グミ状ゼリー及びその製造方法 | 伊那食品工業株式会社 | 48 食物繊維で包括されたカーボン粒入りゼリーの製造法 | 有限会社オトコーポレーション |
| 16 人工タラコ及びそれを用いたタラコ加工食品、並びに人工タラコの製造方法 | 安部 恵美子 | 49 こんにゃく抽出物及びその製造方法 | ユニチカ株式会社 |
| 17 生ウニをベースとした練り食品及びその製造方法 | 有限会社海人倶楽部 | 50 コンニャク食品 | キッコーマン株式会社 |
| 18 パンの製造方法 | 株式会社関越物産 | 51 人体からの未消化脂肪の除去を促進する、化学組成物および方法 | ホセ エイ ディアス |
| 19 複合された糊料及びそれに使用される低分子糊料 | 伊那食品工業株式会社 | 52 グルコマンナン組成物の粘度を低下させる方法 | オプタ フード イングリジエント、インコーポレイテッド |
| 20 春雨とその製造法 | 株式会社ミツカングループ本社 | 53 ペット用食品 | フロイント産業株式会社 |
| 21 ゼリー菓子 | 伊那食品工業株式会社 | 54 麺類の製造方法 | 日本食品化工株式会社 |
| 22 粉末状又は顆粒状の糊料 | 伊那食品工業株式会社 | 55 麺類の製造方法 | 日本食品化工株式会社 |
| 23 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 | 56 機能性食品 | ユニチカ株式会社 |
| 24 麦若葉由来の素材を含む抗コレステロール食品 | 株式会社東洋新薬 | 57 味沁み蒟蒻入り発芽玄米炊飯無菌パック及びその製造方法 | 有限会社イシダ |
| 25 微粒子コンニャク | ユニコロイド株式会社 | 58 蒟蒻入り炊飯無菌パック及びその製造方法 | 有限会社イシダ |
| 26 粒状食品素材及びその製造方法 | 清水化学株式会社 | 59 IgE抗体抑制剤および食品 | 西川ゴム工業株式会社 |
| 27 小麦の加工方法 | 高島 広雄 | 60 コンニャクマンナン含有食品及びコンニャクマンナン加工物の製造方法 | 群馬県 |
| 28 麦若葉由来の素材を含む便秘改善食品 | 株式会社東洋新薬 | 61 微粉グルコマンナン、その組成物及びそれらの使用方法 | 川野 信久 |
| 29 糖アルコールが被覆されたカプセル、その製造方法およびそれを用いた経口食品 | 大串 勝教 | 62 液状食品素材及びその製造方法 | 日本食品化工株式会社 |
| 30 エンド - 1, 3 - マンナーゼとその製造方法 | 科学技術振興事業団 | 63 米粒とコンニャク粒で構成された食品 | 株式会社種商 |
| 31 こんにゃく茶 | 今中 俊雄 | 64 こんにゃく及びこんにゃくゼリー並びにその製造方法 | ユニチカ株式会社 |
| 32 こんにゃく粉を含む即席飲料 | 今中 俊雄 | 65 食物繊維ジャム及びマーメイド並びにそれらの製造法 | 川野 信久 |
| 33 ゲル状食品及びゲル状食品の食感改善方法 | 森永製菓株式会社 | 66 グルコマンナンを含む食品及びその製造方法 | 有限会社福澤農場 |

以下18点省略