

<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!

## クッキーの製造加工方法

\*\*\*\*\*

[公開編] 平成13年~平成16年(4年間) 67点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥27,825-	¥26,500-
全文紙収録	B5製本版	¥27,825-	¥26,500-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥40,950-	¥39,000-

### 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,9101	公開特許	クッキーの製造加工方法	平.9-12	71点 ¥27,400
No,8214	"	"	平.5-8	75点 ¥29,600
No,8026	"	ドーナツの製造加工方法	平.1-7	61点 ¥24,000
No,9115	"	カステラ類の製造加工方法と製法	平.2-12	70点 ¥24,600
No,6950	"	"	昭.57-平.1	67点 ¥23,700
No,9332	"	シュー・ミックスの組成と製造加工方法	平.5-13	72点 ¥18,000
No,9208	"	ケーキ・ミックスの組成と製造方法	平.10-12	63点 ¥21,700
No,8461	"	"	平.7-9	64点 ¥23,300
No,6805	"	"	昭.61-平.1	65点 ¥23,000
No,5868	"	"	昭.58-60	62点 ¥21,700
No,9207	"	冷凍パン生地の製造方法	平.10-12	71点 ¥25,300
No,8462	"	"	平.8-9	63点 ¥25,500
No,8028	"	"	平.6-7	67点 ¥28,900
No,7644	"	"	平.4-5	75点 ¥35,700
No,7367	"	"	平.2-3	72点 ¥24,000
No,6784	"	"	昭.63-平.1	80点 ¥26,700
No,6388	"	"	昭.61-62	57点 ¥19,700
No,8463	"	蕎麦エキスの処理加工方法	平.5-9	61点 ¥24,700
No,9185	公告特許	クッキーの製造加工方法	平.6-12	63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 〒	

# クッキーの製造加工方法

No.9890

[公開編] 平成13年～平成16年(4年間) 67点

CD-ROM版 ¥27,825

B5製本版 ¥27,825

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥40,950 )

- |  |                         |   |                         |
|--|-------------------------|---|-------------------------|
| 1 薄力小麦粉その製造方法及び薄力小麦粉組成物                  | 日本製粉株式会社                | 35 ゴマを原料としたガンマ-アミノ酪酸を豊富に含有する食品素材およびその製造方法 | 浅野 行蔵                   |
| 2 蜂蜜クッキー及びその製造方法                         | アピ株式会社                  | 36 杜仲粉入り食品                                | 有限会社グリーン社仲ジャバン          |
| 3 緑茶含有食品                                 | 日本油脂株式会社                | 37 大豆蛋白主体食品                               | 不二製油株式会社                |
| 4 食品およびその製造方法ならびにその製造装置                  | 河野 美年                   | 38 穀類胚芽加工品の製造方法およびその穀類胚芽加工品を含む食品          | 株式会社京都栄養化学研究所           |
| 5 油脂組成物含有複合菓子                            | 株式会社ブルボン                | 39 亜麻仁圧搾粕およびその製造方法                        | 吉原製油株式会社                |
| 6 焼き菓子の製造方法                              | 鳥越製粉株式会社                | 40 焼き菓子用油脂組成物                             | 旭電化工業株式会社               |
| 7 香気の改良された胡麻加工品及び前記胡麻加工品を使用した食品          | メルシャン株式会社               | 41 焼き菓子の製造方法と焼き菓子の生地成形装置                  | 蘇生機械工業株式会社              |
| 8 焼き菓子の製造方法                              | 株式会社ブルボン                | 42 ベーカリー生地                                | 旭電化工業株式会社               |
| 9 加熱乾燥調理された野菜チップ入り焼き菓子                   | 古田 清仁                   | 43 起泡組成物の製造方法および焼成菓子の製造方法                 | ハウス食品株式会社               |
| 10 クッキー製造用油脂加工食品                         | 鐘淵化学工業株式会社              | 44 焼成食品                                   | 花王株式会社                  |
| 11 低アレルギー化小麦粉を用いた焼き菓子およびその製造方法           | 昭和産業株式会社                | 45 低アレルギー化処理された小麦粉を用いた菓子類及びその製造方法         | 株式会社美多加堂                |
| 12 焼き菓子生地                                | 旭電化工業株式会社               | 46 菓子および菓子の製造法                            | 不二製油株式会社                |
| 13 焼き菓子練り込み用油脂組成物                        | 旭電化工業株式会社               | 47 菓子類の製造法                                | 日清製粉株式会社                |
| 14 焼き菓子及びその製造方法                          | 株式会社さかえ屋                | 48 焼き菓子および有臭野菜含有食品の臭気マスキング方法              | ビジョン株式会社                |
| 15 低カロリー穀粉代用物としての表面変性セルロース               | ナビスコ インコーポレーテッド         | 49 高タンパク焼成食品およびその製造方法                     | 株式会社ブルボン                |
| 16 低カロリー小麦粉代替品としての物理的にコーティングされたセルロース     | ナビスコ インコーポレーテッド         | 50 保存安定な完全食品プレミックス                        | ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー |
| 17 カロリーを減少させた穀粉の代用物としての酵素耐性デンプンの製造方法     | ナビスコ インコーポレーテッド         | 51 クッキーを積み重ねるためのインラインスタッカー機               | ピーターズ マシーナリーカンパニー       |
| 18 チョコレート被覆菓子                            | 森永製菓株式会社                | 52 菓子及び菓子製造方法                             | 新日本機械工業株式会社             |
| 19 ビスケット・クッキー類生地                         | 旭電化工業株式会社               | 53 焼き菓子およびその製造方法                          | 株式会社上野製薬応用研究所           |
| 20 昆布を加味した容器を兼ねる菓子の製造方法                  | 浜中町商工会                  | 54 可塑性糖/たん白組成物及びそれを使用した食品の製造法             | 不二製油株式会社                |
| 21 焼成菓子及びその製造方法                          | 旭電化工業株式会社               | 55 乾燥餡含有飲食物                               | 株式会社上野製薬応用研究所           |
| 22 焼き菓子用添加剤                              | 太陽油脂株式会社                | 56 アイスcream等のクリーム状食品への混入用可食物及びその製造方法      | フルタ製菓株式会社               |
| 23 ホイップ生地と具との混合方法及び装置                    | 森永製菓株式会社                | 57 穀類加工食品用食感改良剤及び該食感改良剤を含む穀類加工食品          | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社         |
| 24 食品用加工油脂およびそれを利用した食品                   | 鐘淵化学工業株式会社              | 58 ベーカリー製品の製造方法                           | 月島食品工業株式会社              |
| 25 高栄養焼き菓子                               | 大塚製薬株式会社                | 59 穀粉加工食品                                 | 高木 隆夫                   |
| 26 具材を含有するチョコレートの製造方法                    | 森永製菓株式会社                | 60 焼菓子用改質剤及びこれを用いた焼菓子類                    | 阪本薬品工業株式会社              |
| 27 焼き菓子の放熱時に用いる覆い板及びこれを用いた焼き菓子の放熱方法      | 小川食品株式会社                | 61 大豆微粉末を含有する菓子                           | 日清オイリオ株式会社              |
| 28 リン酸化オリゴ糖をカルシウム強化剤として含有する飲食物           | 江崎グリコ株式会社               | 62 ハードキャンディーで被覆された菓子及びその製造方法              | 森永製菓株式会社                |
| 29 焼き菓子および焼菓子の包装方法                       | 小柳 博昭                   | 63 焼き菓子およびその製造方法                          | 昭和産業株式会社                |
| 30 焼き菓子の生地、その生地から得られた焼き菓子及びその生地用に調整された糊料 | 伊那食品工業株式会社              | 64 改善された風味を有する脂肪分低減食品                     | セレスター ホールディング ベー ヴェー    |
| 31 低糖クッキー                                | 東京医科歯科大学長               | 65 アガリクス入り無砂糖クッキー及びその製造方法                 | 株式会社エス・エス・アイ            |
| 32 焙焼小麦粉の製造法                             | 日清製粉株式会社                | 66 改善されたパリパリ感を有する食品                       | ザ ビリスベリー コムパニー          |
| 33 保存安定な完全食品プレミックス                       | ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー | 67 フェノール類含有シソ科植物エキスの製造法及びその用途             | 明治製菓株式会社                |
| 34 可食性製品への成分のカプセル化                       | ゼネラル ミルズ インコーポレイテッド     |   | 以上67点収録                 |