

<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!

ケーキ・ミックスの組成と製造加工方法

[公開編] 平成13年~平成16年(4年間) 70点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥25,935-	¥24,700-
全文紙収録	B5製本版	¥25,935-	¥24,700-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥38,850-	¥37,000-

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,9332	公開特許	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加工方法	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,8462	"	冷凍パン生地製造方法	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.3 80点	¥26,700
No,6388	"	"	昭.61-62 57点	¥19,700
No,8892	"	バター・ミックスの組成と製造加工方法	平.7-11 98点	¥36,700
No,7906	"	"	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,7660	"	小麦粉の加工方法と工程	平.3-5 66点	¥23,400
No,7276	"	"	平.1-2 68点	¥23,600
No,8874	"	パン粉とその類似物の製造方法	平.8-11 59点	¥22,000
No,8027	"	"	平.2-7 60点	¥23,300
No,8893	"	麺類用穀粉の製造加工方法	平.5-9 62点	¥23,800

*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 〒	

ケーキ・ミックスの組成と製造加工方法

No.9891

[公開編] 平成13年～平成16年(4年間) 70点

CD-ROM版 ¥25,935

B5製本版 ¥25,935

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥38,850)

- | | | | |
|---|----------------|---|------------------------------|
| 1 ケーキ用起泡剤及びその利用食品 | 不二製油株式会社 | 33 ホットケーキミックス | 日清フーズ株式会社 |
| 2 ケーキドーナツ及びケーキドーナツ用ミックス | 三ツ油脂株式会社 | 34 ケーキドーナツ用生地の製造方法 | 後藤 憲也 |
| 3 複合化含泡米粉材料とこれを用いた含泡米粉食品 | 藤井 恵子 | 35 焼成食品用起泡剤、それを用いた焼成食品、焼成食品の製造方法及び焼成食品用プレミックス | 森永乳業株式会社 |
| 4 砂糖様味質が保たれる組成物 | 昭和産業株式会社 | 36 食品添加剤、及びそれを含有してなる食品組成物 | 丸尾カルシウム株式会社 |
| 5 ロールケーキ及びその製造方法 | 旭電化工業株式会社 | 37 包装用物品 | クライオバツク・インコーポレイテッド |
| 6 ケーキ生地の製造法 | 江崎グリコ株式会社 | 38 油脂の吸卵性改善剤 | 阪本薬品工業株式会社 |
| 7 ゼラチン菓子の製造方法 | 不二製油株式会社 | 39 製菓、製パン用品質改良剤及び製造法 | 太陽化学株式会社 |
| 8 シュガーケーキドーナツ製造用ミックス粉 | 日本製粉株式会社 | 40 製菓用水中油型乳化組成物及びそれを用いたケーキの製造方法 | 日本油脂株式会社 |
| 9 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 | 41 製菓 製パン用粉乳 | 雪印乳業株式会社 |
| 10 シフォン ケーキ | 西山 妙子 | 42 着色スポンジケーキ及びその製菓法 | 三菱化学フーズ株式会社 |
| 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 | 43 チーズ入りカスタードクリーム及びその製造法 | 日新化工株式会社 |
| 12 コンバインの排出装置 | 井関農機株式会社 | 44 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 |
| 13 バターケーキ用乳化油脂組成物および該乳化油脂組成物を用いたバターケーキ類 | 鐘淵化学工業株式会社 | 45 製菓 製パン用品質改良剤及び菓子・パン類の製造法 | 太陽化学株式会社 |
| 14 豆腐チーズケーキの製造方法 | 恩田 光夫 | 46 澱粉含有冷凍食品 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 15 糖尿病患者用ケーキ (カロリー 100) | 松尾 秀隆 | 47 食品添加剤及びそれを含有してなる食品組成物 | 丸尾カルシウム株式会社 |
| 16 腸吸収性抗炎症因子含有免疫性物質及びその応用 | 野本 亀久雄 | 48 凝集食品 | 石本 浩一 |
| 17 ホットケーキ用熱処理小麦粉 | 株式会社日清製粉グループ本社 | 49 油脂組成物、離型油及び離型油評価方法 | 日清オイロ株式会社 |
| 18 スポンジケーキ用プレミックス組成物およびこれを用いたケーキ用バター | 株式会社永谷園 | 50 蒸しケーキ用生地 | 旭電化工業株式会社 |
| 19 菓子用小麦粉の製造方法 | 理研農産化工株式会社 | 51 バターケーキ類の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 20 スポンジケーキからなる菓子類の製造方法 | 山崎製パン株式会社 | 52 菓子又はパン用品質改良剤及び菓子又はパン | 太陽化学株式会社 |
| 21 ケーキ類 | 雪印乳業株式会社 | 53 新規なケーキ類及びその製法 | 鳥越製粉株式会社 |
| 22 ホットケーキ類 | 雪印乳業株式会社 | 54 純粋な植物性ケーキおよび作り方 | 内藤 美登里 |
| 23 スポンジケーキの製造方法 | 庄司 禎 | 55 パンケーキ様食品及びその製造方法 | 月島食品工業株式会社 |
| 24 焼き菓子及びその製造法 | 味の素株式会社 | 56 ケーキ類の製造方法 | 花王株式会社 |
| 25 電子レンジ調理用ケーキプレミックス | 日清フーズ株式会社 | 57 穀物膨化食品用改質組成物及びその製造法 | 太陽化学株式会社 |
| 26 製菓、製パン用品質改良剤 | 太陽化学株式会社 | 58 フレンチトースト様食品の製造方法 | 旭電化工業株式会社 |
| 27 保存性レアチーズケーキの製造方法 | ハウス食品株式会社 | 59 フルーツ寿司用スポンジケーキ | 金澤 紫郎 |
| 28 ケーキ用油中水型乳化油脂組成物 | 花王株式会社 | 60 鶏卵など鳥卵が入っていないスポンジケーキ、およびその製造方法 | 有限会社 フォンティーヌ |
| 29 ケーキ用乳化起泡剤 | 旭東化学産業株式会社 | 61 レアチーズケーキの製造方法及びレアチーズケーキ | 森永乳業株式会社 |
| 30 穀粉加工食品 | 日清製油株式会社 | 62 レアチーズケーキ及びその製造方法 | 株式会社アールアンドエイ
インターナショナルナゴヤ |
| 31 小麦粉包装体及びオート小麦粉料理店及び小麦粉調理飲食店 | 馬瀬 典彦 | 63 冷凍耐性を有する起泡性水中油型乳化物 | 不二製油株式会社 |
| 32 製菓 製パン用品質改良剤 | 太陽化学株式会社 | 64 ケーキ生地用の粉末状乳化起泡剤、ケーキ用ミックス粉、及びこれを用いたケーキ | 第一工業製菓株式会社 |

以下6点省略