

< 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 16 年 ~ 平成 17 年 ( 2 年間 ) 73 点

( 税込価格 )

( 本体価格 )

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 21,735 -	¥ 20,700 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 24,150 -	¥ 20,700 -
( CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 32,550 -	¥ 31,000 - )

### 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, 9667	公開特許	フライ済み冷凍食品の製造方法	平.14-15 73点	¥ 17,640
No, 9279	"	"	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, 8213(A)	"	"	平.5-6 60点	¥ 24,000

\*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 P D F ファイルにしおりリンク機能、B 5 製本版は B 5 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・B 5 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.9932

[公開編] 平成16年～平成17年(2年間) 73点  
 CD-ROM版 ¥21,735 B5製本版 ¥21,735 (全て税込価格)  
 ( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥32,550 )

1	パン粉類似食品	旭電化工業株式会社	28	魚肉の切身を含むから揚げ様フライ食品の製造法	株式会社ニチレイ
2	衣付きフライ食品の製造方法	太陽化学株式会社	29	膨化食品の製造法	菱沼 稔
3	衣付き畜肉フライ食品用打ち粉	太陽化学株式会社	30	食用油脂組成物およびそれを用いた食品の製造方法	株式会社J-オイルミルズ
4	揚げ物用粉	株式会社ファンケル	31	揚げだねのコーティング方法およびそれを用いた揚げ物の製造方法	昭和産業株式会社
5	顆粒状天ぷら粉	昭和産業株式会社	32	フライ類用衣材	不二製油株式会社
6	揚げ物用バターミックス	昭和産業株式会社	33	高盛りかき揚げ冷凍食品の製造方法	株式会社ニチロ
7	フライ食品の製造方法	株式会社キハチアンドエス	34	揚げ物用素材	株式会社日清製粉グループ本社
8	バター用ミックス粉	日東製粉株式会社	35	活きた魚介類又は甲殻類をその鮮度と旨みを保持したまま加工する方法	大関食品株式会社
9	揚げ物用衣材	日清フーズ株式会社	36	揚げ物用バター	松谷化学工業株式会社
10	オキアミ自己消化物を含有する食品および品質改良剤	日本水産株式会社	37	冷凍食品衣部の揚げ色退色防止方法、並びに、そのパン粉類及び冷凍食品	株式会社アクリフーズ
11	冷凍天ぷら	日本たばこ産業株式会社	38	マイクロ波調理油ちょう食品用被覆材、マイクロ波調理油ちょう食品、油ちょう...	日本たばこ産業株式会社
12	から揚げ粉、まぶし粉、及びフライ食品の製造方法	江崎グリコ株式会社	39	油脂加工澱粉及びその製造方法、並びに揚げ物用衣材	日本食品化工株式会社
13	レンズ駆動装置	富士写真光機株式会社	40	吸油抑制剤及び油ちょう食品	株式会社興人
14	かき揚げ天ぷら用衣付き具材の製造方法及びかき揚げ天ぷらの製造方法	上埜 由香理	41	吸油抑制剤及び油ちょう食品	株式会社興人
15	油ちょう済み冷凍鶏肉加工食品の製造方法	日東製粉株式会社	42	粉末状または顆粒状乳化剤組成物およびそれを含有する食品	第一工業製薬株式会社
16	揚げ物用衣材	日澱化学株式会社	43	冷凍食品におけるかきフライの製造方法	かなわ水産株式会社
17	粉末組成物の製造方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	44	だまブレッダー、だまブレッダーの製造方法及びそれを用いたフライ用食品	日本製粉株式会社
18	衣付き畜肉フライ食品用打ち粉	太陽化学株式会社	45	フライ用油脂組成物及びフライ食品	日清オイリオグループ株式会社
19	電子レンジ対応冷凍フライ類食品の製造方法	株式会社アビー	46	天ぷら粉および天ぷらの製造法	日清フーズ株式会社
20	冷蔵・冷凍揚げ物用バター、及び該バターを用いて調製される冷蔵・冷凍揚げ物	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	47	油脂加工澱粉およびそれを用いる揚げ物用衣材	日本食品化工株式会社
21	竜田揚げ用まぶし粉	株式会社ホーネンコーポレーション	48	だまブレッダー、だまブレッダーの製造方法及びそれを用いたフライ用食品	日本製粉株式会社
22	パン粉付けフライ食品用バターミックス	日清フーズ株式会社	49	生地改質組成物並びに生地改質組成物の添加された揚げ物食品及び食品素材	日本ハム株式会社
23	無菌化フライ食品の製造方法	東洋製罐株式会社	50	パン粉類似品およびそれを用いた食品	株式会社J-オイルミルズ
24	低脂肪油揚げ食品	ユニコロイド株式会社	51	揚げ物用衣材及び揚げ物食品	日本食品化工株式会社
25	ノンフライ食品用衣材、及びそれを用いたノンフライ食品の製造方法	日東製粉株式会社	52	ミルク蛋白質を利用した調理法	東神商事株式会社
26	パン粉並びに当該パン粉を用いて吸油率を低減させた油ちょう食品の製造方法	味の素株式会社	53	冷凍フライ食品の製造方法	日本製粉株式会社
27	揚げ物衣の品質改良剤及びこれを用いた揚げ物食品	株式会社上野製薬応用研究所			以下20点省略