

<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16年~平成17年(2年間) 69点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥24,885-	¥23,700-
全文紙収録	B5製本版	¥24,885-	¥23,700-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥36,750-	¥35,000-

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,9683	公開特許	発泡酒の製造加工方法	平.13-15	77点 ¥17,700
No,9075	"	"	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,9682	"	低アルコール飲料の製造方法	平.9-15	81点 ¥18,700
No,8312	"	"	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,9678	"	焼酎の製造加工方法	平.13-15	69点 ¥16,400
No,9072	"	"	平.10-12	57点 ¥19,800
No,8344	"	"	平.7-9	75点 ¥27,600
No,7847	"	"	平.5-6	55点 ¥21,000
No,9679	"	焼酎蒸留廃液の処理方法と装置	平.10-15	92点 ¥21,400
No,8483	"	"	平.5-9	64点 ¥23,600
No,9680	"	酒造廃棄物の処理・再利用方法	平.10-15	80点 ¥18,400
No,8482	"	"	平.3-9	75点 ¥27,700
No,7118	"	"	昭.56-平.2	96点 ¥32,700
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	"	57点 ¥24,200

*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
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	合計 ¥ _____

発泡酒の製造加工方法

No.9961

[公開編] 平成16年～平成17年(2年間)

69点

CD-ROM版 ¥24,885

B5製本版 ¥24,885

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥36,750)

- | | | | |
|--|------------------------|---|-------------|
| 1 酵母入り発酵麦芽飲料 | 麒麟麦酒株式会社 | 32 香味改善剤、香料組成物およびそれを含有するビール様飲料 | 塩野香料株式会社 |
| 2 麦芽アルコール飲料の製造方法及び麦芽アルコール飲料 | サッポロホールディングス株式会社 | 33 発泡感付与剤およびそれを含有する香料組成物、炭酸飲料 | 塩野香料株式会社 |
| 3 麦芽のスクリーニング方法及び麦芽発泡飲料の製造方法 | サッポロホールディングス株式会社 | 34 ホワイトソルガムを用いて発泡性飲料を製造する方法 | アサヒビール株式会社 |
| 4 海水を利用したミネラル組成物 | サントリー株式会社 | 35 香料組成物 | 長谷川香料株式会社 |
| 5 新鮮ホップによる香味発酵麦芽飲料 | 麒麟麦酒株式会社 | 36 アルコール飲料 | チョーヤ梅酒株式会社 |
| 6 脱気装置を組み込んだアルコール飲料などの製造方法及び製造装置 | アサヒビール株式会社 | 37 発酵麦芽飲料の製造法 | 麒麟麦酒株式会社 |
| 7 醸造酒の製造方法 | 麒麟麦酒株式会社 | 38 麦芽アルコール飲料の香味安定性を向上させる麦芽の製造方法 | アサヒビール株式会社 |
| 8 ポリフェノールに由来する苦み、渋み又はアク味の軽減方法 | ウマイ株式会社 | 39 血管降下用組成物および血管柔軟性改善用組成物並びにこれらの機能が付与された食品 | 麒麟麦酒株式会社 |
| 9 構造化濃縮深層水を用いた清涼飲料 | 井高 英一 | 40 アルコール炭酸飲料の製造方法、及び、風味強化果汁の製造方法 | アサヒビール株式会社 |
| 10 構造化濃縮深層水を用いた環境浄化剤 | 井高 英一 | 41 ビール様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 |
| 11 発泡酒の製造方法 | アサヒビール株式会社 | 42 発泡酒の製造方法 | ヘリオス酒造株式会社 |
| 12 酒類製造用の米糖化液の製造方法 | 群栄化学工業株式会社 | 43 有機性排水の嫌気処理方法 | 麒麟麦酒株式会社 |
| 13 ミルセニルメチルエ - テルを含有する香料組成物、飲食品用添加剤および飲食品 | 塩野香料株式会社 | 44 発酵を伴う飲料の発酵状態モニター方法及び装置 | 株式会社日本製鋼所 |
| 14 酵母入り飲料に糖類を添加して飲む発泡酒 | 太田 修一 | 45 発酵アルコール飲料 | オリオンビール株式会社 |
| 15 バニリルエチルエ - テルを含有する呈味改善剤、香料組成物およびビール様飲料 | 塩野香料株式会社 | 46 滋養強壮アルコールドリンク | アサヒビール株式会社 |
| 16 発酵麦芽飲料の製造方法及び発酵麦芽飲料のプリン体除去用活性炭 | アサヒビール株式会社 | 47 発酵装置、発酵方法、及び、発酵飲料の製造方法 | アサヒビール株式会社 |
| 17 大麦リボキシゲナーゼ - 1遺伝子、大麦の選抜方法、麦芽アルコール飲料用原料及び... | サッポロホールディングス株式会社 | 48 エチル - グルコシドを含有するみりん、リキュール類または雑酒およびその製造方法 | 大関株式会社 |
| 18 プリン体化合物低減発酵麦芽飲料の製造方法 | 麒麟麦酒株式会社 | 49 果汁含有アルコール飲料 | 宝酒造株式会社 |
| 19 ゼオライト処理を用いた発酵麦芽飲料の製造方法 | 麒麟麦酒株式会社 | 50 ウコンかウコンの成分を使用した酒類。 | 藤下 敬祐 |
| 20 香味劣化抑制剤 | 小川香料株式会社 | 51 乳酸発酵果汁含有の麦芽発酵飲料の製造方法 | サントリー株式会社 |
| 21 アルコール飲料の製造方法及びアルコール飲料 | サッポロホールディングス株式会社 | 52 ポリフェノール含有アルコール飲料 | アサヒビール株式会社 |
| 22 発酵麦芽飲料の製造方法 | アサヒビール株式会社 | 53 アルコール飲料の製造方法 | サッポロビール株式会社 |
| 23 酵母の早期凝集を誘引する麦芽検出法 | アサヒビール株式会社 | 54 麦芽評価方法 | アサヒビール株式会社 |
| 24 酵母活性の評価方法 | 麒麟麦酒株式会社 | 55 麦芽、大麦及び小麦を使用しない低糖質発泡アルコール飲料の製造方法及びその製造方法により... | サッポロビール株式会社 |
| 25 麦芽飲料のkokおよび味わいを高める方法 | ダニスコ・ユーエスエー・インコーポレーテッド | 56 イノシトール含量の高いビール、発泡酒、麦芽発酵飲料およびその製造方法 | アサヒビール株式会社 |
| 26 活性乾燥酵母の製造方法 | サントリー株式会社 | 57 アルコール飲料の製造方法、アルコール飲料及びアルコール飲料の香味劣化を抑制する方法 | サッポロビール株式会社 |
| 27 焙燥工程における送風空気の状態制御方法及び焙燥装置 | サッポロホールディングス株式会社 | 58 果汁を利用した発泡酒及びその製造方法 | アサヒビール株式会社 |
| 28 発酵アルコール飲料の製造方法 | 麒麟麦酒株式会社 | 59 マカ抽出物含有アルコール飲料 | サントリー株式会社 |
| 29 コラゲナーゼ阻害剤およびこれを含有する食品 | 秋田県 | 60 発泡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 |
| 30 ビールテイストを有する清涼飲料及びその製造法 | アサヒビール株式会社 | 61 小麦を用いた発酵麦芽飲料の製造方法 | 麒麟麦酒株式会社 |
| 31 滋養強壮ビール飲料及び発泡酒飲料 | アサヒビール株式会社 | | 以下8点省略 |