

スクラロースに関する幅広い応用技術 さらなる食品開発に貢献します

特許第5259150号
機能性素材及び／又はエキス含有組成物

特許第5663550号
スクラロースを含有する組成物及びその応用

特許第5259149号
ポリフェノール含有組成物及び渋味又は収斂味を抑制する方法

特許第3498212号
アントシアニン系色素含有食品

特許第5042759号
ドライフルーツ

特許第4540231号
スクラロースを含有する組成物及びその応用

特許第5021406号
カットフルーツの風味改良方法

特許第3946528号
煮物及び煮物の煮くずれ並びに硬化防止方法

特許第5072934号
スクラロースを含有する組成物及びその応用

特許第4643280号
糖の析出抑制方法

特許第3929790号
揚げ物用組成物

特許第5469504号
スクラロース含有組成物及び該組成物を含む可食性製品

特許第4098012号
嗜好性飲料

特許第4971922号
ナッツ類の被覆方法

特許第4920556号
ヨーグルトの製造方法

特許第3782360号
魚肉すり身を加工した冷凍食品

特許第4767886号
炭酸飲料供給装置における飲料供給時のフォーミングを抑制する方法

保有特許の一部

特許第4964326号
スクラロースを含有する組成物及びその応用

特許第4614541号
スクラロース含有組成物及び該組成物を含む可食性製品

特許第4294700号
ホワイトソース含有食品の風味向上方法

特許第5663551号
スクラロースを含有する組成物及びその応用

特許第4579050号
甘味及び／又は香味の持続性に優れたチューインガム

特許第3588045号
固形甘味料製剤

特許第4727050号
焼き色が薄く調製されたパン及びその製造方法

三栄源エフ・エフ・アイ(株)特許出願の一部

- | | | | |
|---------------|---------------|---------------|---------------|
| 特開2012-130336 | 特開2012-165759 | 特開2012-244941 | 特開2013-009646 |
| 特開2013-009656 | 特開2013-009667 | 特開2013-027363 | 特開2013-027364 |
| 特開2013-031435 | 特開2013-048589 | 特開2013-048590 | 特開2013-074826 |
| 特開2013-081451 | 特開2013-172719 | 特開2013-208080 | 特開2013-252075 |
| 特開2014-057604 | 特開2014-057605 | 特開2014-100146 | 特開2014-236690 |