

海外特許を全文日本語で！Japio-GPG/FX関係

Japio-GPG/FXは、主要11か国の全文和文データと全世界の和文抄録を提供する、全世界和文検索サービスです。海外特許検索は現状のまま、Japio-GPG/FX和文データと共にTHE調査力AIに保存します。英文のExcelによる海外特許調査から、グループウェア内で日本語で調査できる研究・開発者向けの環境が実現しています。

精度の高い日本語

短時間で出力

AI判定にも使える

世界特許全文日本語データベース搭載
Japio-GPG/FX

全文日本語訳
ファミリー公報
書誌



NEW 全文テキストが日本語で読める！Japioダイレクトリンク、テキスト取得。

主要11カ国(US,WO,EP,CN,KR,DE,FR,GB,TW,CA,JP)の全文和文詳細リンクがつかえました。

待望の全文リンク！

Japio-GPG/FXの案件詳細ページリンク
全文日本語+全図

全文テキスト取得も！

書誌・明細書
出願番号 CN202110056778
公開・公表番号 CN112625825A
権利者・出願人名 PINGDINGSHAN TIANJING PLANT ALBUMEN CO LTD
【C J】ビール用泡安定剤の製造方法
【C J】詳細な説明
技術分野 【0001】
本発明は食品添加剤技術の、泡安定剤の製造方法である。
背景技術 【0002】
ビールは世界中の販売量が最大となるアルコール飲料としては、長い歴史を有している。ビールの泡は、ビールの重要な感覚指標として、“ビールの花と呼ばれる”され、ビールの品質を直感的に反映できるだけでなく、製造業者が評価及び制御製品の品質の重要な指標の一つである。ビールの泡の安定性、泡持ちを秤量し、一方ではビール自体粘度、表面張力、および疎水性などの因子によって影響を受け、他方ではタンパク質、炭水化物、iso-α、アルコール類などの物質の影響を受けたり、国外の多くの研究資料は以下を示す。ビール中のタンパク質(M W 5KD)、酒花昇-α酸とコロイド状物質は、発泡の促進因子であり、脂質、塩基性アミノ酸、及びより高い濃度のエタノールを発泡体に悪影響を及ぼす。タンパク質がビールの発泡性能を左右する最も重要な要素の一つであり、その性質および量は、かなりの程度までビールの品質を

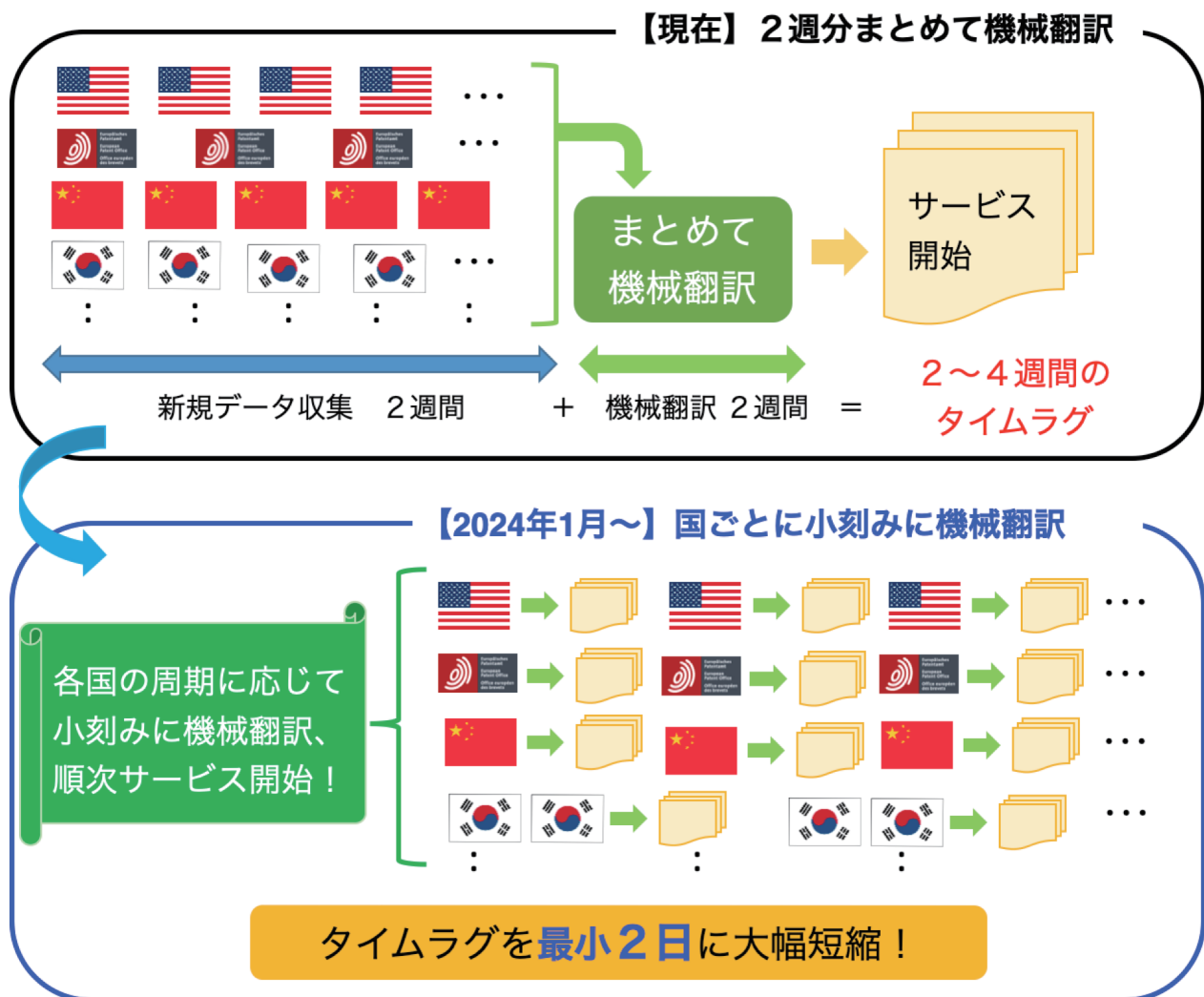
特許6604024号

翻訳タイムラグも大幅改善！

やっぱり
Japio翻訳！

Japio-GPG/FXには、高精度な機械翻訳による世界各国の特許公報全文の日本語データが蓄積されています。これまで、これら機械翻訳データは、各国2週間分の新規データをまとめて機械翻訳処理し、全件の翻訳が完了した後に蓄積していました。機械翻訳処理にはさらに2週間を要するため、データ収集期間の序盤に発行された文献には4週間のタイムラグが生じていました。

この大きなタイムラグを改善すべく、2024年1月(予定)より、機械翻訳データの更新方法を改善します。具体的には、原則、国ごとの発行周期に応じて個別に機械翻訳処理を行い、完了したのから順次アップしていきます。これにより、タイムラグは最小で2日、最大でも1週間強と、劇的に短縮されます。



※イメージ図

一般財団法人日本特許情報機構 (Japio) 株式会社発明通信社

お問い合わせはお気軽に



アイ・ピー・ファイン株式会社

〒630-8115 奈良県奈良市大宮町6-3-4

Tel: 0742-36-7791 / Fax: 0742-36-7792

Web: <https://ipfine.jp>