

< 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!

ハンバーグの製造加工方法

[公開編] 平成15年～平成17年(3年間) 78点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥24,570-	¥23,400-
全文紙収録	B5製本版	¥24,570-	¥23,400-
(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,9540(B)	公開特許	ハンバーグの製造加工方法	平.13-14	57点 ¥13,100
No, "(A)	"	"	平.11-12	56点 ¥13,100
No,8772	"	"	平.9-10	68点 ¥26,300
No,8206	"	"	平.7-8	71点 ¥27,400
No,7782	"	"	平.4-6	65点 ¥26,700
No,7486	"	"	平.1-3	74点 ¥31,600
No,9417	"	ピラフ・チャーハンの製造加工方法	平.4-13	82点 ¥19,200
No,9335	"	春巻の製造方法	平.5-13	87点 ¥20,400
No,9334	"	オムレツの製造加工方法	平.5-13	82点 ¥19,700
No,9416	"	コロケの製造加工方法	平.4-13	84点 ¥19,400
No,8716	"	惣菜の製造方法と製品	平.5-10	79点 ¥26,700
No,8843	"	容器入り冷凍食品の製造方法	平.7-11	66点 ¥23,200
No,9279	"	フライ済み冷凍食品の製造方法	平.12-13	66点 ¥15,100
No,8841	"	"	平.10-11	67点 ¥23,500
No,8773	"	ソーセージの製造加工方法と製品	平.7-10	67点 ¥26,000
No,8774	"	乾燥肉の製造加工方法と製品	平.3-10	61点 ¥21,700
No,8456	"	冷凍丼の製造加工方法	平.5-9	68点 ¥24,500
No,8457	"	グラタン類の製造加工方法	平.5-9	64点 ¥23,300
No,8825(B)	"	食肉類の軟化加工方法	平.8-11	67点 ¥24,700
No, "(A)	"	"	平.4-7	61点 ¥22,300
No,8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-11	58点 ¥23,300

*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 〒	

ハンバーグの製造加工方法

No.10012

[公開編] 平成15年～平成17年(3年間) 78点

CD-ROM版 ¥24,570

B5製本版 ¥24,570

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥36,750)

1 食品の消臭及び風味改良方法	明治製菓株式会社	35 経口組成物とその着色方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
2 豆腐含有油脂組成物及びこれを用いた食品	鐘淵化学工業株式会社	36 惣菜用食肉加工食品の製造方法	コックフーズ株式会社
3 変質防止剤含有食品	小川 博衛	37 高粘度材料の充填装置	有限会社村上電機工業所
4 食品添加剤	エーザイ株式会社	38 加工食品、加工食品の副合製品又はジュース類の製造方法	有限会社映富士
5 耐熱性及び耐水性を有するチーズ及びその製造方法	雪印乳業株式会社	39 食肉加工品添加用組成物	プリマハム株式会社
6 食品の品質改良剤	旭電化工業株式会社	40 ハンバーグの製造法	不二製油株式会社
7 和牛脂のスプレー加工済みの冷凍豚肉または鶏肉ハンバーグ食品	松嶋 勝広	41 食肉加工食品の製造方法	日本油脂株式会社
8 豆腐加工食品の製造方法	群馬畜産加工販売農業協同組合連合会	42 おから処理方法と装置及び食品材料用微粒子状生おから	有限会社豊フーズ産業
9 魚肉ハンバーグ及び魚肉メンチカツ	株式会社幸伸	43 調理済食品用の急速に分解するフレイバー付きフィルム	ゼアビ, ホースト, ジー
10 粉末状の食品保存改良剤	東和化成工業株式会社	44 運動持久力を増強しうる食肉加工食品	日本新薬株式会社
11 香味の改質された細片化牛肉の製造方法	プリマハム株式会社	45 粉末状大豆蛋白質素材の製造法	不二製油株式会社
12 アウレオバシジウム培養液を含有する食品	尾仲 康史	46 冷凍半加工食品	鍋倉金属工業株式会社
13 肉加工用ショートニング、加工肉及びその製造方法	日本油脂株式会社	47 ハンバーグの製造方法	日本食品化工株式会社
14 キノコ類発酵食品の製造方法、キノコ類発酵食品、およびそれを添加した食品	井上 五郎	48 品質改良用食塩代替物及び品質改良用食塩代替物を用いた加工食品	千葉製粉株式会社
15 組織状蛋白及びこれを用いた加工食品の製造法	不二製油株式会社	49 食肉加工品処理用組成物及びそれを用いる食肉加工品の製造法	ナチュルダ通商有限会社
16 飲食品及びその製造方法	日本食品化工株式会社	50 こんにやく含有食品及びその製造方法	藤 岡 定利
17 アイスクリュームバーガーおよびその製造方法	ホンヤン フード カンパニー リミテッド	51 食品材料の成型機構及びこれを用いた成型方法	サン・プラント工業株式会社
18 食品の保存方法	株式会社やまやコミュニケーションズ	52 畜肉加工食品用水中油型乳化組成物	旭電化工業株式会社
19 ポリアニオン含有酢酸もしくはその塩	チッソ株式会社	53 そぼろ状鶏挽肉加熱加工品の製造方法	江崎グリコ株式会社
20 汎用基本調味料の製造方法及びその使用	味の素株式会社	54 食肉加工用油中水型乳化油脂組成物	豊年リーバ株式会社
21 マグロ類加工食品及びその製造方法	有限会社 池澤鮮魚	55 食肉加工食品及びその製造方法	株式会社ニチレイ
22 酵素を使用した大豆の加工方法、および同方法により得られる加工大豆、および同加工大豆を含む食品	赤澤 徹	56 魚類、肉類又はそれらの挽き肉食品用乳化組成物、該乳化組成物を用いた魚類、肉類又はそれらの...	千葉製粉株式会社
23 食品の旨味増強剤	藤沢薬品工業株式会社	57 香味に優れた食肉加工品の製造方法	プリマハム株式会社
24 冷凍ハンバーグ	株式会社加ト吉	58 豆類の発酵副産物素材とそれを用いた食品	独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構
25 畜肉及び魚肉加工食品包装体	伊藤ハム株式会社	59 食品原料製造法とそれを用いたすり身加工食品及び粉末練食品	株式会社藤井水産
26 肉類の改良剤およびこれを添加した肉類	有限会社コッシ	60 食品の品質改良法および品質改良された食品	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
27 具材入りパン包装体	プリマハム株式会社	61 油脂含有食品	花王株式会社
28 畜肉加工食品とこれに用いる生地の肉の製造方法	味の素株式会社	62 トーストされた大豆フレークとその製法	マイクロソイ コーポレーション
29 加工食品の製造方法	高砂香料工業株式会社	63 ピックル組成物	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
30 畜肉加工食品	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	64 ハンバーガーの製造方法	佐久間 剛
31 肉食品用組織改良組成物	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	65 ソース被覆冷凍惣菜	不二製油株式会社
32 挽き肉加工食品	新田ゼラチン株式会社	66 調理肉加工食品及びその製造法	不二製油株式会社
33 食肉加工製品	新田ゼラチン株式会社	67 食肉の矯臭法および矯臭した食肉加工品	有限会社コッシ
34 食品変質防止剤及びそれを含有する食品	小川 博衛		以下11点省略