

<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!

## 乾燥肉の製造加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[公開編] 平成11年~平成17年(7年間) 79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,8774    | 公開特許 | 乾燥肉の製造加工方法と製品    | 平.3-10 61点  | ¥21,700 |
| No,9540(B) | "    | 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    | "    | コロツケの製造加工方法      | 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,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. ,<br>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 〒 |                                     |

# 乾燥肉の製造加工方法と製品

No.10013

[公開編] 平成11年～平成17年(7年間) 79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 肉製品用の安定剤及び肉製品組成物                         | 旭化成工業株式会社                   | 36 食品、ペットフード等の製造処理方法及び畜肉加工食品                         | 伏見蒲鉾株式会社                                   |
| 2 鳥獣畜肉発酵加工食品、その製造方法及びその利用                  | 株式会社ムッターハム                  | 37 可食性紐及びその製造方法並びに可食性紐からなる食品用結紮材                     | プリマハム株式会社                                  |
| 3 食品の真空処理システム                              | 株式会社グリーンセイジユ                | 38 ささ身味醂干しとその製造方法                                    | トリゼンフーズ株式会社                                |
| 4 ダチョウの肉骨を用いた食材                            | 濱田 博之                       | 39 耐液性脱酸素剤包装体  | 三菱瓦斯化学株式会社                                 |
| 5 凍結乾燥食品の製法                                | 日本ジフィー食品株式会社                | 40 過酸化脂質生成抑制剤  | 三井化学株式会社                                   |
| 6 乾燥調味肉の製法                                 | 日清冷凍食品株式会社                  | 41 食品用組成物及びこれを使用した食品                                 | 日本食品化工株式会社                                 |
| 7 食肉の焙乾食品およびその製造方法                         | 北海道                         | 42 水分を低減した処方化フード製品                                   | ソシエテ デ プロデュイ<br>ネットスル ソシエテ アノニム            |
| 8 調味乾燥肉                                    | 日本たばこ産業株式会社                 | 43 食肉の工業的生産方法およびこの方法で生産される肉製品                        | ファン・エーレン, ウィレム・フレデリック                      |
| 9 スリット入りシート状乾物                             | 株式会社タクマ食品                   | 44 珍味製品  | 有限会社ダイコー食品                                 |
| 10 馬肉、豚の胃袋、牛の腸を原料とする肉加工食品及びその製造方法          | 有限会社真コーポレーション               | 45 含脂組織状膨化食品素材の製造方法                                  | 不二製油株式会社                                   |
| 11 カリパリッペーコン                               | 佐藤 征子                       | 46 水可溶性食肉調製品   | 日本ハム株式会社                                   |
| 12 食肉、食肉加工品及び食肉製品を用いたおつまみ                  | 伊藤ハム株式会社                    | 47 乾燥具材  | 太陽化学株式会社                                   |
| 13 繊維質のものを膨張させたもの                          | 秋山 利正                       | 48 鶏枯節及びその製造法  | ヤマキ株式会社                                    |
| 14 チェリー含有食肉製品およびその製法                       | プレヴァ, レイモンド, エム.            | 49 ブロック状凍結乾燥食品類の製造法                                  | 味の素株式会社                                    |
| 15 もろみ漬け肉・魚介製品の構造                          | 大洋産業株式会社                    | 50 削り節状食品  | 株式会社丸本                                     |
| 16 乾燥鶏肉及びその製造方法                            | 安室 朝由                       | 51 サーモンジャーキーとその製造方法                                  | あけぼの食品株式会社                                 |
| 17 肉類加工食材の製造方法および肉類加工食材                    | 澤産業株式会社                     | 52 フリーズドライチャーシューの製造法                                 | アサヒビール食品株式会社                               |
| 18 咀嚼・嚥下困難者向け非加熱食肉製品とその製造法                 | 日本ハム株式会社                    | 53 乾燥肉類の製造方法   | 株式会社なとり                                    |
| 19 畜肉加工食品の製造方法                             | 有限会社白金バイオ企画                 | 54 乾燥食肉製品及びその製法                                      | 日本ハム株式会社                                   |
| 20 肉成形食品成形装置及び方法                           | 田内鉄工株式会社                    | 55 肉類の製造方法   | 越後製菓株式会社                                   |
| 21 味付け食肉の固体表面に香辛風味物を付着させた製品およびその製造方法       | 寺尾 暎子                       | 56 肉の軟化  | ノボザイムス ノース アメリカ<br>カ, インコーポレイティド           |
| 22 食品表面のカビの光殺菌方法                           | 食品産業電子利用技術研究組合              | 57 乾燥食品の製造法  | 不二製油株式会社                                   |
| 23 即席食品添付用具材の保存方法                          | 明星食品株式会社                    | 58 乾物加工食品  | 株式会社タクマ食品                                  |
| 24 乾燥肉製品                                   | 三菱化学フーズ株式会社                 | 59 鶏肉煎餅の即席製造法とその装置                                   | 株式会社地主共和商会                                 |
| 25 牛肉加工品及び牛肉加工品の食感改善方法                     | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社             | 60 缶入り非常用乾燥牛肉  | オーリツジャパン株式会社                               |
| 26 サラミ風味を有する魚肉フライ食品及びその製造方法                | 株式会社丸又                      | 61 乾燥食肉製品及びその製造方法                                    | 日本ハム株式会社                                   |
| 27 脂肪酸組成を調整した食肉製品                          | 伊藤ハム株式会社                    | 62 新規ベーコンチップ   | 株式会社ポッカコーポレーション                            |
| 28 完全調理済みのベーコンを作るために、豚腹肉を乾燥保蔵処理および加工処理する方法 | オーエスアイ インダストリーズ, インコーポレイティド | 63 乾燥食品用包材   | 味の素株式会社                                    |
| 29 らせん形状食物製品                               | バーナード マッシューズ<br>ピー, エル, シー, | 64 ベーコンの製造方法   | 株式会社イズミフードマシナリ                             |
| 30 魚落し身と眼窩脂肪組織を用いたサラミ風味食品及びその製造方法          | 株式会社丸又                      | 65 加工食肉及びその製造方法                                      | エイアールジー トレイディング<br>ピーティーワイ エル<br>ティーディー    |
| 31 肉及び肉様タンパク質を利用した常温で長期保存可能な高タンパク質の健康志向食品  | 伊藤ハム株式会社                    | 66 オリーブ油を直接使用し、そして動物性脂肪を可能最大限代替した、食肉をベースとする製品を製造する方法 | “クレタ・ファーム・アノニモス・ヴィオミチャニキ・アンド・エンポリキ・エタイレイア” |
| 32 食肉製品の製造方法                               | 不二製油株式会社                    | 67 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                                   |
| 33 乾燥味付け鮭の製造方法                             | 株式会社京食                      | 68 加工品の品質保持方法  | 株式会社林原生物化学研究所                              |
| 34 挽肉加工製品の製造法                              | 不二製油株式会社                    | 69 通電加熱による食肉加工品の製造装置及び製造方法                           | プリマハム株式会社                                  |
| 35 食肉のメト化抑制剤、メト化抑制方法およびメト化抑制食肉             | 青葉化成株式会社                    |  | 以下10点省略                                    |