

< 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!

鶏肉の加工方法と製品

[公開編] 平成 7 年 ~ 平成 17 年 (11 年間) 128 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 PDF	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 40,320 -	¥ 38,400 -
全文紙収録	B5 製本版	¥ 40,320 -	¥ 38,400 -
(CD-ROM版・B5 製本版 一括購入		¥ 59,850 -	¥ 57,000 -)

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, 7804	公開特許	鶏肉の加工方法と製品	平.2-6 62点	¥ 19,800
No, 7807	"	ブロイラーの解体加工方法と装置	平.2-6 66点	¥ 33,800
No, 7805	"	臓器食品の製造方法	平.2-6 54点	¥ 21,300
No, 9539	"	ミート・ボールの製造加工方法	平.5-14 96点	¥ 22,000
No, 8208	"	ミート・スナックの製造方法	平.5-8 58点	¥ 23,400
No, 8774	"	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, 8773	"	ソーセージの製造加工方法と製品	平.7-10 67点	¥ 26,000
No, 8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-11 58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, 8468	"	食用肉改質剤の組成	平.7-9 69点	¥ 24,700
No, 9334	"	オムレツの製造加工方法	平.5-13 82点	¥ 19,700
No, 9416	"	コロッケの製造加工方法	平.4-13 84点	¥ 19,400
No, 9588	"	スクランブルエッグの製造加工方法	昭.63-平.14 82点	¥ 18,600

*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
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

鶏肉の加工方法と製品

No.10015

[公開編] 平成7年～平成17年(11年間) 128点

CD-ROM版 ¥40,320

B5製本版 ¥40,320

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥59,850)

- | | | | |
|--------------------------------|--------------------------|---|-------------------|
| 1 食肉加工製品 | オルガノ株式会社 | 36 肉風練製品及びその製造方法 | 前島食品株式会社 |
| 2 品質低下の防止された食肉加工製品 | オルガノ株式会社 | 37 気泡入り畜肉加工食品 | 株式会社紀文食品 |
| 3 ささみ肉の筋腱の切除方法並びに切除装置 | 株式会社ニイプロ | 38 チキンミンチの製造方法 | 石井食品株式会社 |
| 4 食肉加工品及びその製造法 | 日本食品株式会社 | 39 加工肉製品 | 雪印乳業株式会社 |
| 5 ファイバ チキンの製造方法およびファイバ チキン | 松崎 力 | 食品具材に揚げ油を浸透させ、あるいは食品具材に粉末油脂か液状ショートニングをまぶすか、または... | 40 穴戸 弘 |
| 6 肉片の改質剤及びこれで処理した食用肉片 | 花王株式会社 | 41 鉄分強化食品 | キユーピー株式会社 |
| 7 臭味の低減された鶏肉加工食品の製造方法 | オルガノ株式会社 | 42 揚げ物及びショートニング | 花王株式会社 |
| 8 トリ肉の唐揚げの製造方法 | 東和化成工業株式会社 | 43 電子レンジ対応フライ食品 | 有限会社パルコフーズ |
| 9 冷凍唐揚げの製造法 | 日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社 | 44 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 |
| 10 軟らかい肉質をもつ食肉缶詰の製造法 | 雪印食品株式会社 | 45 マイクロ波加熱用冷凍食品 | ユニコロイド株式会社 |
| 11 家禽肉または獣肉片の処理加工方法 | ヘスター・インダストリーズ・インコーポレーテッド | 46 食品における核酸旨味成分保持剤 | 鐘淵化学工業株式会社 |
| 12 フレーク状食品の製造法 | マルハ株式会社 | 47 鶏肉摺り身揚げ物の製造方法 | 福寿 幸一 |
| 13 食品日持向上剤および保存性食品 | エーザイ株式会社 | 48 低カロリー肉団子 | キユーピー株式会社 |
| 14 肉加工食品 | 味の素株式会社 | 49 畜肉用品質改良剤 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 15 鶏肉加工製品および鶏肉加工製品用品質改良組成物 | オルガノ株式会社 | 50 食肉加工品の製法 | 不二製油株式会社 |
| 16 ノンフライ即席揚げ物様食品及びその製造方法 | ハウス食品株式会社 | 51 食肉組成物 | カムピナ メルクニー ビーブイ |
| 17 牛蒡等野菜を含有するチキン・ロール及びその製造法 | 有限会社鳥末食品 | 52 鶏肉を原料とする珍味食品の製造方法 | 豊岡 良美 |
| 18 冷凍揚げ物食品調製用油脂組成物及びこれで揚げた食品 | 花王株式会社 | 53 手羽先つばにんにくの製造方法 | 脇 勇 |
| 19 比内地鶏の肉ダンゴ及び同スープ鍋 | 有限会社豊完商産 | 54 乾燥鶏肉及びその製造方法 | 安室 朝由 |
| 20 鶏肉を混合した水産練製品 | 今泉 進 | 55 鶏肉の唐揚げ及びその製造方法 | 日本水産株式会社 |
| 21 小片被覆組成物 | ユニリーパー・ナムローゼ・ベンノートシャープ | 56 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 |
| 22 揚げ物うち粉及びそれを用いた調味酢漬け揚げ物の製造方法 | キユーピー醸造株式会社 | 57 一串包装やきとり | 株式会社全国チェーン竜鳳 |
| 23 即席油調タイプの揚げ物用の冷凍食品およびその製造方法 | フジフーズ株式会社 | 58 食品用調味料製剤 | エーザイ株式会社 |
| 24 即席揚げ物用の冷凍食品およびその製造方法 | フジフーズ株式会社 | 59 軟骨入りウィンナ・ソーセージ | 東富士農産株式会社 |
| 25 血中コレステロール上昇抑制作用を有する食肉製品 | 日本ハム株式会社 | 60 鳥の肉を主材とするハム及びその製造方法 | 有限会社豊臣食品工業 |
| 26 畜肉製品の製造方法 | 太陽化学株式会社 | 61 そぼろの製造方法 | 有限会社四季菜 |
| 27 脂肪を含まない肉 | クラフト・フーズ・インコーポレーテッド | 62 禽肉へのオメガ3高度不飽和脂肪酸の取り込み効率を向上させるための方法 | オメガテック インコーポレイテッド |
| 28 低リン、低カリウム化処理してなる肉類及びその製造方法 | 亀田製菓株式会社 | 63 畜肉加工品 | 鐘淵化学工業株式会社 |
| 29 食肉改質剤及びこれで処理した食用肉片 | 花王株式会社 | 64 真空調理チキンおよびチキンの真空調理方法 | 三井観光商事株式会社 |
| 30 畜肉加工品の品質改良剤および畜肉加工品の製造方法 | オルガノ株式会社 | 65 肉、イカ、タコを用いた棒状バラエティー食品。 | 細野 晃 |
| 31 蒸・焼肉製品 | 福田食品工業株式会社 | 66 つくね・まんじゅう | 渡辺 頼子 |
| 32 食品を製造する方法 | ユニリーパー・ナムローゼ・ベンノートシャープ | 67 削り節の製造方法と削り節 | 徳島県 |
| 33 食肉の色調安定化法 | キッコーマン株式会社 | 68 畜肉練り製品の製造方法および製造装置 | 株式会社鐘崎 |
| 34 鶏肉入り練製品及びその製造方法 | 大留蒲鉾株式会社 | 69 電子レンジ調理串刺しやきとり | 株式会社全国チェーン竜鳳 |
| 35 食品の成型及び串刺し用成型装置 | チャン スー チェン | 70 油ちょう用鶏肉加工品及びその製造方法 | キユーピー株式会社 |

以下58点省略