

<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!

醤油粕の処理・再利用方法

[公開編]平成12年~平成18年(7年間) 71点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥26,040-	¥24,800-
全文紙収録	B5製本版	¥26,040-	¥24,800-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥38,850-	¥37,000-

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,8912	公開特許	醤油粕の処理・再利用方法	平.5-11 56点	¥19,700
No,9945	"	魚醤油の製造加工方法	平.12-17 76点	¥22,800
No,8909	"	"	平.2-11 67点	¥24,700
No,8278	"	醤油風調味料の製造加工方法	平.1-8 76点	¥24,600
No,6680	"	"	昭.56-63 70点	¥23,700
No,8538	"	蛋白質系調味料エキス	平.5-9 55点	¥20,700
No,8553	"	魚介類エキス製造加工方法	平.5-9 73点	¥26,300
No,8438	"	酵母エキス製造加工方法	平.6-9 65点	¥23,500
No,8624	"	カツオ風味調味料の製造加工方法	平.7-10 64点	¥24,300
No,7786	"	"	平.4-6 62点	¥23,700
No,8486	"	顆粒状粉末調味料	平.5-9 61点	¥21,800
No,9559	"	醤油オリの処理加工方法	昭.63-平.14 88点	¥21,000
No,9558	"	醤油の保存・安定化方法	昭.63-平.14 83点	¥19,700
No,9498(A)	"	濃口醤油の製造方法	昭.63-平.14 77点	¥17,700
No,"(B)	"	淡口醤油の製造方法	昭.63-平.14 59点	¥12,600
No,9497	"	粉末醤油の製造加工方法	昭.63-平.14 76点	¥17,500
No,8422	"	醤油の短期醸造方法	平.5-9 62点	¥20,000
No,8279	"	減塩醤油の製造加工方法	平.1-8 61点	¥19,800
No,8912	"	醤油粕の処理・再利用方法	平.5-11 56点	¥19,700

*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 〒	

料金には別途送料がかかります。

醤油粕の処理・再利用方法

No.10084

[公開編] 平成12年～平成18年(7年間) 71点

CD-ROM版 ¥26,040

B5製本版 ¥26,040

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥38,850)

1 育苗用ポット及びその製造法	ヤマサ醤油株式会社	40 植物栽培用培地	新日本空調株式会社
2 スフィンゴ脂質の製造法	キッコーマン株式会社	41 醤油滓を利用した水産食品	吉川 修司
3 スフィンゴ脂質の製造法	キッコーマン株式会社	42 粉末状油脂及びその製造方法	ハウス食品株式会社
4 醤油醸造及び精米後の残渣をリサイクルした飼料・肥料の製造方法	水野 靖典	抽出分離装置及び唐辛子からのカブシノイド化合物の抽出分離方法並びに抽出カブシノイド化合物	三和油化工業株式会社
5 醤油粕及びオカラを利用した漬物床用粉末の製法	三富 秀夫	44 乳酸発酵分解活性酵素組成物及び乳酸発酵組成物の製造方法	有限会社バイオ技研
6 醤油粕の有効利用法	ヒガシマル醤油株式会社	45 醤油粕の脱塩方法	株式会社大川原製作所
7 酵母類又は酵母類含有材料の炭化物およびガス吸着材	東京瓦斯株式会社	46 藻塩を含有する醤油及び加工藻塩	今中 俊雄
8 抗動脈硬化症食品	キッコーマン株式会社	47 飲食品製造残渣の液化方法	東 順一
9 スフィンゴ脂質の製造法	キッコーマン株式会社	48 グリンカップ	前川 栄一
10 醤油粕の脱臭・脱塩方法及び装置	ヤマサ醤油株式会社	49 スラリー状物質の乾燥方法並びにその装置	株式会社大川原製作所
11 飼料用レシチンオイル	キッコーマン株式会社	50 醤油粕の嫌氣的処理法	キッコーマン株式会社
12 イソフラボンアグリコン含有組成物の製造方法	キッコーマン株式会社	51 醤油粕のメタン発酵処理装置	キッコーマン株式会社
13 醤油オリからの調味液製造方法	福島県醤油醸造協同組合	52 省エネルギー型醤油製造方法及び装置	キッコーマン株式会社
14 調味用組成物	日本たばこ産業株式会社	53 スフィンゴ糖脂質の製造方法	日本甜菜製糖株式会社
15 ビタミンK濃縮物の製造方法	キッコーマン株式会社	54 魚の餌	前川 栄一
16 イソフラボン化合物の製造方法	キッコーマン株式会社	55 免疫強化剤及びその製造方法	ヒガシマル醤油株式会社
17 高度排ガス処理法	株式会社還元溶融技術研究所	56 飼料とその製造方法	東洋瀧水工業株式会社
18 しょうゆ油の処理方法	ヒガシマル醤油株式会社	57 食品残渣の再資源化方法並びにその処理加工製品	杉山 和也
19 醤油油から得られた石鹼臭の少ない脂肪酸カルシウム及びそれを含む家畜用飼料	ヤマサ醤油株式会社	58 醤油オリ由来の抗酸化剤、抗酸化食品、それらの製造方法および酸化抑制方法	船山 信次
20 醤油油から調製された脂肪酸エステル及びその用途	ヤマサ醤油株式会社	59 閉鎖性水域の内湾における水質改善・漁業被害軽減プロセス	八木 敏夫
21 家畜用飼料およびその製造方法	明治飼糧株式会社	60 飼料組成物	明治飼糧株式会社
22 発酵調味料の製造方法	天野実業株式会社	61 きのか栽培用培地及びその製造方法	森産業株式会社
23 のり面の緑化に使用するポットとのり面の緑化工法	アイエム工業株式会社	62 化学発熱組成物	株式会社タクマ
24 植物の病害防除資材とその使用方法	ヤマサ醤油株式会社	63 メイラード反応阻害剤	学校法人 関西大学
25 オルトジヒドロキシ構造を有するイソフラボン化合物の製造方法	江崎 秀男	64 調味料	株式会社高橋弥次右衛門商店
26 醤油粕由来の抗酸化組成物	江崎 秀男	65 醤油粕の活用方法	日立造船株式会社
27 しょうゆ粕の処理方法	飯田 克己	66 生分解性樹脂組成物及び生分解性成形体	正田醤油株式会社
28 醤油粕の脱塩方法および醤油粕の炭化装置	日立造船株式会社	67 含塩有機物を用いた蒸気吸放出材料	株式会社タクマ
29 しょうゆ粕の処理方法	飯田 克己	68 醤油の製造法	ヤマサ醤油株式会社
30 含液廃棄物の処理方法	飯田 克己	69 醤油粕活性炭及びその製造方法	三陽機器株式会社
31 しょう油粕の処理方法	飯田 克己	70 植物の病害防除資材とその使用方法	ヤマサ醤油株式会社
32 健康食品及び漬け床	藤井 克彦	71 酸素還元用電極およびそれを用いた電気化学素子	松下電器産業株式会社
33 みそ状食品、及びそれを用いた漬物	株式会社事業創造研究所		
34 脊椎動物用及び甲殻類用の高水分飼料とその製造方法	日本配合飼料株式会社		
35 醤油粕からエキスを製造する方法	ヒガシマル醤油株式会社		
36 醤油粕からの脱塩分処理方法及び装置	株式会社日本製鋼所		
37 脱臭乾燥醤油粕およびその製造法	ヤマサ醤油株式会社		
38 醤油粕からの有用物質、塩の抽出分離方法及び醤油粕を原料として有用物質、塩、脱塩醤油粕を製造する装置	学校法人 関西大学		
39 家畜用飼料およびその製造方法	明治飼糧株式会社		

以上71点収録