

< 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!

タラコの処理加工方法

[公開編] 平成17年~平成19年(3年間) 70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, 9806	公開特許	タラコの処理加工方法	平.14-16	70点 ¥21,300
No, 9288	"	"	平.11-13	57点 ¥13,000
No, 8573	"	"	平.8-10	56点 ¥20,300
No, 7985	"	"	平.4-7	54点 ¥19,700
No, 7429	"	"	昭.63-平.3	63点 ¥20,000
No, 6391	"	"	昭.57-62	68点 ¥21,400
No, 8518	"	おにぎり用具材の製造加工方法	平.5-9	73点 ¥24,800
No, 8200	"	シート状食品の製造加工方法	平.5-8	63点 ¥21,600
No, 6791	"	魚介類珍味食品の製造方法	昭.55-平.1	80点 ¥24,400
No, 6025	"	イカ風珍味食品の製造方法	昭.48-61	77点 ¥23,400
No, 8008	"	魚肉チーズ嗜好食品の製造方法	昭.61-平.7	81点 ¥25,600
No, 7667	"	水産物コピー食品の製造加工方法	昭.62-平.5	75点 ¥24,700
No, 7666(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	昭.59-平.5	75点 ¥24,700
No, " (B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	昭.59-平.5	37点 ¥13,400
No, 7651	"	昆布巻加工食品とその製造方法	昭.54-平.5	100点 ¥24,600
No, 7769	"	エビの処理加工方法	平.3-6	65点 ¥23,500
No, 7492	"	カニの処理加工方法と製品	昭.62-平.3	53点 ¥19,700
No, 7984	"	鮭の処理加工方法と製品	平.4-7	70点 ¥27,600
No, 7908	"	マグロの加工方法と製品	昭.62-平.6	68点 ¥23,700
No, 8009	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.2-7	61点 ¥21,300
No, 7663	"	貝類の加工方法と製品	平.3-5	56点 ¥19,600
No, 7516	"	魚卵の保存加工処理方法と製品	平.2-4	59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。

タラコの製造加工方法 No.10178

[公開編] 平成17年～平成19年(3年間) 70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 タラ子およびその製造方法 | 東和食品株式会社 | 34 食品保管部材用ポリウレタン発泡体 | 株式会社イノアックコーポレーション |
| 2 塩蔵たら子の製造方法 | 東和食品株式会社 | 35 塩酸添加食酢とアミノ酸化学調味料 | 永井 正哉 |
| 3 餅を冷凍してから調理した揚げ餅 | 出井 まきよ | 36 容器詰め魚卵加工品 | キュービー株式会社 |
| 4 自家熟成用鱈子食材 | 株式会社味紀行うち川 | 37 健康和風キムチ食品およびその製造方法 | 廣瀬 行博 |
| 5 魚卵状食品の製造方法及び魚卵状食品 | 株式会社スギヨ | 38 油分含有カプセルの製造方法 | 信越化学工業株式会社 |
| 6 抗酸化剤 | 宝酒造株式会社 | 39 健康キムチおよびその他の漬物 | 廣瀬 行博 |
| 7 熱収縮包装用積層フィルム | 大倉工業株式会社 | 酸素ナノバブルを利用した魚介類焙焼 | |
| 8 新規乳酸菌、その乳酸菌が産生する抗菌性物質およびその製造法 | 株式会社桃屋 | 40 有効成分抽出方法およびその抽出方法によって得られた有効... | 千葉 金夫 |
| 9 魚介類由来リン脂質の製造方法 | 旭化成ケミカルズ株式会社 | 41 食品用接着剤を用いた接着成型食品の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 10 食用ケーシング、食用ケーシングを有する食品、食用ケーシングの製造方法及び食用ケーシング... | 湊水産株式会社 | 42 解凍魚介類の調味方法及び装置 | 田中 健一 |
| 11 具材調味液用容器を備えた長期常温保存可能食品 | 江崎グリコ株式会社 | 43 食品処理剤及び魚卵食品 | 中山 栄基 |
| 12 魚介類フレーバーの製造方法 | 川崎 清光 | 44 魚介類の加工食品の臭いなど除去法 | 古谷 守 |
| 13 食品の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 45 パルプモールド製トレイ | 永佐化工株式会社 |
| 14 着色組成物及び着色組成物の褪色抑制方法 | 株式会社スギヨ | 46 魚卵の加工方法 | サンダイヤ株式会社 |
| 15 殺菌固形物品、固形物品の殺菌方法 | 関東天然瓦斯開発株式会社 | 47 解凍され、再冷凍された製品を識別するための方法 | ウインターラブ・リミテッド |
| 16 かまぼこ | 生地蒲鉾有限会社 | 48 異種食材充填食肉製造用システムおよび異種食材充填食肉製造方法 | 共栄食鳥株式会社 |
| 17 再生食品の鮮度保持と有効利用 | 田中 秀明 | 49 魚卵含有寒天食品 | 株式会社ピンショー |
| 18 薄塩魚卵とその製造方法 | 新東京インターナショナル株式会社 | 50 イカの胴に練り物を詰め込み加熱処理したイカ加工食品 | 小藪 浩二郎 |
| 19 魚卵ベースの加工食品 | 林田食品産業株式会社 | 51 内包材入りコロッケ | 株式会社ウオフク |
| 20 木製樽型容器及びその製造方法 | 中央容器株式会社 | 52 攪拌済み納豆およびその製造方法。 | 総合エネルギー研究所株式会社 |
| 21 食品構造体及び食品収納体 | 株式会社ユニックス | 53 切り裂き特性を有するチーズ入り食品とその製造方法、および具材 | 岡部 俊彦 |
| 22 賞味期間の延長された魚卵又は白子生製品 | 平岡 幸恵 | 54 冷凍食品の製造方法 | 株式会社スギヨ |
| 23 お茶漬けセット | 木下 剛 | 55 魚卵および内臓取出し方法および装置 | 佐藤 厚 |
| 24 珍味食品 | 扇屋食品株式会社 | 56 有用リン脂質組成物を含む機能性素材及び機能性食品 | コスモ食品株式会社 |
| 25 食品用保存剤 | 理研ビタミン株式会社 | 57 魚卵ソース | キュービー株式会社 |
| 26 魚体解体装置 | 水谷修一 | 58 魚卵処理剤及びこれで処理された魚卵 | 太陽化学株式会社 |
| 27 漬け物液及び漬け物製造方法 | マルキン忠勇株式会社 | イミダゾールジペプチド類高含有魚介抽出物、イミダゾールジペプチド類含有食品... | 焼津水産化学工業株式会社 |
| 28 イージー食型形状調理済み豆腐加工食品 | 株式会社佐野食品 | 60 抗菌性組成物 | 株式会社アクセプター・テクノロジー |
| 29 海産物の容器セット | 株式会社大坂 | 61 コエンザイムQ10富化麹の製造方法、および当該麹を用いたコエンザイムQ10富化食品 | 島根県 |
| 30 冷凍魚介類の解凍調味方法及び解凍装置 | 株式会社九研 | 62 食肉臭のマスクング方法及び該方法で臭いがマスクングされた食肉から得られる食品 | 理研食品株式会社 |
| 冷凍筋子の解凍血抜き装置、冷凍筋子の解凍血抜き装置の使用方法及び筋子製品の製造方法 | 株式会社カセイフーズ | 63 食品処理装置及び食品処理方法 | 利恵産業株式会社 |
| 32 生バラコの殺菌方法 | わらべや日洋株式会社 | 64 加工魚卵用アミノ酸増加剤 | 株式会社やつか |
| 33 魚卵捕集具 | 熊井 英水 | 65 辛味増強方法 | 協和発酵フーズ株式会社 |
| | | 66 発泡樹脂製保冷容器及び保冷方法 | ホクト化学工業株式会社 |

以下4点省略