

< 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!

## 数の子の処理加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 平成 12 年 ~ 平成 19 年 ( 8 年間 ) 72 点

( 税込価格 )

( 本体価格 )

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 26,565 -	¥ 25,300 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 26,565 -	¥ 25,300 -
( CD-ROM版・B 5 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, 8885	公開特許	数の子の処理加工方法と製品	昭.60-平.11 72点	¥ 25,000
No, 8659	"	イクラの製造加工方法と製品	平.1-10 68点	¥ 24,400
No, 9806	"	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-昭.62 68点	¥ 21,400
No, 7516	"	魚卵の保存加工処理方法と製品	平.2-4 59点	¥ 19,700
No, 9356	"	人工魚卵の製造加工方法	昭.60-平.13 65点	¥ 15,000
No, 9724	"	鮭の処理加工方法と製品	平.12-15 89点	¥ 19,800
No, 8881	"	"	平.8-11 56点	¥ 19,700
No, 7984	"	"	平.4-7 70点	¥ 27,600
No, 7428	"	"	昭.62-平.3 62点	¥ 23,400
No, 8978	公告特許	"	昭.60-平.11 69点	¥ 28,800
No, 7714	公開特許	ふりかけ類の製造加工方法	昭.59-平.5 84点	¥ 23,700
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, 8009	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.2-7 61点	¥ 21,300
No, 6948	"	"	昭.57-平.1 70点	¥ 23,400
No, 6791	"	魚介類珍味食品の製造加工方法	昭.55-平.1 80点	¥ 24,400
No, 8008	"	魚肉チーズ嗜好品の製造方法	昭.61-平.7 81点	¥ 25,600

\*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 P D F ファイルにしおりリンク機能、B 5 製本版は B 5 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・B 5 製本版・一括購入
所属部署	題 名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	( ) Fax ( )
住所 〒	

# 数の子の処理加工方法と製品

No.10189

[公開編] 平成12年～平成19年(8年間) 72点

CD-ROM版 ¥26,565 B5製本版 ¥26,565 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥38,850 )

- |  |                     |   |                  |
|--|---------------------|---|------------------|
| 1 魚卵日持向上剤、魚卵日持向上方法およびそれを含む食品                     | わらべや日洋株式会社          | 35 魚卵粒入りソース類  | 日清フーズ株式会社        |
| 2 電子レンジ耐性を有する魚卵類含有冷凍ソース及び該ソースを含有する冷凍食品           | 日清フーズ株式会社           | 36 長手方向にスライスされた塩数の子、薄塩数の子、味付け数の子、及びそれらの製造方法           | 株式会社ニチレイ         |
| 3 魚卵積層褐藻類食品の製造方法                                 | 株式会社クアンイル           | 37 食品または食品素材の染色方法                                     | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社  |
| 4 数の子食品  | 県水通商株式会社            | 38 魚卵用品質保持剤   | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社  |
| 5 カズの子の中の潜虫及び夾雑物の取り具                             | 山本 幸子               | 39 粉末状乳化剤組成物及びこれを含有する食品用日持ち向上剤並びに食品                   | 理研ビタミン株式会社       |
| 6 魚卵塊食品およびその製造方法                                 | 新田ゼラチン株式会社          | 40 加工食品   | キューピー株式会社        |
| 7 食品の保存装置とその使用方法                                 | 有限会社秋葉三研            | 41 魚卵食品   | キューピー株式会社        |
| 8 脂質代謝改善剤  | 日清製油株式会社            | 42 食品の殺菌方法  | 株式会社ハナマサ         |
| 9 食品の保存装置とその使用方法                                 | 有限会社秋葉三研            | 43 数の子の食感(卵膜の強度)を変換する方法                               | 株式会社ピンショー        |
| 10 蛋白質を含有する食品又は飼料の保存性を向上させた製造方法とそのため食品又は飼料の添加組成物 | 株式会社ニチロ             | 44 食感改良剤及び粒状食感が付与された食品                                | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社  |
| 11 子持ち昆布食品の製造方法。                                 | 味の素株式会社             | 45 接着用酵素製剤及び接着成形食品の製造方法。                              | 味の素株式会社          |
| 12 魚卵の包装方法および包装体                                 | ニチモウ株式会社            | 46 賞味期間の延長された魚卵又は白子生製品                                | 平岡幸恵             |
| 13 食品の夾雑物除去装置及び細菌除去装置                            | 北海道漁業協同組合連合会        | 47 N-アセチルグルコサミンを含有する糖組成物の製造方法及び該糖組成物を含有する飲食品          | 焼津水産化学工業株式会社     |
| 14 シート状魚卵加工食品およびその製造方法                           | 早淵 仁美               | 48 かまぼこ   | 生地蒲鉾有限会社         |
| 15 魚卵粒の処理方法およびその魚卵粒を用いたソース類の製造法                  | 日清製粉株式会社            | 49 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 |
| 16 魚肉をつなぎとした魚卵入り成形品およびその製造方法                     | 日本水産株式会社            | 50 チューブ入り味付け粒々数の子の製造方法                                | 株式会社浪花亭          |
| 17 魚卵食品  | キューピー株式会社           | 51 賞味期間の延長された魚卵又は白子生製品                                | 平岡 幸恵            |
| 18 密封容器詰食品用魚卵組成物                                 | キューピー株式会社           | 52 食品用保存剤   | 理研ビタミン株式会社       |
| 19 海洋深層水またはその濃縮・乾燥品で処理した魚卵加工品                    | 日本水産株式会社            | 53 冷凍魚介類の解凍調味方法及び解凍装置                                 | 株式会社九研           |
| 20 可撓性容器詰魚卵食品                                    | キューピー株式会社           | 54 数の子包装品   | 株式会社ニチレイフレッシュ    |
| 21 魚加工製品、鰯加工製品及び冷凍マリネ                            | 井原水産株式会社            | 55 容器詰め魚卵加工品  | キューピー株式会社        |
| 22 魚卵の加工方法                                       | 日乃食工業株式会社           | 56 酸素ナノバブルを利用した魚介類焙焼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成分を... | 千葉 金夫            |
| 23 魚卵の品質改良方法                                     | 奥野製薬工業株式会社          | 57 解凍魚介類の調味方法及び装置                                     | 田中 健一            |
| 24 魚卵製品及びその製造方法                                  | 有限会社スイケン            | 58 食品処理剤及び魚卵食品  | 中山 栄基            |
| 25 魚卵製品及びその製造方法                                  | 有限会社スイケン            | 59 魚卵の加工方法  | サンダイヤ株式会社        |
| 26 チーズ様魚卵加工食品およびその製造法                            | 早淵 仁美               | 60 巻き寿司   | 西岡 正人            |
| 27 クリスピー食品およびその製造法                               | 早淵 仁美               | 61 魚卵含有寒天食品   | 株式会社ピンショー        |
| 28 魚の塩蔵品の塩抜き方法及びその方法により得られた塩抜き塩蔵品                | 河道 タミ子              | 62 骨付き肉骨折脱臼判定装置                                       | 株式会社前川製作所        |
| 29 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            | 63 魚卵ソース  | キューピー株式会社        |
| 30 紙製容器  | 凸版印刷株式会社            | 64 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         |
| 31 人工粒状物用組成物及びそれを用いた人工粒状物の製造方法及びそれにより得られた人工粒状物   | 浜西 謙                | 65 魚介類由来のリン脂質の高流動性粉体組成物                               | 旭化成ケミカルズ株式会社     |
| 32 マダラ卵粒を卵巣膜から分離する方法                             | 大和化成株式会社            |   |                  |
| 33 魚卵の味付加工及び保存方法。                                | 株式会社一級建築士事務所ハーバーハウス |   |                  |
| 34 減塩食品の製造方法                                     | 鐘淵化学工業株式会社          |   |                  |

以下7点省略