

<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!

パセリ・セロリの処理加工方法

[公開編]平成11年~平成20年(10年間) 83点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥26,775-	¥25,500-
全文紙収録	B5製本版	¥26,775-	¥25,500-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥39,900-	¥38,000-

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,9744	公開特許	トマトの処理加工方法と製品	平.6-15 100点	¥23,700
No,9759	"	人参の処理加工方法と製品	平.5-14 99点	¥23,700
No,9745	"	茄子の処理加工方法と製品	平.6-15 100点	¥23,700
No,9542	"	キャベツの処理加工方法と製品	平.5-14 99点	¥23,700
No,9541	"	野菜の煮物の製品加工方法	平.5-14 100点	¥23,700
No,9477	"	枝豆の処理加工方法と製品	平.2-14 67点	¥15,500
No,9391	"	ほうれん草の処理加工方法と製品	平.2-13 73点	¥18,700
No,9479	"	タケノコの処理加工方法と製品	昭.63-平.14 77点	¥17,700
No,9543(A)	"	ゴボウの処理加工方法と製品	平.5-14 70点	¥16,100
No, "(B)	"	レンコンの処理加工方法と製品	平.5-14 51点	¥11,700
No,10239(A)	"	大根の処理加工方法	平.14-19 82点	¥25,000
No,9301(A)	"	"	平.3-13 74点	¥17,000
No,10239(B)	"	山芋の処理加工方法	平.14-19 71点	¥21,400
No,9301(B)	"	"	平.3-13 64点	¥14,700
No,10243	"	タマネギの処理加工方法と製品	平.14-19 80点	¥24,000
No,9390	"	"	平.2-13 73点	¥18,700
No,6876	"	"	昭.55-平.1 80点	¥25,700
No,9969	"	カット野菜の保存処理方法	平.14-17 86点	¥26,100
No,9359	"	"	平.5-13 77点	¥17,700
No,9971	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	平.14-17 85点	¥27,000
No,9970	"	青果物の鮮度保持包装方法	平.14-17 90点	¥27,000

*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 〒	

パセリ・セロリの処理加工方法 No.10330

[公開編] 平成11年～平成20年(10年間) 83点

CD-ROM版 ¥26,775 B5製本版 ¥26,775 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥39,900)

- | | | | | | |
|----|-----------------------------------|------------------------------------|----|---|--------------------------------|
| 1 | パセリ又はセロリの透明搾汁液の製造方法 | 株式会社ヤクルト本社 | 32 | 加工野菜、およびそれを使った即席サラダ用食材 | 株式会社マルハチ |
| 2 | 野菜ブイヨン | ハウス食品株式会社 | 33 | 肝機能保護剤または改善剤 | 協和醗酵工業株式会社 |
| 3 | 緑色植物の緑葉青汁又は緑葉青汁粉末の製造方法 | 萩原 義秀 | 34 | 肝機能保護剤または改善剤 | 協和醗酵工業株式会社 |
| 4 | 野菜類の加熱処理方法 | ハウス食品株式会社 | 35 | 抗炎症剤及びそれを含む飲食品 | ハーブ ロード カンパニー |
| 5 | しその葉とパセリの飲料及びその製造方法 | 日野 徹 | 36 | ビフィドバクテリウム属細菌の生残性改善剤、増殖促進剤、又は、同細菌含有醗酵物の製造方法 | 株式会社ヤクルト本社 |
| 6 | 飲食品素材およびその製造方法およびそれを用いた飲食品 | サンスター株式会社 | 37 | スーパーグリーン | 小林 寿夫 |
| 7 | 増殖促進作用を有する食品及び食品素材並びにビフィズス菌を増殖... | サンスター株式会社 | 38 | 皮膚老化防止剤及び/又はニキビ改善剤キット | 株式会社ファンケル |
| 8 | ビフィズス菌増殖促進剤及びこれを含有する飲食物 | 株式会社ロッテ | 39 | 香辛料抽出物 | O C I株式会社 |
| 9 | 植物体の鮮度保持方法及び鮮度保持剤 | ハウス食品株式会社 | 40 | 野菜エキスの製造方法 | 小川香料株式会社 |
| 10 | 緑色野菜飲料 | 株式会社ヤクルト本社 | 41 | 乾燥粉末生食品及びその製造法 | 株式会社アミックグループ |
| 11 | 野菜で粘性を調整したペースト状カレー | ハウス食品株式会社 | 42 | 乾燥緑色野菜又は乾燥ハーブの製造方法、及び該製造方法によって得られた乾燥緑色野菜又は乾燥ハーブ | エルム食品株式会社 |
| 12 | アレルギー予防乃至治療用組成物 | サンスター株式会社 | 43 | 色素含有乾燥物の製造方法及びそれを用いたインスタント茶類との混合物 | 佐藤食品工業株式会社 |
| 13 | 食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 | 44 | 緑色乾燥野菜の緑色変色防止 | 江崎グリコ株式会社 |
| 14 | 野菜ジュース | 日本デルモンテ株式会社 | 45 | 殺菌性材料およびこれを用いた繊維又は食品 | 株式会社カネマス |
| 15 | 緑色具材 | キューピー株式会社 | 46 | ニンジンジュースとポタージュ | 金子 まり子 |
| 16 | 粉末野菜入りスティック、粉末野菜入り飲料及びその製造方法 | 小山内 薫 | 47 | 野菜類も類豆類穀物を原料とした加工食品とその製法 | 株式会社日本ピクルス |
| 17 | 発酵飲料の製造方法 | ハウス食品株式会社 | 48 | 野菜汁からの硝酸性窒素の除去方法 | フード・セーフティ・イノベーション技術研究組合 |
| 18 | 飲料 | ハウス食品株式会社 | 49 | 画像読取装置、画像形成装置および信号補正方法 | コニカミノルタビジネステクノロジー株式会社 |
| 19 | 野菜類の食後口臭防止処理方法 | 飯島 雪雄 | 50 | 緑葉造粒物及び緑葉造粒物の製造方法 | 日本製粉株式会社 |
| 20 | 緑色野菜の鮮度保持方法 | 農林水産省食品総合研究所長 | 51 | 緑色食用植物具材、その製造方法およびそれを用いた密封包装食品 | エスピー食品株式会社 |
| 21 | 野菜発酵飲食品用素材およびその製造法 | 大塚食品株式会社 | 52 | 生野菜浸漬液 | 秋本食品株式会社 |
| 22 | 苦味・渋味抑制剤 | 小川香料株式会社 | 53 | 野菜及び/又は果実飲料組成物 | 花王株式会社 |
| 23 | キャベツ等野菜発酵飲料 | アサヒ飲料株式会社 | 54 | 生食用野菜の殺菌方法 | 株式会社紀文食品 |
| 24 | ジューシー感のある餃子 | 味の素株式会社 | 55 | 新鮮な青果を保存するための方法 | マントローズ - ハウザー カンパニー インコーポレイテッド |
| 25 | 食事による植物性化学物質欠乏症を矯正する組成物及び方法 | アクセス ビジネス グループ リミテッド ライアビリティ カンパニー | 56 | 痩身作用を有する飲料 | 廣瀬 行博 |
| 26 | 植物材料の液体飲食物及びその製造方法 | ケンコーマヨネーズ株式会社 | 57 | セロリから得られる発酵物 | 株式会社東洋新薬 |
| 27 | 緑色飲料 | サンスター株式会社 | 58 | パセリから得られる発酵物 | 株式会社東洋新薬 |
| 28 | ドレッシングの包装体 | キューピー株式会社 | 59 | 乾燥粉末食品 | 株式会社アミックグループ |
| 29 | 植物葉乾燥粉末の大量生産方法とその産物 | 佐久間 和夫 | 60 | ダイエット食品組成物 | 株式会社いいもの王国 |
| 30 | 緑黄色野菜及び淡色野菜を含有する組成物 | サンスター株式会社 | 61 | 排便量増加作用を有する食品 | こだま食品株式会社 |
| 31 | 改良されたクック - クック用脱水野菜 | パイロン・オーストラリア・ピーティーワイ・リミテッド | | | 以下22点省略 |