

ニュースガイド No. 10445

<日本特許・実用新案明細書収録セット>  
 \*最新の特許情報が満載!

ホームページ公開中! <http://www.itdc-patent.com>

## 青果物の鮮度保持包装方法

[公開編]平成18年～平成21年(4年間) 86点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥25,935-	¥24,700-
全文紙収録 B5製本版	¥25,935-	¥24,700-
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

No.	公開特許	青果物の鮮度保持包装方法	平.14-17	90点	(本体価格) ¥27,000
No,9358	"	"	平.9-13	70点	¥16,000
No,9759	"	人参の処理加工方法と製品	平.6-15	99点	¥23,700
No,9390	"	タマネギの処理加工方法と製品	平.2-13	73点	¥18,700
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	"	51点	¥11,700
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	"	野菜の煮物の製造加工方法	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,9302	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	平.5-13	76点	¥19,000
No,9359	"	カット野菜の保存処理方法	平.5-13	77点	¥17,700
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,9301(A)	"	大根の処理加工方法	平.3-13	74点	¥17,000
No, " (B)	"	山芋の処理加工方法	平.3-13	64点	¥14,700
No,9745	"	茄子の処理加工方法と製品	平.6-15	100点	¥23,700
No,9581	"	ポテト・サラダの製造加工方法	昭.63-平.14	72点	¥18,600
No,9580	"	焼芋の製造加工方法	昭.59-平.14	70点	¥19,700
No,8237	"	ショウガの処理加工方法と製品	平.1-8	59点	¥21,700

\*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](mailto: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 or B5製本版 or 一括購入	
所属部署名	題名	
	合計 ¥	
担当者名	E-mail:	
	TEL:	FAX:
住所:〒		

料金には別途送料がかかります。

# 青果物の鮮度保持包装方法

No. 10445

[公開編] 平成18年～平成21年(4年間)

86点

CD-ROM版 ¥25,935

B5製本版 ¥25,935 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥38,850 )

- |  |                      |                                     |                         |
|--|----------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| 1 葡萄の包装方法および葡萄包装品                                  | 伊藤 孝行                | 32 蒸気炊き果菜類及びその包装体                   | 有限会社シラキハラ食研             |
| 2 鮮度保持用包装袋及び鮮度保持包装体                                | 住友ベークライト株式会社         | 33 トマトの包装体                          | 住友ベークライト株式会社            |
| 3 カットブロッコリー及びカットカリフラワーの包装体                         | 住友ベークライト株式会社         | 34 防カビ性、抗菌性および鮮度保持性に優れた積層体ならびに包装袋   | 日本ポリエチレン株式会社            |
| 4 鮮度保持用袋   | 有限会社ヒロモト             | 35 ハーブ入り包装体                         | 住友ベークライト株式会社            |
| 5 有機系脱酸素剤入り干し柿                                     | タチバナペーパーウェア株式会社      | 36 青果物の鮮度保持方法                       | 三晃株式会社                  |
| 6 殺菌及び腐敗防止用のオゾン発生具                                 | 稲葉 昭康                | 37 蛍光ランプおよび照明装置                     | 東芝ライテック株式会社             |
| 7 リンゴの包装体及びリンゴの包装体の保存方法                            | 住友ベークライト株式会社         | 38 断熱容器                             | 株式会社コストム                |
| 8 殺菌及び腐敗防止用のオゾン発生具                                 | 稲葉 昭康                | 39 包装用袋                             | 福岡丸本株式会社                |
| 9 カット野菜入り包装体                                       | キューピー株式会社            | 40 青果物用包装袋及び青果物包装体                  | 住友ベークライト株式会社            |
| 10 柑橘類の貯蔵用袋および貯蔵方法                                 | 住友ベークライト株式会社         | 41 鮮度保持フィルム、その製造方法および使用方法           | 財団法人かがわ産業支援財団           |
| 11 皮剥き芯抜きカットりんごの鮮度保持溶液、鮮度保持方法及び鮮度保持包装体             | 有限会社 ディアーナ           | 42 包装用フィルム及びそれで包装されたコード表示包装物品       | 株式会社都ローラー工業             |
| 12 枝豆入り包装体   | 住友ベークライト株式会社         | 43 野菜又は果実の鮮度保持方法                    | 奈良 直志                   |
| 13 保存およびその後のスチーム調理のための呼吸能力のある生鮮食品の下準備と包装の方法        | アグロイノーバ・ソシエタッド・リミターダ | 44 包装袋の製造方法及び同方法により製造した包装袋          | 福岡県                     |
| 14 易離解・保湿・防水性及び腐敗ガス吸着性を有する野菜等の鮮度保持紙                | 東海加工紙株式会社            | 45 青果物輸送用コンテナ及びそれを用いた青果物の保存輸送方法     | レンゴー株式会社                |
| 15 出荷野菜の含有成分量表示方法                                  | 常陸化工株式会社             | 46 柑橘類の鮮度保持包装体                      | 住友ベークライト株式会社            |
| 16 密封式長期保存用及び新鮮度維持が可能な窒素(不活性)ガス置換袋                 | 株式会社大成化成             | 47 野菜類の鮮度保持シート及びその製造方法              | 王子ネピア株式会社               |
| 17 収納容器および収容物の収納方法                                 | 株式会社カネカ              | 48 カットフルーツ入り包装体及びカットフルーツ入り包装体の保存方法  | 住友ベークライト株式会社            |
| 18 透湿性包装用フィルム、透湿性包装用袋、及び透湿性包装体                     | 大日本印刷株式会社            | 49 シソ科植物入り包装体                       | 住友ベークライト株式会社            |
| 19 あんぽ柿の包装方法                                       | タチバナペーパーウェア株式会社      | 50 青果物入り包装体及び青果物入り包装体の包装方法          | 住友ベークライト株式会社            |
| 20 青果物保存用シート、前記シートを使用した青果物保存用品および前記シートを使用した青果物保存方法 | ユニ・チャーム株式会社          | 51 ガス透過制御フィルム                       | 株式会社プライムポリマー            |
| 21 ヤマノイモ科のイモの保存方法及び鮮度保持用包装体の製造方法                   | 住友ベークライト株式会社         | 52 ガス透過制御フィルムおよび該フィルムを用いた鮮度保持包装フィルム | 株式会社プライムポリマー            |
| 22 青果物等の梱包システム                                     | チキータ・ブランズ・インコーポレイテッド | 53 イチゴ入り包装体                         | 住友ベークライト株式会社            |
| 23 保存した後に蒸す生鮮食品の準備と包装の方法および対応する包装容器                | アグロイノーバ・ソシエタッド・リミターダ | 54 包装体                              | 有限会社水戸菜園                |
| 24 鮮度保持方法、鮮度保持装置、鮮度保持剤                             | 学校法人日本大学             | 55 農産物用の着色された包装資材                   | 三愛化成商事株式会社              |
| 25 包装袋   | 住友ベークライト株式会社         | 56 積層フィルム                           | 旭化成ケミカルズ株式会社            |
| 26 ルッコラ入り包装体                                       | 住友ベークライト株式会社         | 57 ライムの鮮度保持包装体及びライムの保存方法            | 住友ベークライト株式会社            |
| 27 生鮮野菜、果物又は生花輸送用の組立式箱型容器                          | 株式会社ニチレイ             | 58 スプラウト用容器                         | 加茂 守                    |
| 28 光触媒紙  | 金子 和吉                | 59 茄子包装体                            | 王子製紙株式会社                |
| 29 野菜の保存方法   | 株式会社田口青果             | 60 巨峰系ブドウの鮮度保持用包装袋及び巨峰系ブドウの保存方法     | 住友ベークライト株式会社            |
| 30 トウモロコシ入り包装体                                     | 住友ベークライト株式会社         | 61 リンゴの鮮度保持包装体及びリンゴの保存方法            | 住友ベークライト株式会社            |
| 31 青果物用包装袋及び青果物包装体                                 | 住友ベークライト株式会社         | 62 混合野菜の製造方法                        | シージェイ チェイルジェダン コーポレーション |

以下24点省略