

ニュースガイド No. 10460

<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>

牡蛎の処理加工方法

[公開編]平成15年～平成21年(7年間) 69点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥21,000-	¥20,000-
全文紙収録 B5製本版	¥21,000-	¥20,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥31,500-	¥30,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,9568	公開特許	牡蛎の処理加工方法	昭.63-平.14 85点	¥19,700
No,9569	"	浅蜷・蜆・蛤の処理加工方法	昭.63-平.14 85点	¥19,700
No,8629	"	貝類エキス製造加工方法	平.1-平.10 68点	¥24,600
No,10319	"	貝殻の資源化方法と装置	平.16-平.20 94点	¥28,200
No,9696	"	"	平.6-平.15 100点	¥23,000
No,10322	"	海産物加工残渣のリサイクル方法	平.17-平.20 83点	¥28,200
No,9881	"	"	平.7-平.16 100点	¥27,700
No,10183	"	鮭の処理加工方法と製品	平.16-平.19 87点	¥26,100
No,9724	"	"	平.12-平.15 89点	¥19,800
No,8881	"	"	平.8-平.11 56点	¥19,700
No,7984	"	"	平.4-平.7 70点	¥27,600
No,7428	"	"	昭.62-平.3 62点	¥23,400
No,9954	"	ウナギの加工方法と製品	平.11-平.17 74点	¥22,200
No,8719	"	"	平.6-平.10 63点	¥21,800
No,7661	"	"	昭.63-平.5 58点	¥19,700
No,9308	"	生鮮魚介類の静菌方法と装置	平.5-平.13 87点	¥20,000
No,9723	"	レトルト魚介類の製造方法	平.9-平.15 87点	¥21,700
No,8194	"	"	平.4-平.8 65点	¥23,400
No,9974	"	鮫の処理加工方法と製品	平.8-平.17 81点	¥24,300

*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 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。

牡蠣の処理加工方法

No.10460

[公開編] 平成15年～平成21年(7年間)

69点

CD-ROM版 ¥21,000

B5製本版 ¥21,000 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥31,500)

- | | | | |
|-------------------------------------|----------------------|--------------------------------------|------------------|
| 1 水産物パック製品とその製造方法 | ワイ・エコロジー株式会社 | 33 ホッパー及びホッパー付き貝表面清浄機 | 株式会社むつ家電特機 |
| 2 塩辛の製造方法 | 広島県 | 34 カキ肉エキスの製造方法及びカキ肉エキス | 日本クリニック株式会社 |
| 3 高濃度有機態ミネラル含有エキスの製造方法 | 備前化成株式会社 | 35 牡蠣のむき身の水切り装置 | ト部産業株式会社 |
| 4 生鮮食品の保存方法 | 阿部 雄悦 | 36 減圧抽出によるカキ肉エキスの製造方法 | 株式会社渡辺オイスター研究所 |
| 5 生貝類の冷凍加工品及び冷凍濃縮液とその製造方法 | 丸一水産株式会社 | 37 加圧抽出によるカキ肉エキスの製造方法 | 株式会社渡辺オイスター研究所 |
| 6 低分子画分を高濃度に含むカキ抽出エキス | 西原 房江 | 38 減圧低温加熱濃縮を用いたカキ肉エキスの製造方法 | 株式会社渡辺オイスター研究所 |
| 7 生鮮食品等の洗浄殺菌方法とその装置 | 株式会社オメガ | 39 選択抽出によるカキ肉エキスの製造方法 | 株式会社渡辺オイスター研究所 |
| 8 無添加蛸肉エキス錠剤の製造方法及び無添加錠剤 | 日本クリニック株式会社 | 40 乾燥かきの製造方法及び該方法により製造された乾燥かき製品 | 白地水産 株式会社 |
| 9 電子レンジ調理用冷凍食品 | 日本水産株式会社 | 41 魚介類を用いた常温保存が可能な加工食品およびその製造方法 | アリアケジャパン株式会社 |
| 10 焙焼水産加工品の製造方法 | 株式会社丸福食品 | 42 ダイエット食品 | 日本クリニック株式会社 |
| 11 水産物用処理剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 43 腐敗抑制雰囲気構築する生貝殻粘着付滞物質の離脱処理法 | 三塚 潔 |
| 12 冷凍殻付かきの製造方法及び該方法により製造された冷凍殻付かき製品 | 山根海産 株式会社 | 44 二枚貝の冷凍前処理方法及び前処理用電極 | 独立行政法人国立高等専門学校機構 |
| 13 食品素材の殺菌方法 | 有限会社 瀬戸鉄工 | 45 食品用抗菌組成物 | アサマ化成株式会社 |
| 14 冷凍生鮮水産物の製造方法 | 株式会社丸福食品 | 46 岩牡蠣用殻開け具および生食用の生岩牡蠣 | ト部産業株式会社 |
| 15 殺菌浄化装置 | 稲葉 昭康 | 47 不凍活性剤の製造方法、不凍活性剤およびその不凍活性剤を含む冷凍食品 | ミヨシ油脂株式会社 |
| 16 フレッシュ感を有する加熱殺菌済み水産物及びその冷凍品 | 日本水産株式会社 | 48 牡蠣エキス及び牡蠣エキスの製造方法 | ユニテックメディカル株式会社 |
| 17 保存安定性に優れた生ガキ粉末又は顆粒及びその製造方法 | ユウアイブイティ株式会社 | 49 貝類の出荷前処理方法およびその貝類の開殻方法並びにその開殻道具 | ト部 俊郎 |
| 18 牡蠣殻の切断装置及び切断方法 | 久我 高昭 | 50 内臓付き貝類を含む凍結乾燥食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 19 生鮮食品の風味品質改良法 | 小川 博衛 | 51 貝類の肉若しくは卵、魚肉若しくは卵又は海草類の異物除去方法 | 函館タナベ食品株式会社 |
| 20 冷凍食品におけるかきフライの製造方法 | かなわ水産株式会社 | 52 殺菌剤組成物および殺菌方法 | ライオン株式会社 |
| 21 タウリンの抽出方法 | 日本クリニック株式会社 | 53 魚介類の保存方法 | 株式会社REO研究所 |
| 22 海水産物エキス及び海水産物エキスの製造方法 | ニューフード・クリエーション技術研究組合 | 54 牡蠣の開殻方法 | 戎崎 進 |
| 23 塩味調味料 | 三水株式会社 | 55 カキ肉エキスの製造方法 | 日本クリニック株式会社 |
| 24 不可逆的変性を利用した水産物、加工食品 | シナプス・リンク・コーポレーション | 56 ペースト状カキ肉エキスの製造方法 | 株式会社渡辺オイスター研究所 |
| 25 水産物の解毒方法 | 野口 玉雄 | 57 食品の静菌用組成物及び静菌方法 | 株式会社小松屋食品 |
| 26 保存安定性に優れた生ガキ粉末の製造法 | ユウアイブイティ株式会社 | 58 連続遠心分離装置を使用したカキ肉エキスの製造方法 | 株式会社渡辺オイスター研究所 |
| 27 二枚貝の浄化方法、二枚貝の浄化判定方法及び二枚貝の浄化装置 | ヤンマー株式会社 | 59 鮮度保持液 | 山本 泰盟 |
| 28 カキ抽出物、カキ抽出物を含有する調味料、および食品 | 味の素株式会社 | 60 殺ウイルス助剤および殺ウイルス方法 | ライオン株式会社 |
| 29 貝類剥き身の製造方法 | 丸一水産株式会社 | 61 アデノシン入りカキ肉エキスの生成方法 | 株式会社渡辺オイスター研究所 |
| 30 開殻済み殻付かきの加工処理および包装方法 | かなわ水産株式会社 | 62 カキ肉を原料とした塩及びその製造方法 | 日本クリニック株式会社 |
| 31 貝処理方法とそれに使用される貝処理装置 | 株式会社むつ家電特機 | 63 炙り牡蠣の製造方法 | 不動水産株式会社 |
| 32 二枚貝の開口方法、および二枚貝の開口装置 | 日機装株式会社 | 64 魚介類の処理方法 | 理研ビタミン株式会社 |

以下5点省略