

ニュースガイド No. 10500

<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>

クラゲの加工方法

[公開編]平成12年～平成21年(10年間) 62点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥18,900-	¥18,000-
全文紙収録 B5製本版	¥18,900-	¥18,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥28,350-	¥27,000-

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,10320	公開特許	侵入クラゲの処理方法と装置	平.17-平.20 84点	¥27,600
No,9813	"	"	平.7-平.16 100点	¥26,700
No,10321	"	海生物の付着防止装置	平.17-平.20 89点	¥28,600
No,9814	"	"	平.7-平.16 99点	¥26,700
No,10322	"	水産物加工残滓のリサイクル方法	平.17-平.20 83点	¥28,200
No,9881	"	"	平.7-平.16 100点	¥27,700
No,10455	"	イカの加工方法と製品	平.20-平.21 57点	¥16,000
No,10460	"	牡蠣の処理加工方法	平.15-平.21 69点	¥20,000
No,10459	"	帆立貝の加工方法と製品	平.18-平.21 65点	¥18,000
No,10392	"	昆布巻加工食品とその製造方法	昭.6-平.20 78点	¥19,700
No,10389	"	ブリ・ハマチの加工方法と製品	平.11-平.20 100点	¥28,600
No,10388	"	アジの処理加工方法と製品	平.11-平.20 100点	¥28,600
No,10387	"	カレイ・ヒラメの加工方法と製品	平.11-平.20 74点	¥22,200
No,10386	"	マグロの加工方法と製品	平.18-平.20 76点	¥22,800
No,10360	"	カツオの加工方法と製品	平.11-平.20 98点	¥30,000
No,10326	"	イワシの処理加工方法と製品	平.14-平.20 92点	¥26,700
No,10325	"	タコの処理加工方法と製品	平.13-平.20 84点	¥25,200
No,10324	"	カニの処理加工方法と製品	平.11-平.20 100点	¥30,000
No,10323	"	エビの処理加工方法と製品	平.18-平.20 74点	¥23,300
No,10315	"	水産物コピー食品の製造加工方法	平.13-平.20 74点	¥24,700

*お申し込み方法・・・下記にご記入の上、Eメール (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。

クラゲの加工方法

No.10500

[公開編] 平成12年～平成21年(10年間)

62点

CD-ROM版 ¥18,900

B5製本版 ¥18,900 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,350)

- | | | | |
|--|--------------|---|-------------------------------------|
| 1 食用クラゲの洗浄および異物除去装置 | 株式会社リュウビ | 32 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添... | 千葉 金夫 |
| 2 クラゲ及び海藻等の処理方法 | シヤイン電子株式会社 | 33 人造フカヒレ、その製造方法、並びに人造フカヒレを有するインスタント食品 | 有限会社吉祥 |
| 3 クラゲ加工品 | 味の素株式会社 | 34 クラゲタンパク質由来の新規ペプチドとその用途 | 株式会社かね徳 |
| 4 新規微生物および海生物の生物処理方法 | 株式会社東芝 | 35 クラゲ成形加工品、及びその製造方法 | 華聯貿易株式会社 |
| 5 低臭性で機械的特性が改善された海原産コラーゲン含有コラーゲン製品、及び、化粧又は医薬の組成物又は... | コレティカ | 36 大型クラゲの塩クラゲ製造方法 | 福井県 |
| 6 塩分を含有する有機物分解方法及び装置 | 株式会社山陽テクノ | 37 非オワンクラゲヒドロ虫種由来の蛍光たんぱく質および色素たんぱく質、並びにそれらの使用方法 | ザクリト エ アクツィオネルノエ オブシエストヴォ “エフロージェン” |
| 7 くらげの切断加工方法、該方法によって切断した切り身および切断加工装置 | 有限会社くら研 | 38 新規のコラーゲン製造方法 | エコダイナミック・バイオラブ・インク |
| 8 水生物の有用物質の抽出方法 | 株式会社東芝 | 39 クラゲ類からのコラーゲン回収方法 | 福井県 |
| 9 海洋生物由来コラーゲンの製造方法 | エア・ウォーター株式会社 | 40 クラゲ由来のコラーゲン及びその分解物 | マルトモ株式会社 |
| 10 クラゲ処理方法 | 三原 良平 | 41 関節症などを予防する食品およびその製造方法 | マイクロアルジェコーポレーション株式会社 |
| 11 食品洗浄装置 | 株式会社リュウビ | 42 ペプチダーゼ及びそれを使用した方法 | 池田食研株式会社 |
| 12 食品洗浄装置 | 株式会社リュウビ | 43 クラゲから肥料を製造する方法 | 国立大学法人神戸大学 |
| 13 クラゲの捕集と再利用方法 | 菱洋産業株式会社 | 44 養鶏用の補助飼料および当該補助飼料を用いた養鶏方法 | 中澤 鍾有 |
| 14 クラゲ有価物回収システム | 三菱重工業株式会社 | 45 クラゲの酢酸抽出物製造方法およびクラゲコラーゲン由来ペプチド | 青森県 |
| 15 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 | 46 新規なヘプタペプチド及びプロリルエンドペプチダーゼ阻害剤 | 末綱 邦男 |
| 16 魚介類の処理方法 | 中部電力株式会社 | 47 イシクラゲ(Nostoc commune)のコロニー、可食イシクラゲを培養するための方法、可食イシ... | アルガエン コーポレイション |
| 17 魚類の透明性復活方法 | 足立商事株式会社 | 48 化粧料用原料および該原料を含有する化粧料 | 株式会社マンダム |
| 18 透明タンパク質ゲルの製造方法 | サントリー株式会社 | 49 巨大クラゲの捕獲、処理方法及び同装置 | 久保田 健治 |
| 19 クラゲを原料とする血圧調整機能物質の製造方法及び血圧調整機能物質を含むクラゲ食品の製造方法、並び... | 株式会社かね徳 | 50 クラゲ類からのコラーゲン回収方法 | 公立大学法人福井県立大学 |
| 20 コラゲナーゼを用いたクラゲ処理方法 | 三菱重工業株式会社 | 51 皮膚用乳化組成物 | 株式会社マンダム |
| 21 肉類及びノ又は魚介類の品質安定化剤、これを用いた肉類及びノ又は魚介類の品質安定化方法、この方法で... | 株式会社東農園 | 52 土壌改質剤およびこれを用いた土壌改質方法 | 国立大学法人愛媛大学 |
| 22 クラゲコラーゲン | 菱洋産業株式会社 | 53 皮膚化粧料 | 株式会社マンダム |
| 23 魚由来コラーゲン、その製造方法およびその用途 | 新田ゼラチン株式会社 | 54 大型クラゲの加工方法とクラゲ加工原料 | 有限会社くら研 |
| 24 クラゲ処理に用いるためのコラゲナーゼ | 三菱重工業株式会社 | 55 クラゲタンパク質由来の新規ペプチドとその用途 | 株式会社かね徳 |
| 25 新規なコラーゲンおよびその用途 | 新田ゼラチン株式会社 | 56 免疫蛋白質の製造方法 | 株式会社フィットイン |
| 26 クラゲから肥料を製造する方法 | 福士 恵一 | 57 全身クラゲの着色加工方法と着色加工クラゲ | 有限会社くら研 |
| 27 クラゲのコラーゲン回収方法及びクラゲのコラーゲン回収システム | 株式会社東芝 | 58 クラゲ加工品 | 有限会社くら研 |
| 28 再生食品の鮮度保持と有効利用 | 田中 秀明 | 59 コラーゲンパウダー及び化粧料等 | 崔 允聖 |
| 29 湿式処理装置、並びに、難溶性蛋白質の分解方法、クラゲ分解組成物及びそれを用いたクラゲの分解方法 | 財団法人微生物化学研究会 | 60 感染症予防組成物と、これを含有する飲食物及び飼餌料 | マイクロアルジェコーポレーション株式会社 |
| 30 クラゲ加工品およびその製造方法 | マルトモ株式会社 | 61 除草剤 | 国立大学法人愛媛大学 |
| 31 免疫調節蛋白質の製造方法 | 国立大学法人愛媛大学 | | |

以下1点省略