

ニュースガイド No. 10521

< 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!

パイナップル・パイアの加工法

[公開編]平成7年～平成21年(15年間) 60点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥15,750-	¥15,000-
全文紙収録 B5製本版	¥15,750-	¥15,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥23,100-	¥22,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No,10519	公開特許	マンゴーの処理加工方法と製品	平.7-21	60点	¥15,000
No,10518	"	バナナの処理加工方法と製品	平.13-平.21	100点	¥25,000
No,9178	公告特許	"	昭.61-平.12	54点	¥19,700
No,6421	公開特許	"	昭.48-昭.62	90点	¥26,600
No,10508	"	柑橘類の処理加工方法	平.17-平.21	82点	¥26,000
No,9177	公告特許	"	昭.61-平.12	70点	¥27,400
No,10520	公開特許	リンゴの処理加工方法	平.13-平.21	80点	¥24,000
No,9175	"	"	昭.61-平.12	65点	¥23,700
No,10507	"	柿の処理加工方法と製品	平.13-平.21	80点	¥24,000
No,9114	"	"	平.2-平.12	68点	¥21,700
No,9176	公告特許	"	昭.61-平.12	53点	¥19,700
No,10018	公開特許	栗の処理加工方法と製品	平.13-平.17	71点	¥23,400
No,9103	"	"	平.3-平.12	60点	¥19,700
No,9580	"	焼芋の製造加工方法	昭.59-平.14	70点	¥19,700
No,9477	"	枝豆の処理加工方法と製品	平.2-平.14	67点	¥15,500
No,10477	"	青汁の製造加工方法と製品	平.16-平.21	82点	¥24,000
No,10476	"	ゼリー飲料の製造加工方法	平.16-平.21	70点	¥20,000
No,10461	"	新食感菓子類の製造加工方法	平.20-平.21	100点	¥30,000
No,10439	登録・公開	梅の処理加工方法と製品	平.20-平.21	80点	¥22,800
No,10162	"	"	平.18-平.19	82点	¥24,600

*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。]

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。

パイナップル・パパイアの加工法

No. 10521

[公開編] 平成7年～平成21年(15年間) 60点

CD-ROM版 ¥15,750 B5製本版 ¥15,750 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥23,100)

- | | | | |
|------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------|
| 1 新鮮な風味を有する加糖成型冷凍果実 | 日清製油株式会社 | 34 乾燥果実およびその製造方法 | 日本ジフィー食品株式会社 |
| 2 液状パインとその製造法 | アサヒビール株式会社 | 35 カット果実の製造方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 |
| 3 インスタント保存食用果実製品とその製法 | パイロン・アグリカルチャール・カンパニー・ピーティーフイ・リミテッド | 36 植物を用いた亜鉛(II)高含有天然物 | 有田 順一 |
| 4 果菜類への糖液含浸法 | 江崎グリコ株式会社 | 37 フルーツキューブ缶詰 | 永井 正哉 |
| 5 青果物の蒸熱防疫処理装置 | 株式会社スターレーン | 38 パパイアを主成分とする健康食品、及びその製造方法 | 株式会社沖縄発酵化学 |
| 6 パパイアの梅シロップ煮 | 中山 瑛 | 39 密封容器入り高水分食品及びその製法 | カネボウ株式会社 |
| 7 新鮮果実および野菜の保存方法 | アナリスト リミテッド | 40 食材洗浄殺菌装置及び食材洗浄殺菌法 | 共同組合新食研 |
| 8 パイナップルの果肉採取装置および果肉採取方法 | 宮原食品株式会社 | 41 パパイアから得られる発酵物 | 株式会社東洋新薬 |
| 9 インスタントパパイア | 東恩納 寛行 | 42 パイナップル茶及びその製造方法 | 株式会社名護パイン園 |
| 10 完熟冷凍パイナップル | 喜納 政治 | 43 可逆式果実蒸熱処理方法およびその装置 | 株式会社ドール |
| 11 直接的空気循環式農産物殺虫処理室 | ユニバーシティー オフ ハワイ | 44 水和鉄が作り出す酸化皮膜及びコロイドによる乾燥野菜及び果物の鮮度保持製造方法 | 大江 寿治 |
| 12 パパイア茶、パパイア加工食品及びその製造方法 | 具志堅 興吉 | 45 パパイアを用いたゲルおよびゲル状食品。 | 石原 一興 |
| 13 パパイアに由来する金属塩混合物及びその製造方法 | レンクテックラボラトリ・ズ株式会社 | 46 パパイアビューレとその使用 | ジ クワン インコーポレーテッド |
| 14 完熟冷凍パイナップル及び冷凍パイナップルのかき氷 | 喜納 政治 | 47 果汁の殺菌方法 | 株式会社ポッカコーポレーション |
| 15 パパイア茶の製造方法 | 株式会社トロピカルテクノセンター | 48 青果物用劣化抑制剤および劣化抑制方法 | 株式会社ウエノテクノロジー |
| 16 冷凍サイクルを用いた追熟システム | 三菱電機株式会社 | 49 機能性組成物の製造方法 | 安田 トシエ |
| 17 パパイア果実酢およびその醸造法 | 塩川 文子 | 50 パイナップル大福 | 酒井 清 |
| 18 健康食品とその製造方法 | 株式会社王樹製薬 | 51 パパイアおよび白花蛇舌草の水溶性抽出成分を含む癌の予防、治療または改善のための組成物 | イノバティスファーマ株式会社 |
| 19 新しい漬け物及びその製法 | 東風平 玄純 | 52 果菜発酵物及び果菜発酵物含有飲食品 | 日本デルモンテ株式会社 |
| 20 むきだしの新鮮な果物の保存 | オーストラリアン・フード・インダストリー・サイエンス・センター | 53 パパイア抽出液を含む癌の予防、治療、または改善のための組成物 | 森本 幾夫 |
| 21 漬物とその製造方法 | 佐渡山 安雄 | 54 成形食品 | 日本デルモンテ株式会社 |
| 22 パパイアを用いた健康食品の製造方法 | 近藤 堯 | 55 水不溶性食物繊維含有飲料及びその製造法 | 日本デルモンテ株式会社 |
| 23 パパイアの芯の千切りと半月切りの加工食品及びその製造方法 | 渡久地 育恵 | 56 果実乳酸発酵組成物 | 日本デルモンテ株式会社 |
| 24 缶詰の缶臭及び金属味マスキング剤 | 株式会社興人 | 57 ドライフルーツ成形食品 | 大塚食品株式会社 |
| 25 青果物の流通システム並びにそれに適した包装体 | 東 清徳 | 58 果実乳酸発酵組成物 | 日本デルモンテ株式会社 |
| 26 酸味成分由来の酸味、刺激臭の改善方法及び酸味成分含有組成物 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 59 果物及び野菜の処理方法 | 大西 幸雄 |
| 27 パパイア乳汁の加工方法とその加工方法にて形成したパパイア乳汁品 | 五洲薬品株式会社 | 60 軽食用フルーツ食品 | マース インコーポレーテッド |
| 28 新鮮なパイナップルを保存するプロセス | マウイパイナップルカンパニーリミテッド | | |
| 29 冷蔵保存果汁の製造方法 | 日新電機株式会社 | | |
| 30 果肉類の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | | |
| 31 生鮮食品の日持ち向上剤の製造方法 | 鈴木 芳孝 | | |
| 32 パパイア・パイナップルのエキスを含有する塩 | 株式会社沖縄ソルト | | |
| 33 酸性の食品およびその製造方法 | 日世株式会社 | | |

以上60点収録