

ニュースガイド No. 10545

<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>

トマトの処理加工方法と製品

[公開編]平成16年～平成21年(6年間) 89点

| | (税込価格) | (本体価格) |
|---------------------|----------|----------|
| 全文PDF CD-ROM版(抄録版付) | ¥25,200- | ¥24,000- |
| 全文紙収録 B5製本版 | ¥25,200- | ¥24,000- |
| CD-ROM版・B5製本版 一括購入 | ¥37,800- | ¥36,000- |

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,9744 | 公開特許 | トマトの処理加工方法と製品 | 平.6-平.15 100点 | ¥23,700 |
| No,10477 | " | 青汁の製造加工方法と製品 | 平.16-平.21 82点 | ¥24,000 |
| No,10330 | " | パセリ・セロリの処理加工方法 | 平.11-平.20 83点 | ¥25,500 |
| No,10522 | " | 野菜ペーストの製造加工方法 | 平.12-平.21 100点 | ¥28,000 |
| No,10453 | " | キャベツの処理加工方法と製品 | 平.15-平.21 95点 | ¥23,800 |
| No,10393 | " | カット野菜の保存処理方法 | 平.18-平.20 71点 | ¥21,400 |
| No,10391 | " | 里芋の処理方法と製品 | 平.6-平.20 90点 | ¥25,700 |
| No,10329 | " | 長ネギの処理加工方法と製品 | 平.11-平.20 85点 | ¥25,500 |
| No,10328 | " | ピーマンの処理加工方法と製品 | 平.11-平.20 86点 | ¥25,800 |
| No,10245 | " | 山菜の加工方法と製品 | 平.5-平.19 79点 | ¥23,700 |
| No,10243 | " | タマネギの処理加工方法と製品 | 平.14-平.19 80点 | ¥24,000 |
| No,10239A | " | 大根の処理加工方法 | 平.14-平.19 82点 | ¥25,000 |
| No,10239B | " | 山芋の処理加工方法 | 平.14-平.19 71点 | ¥21,400 |
| No,10535 | " | 枝豆の処理加工方法と製品 | 平.15-平.21 67点 | ¥20,000 |
| No,10534 | " | 栗の処理加工方法と製品 | 平.18-平.21 67点 | ¥20,000 |
| No,10521 | " | パイナップル・パパイアの加工法 | 平.7-平.21 60点 | ¥15,000 |
| No,10520 | " | リンゴの処理加工方法 | 平.13-平.21 80点 | ¥24,000 |
| No,10519 | " | マンゴーの処理加工方法と製品 | 平.7-平.21 60点 | ¥15,000 |
| No,10508 | " | 柑橘類の処理加工方法 | 平.17-平.21 82点 | ¥26,000 |

*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 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。

トマトの処理加工方法と製品

No.10545

[公開編] 平成16年～平成21年(6年間)

89点

CD-ROM版 ¥25,200

B5製本版 ¥25,200 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥37,800)

- | | | | |
|---|-----------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| 1 野菜エキスの製造方法 | 小川香料株式会社 | 32 物品のスライス方法および装置 | マクスウェル チェイス テクノロジーズ エルエルスイー |
| 2 糖尿病又はその合併症の予防または治療用組成物 | キッコーマン株式会社 | 33 ソース類の製造方法 | キュービー株式会社 |
| 3 AGE生成阻害剤 | カゴメ株式会社 | 34 トマト果汁含有飲料 | 媚山 達己 |
| 4 筋蛋白分解抑制剤および機能性食品 | 株式会社遠隔医療研究所 | 35 加工食品の製造方法、および加工食品 | 篠原 けえ子 |
| 5 トマトの包装体 | 住友ベークライト株式会社 | 36 トマトの香味増強方法 | 長谷川香料株式会社 |
| 6 抗アレルギー剤 | カゴメ株式会社 | 37 疲労改善剤 | カゴメ株式会社 |
| 7 ソース類の製造方法 | 日清フーズ株式会社 | 38 肌荒れ防止の作用を有する飲料 | 廣瀬 行博 |
| 8 固形物含有流動性食品の連続殺菌方法 | カゴメ株式会社 | 39 食品調製物 | バリッラ ジェ エッレ フラテッリ ソチエタ ペル アツィオーニ |
| 9 透明なトマトジュースの製造方法 | 立花 守満 | 40 トマト加工品の製造方法及びトマト加工品 | ハウス食品株式会社 |
| 10 トマトジュースの製造方法 | 株式会社 伊藤園 | 41 乾燥果物・野菜食品の製造方法。 | 有限会社 サント電業 |
| 11 スティック裁断野菜用ソースとその製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 | 42 高品質トマト処理物及びそれをを用いるトマト加工食品の製造法 | 日本デルモンテ株式会社 |
| 12 ミニトマト入りスリ身ボール及びその製造方法 | 株式会社鐘崎 | 43 野菜類を超音波エネルギーで処理する方法 | マーズ インコーポレイテッド |
| 13 トマト繊維組成物、その使用及びその調製のための方法 | ライコード・ナチュラル・プロダクツ・インダストリーズ・リミテッド | 44 トマトジュース濃縮物およびトマト風味組成物 | 長谷川香料株式会社 |
| 14 有機溶媒不含リコペン濃縮物の製造方法、得られる濃縮物および該濃縮物を含む組成物 | ウニベルシダッド・デ・エストゥレマドゥラ | 45 - アミノ酪酸高含有飲食品の製造方法及び - アミノ酪酸高含有飲食品 | カゴメ株式会社 |
| 15 低カロリーの、果実および/または野菜のスプレッドを製造するためのプロセス | ボカベアー・フーズ・インコーポレイテッド | 46 はっ酵乳入り野菜飲料およびその製造方法 | 株式会社ヤクルト本社 |
| 16 酸化還元電位が - 400mV以下の野菜ジュースおよびその製法 | 広島化成株式会社 | 47 雑豆ミックス飲料及びその製造法 | 日本デルモンテ株式会社 |
| 17 トマト味イカの沖漬け | 川端 洋子 | 48 あんかけソースの素およびその製造方法 | 有限会社からめ亭 |
| 18 前進凍結濃縮制御方法 | カゴメ株式会社 | 49 トマト食材の製造方法およびトマト食材 | 株式会社ナガノトマト |
| 19 飲料およびその製造法 | 日本デルモンテ株式会社 | 50 トマトの包装体 | 住友ベークライト株式会社 |
| 20 発酵トマト飲料の製造方法。 | アサヒビール株式会社 | 51 喘息発作予防剤 | カゴメ株式会社 |
| 21 トマトの発酵液、及び血圧降下剤及びその製造方法、並びに、飲食用組成物 | ライオン株式会社 | 52 トマト発酵物の製造方法 | 大洋香料株式会社 |
| 22 野菜及び/又は果実飲料組成物 | 花王株式会社 | 53 トマト果汁含有ゼリー及び同トマト果汁含有ゼリーの製造方法 | 媚山 達己 |
| 23 食品素材及びその製造方法 | 愛知県 | 54 トマト製品及びその製造方法 | ザニチェッリ リサーチ エス・アール・エル。 |
| 24 カロテノイド抽出法 | ライコード・ナチュラル・プロダクツ・インダストリーズ・リミテッド | 55 濃縮トマト製品 | ザニチェッリ リサーチ エス・アール・エル。 |
| 25 高リコペン含量のトマトエキスの調製方法 | インデナ・ソチエタ・ペル・アチオニ | 56 トマト酢の製造方法、及びトマト酢 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 26 トマト製品 | ザニチェッリ リサーチ エス・アール・エル。 | 57 植物性素材の単細胞化装置および単細胞化植物の製造方法 | 赤澤 基 |
| 27 工業的なトマトの処理方法及びその得られた生成物 | ライコレッド ナチュラル プロダクツ インダストリーズ リミテッド | 58 トマトジュースの製造法 | 船大工 茂 |
| 28 小田原漬け | 内藤 奎 | 59 凍結乾燥トマトの製造方法 | 日清食品株式会社 |
| 29 高濃度カロテノイド含有物の製造方法 | カゴメ株式会社 | 60 トマトジュースの逆浸透濃縮方法 | カゴメ株式会社 |
| 30 調味料組成物及びその製造方法及び該調味料組成物を用いてなる呈味改善された飲食品類 | 東和化成工業株式会社 | 61 レトルト食品およびそのバターの劣化臭の防止方法 | 江崎グリコ株式会社 |
| 31 トマトから得られる発酵物 | 株式会社東洋新薬 | | |

以下28点省略