

<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>

果実缶詰の製造方法

[公開編]平成8年～平成22年(15年間) 67点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥16,800-	¥16,000-
全文紙収録 B5製本版	¥16,800-	¥16,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥25,200-	¥24,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	品名	公開年	点	(本体価格)
No,10521	公開特許	パイナップル・パパイアの加工法	平.7-平.21	60点	¥15,000
No,10519	"	マンゴ어의処理加工方法と製品	平.7-平.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,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。

果実缶詰の製造方法

No.10675

[公開編] 平成8年～平成22年(15年間) 67点

CD-ROM版 ¥16,800 B5製本版 ¥16,800 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥25,200)

- | | | | |
|---|-----------------|--|-----------------------|
| 1 缶詰内への窒素ガス封入方法 | 岩谷産業株式会社 | 34 容器詰め果実の製造方法 | 東洋製罐株式会社 |
| 2 被覆果肉の製造方法 | 株式会社愛媛柑橘資源開発研究所 | 35 アロエブレパレーション用シロップ及びアロエブレパレーション | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 3 皮付野菜及び果実の脱皮方法及びその装置 | 株式会社サン・プラス | 36 果肉加工食品 | 株式会社湯の国 |
| 4 果実繊維食品の製造方法、およびそのための製造装置 | 新成商事株式会社 | 37 果実微細化物の分散系コロイド状組成物およびその製造方法 | 株式会社ナード研究所 |
| 5 抗真菌剤および真菌類の増殖抑制方法 | 三菱化学フーズ株式会社 | 38 柿ペーストおよびその製造方法、ならびにその柿ペースト入りゼリー | 櫛引農村工業農業協同組合連合会 |
| 6 繊維性食品の製造方法 | 日世株式会社 | 39 西瓜果肉詰め製造方法 | 株式会社 大通 |
| 7 食品及び食品原料 | 稲畑香料株式会社 | 40 褐変防止剤 | 王子製紙株式会社 |
| 8 甘味改善剤及びそれを用いた食品 | 株式会社興人 | 41 ルレクチエのシロップ漬け | 坪川 慶子 |
| 9 桜桃の着色方法及び着色桜桃容器詰の製造方法 | 東神貿易株式会社 | 42 シロップ漬けフルーツの製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 10 缶詰の缶臭及び金属味マスキング剤 | 株式会社興人 | 43 フルーツブレパレーション用シロップ | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 11 プルーン加工品の製法およびそれにより得られるプルーン加工品 | 株式会社トン | 44 フルーツブレパレーション中でのフルーツのシュリンク抑制方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 12 風味改善剤 | 新三井製糖株式会社 | 45 梅果実シロップ及び梅果実シロップの製造方法 | 上門 庄亮 |
| 13 破碎果実食品およびその製造方法 | 有限会社ナカダフーズ | 46 食品缶詰の製造方法 | 大和製罐株式会社 |
| 14 赤味づけサクランボ | 癸巳化成株式会社 | 47 食品の褐変防止方法 | 磯部 正一 |
| 15 呈風味の改善されたレトルトまたは缶詰食品の製造法 | 味の素株式会社 | 48 フルーツブレパレーション | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 16 果実のカット方法 | デイリーフーズ株式会社 | 49 パパイアの梅シロップ煮 | 中山瑛 |
| 17 食品用のコーティング剤、食品及び食品処理方法 | 株式会社デザートランド | 50 みかん外皮の仮剥装置 | 東洋製罐株式会社 |
| 18 食品の原材料の型崩れ防止剤及び食品の原材料の食感保持剤、これらが添加されている食品の原材料、並びに… | 伊那食品工業株式会社 | 51 真空充填缶詰の製造法 | 日本デルモンテ株式会社 |
| 19 果実のカット装置 | デイリーフーズ株式会社 | 52 桜桃の改質方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 20 葡萄果肉食品及びその製造方法 | 日世株式会社 | 53 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 |
| 21 柑橘の特徴香を付加した柑橘果実缶詰の製造方法 | 東洋製罐株式会社 | 54 成形成器詰食品の洗浄・殺菌方法及びその装置 | 東洋製罐株式会社 |
| 22 加工青果物、およびそれを素材にした加工食品、ならびにそれらの製造方法 | 柿崎寿男 | 55 ボール状果肉の製造方法 | 日世株式会社 |
| 23 酸性の食品およびその製造方法 | 日世株式会社 | 56 食品の赤色着色方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 24 加熱殺菌効率に優れた缶詰及び加熱殺菌方法 | 東洋製罐株式会社 | 57 果実の色固定法 | 株式会社長浦 |
| 25 レトルト殺菌方法 | 大和製罐株式会社 | 58 桜桃の着色方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 26 パイナップルヨーグルト | 永井 正哉 | 59 低分子化した柑橘類の果実やリンゴのペクチンの乳化剤および乳化安定剤としての使用 | システムズバイオ - アンデューストリーズ |
| 27 褐変抑制剤及びその製造方法 | 独立行政法人食品総合研究所 | 60 食物のボールの成型方法 | 浅井缶詰株式会社 |
| 28 フルーツキューブ缶詰 | 永井 正哉 | 61 くだもの成形品 | 浅井缶詰株式会社 |
| 29 密閉容器入り加工品、その保存方法及び保存装置 | 株式会社ポッカコーポレーション | 62 品質と収率の良好な食品の製造方法 | 浅井缶詰株式会社 |
| 30 缶入り食品の製法およびそれにより得られた缶入り食品 | 株式会社トン | 63 種子なし果実の製造法 | 浅井缶詰株式会社 |
| 31 アロエを含む野菜類、果物類、魚介類、菌糸類、植物、その他のあらゆる食品になりうる物の低温殺菌・低… | 柳原 行雄 | 64 食材の移送分別装置 | 伊那食品工業株式会社 |
| 32 ブドウ由来物を用いるリスベラトロールを高濃度で含有する飲食品の製造方法および得られる飲食品 | アサマ化成株式会社 | 65 密封容器入り食品 | 三菱化学フーズ株式会社 |
| 33 リスベラトロール含有量の高められたブドウ果汁およびブドウ果粒の製造方法 | アサマ化成株式会社 | | |

以下2点省略