

ニュースガイドNo, 10829

<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>

魚肉練製品の製造加工方法

[登録・公開編]平成24年(1年間) 65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.	登録・公開	魚肉練製品の製造加工方法	平.23	65点	(本体価格)
No,10711	登録・公開	魚肉練製品の製造加工方法	平.23	65点	¥16,000
No,10660	公開特許	笹かまぼこの製造方法	平.5-平.22	66点	¥16,000
No,10652	"	伊達巻の製造方法	平.5-平.22	60点	¥16,000
No,10647	"	竹輪の製造加工方法	平.16-平.22	60点	¥16,000
No,10637	"	蒲鉾の製造加工方法	平.17-平.22	70点	¥18,000
No,10632	"	はんぺんの製造加工方法	平.14-平.22	62点	¥16,000
No,9376A	"	"	平.4-平.13	55点	¥13,700
No,10629	"	薩摩揚げの製造加工方法	平.14-平.22	62点	¥16,000
No,9726	"	竹輪の製造方法と装置	平.6-平.15	100点	¥23,000
No,9725	"	魚肉すり身の製造加工方法	平.6-平.15	100点	¥23,600
No,9727	"	カニ脚肉風ねり製品の製造方法	平.6-平.15	100点	¥23,000
No,8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-平.11	58点	¥23,300
No,9376B	"	つみれの製造加工方法	平.4-平.13	47点	¥11,700
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
No,10392	"	昆布巻加工食品とその製造方法	平.6-平.20	78点	¥19,700
No,10496	"	レトルト魚介類の製造方法	平.16-平.21	70点	¥20,000
No,10222	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.16-平.19	67点	¥19,700
No,9704	"	おでんとその材料の製造方法	平.6-平.15	100点	¥23,000
No,9720	"	魚の漬込味付加工方法	平.3-平.15	100点	¥25,000
No,10642	"	魚肉ハム・ソーセージ・ハンバーグ	平.13-平.22	70点	¥18,000

*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。]

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。

魚肉練製品の製造加工方法

No. 10829

[登録・公開編] 平成24年(1年間) 65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 転写型食品用包材及び当該包材を用いた食品の製造方法 | OCI株式会社 | 31 塩味増強剤及びそれを含有する食品 | 日本水産株式会社 |
| 2 加工魚の製造方法 | 株式会社新栄設計事務所 | 32 海胆栄養食品及びその製造方法 | 大連工業大学 |
| 3 さつま揚げの製造方法 | 株式会社紀文食品 | 33 煮物、鍋物、汁物の具材用の繊維状カマボコ | 日本水産株式会社 |
| 4 芽胞の発芽方法およびこれを用いた芽胞菌の殺菌方法 | 株式会社あじかん | 34 タンパク質素材、畜肉または魚肉補助剤、およびこれを用いた畜肉または魚肉加工品 | 伊那食品工業株式会社 |
| 5 味付加工食品の製造方法 | よっちゃん食品工業株式会社 | 35 水産練り製品の製造方法 | 愛媛県 |
| 6 練り製品成形装置 | 山崎工機株式会社 | 36 魚肉ソーセージの着色方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 7 アセチル化アジピン酸架橋タピオカ澱粉及びその製造方法 | 日本食品化工株式会社 | 37 窒素溶解冷水を用いるすり身製造方法 | 株式会社マルサ笹谷商店 |
| 8 揚げ蒲鉾の製造方法および揚げ蒲鉾 | 長崎県 | 38 模造フカヒレとその製造方法 | 井上 正昭 |
| 9 食品及びその製造方法 | 株式会社スギヨ | 39 挽肉及び/又はすり身被覆食品及びその製造方法 | 伊藤ハム株式会社 |
| 10 プロテアーゼ活性が低減されているトランスグルタミナーゼ含有物の製造方法 | 味の素株式会社 | 40 練り製品の成形装置 | 株式会社猿田商店 |
| 11 食用不快部位を含む水産原料からの食肉製造方法 | 静岡県 | 41 魚介類成形加工食品 | 日本ハム株式会社 |
| 12 飲食物の保形性向上方法 | 昭和産業株式会社 | 42 魚肉落とし身の製造方法及び魚肉落とし身 | 日本水産株式会社 |
| 13 精製魚肉の製造法 | 全国すり身工業組合 | 43 産肉入カスタード風味食品およびそれらの製造方法 | 宇部蒲鉾株式会社 |
| 14 食品の保存方法およびその装置 | 有限会社 サンワールド川村 | 44 練製品及びその製造法 | 不二製油株式会社 |
| 15 水産練り製品用改良剤及び水産練り製品 | 日本食品化工株式会社 | 45 ソーセージ風食品の製造方法および製造装置 | 株式会社フロンティアエンジニアリング |
| 16 調理食品の製造方法 | 広島県 | 46 三層筒状食品の製造方法及び装置 | 株式会社紀文食品 |
| 17 魚肉を基礎とするソーセージ類の製造法および魚肉を含むソーセージ類 | フラウンホーファー・ゲゼルシャフト ツル フェルデルング デル... | 47 筒状食品の加熱装置 | 株式会社紀文食品 |
| 18 水産練り製品 | 株式会社カネカ | 48 内部加熱によりタンパク質含有食品を連続的に製造する方法 | 日本水産株式会社 |
| 19 畜肉、魚肉加工食品 | 太陽化学株式会社 | 49 水産加工食品の製造方法 | 鍋林株式会社 |
| 20 米成分の段階的取得方法 | 国立大学法人 新潟大学 | 50 内部加熱によりタンパク質含有食品を連続的に製造する方法及び潤滑成分供給装置 | 日本水産株式会社 |
| 21 ATPを保持した微細化魚肉およびその製造法 | 独立行政法人水産総合研究センター | 51 加工食品製造方法および焼魚用のマイクロ波調理用加工食品 | 合食フローズン株式会社 |
| 22 揚げ物食品 | 株式会社 伊藤園 | 52 魚肉の調味食品とその製造方法 | 有限会社岩谷水産 |
| 23 サラダ用竹輪 | 日本水産株式会社 | 53 シラスペースト及びその製造方法 | 小松水産株式会社 |
| 24 魚肉ウィンナーソーセージの製造方法 | 株式会社紀文食品 | 54 練製品及びその製造法 | 不二製油株式会社 |
| 25 気泡入り加工食品及びその製造方法、並びに気泡入り加工食品を用いた食品。 | キュービー株式会社 | 55 魚介類の魚臭マスキング剤及びそれを用いた魚介類加工品並びに魚介類加工品における魚臭のマスキング方法 | 稲畑香料株式会社 |
| 26 食品の保存方法 | 株式会社マルハニチロ食品 | 56 魚切り身様練り製品の製造方法 | 株式会社スギヨ |
| 27 練り製品の製造装置 | カネテツデリカフーズ株式会社 | 57 変性澱粉の製造方法 | 日本コーンスターチ株式会社 |
| 28 大型イカのすり身の製造方法及びこれによって製造された大型イカのすり身 | 株式会社あじかん | 58 味付加工食品の製造方法 | よっちゃん食品工業株式会社 |
| 29 海藻分解物の調製方法および海藻分解物の調製のための組成物 | 株式会社スギヨ | 59 ふわとろすり身製品及びその製法 | テーブルマーク株式会社 |
| 30 畜肉加工食品又は水産加工食品の製造方法及び畜肉加工食品又は水産加工食品改質用の酵素製剤 | 味の素株式会社 | 60 アセチル化アジピン酸架橋タピオカ澱粉及びその製造方法 | 日本食品化工株式会社 |

以下5点省略