株式会社国際技術開発センター

東京都千代田区内神田1 - 15 - 6藤井第二ビル

TEL03-3294-8061(代) FAX03-3294-8063

ニュースガイドNo, 10850

< 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!

食肉加工品の製造方法

[登録·公開編]平成24年(1年間) 64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
 ¥16,000 ¥16,000

 CD-ROM版·B5製本版 一括購入
 ¥25,200 ¥24,000

		<u>既刊関連セットのご案内</u>		(本体価格)
No,10784	公開特許	ハンバーグの製造加工方法	平.18 - 23 78点	¥ 20,000
No,10012	"	<i>II</i>	平.15-平.17 78点	¥ 23,400
No,9540B	"	<i>II</i>	平.13-平.14 57点	¥ 13,100
No,9540A	"	<i>II</i>	平.11-平.12 56点	¥ 13,100
No,8772	"	<i>II</i>	平.9-平.10 68点	¥ 26,300
No,8206	<i>"</i>	II .	平.7-平.8 71点	¥ 27,400
No,7782	<i>"</i>	II .	平.4-平.6 65点	¥ 26,700
No,7486	<i>"</i>	II .	平.1-平.3 74点	¥ 31,600
No,10642	"	魚肉ハム・ソーセージ・ハンバーグ	平.13-平.22 70点	¥ 18,000
No,8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-平.11 58点	¥23,300
No,10014A	"	ソーセージの製造加工方法と製品	平.11-平.17 66点	¥ 25,600
No,10014B	"	ソーセージ用ケーシング材料	平.11-平.17 65点	¥ 25,700
No,10014C	<i>"</i>	ソーセージ製造装置の構造	平.11-平.17 89点	¥ 34,500
No,8773	"	ソーセージの製造加工方法と製品	平.7-平.10 67点	¥ 26,000
No,10015	<i>''</i>	鶏肉の加工方法と製品	平.7-平.17 128点	¥ 38,400
No,7804	<i>''</i>	II .	平.2-平.6 62点	¥ 19,800
No,10011B	<i>''</i>	食用肉改質剤の組成	平.14-平.17 67点	¥23,800
No,10011A	"	II .	平.10-平.13 68点	¥23,800
No,8468	"	II .	平.7-平.9 69点	¥ 24,700
No,10017	"	臓器食品の製造方法	平.7-平.17 96点	¥ 37,800

^{*}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: <u>kokusai@itdc-patent.com</u> 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		
所属部署名	ニュースガイドNo. 題名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入	
担当者名	E-mail:	合計¥	
	TEL:	FAX:	
<u>住所 :</u> 〒			

食肉加工品の製造方法 No.10850

[登録·公開編] 平成24年(1年間) 64点

¥ 16,800

CD-ROM版

32 ハム・ソーセージの製造方法

33 鶏肉練製品及びその製造方法

中島 章

有限会社森田フーズ

(CD-ROM版·B 5製本版 一括購入 ¥25,200)

B5製本版 ¥16,800 (全て税込価格)

以上64点収録

	(01	J-NOIVINX DJ表本版	_ J⊏	18時/(〒 23,200)	
	1 テートネットに充填した食肉製品の製造 方法	伊藤八ム株式会社	34 🗊	食肉塊充填機	プリマハム株式会社
	2 肉加工食品	有限会社ポークランド		を燥食肉及びその製造方法	株式会社なとり
	3 多層構造ハンバーグ及びその製造方法	プリマハム株式会社	36 [‡]	免肉及び/又はすり身被覆食品及び その製造方法	伊藤八ム株式会社
	4 八ム材の炭火焼方法	有限会社五浦八ム	37 周	鹿肉の品質改良方法	吉村 美紀
	5 ローストビーフの製造方法	伊藤八ム株式会社	38 ⁴	生食用生肉の風味改良変質防止剤及 がその方法、それを含有する生肉	小川 博衛
	6 豚足圧縮成型体及びその製造方法	東海林 政秋	oo ₹	香気が付与された食肉加工食品の製 造方法	伊藤八ム株式会社
	7 スライス食材小分けシステム	プリマハム株式会社	40 氰	畜肉細断方法、細断畜肉、畜肉加工 食品、及びミンチプレート	テーブルマーク株式会社
	8 新規食肉加工品及びその製造方法	滝沢八ム株式会社	41 ‡	食肉加工品用日持ち向上剤およびそ 1を用いた食肉加工品の保存方法	上野製薬株式会社
	9 畜肉製品用改良剤及び畜肉製品	日本食品化工株式会社	42 育	食肉用四足動物の処理における殺菌 flコントロール	アルベマール·コーポレー ション
	10 骨混じり食肉ペーストの製造方法	株式会社ソシエーダ	ر ۱۵	/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
	11 食品の調味方法	株式会社プロジェクトジャパ ン	44 🗐	食品移送装置	プリマハム株式会社
	12 畜肉、魚肉加工食品	太陽化学株式会社	45 g	脈下困難者用食肉加工食品及び、嚥 下困難者用食肉加工食品の製造法	味の素株式会社
	13 擬似肉食品およびその製造方法	ハウス食品株式会社		食肉の串焼き製品ならびにその製法。	林 廣美
	14 食肉の風味劣化防止方法	株式会社興人	47 ft	低塩化された食肉加工食品の製造方 #	伊藤八ム株式会社
	15 レトルト食品の製造方法	アルファフーズ株式会社	48 f	る 食肉加工品の製造方法	プリマハム株式会社
	16 マリネされた肉製品の風味および安全 性を改善するための組成物	トライアド・リソース・テクノロ ジーズ・リミテッド・ライアビリ ティ・カンパニー	49 ፱	内部加熱によりタンパク質含有食品を 車続的に製造する方法	日本水産株式会社
	17 大豆たん白加水分解物及びその製造 方法	不二製油株式会社	50 追	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
	18 乳酸菌を利用した食肉製品及びその 製造方法	株式会社明治	51 泊	由揚げ食品の品質改善方法	日本甜菜製糖株式会社
	19 ソーセージの製造方法およびその製 造装置	伊藤八ム株式会社	52 g	畜肉油揚げ食品の食感及び/又は風 株改善方法	日本甜菜製糖株式会社
:	20 食品成形装置	プリマハム株式会社		为加工食品	有限会社ポークランド
;	21 食肉改質用0/W型エマルション及び これを用いた食肉加工品の製造方法	日油株式会社	54 🗆	1ーストビーフ包装体の製造方法	伊藤八ム株式会社
	22 食肉処理システム	フレモント ビーフ カンパ ニー	55 紅	東製品及びその製造法	不二製油株式会社
	タンパク質分解酵素粉末を含有する食 23 肉軟化剤及び該食肉軟化剤を用いる 食肉の改質方法	日油株式会社	56 骨	骨混じり食肉ペーストの製造方法	株式会社ソシエーダ
	畜肉加工食品又は水産加工食品の製 24 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		57 Z	スライス食品位置合わせ装置	プリマハム株式会社
	25 _置 食肉類加工品の製造方法及び製造装	丸大食品株式会社	58 ^	ベーコン類の製造方法	信州八ム株式会社
	タンパク質素材、畜肉または魚肉補助 26 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	59 7	スライス食品群の調製方法	プリマハム株式会社
	非加熱食肉製品の製造方法及び非加 熱食肉製品	丸大食品株式会社	60 ≇	含気性畜肉加工食品	月島食品工業株式会社
	28 接着用酵素製剤及び接着成形食品の 製造方法	味の素株式会社			黒田 百合
	29 鶏肉を原料とする食肉加工食品	有限会社白鳥農場	62 E	見 肉加丄用の温湏剤製剤及ひ温湏用 な	オルガノ株式会社
,	30 畜肉様製品及び畜肉様冷凍製品の製 造方法	味の素株式会社	62 🗐	食肉製品の製造方法およびこれに用 Nる製造装置	学校法人日本大学
,	31 食肉用品質改良剤、食肉用カード抑制剤、冷凍食品およびレトルト食品	青葉化成株式会社	C4 1	食肉単味品用酵素製剤及び食肉単味 品の製造方法	味の素株式会社
	32 ハム・ソーセージの製造方法	中島 章			