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, 10921

＜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25年(1年間)　78点

	(税込価格)	(本体価格)
◎全文PDF　CD-ROM版(抄録版付)	￥19,440－	￥18,000－
◎全文紙収録　B5製本版	￥19,440－	￥18,000－
◎CD-ROM版・B5製本版　一括購入	￥29,160－	￥27,000－

既刊関連セットのご案内　(本体価格)

No,10850	登録・公開	食肉加工品の製造方法	平.24	64点	￥16,000
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	〃	〃	平.15-平.17	78点	￥23,400
No,9540B	〃	〃	平.13-平.14	57点	￥13,100
No,9540A	〃	〃	平.11-平.12	56点	￥13,100
No,8772	〃	〃	平.9-平.10	68点	￥26,300
No,8206	〃	〃	平.7-平.8	71点	￥27,400
No,7782	〃	〃	平.4-平.6	65点	￥26,700
No,7486	〃	〃	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	〃	ソーセージ製造装置の構造	平.11-平.17	89点	￥34,500
No,10015	〃	鶏肉の加工方法と製品	平.7-平.17	128点	￥38,400
No,10011B	〃	食用肉改質剤の組成	平.14-平.17	67点	￥23,800
No,10011A	〃	〃	平.10-平.13	68点	￥23,800
No,10017	〃	臓器食品の製造方法	平.7-平.17	96点	￥37,800
No,10912	〃	鳥肉の調理加工方法と製品	平.23-平.25	74点	￥20,000

*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。

食肉加工品の製造方法　*No.10921*

[登録･公開編]　平成25年（1年間）　78点

CD-ROM版　￥19,440　　Ｂ5製本版　￥19,440　（全て税込価格）

（ CD-ROM版･Ｂ5製本版　一括購入　￥29,160 ）

1	γ－アミノ酪酸高含有物の製造方法	沖縄ハム総合食品株式会社	32	加工食品素材並びにそれを用いた食品及びその食品の製造方法	株式会社MiraDelica
2	食品素材をローストする方法	株式会社カネカ	33	肉様食品の製造法	味の素株式会社
3	肉代替食品素材の製造方法	石田　美由紀	34	野菜又は野菜を使用した食品の風味向上方法	三栄源エフ･エフ･アイ株式会社
4	粒状物およびその製造方法、ならびにこれを用いた食品、飼料および食肉製品	株式会社Jーオイルミルズ	35	もちもちとした食感を有する包み形状食品及びその製造方法	伊藤ハム株式会社
5	食品の風味改善方法	有限会社ロゴス	36	こんにゃく入りパテ用こんにゃくの製造方法およびこんにゃく入りパテの製造方法	定行　秀紀
6	畜肉の漬物の製造方法	沖縄ハム総合食品株式会社	37	ハンバーグの素	江崎グリコ株式会社
7	着色され湾曲したソーセージの製造法	ニッピコラーゲン工業株式会社	38	挽肉充填乾燥物の製造方法とその方法に使用する減圧乾燥装置	国立大学法人東京海洋大学
8	膨化食品	新田ゼラチン株式会社	39	肉牛の未利用部位を原料として抽出して得た機能栄養成分を含む食品の製造方法	大吉商店株式会社
9	特定加熱食肉製品、特定加熱食肉製品の製造方法及び特定加熱食肉製品の保存方法	奥村　哲雄	40	肉エマルジョン製品	ソシエテ･デ･プロデュイ･ネスレ･エス･アー
10	燻煙の香りの改質方法及び装置並びに燻製食品の製造方法及び装置	味の素株式会社	41	電子レンジ加熱用加工食品	日本ハム株式会社
11	組織状植物蛋白素材およびその製造方法	不二製油株式会社	42	畜肉加工食品又は畜肉様加工食品	不二製油株式会社
12	惣菜食品用品質改良剤	理研ビタミン株式会社	43	畜肉の漬物の製造方法	沖縄ハム総合食品株式会社
13	ペースト状食肉製品の製造方法及び該製造方法で得られた製品。	春雪さぶーる株式会社	44	挽肉加工製品の製造方法	日本曹達株式会社
14	焼き目入りハンバーグの製造方法	伊藤ハム株式会社	45	畜肉製品用改良剤及び畜肉製品	日本食品化工株式会社
15	練り肉包装製品を製造する方法	日本水産株式会社	46	ゼリー状調味料及び該ゼリー状調味料を含む食肉加工食品	旭化成ケミカルズ株式会社
16	食肉加工処理	エムピーエスシー　インコーポレイテッド	47	ソーセージの製造方法およびその製造装置	伊藤ハム株式会社
17	植物性加工食品	石井食品株式会社	48	食品成型装置	石井食品株式会社
18	食肉中の遊離グルタミン酸の増加及び食肉の酸味の抑制方法	国立大学法人　新潟大学	49	食品材料の連続加熱方法および連続加熱装置	日本ハム株式会社
19	乾燥蛋白質加工品及びその製造法	太陽化学株式会社	50	電子レンジ調理鶏肉の風味を改善する組成物及び電子レンジ調理鶏肉の風味改善方法	昭和産業株式会社
20	食肉使用食品中の食肉の呈味向上方法	三栄源エフ･エフ･アイ株式会社	51	食用肉の製造方法	新連携岡山中央卸売市場ネット合同会社
21	風味が改善された大豆タンパク質含有の食肉または魚肉加工食品	三栄源エフ･エフ･アイ株式会社	52	肉中の脂肪の代替物およびその形成方法	財団法人食品工業発展研究所
22	棒状食品原木の切断装置	プリマハム株式会社	53	臭みが低減された内臓肉の製造方法及び当該内臓肉を原料とする肉製品	伊藤ハム株式会社
23	畜肉加工食品及びその製造方法	日清オイリオグループ株式会社	54	低剪断肉類似物	マース　インコーポレイテッド
24	非加熱食肉製品の製造方法	プリマハム株式会社	55	カラメル含有加熱殺菌食品及びその製造方法	ヱスビー食品株式会社
25	袋詰め畜肉ソーセージ及びその製造方法	アルファフーズ株式会社	56	生肉の処理方法	i-cot株式会社
26	筒状ケーシングを封止する封止治具	プリマハム株式会社	57	挽肉加工食品の製造方法	株式会社ニチレイフーズ
27	紐状繋ぎ部を有する連鎖状食品の紐状繋ぎ部除去装置	プリマハム株式会社	58	調理用食品素材	不二製油株式会社
28	食用内臓肉のレトルト処理方法並びに食用内臓肉入りレトルト食品の製造方法	越後製菓株式会社	59	水産物又は畜肉処理用製剤、それを用いた水産物又は畜肉の処理方法、及び、水産物又は畜肉	千葉製粉株式会社
29	畜肉及び魚肉用の肉質改善剤及び肉質改善方法	焼津水産化学工業株式会社	60	食肉加工品用食感改良剤	太陽化学株式会社
30	肉エマルジョン製品	ソシエテ･デ･プロデュイ･ネスレ･エス･アー	61	乾燥肉様食品	不二製油株式会社
31	肉エマルジョン製品	ソシエテ･デ･プロデュイ･ネスレ･エス･アー			

以下17点省略