

ニュースガイドNo, 10998

<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>

## 卵加工食品の製造方法

[登録・公開編]平成26年(1年間) 60点

|                     | (税込価格)   | (本体価格)   |
|---------------------|----------|----------|
| 全文PDF CD-ROM版(抄録版付) | ¥17,280- | ¥16,000- |
| 全文紙収録 B5製本版         | ¥17,280- | ¥16,000- |
| CD-ROM版・B5製本版 一括購入  | ¥25,920- | ¥24,000- |

### 既刊関連セットのご案内

| No.      | 登録・公開 | 卵加工食品の製造方法       | 平.25      | 60点 | (本体価格)  |
|----------|-------|------------------|-----------|-----|---------|
| No,10919 | 登録・公開 | 卵加工食品の製造方法       | 平.25      | 60点 | ¥16,000 |
| No,10827 | "     | "                | 平.24      | 59点 | ¥16,000 |
| No,10779 | "     | "                | 平.23      | 60点 | ¥16,000 |
| No,10404 | 公開特許  | ゆで卵の製造加工方法       | 平.15-平.20 | 93点 | ¥23,500 |
| No,9589  | "     | "                | 昭.63-平.14 | 84点 | ¥19,200 |
| No,10406 | "     | 茶碗蒸しの製造加工方法      | 平.14-平.20 | 86点 | ¥25,800 |
| No,9333  | "     | "                | 平.5-平.13  | 76点 | ¥19,000 |
| No,10405 | "     | オムレツの製造加工方法      | 平.14-平.20 | 90点 | ¥23,400 |
| No,9334  | "     | "                | 平.5-平.13  | 82点 | ¥19,700 |
| No,9588  | "     | スクランブルエッグの製造加工方法 | 昭.63-平.14 | 82点 | ¥18,600 |
| No,9590  | "     | 即席乾燥卵の製造加工方法     | 昭.63-平.14 | 80点 | ¥18,800 |
| No,10652 | "     | 伊達巻の製造方法         | 平.5-平.22  | 60点 | ¥16,000 |
| No,10742 | "     | ポテト・サラダの製造加工方法   | 平.15-平.23 | 67点 | ¥16,000 |
| No,10656 | "     | 調理済み冷凍食品の製造方法    | 平.13-平.22 | 67点 | ¥16,000 |
| No,10597 | "     | 災害時用非常食の製造方法     | 平.15-平.22 | 69点 | ¥20,000 |
| No,10649 | "     | コンビニ弁当の製造方法      | 平.13-平.22 | 65点 | ¥16,000 |
| No,10667 | "     | コンビニ用調理麺の製造方法    | 平.13-平.22 | 68点 | ¥16,000 |
| No,10659 | "     | コンビニおにぎりの製造方法    | 平.13-平.22 | 66点 | ¥16,000 |
| No,10654 | "     | 日もち米飯の製造方法       | 平.13-平.22 | 67点 | ¥16,000 |

\*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](mailto: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。

# 卵加工食品の製造方法

No.10998

[登録・公開編] 平成26年(1年間) 60点

CD-ROM版 ¥17,280 B5製本版 ¥17,280 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥25,920 )

- |   |                                |  |                           |
|---|--------------------------------|--|---------------------------|
| 1 食品への印刷方法<br>味付き液状食品及び前記味付き液状                              | 中村 敏弘                          | 31 酸性水中油型乳化食品を含むサラダ  | キューピー株式会社                 |
| 2 食品を用いた味付き固形食品の製造方法  | キューピー株式会社                      | 32 正味タンパク質利用率向上剤およびこれを<br>用いた飲食品の製造方法、ならびに血清<br>正味タンパク質利用率の… | キューピー株式会社                 |
| 3 液状食品の製造方法   | キューピー株式会社                      | 33 ペースト状の加工食品  | キューピー株式会社                 |
| 4 鳥類卵の胚下腔内に器具を正確に位置<br>決めするための方法および装置                       | エンブレクス、インコーポレイトッド              | 34 野菜含有加工食品、及び当該加工食品<br>の野菜の青臭味をマスキングする方法                    | キューピー株式会社                 |
| 5 卵加工品及びその製造方法  | キューピー株式会社                      | 35 鶏に配合飼料と海草を混合し焼酎粕<br>によって発酵後、摂取させ、海草に含ま<br>れるフコキサンチンを肝臓機能… | 河野 武平                     |
| 6 バター風味調味料組成物及び飲食品<br>のバター風味増強方法                            | テーブルマーク株式会社                    | 36 非破壊的手段による鶏卵中のコレステ<br>ロール含有量の測定方法                          | 独立行政法人農業・食品産<br>業技術総合研究機構 |
| 7 卵含有食品を低温殺菌する方法及び<br>その為のプラント                              | オフィチネ ディ カルティ<br>グリアノ エッセ.ピ.ア. | 37 卵加工食品の味質を改善する方法   | 松谷化学工業株式会社                |
| 8 乳化調味料   | キューピー株式会社                      | 38 殻付卵の調理加工方法および該調理<br>加工方法により加工された殻付卵                       | 寺井 勝己                     |
| 9 低分子化処理ガラクトマンナン、ガラク<br>トマンナンの製造方法、食品素材の冷<br>凍変性防止剤、食品または食… | 学校法人 関西大学                      | 39 蛋白質含有食品の製造方法及び蛋白<br>質含有食品改質用の酵素製剤                         | 味の素株式会社                   |
| 10 加工食品   | キューピー株式会社                      | 40 卵スプレッド  | キューピー株式会社                 |
| 11 卵麹由来の調味料及びその製造方法   | 八田 一                           | 41 鶏卵抗体含有餡および鶏卵抗体含有<br>餡の製造方法。                               | 株式会社ジェイ・ファーム              |
| 12 食品   | 株式会社カランテ                       | 42 高乳化性卵白加水分解物   | 八田 一                      |
| 13 ニンニク卵黄組成物  | 山田 一郎                          | 43 粘稠乳化状栄養食品およびその製造<br>方法                                    | キューピー株式会社                 |
| 14 卵黄に基づく機能性食物製品の生産<br>方法およびこれによって得られる製品                    | ニュートリシャス ベー<br>フェー.            | 44 水溶性粉体成分分散高栄養組成物、<br>及びその製造方法                              | キューピー株式会社                 |
| 15 ペースト状レトルト食品  | キューピー株式会社                      | 45 生食用鶏卵の生産方法  | 全国農業協同組合連合会               |
| 16 卵殻と卵殻膜との分離回収方法及び<br>その装置                                 | 株式会社ドーモコーポレー<br>ション            | 46 凍結乾燥かき卵スープ  | 天野実業株式会社                  |
| 17 生食用鶏卵の生産方法   | 全国農業協同組合連合会                    | 47 殻付生卵の卵黄染みの洗浄方法  | 株式会社テックコーポレー<br>ション       |
| 18 気泡入り加工食品の製造方法、及び<br>気泡入り加工食品                             | キューピー株式会社                      | 48 容器入り食品とその製造方法   | ハウス食品グループ本社株<br>式会社       |
| 19 卵黄含有組成物の製造方法及びソー<br>スの製造方法                               | ハウス食品グループ本社株<br>式会社            | 49 凍結乾燥かき卵及び凍結乾燥かき卵<br>スープ並びにそれらの製造方法                        | 天野実業株式会社                  |
| 20 気泡電解水生成装置及び自動洗浄装<br>置                                    | 株式会社テックコーポレー<br>ション            | 50 オボムコイドアルルゲンを選択的に低<br>減化した卵白素材の製造方法                        | 国立大学法人 新潟大学               |
| 21 水中油型乳化調味料  | キューピー株式会社                      | 51 レトルト食品とその製造方法   | ハウス食品グループ本社株<br>式会社       |
| 22 食品の製造方法及び調理用シート  | 東洋アルミエコープロダクツ<br>株式会社          | 52 卵黄入り発酵食品の製造方法   | 原田 好清                     |
| 23 卵白アルブミン分解物を含有する脂質<br>代謝改善剤                               | 国立大学法人 鹿児島大<br>学               | 53 卵殻膜成分を含む肝保護剤ならびに<br>それをういた医薬組成物、食品添加<br>物および食品            | 国立大学法人 東京大学               |
| 24 豆入り食品、及び豆入り食品の豆の青<br>臭味をマスキングするマスキング方法                   | キューピー株式会社                      | 54 加熱保形食品の製造方法およびその<br>製造のための通電加熱装置                          | 株式会社ニチレイフーズ               |
| 25 レトルト加工食品、及びレトルト加工食<br>品の保存中に発生する酸味を抑制す<br>る方法            | キューピー株式会社                      | 55 印字された卵殻の製造方法  | 東洋インキSCホールディ<br>ング株式会社    |
| 26 玉子焼きの製造方法およびだし汁  | 株式会社マーケティング・ビ<br>ジネスシステムズ      | 56 食品  | 株式会社カランテ                  |
| 27 ゆで卵用日持ち向上剤および日持ち<br>向上方法                                 | 上野製薬株式会社                       | 57 卵殻膜成分を含むサーチュイン遺伝<br>子活性化剤ならびにそれをういた組<br>成物                | 国立大学法人 東京大学               |
| 28 加熱劣化臭低減剤   | 太陽化学株式会社                       | 58 薄板状焼プリン   | 株式会社A D E K A             |
| 29 液卵の加熱処理方法および加熱処理<br>装置                                   | 株式会社フロンティアエン<br>ジニアリング         | 59 卵白加水分解物およびその製造方法  | キューピー株式会社                 |
| 30 液卵の製造方法、及び液卵の歩留まり<br>向上方法                                | キューピー株式会社                      | 60 気泡入り加工食品及びその製造方<br>法、並びに気泡入り加工食品を用いた<br>食品。               | キューピー株式会社                 |

以上60点収録