

ニュースガイドNo, 11013

<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>

お惣菜類の製造加工方法

[登録・公開編]平成26年(1年間) 80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

| No. | 登録・公開 | 品名 | 平. | 点 | (本体価格) |
|----------|-------|------------------|-----------|------|---------|
| No,10958 | 登録・公開 | 食肉加工品の製造方法 | 平.26 | 80点 | ¥18,000 |
| No,10921 | " | " | 平.25 | 78点 | ¥18,000 |
| No,10784 | 公開特許 | ハンバーグの製造加工方法 | 平.18-平.23 | 78点 | ¥20,000 |
| No,10012 | " | " | 平.15-平.17 | 78点 | ¥23,400 |
| 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,10015 | " | 鶏肉の加工方法と製品 | 平.7-平.17 | 128点 | ¥38,400 |
| No,10912 | " | 鳥肉の調理加工方法と製品 | 平.23-平.25 | 74点 | ¥20,000 |
| No,10762 | " | フライ済み冷凍食品の製造方法 | 平.20-平.23 | 60点 | ¥16,000 |
| No,10161 | " | " | 平.18-平.19 | 70点 | ¥24,500 |
| No,9932 | " | " | 平.16-平.17 | 73点 | ¥20,700 |
| No,10970 | 登録・公開 | 介護食の製造加工方法 | 平.26 | 80点 | ¥20,000 |
| No,10945 | " | " | 平.25 | 80点 | ¥20,000 |
| No,10649 | 公開特許 | コンビニ弁当の製造方法 | 平.13-平.22 | 65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,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,10667 | " | コンビニ用調理麺の製造方法 | 平.13-平.22 | 68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)

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. | |
| 所属部署名 | 題名 | CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入 |
| | | 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。

お惣菜類の製造加工方法

No.11013

[登録・公開編] 平成26年(1年間) 80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 長時間加熱することなくおでんこんにゃくに味をしみ込ませる方法 | ハイスキー食品工業株式会社 | 34 高周波加熱装置 | 株式会社日清製粉グループ本社 |
| 2 バター風味調味料組成物及び飲食品のバター風味増強方法 | テーブルマーク株式会社 | 35 ゲル化剤 | 旭化成ケミカルズ株式会社 |
| 3 食肉加工製品の製造方法 | 旭化成ケミカルズ株式会社 | 36 油揚げ様食品用の衣組成物及び惣菜用材料セット | キッコーマン株式会社 |
| 4 がんもどきの製造法 | 不二製油株式会社 | 37 食品添加用組成物、食品添加剤 | ミテジマ化学株式会社 |
| 5 乳化調味料 | キュービー株式会社 | 38 食品品質保持剤用粉末組成物、並びに食品品質保持剤及びその製造方法 | フロイント産業株式会社 |
| 6 澱粉分解物および飲食品用味質改善剤ならびにその用途 | 日本食品化工株式会社 | 39 加熱殺菌方法及び装置、並びに食品包装体の製造方法及び製造システム | 株式会社日清製粉グループ本社 |
| 7 衣付食品及びその製造方法 | 株式会社ニチレイフーズ | 40 こうや豆腐の調理方法及びその製品 | 登喜和冷凍食品株式会社 |
| 8 酢酸含有飲食物及び酢酸含有飲食物の酢酸臭低減方法 | 株式会社ミツカン | 41 アラニン含有食品 | 株式会社武蔵野化学研究所 |
| 9 食品品質補助剤及びその製造方法並びに食品 | 西村 ハル | 42 酸性水中油型乳化食品を含むサラダ | キュービー株式会社 |
| 10 鶏肉のドラムスティック部位を用いたフライドチキンの製造方法 | 日清フーズ株式会社 | 43 フライ時間短縮剤 | 太陽化学株式会社 |
| 11 飲食品のメイラード反応抑制方法 | 理研ビタミン株式会社 | 44 畜肉の品質向上方法、畜肉の品質向上剤、並びに、畜肉食品 | 宝酒造株式会社 |
| 12 食肉加工食品の品質改良剤 | 有限会社サニーヘルツジャパン | 45 いかめし風包皮食品及びその製法 | 安藤 敏文 |
| 13 容器詰め殺菌サラダの製造方法 | キュービー株式会社 | 46 成形加工食品とその製法 | 大捕 雅志 |
| 14 挽肉もしくは挽肉様加工品用組成物及びこれを用いた挽肉もしくは挽肉様加工品 | 不二製油株式会社 | 47 ゲル製剤 | 旭化成ケミカルズ株式会社 |
| 15 食品用てり・つや剤 | ヤマサ醤油株式会社 | 48 油揚げ袋物の製造方法 | 株式会社正徳 |
| 16 組成物、これを用いた衣材、飲食品および飼料、ならびに組成物の製造方法 | 株式会社J-オイルミルズ | 49 冷凍食品食感改良剤及びそれが含有された冷凍食品 | 伊那食品工業株式会社 |
| 17 乾燥組成物及びそれを含有する食品 | 伊那食品工業株式会社 | 50 ポテトサラダの製造方法 | キュービー株式会社 |
| 18 低タンパク肉様食品の製造法 | 味の素株式会社 | 51 ポテトサラダの製造方法 | キュービー株式会社 |
| 19 成型食品及びその製造方法 | 松谷化学工業株式会社 | 52 ポテトサラダの製造方法 | キュービー株式会社 |
| 20 豆腐様食品 | 金井 健三 | 53 ダシ汁含有濃縮調味液 | キュービー株式会社 |
| 21 磨砕したコンニャク入り食品の製造方法および磨砕したコンニャク入り食品 | ハイスキー食品工業株式会社 | 54 煮物の品質を改善する方法 | 松谷化学工業株式会社 |
| 22 醤油由来調味料 | ヤマサ醤油株式会社 | 55 容器詰めサラダの製造方法 | キュービー株式会社 |
| 23 油揚げ食品の品質改善方法 | 日本甜菜製糖株式会社 | 56 連続蒸気殺菌装置 | 株式会社日清製粉グループ本社 |
| 24 フライ食品用焙煎穀粉組成物 | 日本製粉株式会社 | 57 食品の殺菌加工方法 | 株式会社北新商事 |
| 25 容器詰めしょうゆ含有液体調味料 | 花王株式会社 | 58 油脂含有食品 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 26 ゼリー惣菜 | 株式会社日清製粉グループ本社 | 59 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-オイルミルズ |
| 27 畜肉細断方法、及びミンチプレート | テーブルマーク株式会社 | 60 乳化用組成物及びそれが含有された乳化物、並びにその乳化物が含有された食品及び冷凍食品 | 伊那食品工業株式会社 |
| 28 酸性水中油型乳化食品 | キュービー株式会社 | 61 微細パン粉及びフライ食品 | 日本水産株式会社 |
| 29 酸性水中油型乳化食品 | キュービー株式会社 | 62 復元可能な乾燥食肉加工品及びその製造方法 | 日清食品ホールディングス株式会社 |
| 30 酸性水中油型乳化食品 | キュービー株式会社 | 63 冷凍畜肉製品 | テーブルマークホールディングス株式会社 |
| 31 高温殺菌包装食品 | 株式会社鮎家 | 64 組織状大豆蛋白の製造方法 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 32 澱粉分解物および飲食品用味質改善剤ならびにその用途 | 日本食品化工株式会社 | 65 食肉加工品の製造方法及び食肉加工品用改質剤 | 味の素株式会社 |
| 33 容器詰め緑色食品の保存方法 | 株式会社佐藤運送 | 66 食品被覆物の製造方法 | 日本水産株式会社 |
| | | 67 乳化調味料 | キュービー株式会社 |

以下13点省略