

ニュースガイドNo, 11087

<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>

水産加工食品の製造加工方法

[登録・公開編]平成27年(1年間) 70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.	公開特許	魚介類の燻製方法と製品	点	(本体価格)
No,10672	公開特許	魚介類の燻製方法と製品	平.11 - 22 67点	¥16,000
No,8656	"	"	平.1-平.10 74点	¥26,300
No,10674	"	水産物缶詰の製造方法	平.8-平.22 67点	¥16,000
No,10665	"	魚介類珍味食品の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10496	"	レトルト魚介類の製造方法	平.16-平.21 70点	¥20,000
No,9723	"	"	平.9-平.15 87点	¥21,700
No,8194	"	"	平.4-平.8 65点	¥23,400
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,10389	"	ブリ・ハマチの加工方法と製品	平.11-平.20 100点	¥28,600
No,10388	"	アジの処理加工方法と製品	平.11-平.20 100点	¥28,600
No,10387	"	カレイ・ヒラメの加工方法と製品	平.11-平.20 74点	¥22,200
No,10386	"	マグロの加工方法と製品	平.18-平.20 76点	¥22,800
No,10360	"	カツオの加工方法と製品	平.11-平.20 98点	¥30,000
No,10326	"	イワシの処理加工方法と製品	平.14-平.20 92点	¥26,700
No,10183	"	鮭の処理加工方法と製品	平.16-平.19 87点	¥26,100
No,10103	"	サンマの加工処理方法と製品	平.14-平.18 83点	¥26,300
No,10102	"	サバの加工処理方法と製品	平.14-平.18 77点	¥24,700

*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。

水産加工食品の製造加工方法

No.11087

[登録・公開編] 平成27年(1年間) 70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 食品漬け込み装置	株式会社ヒガシモトキカイ	31 酸素ガス置換包装又は酸素ガス置換貯蔵を用いたマグロ類等の筋肉の冷蔵、冷凍、解凍、貯蔵法、並びに酸...	独立行政法人水産総合研究センター
2 電子レンジによる調理方法及び電子レンジ調理用調味液セット	日本水産株式会社	32 魚肉を採肉するための魚体処理方法	日本水産株式会社
3 水産加工品の熟成香増強方法	日本水産株式会社	33 水産加工品の熟成香増強方法	日本水産株式会社
4 塩味増強剤及びこれを含有する飲料	日本水産株式会社	34 水産加工品の熟成香増強方法	日本水産株式会社
5 凍結皮付き魚およびその製造方法	株式会社極洋	35 ミオグロビン含有生食用赤身魚肉の加工食品及びその製造方法	マルハニチロ株式会社
6 可食表皮を備えた生鮮魚、その製造方法およびその製造装置	株式会社極洋	36 魚肉凍結品の製造方法及び製造システム、並びに赤身魚肉の凍結品	株式会社前川製作所
7 鮮度保持システム及び鮮度保持方法	有限会社柴田溶接研究所	37 食品添加用組成物、耐冷凍性穀物製食品およびその製造方法	有限会社こむぎ工房
8 ミオグロビン含有生食用赤身魚肉の加工食品及びその製造方法	マルハニチロ株式会社	38 酵母エキス	MCフードスペシャリティーズ株式会社
9 脂質の濃縮方法	日本水産株式会社	39 生鮮魚肉加工食品用の油脂組成物、生鮮魚肉加工食品および米飯食品	日油株式会社
10 脂質の製造方法	日本水産株式会社	40 容器入りチルド食品およびその製造方法	八戸缶詰株式会社
11 魚類を用いた植物生理活性物質の濃縮・蓄積方法	坂本飼料株式会社	41 生鮮魚介類、生鮮魚介類の鮮度保持剤及び鮮度保持方法	キュービー株式会社
12 動物由来エキスを有効成分とする、老眼、老視の改善、緩和または予防のための組成物	マルハニチロ株式会社	42 食品の製造方法	株式会社近森産業
13 内部加熱による連続加熱成形方法を用いるタンパク質含有食品の製造方法	日本水産株式会社	43 食品の製造方法	株式会社近森産業
14 被凍結物の凍結処理方法及び凍結装置	日新興業株式会社	44 小魚の鮮度を保持して、乾燥魚粉を製造する方法と装置。	吉田 康伸
15 干物干棚	杉山 真一	45 チロシナーゼを用いた魚肉加工食品の改善	石川県公立大学法人
16 棒状食品材料の連続体の製造方法及び製造装置	マルハニチロ株式会社	46 魚肉の処理方法	独立行政法人国立高等専門学校機構
17 魚風味	ディーエスエム アイビーアセッツ ビー・ブイ	47 表皮蒸散生鮮魚の製造方法	株式会社極洋
18 咀嚼容易なイカ冷凍食品	株式会社 海泉水産	48 魚肉粒子の分散液とその製法及びそれを利用した食品	日本水産株式会社
19 塩干品の製造方法	長崎県	49 シート状水産物集合体食品の製造方法および製造装置	棚瀬 匡彰
20 マグロ等魚の非可食部を加工した栄養食材、その製造方法及び加工食品	有限会社マルエス食品	50 魚介類の燻製およびその製造方法	渡邊 運二郎
21 シート状水産物集合体食品の製造方法および製造装置	棚瀬 匡彰	51 水産加工食品用油脂組成物とそれを用いた可塑性油脂組成物及び水産加工食品	ミヨシ油脂株式会社
22 魚介類又は畜肉類収縮抑制用素材、加熱処理魚介類又は加熱処理畜肉類の製造方法	日清オイリオグループ株式会社	52 魚介類の鮮度保持方法	ケー・デー・エル株式会社
23 魚肉の調味食品とその製造方法	有限会社岩谷水産	53 表皮蒸散生鮮魚およびその製造装置	株式会社極洋
24 魚肉用退色防止剤	オリエンタル酵母工業株式会社	54 イカフライ様食品用パン粉含有ミックス粉	キッコーマン株式会社
25 レトルト殺菌エビの製造方法およびレトルト殺菌した収容容器入りレトルト殺菌食品	公益財団法人東洋食品研究所	55 冷凍魚の煮崩れ防止剤	扶桑化学工業株式会社
26 同族には含まれる魚類アミノ酸の加水分解産物、該加水分解産物を含む栄養補助食品及び医薬品の組成	カンパニー デ ペーシュ サン マロ サンテ	56 魚卵成形物及びその製造方法	日本水産株式会社
27 菌茸類を用いた味噌漬けの製造方法	小林 大輔	57 加工食品およびその製造方法	イーエヌ大塚製薬株式会社
28 定量供給装置及び定量供給方法	日本水産株式会社	58 食品保存方法	株式会社ミツヤコーポレーション
29 魚介類の処理方法、魚介類エキス及び飲食物	ヤマト漢方株式会社	59 魚介類発酵組成物及びこれを含む液状調味料	株式会社Mizkan Holdings
30 粉末珪藻土、ゼオライトを使用した食材の消臭方法及びこれを利用した干物の製造方法	株式会社小泉製作所		

以下11点省略