

ニュースガイドNo, 11106

<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>

## 食肉加工品の製造方法

[公開編]平成28年(1年間) 73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	食肉加工品の製造方法	平.	点	(本体価格)
No,11026	登録・公開	食肉加工品の製造方法	平.27	90点	¥19,000
No,10958	"	"	平.26	80点	¥18,000
No,10921	"	"	平.25	78点	¥18,000
No,10850	"	"	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,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](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。

# 食肉加工品の製造方法

No.11106

[公開編] 平成28年(1年間) 73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 ガスバリヤコーティングを最適化する方<br>法                                       | サン ケミカル ピー・ブイ             | 30 調理方法および防汚具  | 牧 勝利                                       |
| 2 鮮度保持包装体または容器<br>アクチュエータの動作に合わせ、電気<br>回路に変換する自動制御回路システ<br>ム装置。 | 三井化学東セロ株式会社               | 31 食品包装体   | 株式会社クレハ                                    |
| 3 食肉の加熱調理方法および食肉の加<br>熱調理用調味料                                   | 高野 光雄                     | 32 非加熱食肉製品の製造方法  | 伊藤ハム株式会社                                   |
| 4 軟質化方法および軟質化動物性食材  | 昭和商事株式会社                  | 33 食肉製品及び食肉製品の製造方法                                     | 米久株式会社                                     |
| 5 炭火焼き肉類の製造方法。  | イーエヌ大塚製薬株式会社              | 34 ピックル液インジェクタ   | 株式会社ヒガシモトキカイ                               |
| 6 食品衛生方法及び食品製品  | 日本水産株式会社                  | 35 尿酸排泄促進組成物及びそれを用い<br>た飲食物                            | 沖縄ハム総合食品株式会<br>社                           |
| 7 スペアリブ製品の製造方法  | バーナード マシューズ リ<br>ミテッド     | 36 原料肉塊の処理方法及びその処理装<br>置                               | 手塚 健太郎                                     |
| 8 ピックル液   | 伊藤ハム株式会社                  | 37 加工食品製造方法、加工食品および<br>材料の調味処理体                        | 合同会社マルカネ                                   |
| 9 食肉又は魚肉製品の品質改良剤  | 旭化成ケミカルズ株式会社              | 38 レバウディオサイドBを含有するステビ<br>アブレンド                         | テート アンド ライル イン<br>グリーディエンツ アメリカズ<br>エルエルシー |
| 10 食肉入り揚げ蒲鉾及びその製造方法。  | 株式会社A D E K A             | 39 ガスバリヤコーティング   | サン ケミカル ピー・<br>ヴィー                         |
| 11 食添製剤   | 山田 利寛                     | 40 うなぎハンバーグの製造方法及びうな<br>ぎハンバーガーの製造方法                   | 増田 諭吉                                      |
| 12 ケーシングの改質剤、改質方法、改質<br>されたケーシング、その製造方法およ<br>びそのケーシングを用いた食肉加工品  | 扶桑化学工業株式会社                | 41 うなぎハンバーグ及びうなぎハンバー<br>ガー                             | 増田 諭吉                                      |
| 13 挽肉加工食品類似の畜肉を使用しな<br>い加工食品用生地、及び加工食品                          | ナガセケムテックス株式会<br>社         | 42 食品素材の退色を抑制するための包<br>装体及びその退色抑制方法                    | 伊藤ハム株式会社                                   |
| 14 食肉練り製品の成形用器具及び成形<br>方法                                       | 日清オイリオグループ株式<br>会社        | 43 食品素材の退色を抑制するための包<br>装体及びその退色抑制方法                    | 伊藤ハム株式会社                                   |
| 15 ミートレス化可能なハンバーグ様食品  | 株式会社大多摩ハム小林<br>商会         | 44 熟成肉製造方法と熟成管理装置、及<br>び凍結熟成肉製造方法、並びに低温<br>管理方法と低温管理装置 | 長崎 浩二                                      |
| 16 容器詰め生肉の放射線殺菌方法   | 不二製油株式会社                  | 45 即席食肉加工品及びその製造方法                                     | サンヨー食品株式会社                                 |
| 17 品質改良剤  | 大和製罐株式会社                  | 46 鳥を原料とした出汁用食材の製造方<br>法及び製造された食材                      | 株式会社フィールドクropp                             |
| 18 調味肉の製造方法   | オルガノフードテック株式<br>会社        | 47 原料肉塊の処理方法及びその装置                                     | 手塚 健太郎                                     |
| 19 異種食材を組み合わせた加工食品並<br>びにその製造方法並びにその製造装<br>置                    | エバラ食品工業株式会社               | 48 新規な発酵食肉製品の製造方法                                      | 中村 豊郎                                      |
| 20 パティ成形物   | 大生機設株式会社                  | 49 煙香から由来する低風味抗微生物薬                                    | マステルタステ                                    |
| 21 肉様食感の強い組織状大豆蛋白質素<br>材  | 石井 圭                      | 50 ピックル液注入方法及びその装置                                     | 手塚 健太郎                                     |
| 22 新規乳酸菌株及びその乳酸菌株によ<br>る発酵組成物及び醗酵エキス                            | 不二製油グループ本社株<br>式会社        | 51 フライパンで焼いたベーコンの特徴を<br>備えた調理済みベーコンを加工する方<br>法およびシステム  | スミスフィールド・フーズ、イ<br>ンコーポレイテッド                |
| 23 加工肉製品を調製するための方法及<br>び組成物                                     | ゼンブリー インターナシ<br>ョナル リミテッド | 52 消耗品の風味および芳香プロファイル<br>に影響を及ぼすための方法および組<br>成物         | インポッシブル フーズ イ<br>ンコーポレイテッド                 |
| 24 食品衛生方法及び食品製品   | バーナード マシューズ リ<br>ミテッド     | 53 動物脂肪を含有する嗜好性促進剤                                     | ヒルズ・ペット・ニュートリシャ<br>ン・インコーポレーテッド            |
| 25 食品用日持ち向上剤および食品の日<br>持ち向上方法                                   | 上野製薬株式会社                  | 54 セルロースエーテルおよび天然ガムを<br>含むソーセージ添加剤                     | ダウ グローバル テクノロ<br>ジーズ エルエルシー                |
| 26 食肉の熟成方法  | 株式会社さの萬                   | 55 非乳配合物   | ケスラー、ウリエル                                  |
| 27 レトルトソーセージの製造方法   | ブリマハム株式会社                 | 56 栄養特性および官能特性を向上させ<br>るための共製品の飲料への含有およ<br>びその調製       | ペプシコ、インコーポレイ<br>テッド                        |
| 28 常温保存可能な鶏がら又は魚のアラの<br>製造方法                                    | 幸陽食品株式会社                  | 57 ラビオリ類似物及びそのような類似物<br>を製造するための方法                     | ネステク ソシエテ アノニム                             |

以下16点省略