

<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>

*お求め安い価格で新登場!

魚介類干物の製造加工法

[公開編] 平成4年~平成13年(10年間) 87点

全文PDF CD-ROM版 ￥20,000-
 全文紙収録 全文公報版 ￥20,000-
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥30,000-)

既刊関連セットのご案内

No,9309	公開特許	魚介類の調味加工方法	平.5-13	78点	¥18,000
No,7286(A)	"	魚の鮮度保持加工方法	昭.55-平.2	71点	¥25,000
No, "(B)	"	魚の漬込味付加工方法	"	56点	¥19,700
No,8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-11	58点	¥23,300
No,9077	"	塩辛類の製造加工方法と製品	平.7-12	58点	¥19,800
No,8719	"	ウナギの加工方法と製品	平.6-10	63点	¥21,800
No,8716	"	惣菜の製造方法と製品	平.5-10	79点	¥26,700
No,8885	"	数の子の処理加工方法と製品	昭.60-平.11	72点	¥25,000
No,7651	"	昆布巻加工食品とその製造方法	昭.54-平.5	100点	¥24,600
No,8009	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.2-7	61点	¥21,300
No,6947	"	"	昭.57-平.1	70点	¥23,400
No,8008	"	魚肉チーズ嗜好食品の製造方法	昭.61-平.7	81点	¥25,600
No,9124	公告特許	魚介類の珍味食品の製造方法	昭.61-平.12	77点	¥25,000
No,9126	"	佃煮の製造加工方法と製品	昭.61-平.12	59点	¥20,000
No,9143	"	ふりかけ類の製造加工方法	昭.61-平.12	61点	¥24,700
No,8978	"	鮭の処理加工方法と製品	昭.61-平.11	69点	¥20,000
No,8935	"	タラコの処理加工方法と製品	昭.61-平.11	54点	¥20,600
No,9122	"	板付かまぼこの製造加工方法と製品	平.3-12	63点	¥13,500
No,9278	公開特許	イカの加工方法と製品	平.12-13	59点	¥21,300
No,8804	"	"	平.10-11	63点	¥21,300
No,8322	"	"	平.8-9	63点	¥21,300
No,7956	"	"	平.6-7	63点	¥21,500

*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ファイルにしておりリンク機能、全文公報版は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・全文公報版・一括購入
所属部署	題名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

魚介類干物の製造加工法

No.9330

[公開編] 平成4年～平成13年(10年間) 87点

CD-ROM版 ¥20,000 全文公報版 ¥20,000

(CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ¥30,000)

日本特許公開 平成4年

- 1 干物類の保存剤及び保存方法 日本化薬株式会社
- 2 魚介類の天日乾燥装置 株式会社二色の浜マイカーランド
- 3 水産物などの乾燥方法 株式会社半田鉄工所
- 4 乾燥稚魚の薄焼き食品、その製法及び製造装置 瀬戸 敏秀
- 5 干し貝柱風食品の製造方法 株式会社オカムラ食品工業
- 6 魚介類の加工食品 株式会社幸和工業

日本特許公開 平成5年

- 7 食品用吸水シート 伊藤 次郎
- 8 食品乾燥装置 宮崎県
- 9 魚の加工方法 有限会社高一水産
- 10 干物の包装方法およびその包装体 信越ポリマー株式会社
- 11 乾燥雑魚の薄焼き食品 瀬戸 敏秀
- 12 魚肉変色防止剤 日本油脂株式会社
- 13 魚類開き干しの製造法 株式会社五十嵐水産
- 14 水産加工食品およびその製造法 サンスター株式会社
- 15 魚乾製品の製造方法 吉田 弘一

日本特許公開 平成6年

- 16 魚介類の生体乾燥保存法 株式会社水温
- 17 小魚の加工処理法 株式会社カネ又田中商店
- 18 魚のミリン干し、ミリン漬けの製法 高瀬 庸宏
- 19 乾燥魚肉用調味料とその調味料による味付け乾燥魚 肉の製造方法 渡邊 勲
- 20 乾燥用農水産物への遠赤外線照射による乾燥用農水 産物の... 渡邊 勲
- 21 遠赤外線照射による乾燥装置と遠赤外線照射による 乾燥方法 渡邊 勲
- 22 ししゃもの加工方法 有限会社丸スズキ

日本特許公開 平成7年

- 23 魚介類の台車自動運行型乾燥装置 株式会社タナカ技研
- 24 海産物の乾燥品の製造方法 日清製油株式会社
- 25 魚の一夜干しの丸干しの製造法 曾我 哲義
- 26 なまこ等の乾燥方法 濱田 博之
- 27 焼き丸干しの製造方法および製造装置 帝国ピストンリング株式会社
- 28 乾燥塩蔵魚肉製品の製造方法 東和化成工業株式会社
- 29 魚類乾製品製造方法及び装置 山口県
- 30 魚類乾製品の製造方法及び装置 山口県
- 31 魚体の搬送装置及び加工装置並びに加工方法 納富 勇生
- 32 中骨抜き尾付き開き魚の卸し装置 株式会社ミナト
- 33 丸干し用の魚の加工法 曾我 哲義

- 34 魚干物の包装体の製造方法 三菱樹脂株式会社

日本特許公開 平成8年

- 35 魚介類塩干品の製造方法 マルトモ株式会社
- 36 魚の開きの洗浄・漬込み方法および装置 草野 実
- 37 黒糖干しの製造方法 九州物産商事株式会社
- 38 魚介類干物または魚介類干物含有製品の製造法 味の素株式会社
- 39 ほしかご 株式会社グリーンライフ
- 40 干物食品干し具およびこれを用いた干物食品の天地返し方法 有限会社安田農園
- 41 被乾燥体の乾燥システム 清川 晋
- 42 エア噴出口接続用部品 株式会社宇都宮製作所

日本特許公開 平成9年

- 43 ハーブ干物の製法 有限会社島源商店
- 44 ぬか味噌床ならびにこれを用いたぬか味噌漬け及び... 山川 京子
- 45 食品乾燥装置 松下電器産業株式会社
- 46 ホスファターゼ阻害剤とその阻害剤を利用した調味料及び食品 鐘淵化学工業株式会社
- 47 魚の加工方法 株式会社ひものや
- 48 魚その他の食品類の乾燥方法及びその乾燥装置 株式会社大分サンソセンター
- 49 桜エビ加工品並びにその製造方法 望月 由喜男
- 50 加工魚の製造方法 株式会社四大水産
- 51 魚のひらきの製造方法 羽野シーフーズ株式会社
- 52 蛸の干物及びその製造方法 株式会社かねほん

日本特許公開 平成10年

- 53 食品における核酸旨味成分保持剤 鐘淵化学工業株式会社
- 54 日持ちのする魚介類の生乾燥品の製造方法 三重県漁業協同組合連合会
- 55 魚介類の加工方法 株式会社 合食
- 56 食品乾燥用具及びこれを用いた食品乾燥用多段棚 立花容器株式会社
- 57 茶付き鮮魚製品 株式会社久万田海産
- 58 魚介・畜肉類乾燥品の製造方法及び魚介・畜肉類乾燥品 花王株式会社
- 59 干物を美味しく柔らかにする調理法 藤村 勝美
- 60 魚生干し用吸水材 株式会社山下商店

日本特許公開 平成11年

- 61 干物製造装置 株式会社河合楽器製作所
- 62 ハーブフレーバー食品の製造法 昭和電工プラスチックプロダクツ株式会社
- 63 低温遠赤外線乾燥機および干物の製造方法 千代田化工建設株式会社
- 64 魚類乾燥装置 工藤 一康
- 65 水産加工品の製造方法 理研ヘルス株式会社
- 66 シリカゲルを使用した干物の製造方法 株式会社紅屋

以下21点省略