

< 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!**

イワシの加工処理方法と製品

[公開編] 平成2年~平成13年(12年間) 93点

全文PDF CD-ROM 版 ￥25,000-
 全文紙収録 全文公報版 ￥25,000-
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥37,000-)

既刊 関連セットのご案内

No.	公開特許	既刊 関連セットのご案内	年次	点	価格
No,6837	公開特許	イワシの加工処理方法と製品	昭.60-平.1	66点	¥21,700
No,9308	"	生鮮魚介類の静菌方法と装置	平.5-13	87点	¥20,000
No,8656	"	魚介類の燻製方法と製品	平.1-10	74点	¥26,300
No,9099(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	平.6-12	65点	¥21,900
No, " (B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	平.6-12	40点	¥14,600
No,8520	"	刺身用魚介類の保存・処理加工方法	平.5-9	64点	¥23,200
No,8661	"	アジの処理加工方法と製品	平.1-10	71点	¥25,500
No,7908	"	マグロの加工方法と製品	昭.62-平.6	68点	¥23,700
No,9278	"	イカの加工方法と製品	平.12-13	59点	¥13,500
No,8628	"	エビの処理加工方法	平.7-10	65点	¥23,500
No,8654	"	カニの処理加工方法	平.4-10	70点	¥24,800
No,8655	"	帆立貝の加工方法と製品	平.1-10	84点	¥27,700
No,8659(B)	"	イクラの製造加工方法と製品	平.1-10	68点	¥24,400
No,8518(A)	"	おにぎり用具材の製造加工方法	平.5-9	73点	¥24,800
No,8881	"	鮭の処理加工方法と製品	平.8-11	56点	¥19,700
No,9076	"	シート状食品の製造加工方法	平.9-12	56点	¥19,700
No,8709	"	ふりかけ類の製造加工方法	平.6-10	68点	¥20,000
No,8194	"	レトルト魚介類の製造方法	平.4-8	65点	¥23,400
No,9096	"	水産物コピー食品の製造加工方法	平.6-12	54点	¥19,800
No,9097	"	タコの処理加工方法と製品	平.2-12	60点	¥20,700

*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 〒	

イワシの加工処理方法と製品

No.9387

[公開編] 平成2年～平成13年(12年間) 93点

CD-ROM版 ¥25,000

全文公報版 ¥25,000

(CD-ROM版 全文公報版 一括購入 ¥37,000)

日本特許公開 平成2年

- 1 蒲焼き様食品 株式会社中壘酢店
- 2 魚肉かりんと並びに魚肉かりんとうの製造方法 原 隆市
- 3 魚・肉類の揚物の製造方法 中木 顕
- 4 魚肉の消臭 脱色加工方法 焼津水産化学工業(株)
- 5 イワシ等の多獲性小型魚類を原料とし、嗜好性水産加工食品並びにその製造方法 秋元水産株式会社
- 6 蛋白質食品素材の製造方法 株式会社新潟鐵工所
- 7 イワシ加工食品の製法 浦島食品工業株式会社

日本特許公開 平成3年

- 8 イワシ加工食品の製造方法 金村 千十郎
- 9 加工用魚肉素材及びその製造法 北海道冷食株式会社
- 10 水産加工品の製造方法 ヤマキ株式会社
- 11 缶詰を製造する方法及びそれに使用する組成物 デルタウン ケマージック・コーポレーション
- 12 生しらす冷凍食品及びその製造法 松村 誠一
- 13 真空凍結乾燥させた魚介類の粉末を用いたすり身の製造法 柴田鮮魚株式会社

日本特許公開 平成4年

- 14 魚介類の肉質改良方法 大洋漁業株式会社
- 15 小魚類甘露煮の製法 川合 郁子
- 16 乾燥雑魚の薄焼き食品、その製法及び製造装置 瀬戸 敏秀
- 17 魚肉ハンバーグ 株式会社紀文食品
- 18 干物類の保存剤及び保存方法 日本化薬株式会社

日本特許公開 平成5年

- 19 煮出し用加工節類およびその製造方法 株式会社浪花屋本舗
- 20 小魚類の保存方法 凸版印刷株式会社
- 21 鳥肉の缶詰及びレトルトパック 株式会社千葉産直サービス
- 22 青魚の缶詰及びレトルトパックとその製造方法 株式会社千葉産直サービス
- 23 苦味を除去したにぼしの製法と 苦味を除去したにぼし 堀江 雅枝
- 24 魚の熱処理装置 中川 政太郎
- 25 挽肉加工食品及びその製造方法 株式会社千葉産直サービス

日本特許公開 平成6年

- 26 生鮮魚貝類などの消化処理法とその消化処理装置 庄司 睦
- 27 食肉の消臭方法 株式会社千葉産直サービス
- 28 食肉を焼く時の調理方法 株式会社千葉産直サービス
- 29 小魚の加工処理法 株式会社カネ又田中商店
- 30 脂肪質および半脂肪質の青魚を基礎にした食品の製造方法 トニマー ソシエダット アノニマ
- 31 魚類のレトルト食品の製造方法 昭和産業株式会社
- 32 煮干しの缶詰め及びその製造方法 株式会社千葉産直サービス
- 33 魚のミン干し、ミン漬の製法 高瀬 庸宏
- 34 食品組成物 トニマー ソシエダット アノニマ

- 35 イワシペプチド入り調味料 株式会社千葉産直サービス
- 36 魚類乾燥品の遠赤外線処理法 マルトモ株式会社
- 37 緑茶によるいり加工製品の酸化防止製法及びその緑茶いり加工の製品 増永食品株式会社
- 38 レトルト容器入り焼魚の製造方法 ハウス食品株式会社
- 39 鰯アイスとその製造方法 有限会社風月堂本店
- 40 魚介類ペプチドからの無臭ないし低臭性成分、その製造法、および上記成分を含有する外用剤または内用剤 共立薬品工業株式会社
- 41 赤身魚の脱色方法 株式会社紀文食品
- 42 新規なペプチドおよび免疫賦活剤 末綱 陽子
- 43 栄養補助食品 寺山 昭
- 44 魚肉缶詰の酸化防止方法 株式会社千葉産直サービス
- 45 小魚の殺菌装置 協同組合徳島県南部技術開発研究会
- 46 新規なヘキサペプチドおよびアンジオテンシン変換酵素阻害剤 末綱 陽子

日本特許公開 平成7年

- 47 イワシ入り皿うどんの製造方法 荒木 静男
- 48 魚を発酵させた調理用ダシ 株式会社千葉産直サービス
- 49 ハンバーグ・タイプの食用製品 ランセロット チュニクス エッセ エッレ
- 50 魚肉フレークの製造方法 北海道
- 51 魚肉加工品のDHA増加方法 株式会社千葉産直サービス
- 52 シート状食用海苔及びその製造方法 株式会社千葉産直サービス
- 53 子魚の乾燥品の製造法 曾我 哲義
- 54 酒粕を使用した水産ねり製品の製造方法 山口県
- 55 焼き丸干しの製造方法および製造装置 帝国ピストリング株式会社

日本特許公開 平成8年

- 56 青魚の加工方法 有限会社太幸水産
- 57 軟質魚肉のそぼろ様食品とその製造方法 株式会社紀文食品
- 58 魚骨含有膨化食品の製造方法 日本水産株式会社
- 59 即席佃煮 マルトモ株式会社
- 60 赤身魚を使用した練製品 海山物産株式会社
- 61 落し身の品質改良法 中央水産研究所長
- 62 生食用魚類の鮮度保持方法 東和化成工業株式会社
- 63 小魚の加工処理方法 遠藤 昭

日本特許公開 平成9年

- 64 ハーブ干物の製法 有限会社島源商店
- 65 肉加工食品およびその製造方法 株式会社スギヨ
- 66 小魚カルシウムの吸収を改善する小魚類加工食品 株式会社徳島健康科学総合センター
- 67 健康食品 川内 景敏

日本特許公開 平成10年

- 68 魚すり身およびそのテンブラの製造方法 江藤 陽子
- 以下25点省略