

<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!**

サバの加工処理方法と製品

[公開編] 平成2年~平成13年(12年間) 96点

全文PDF CD-ROM版 ￥25,800-
 全文紙収録 全文公報版 ￥25,800-
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥38,000-)

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,9329	公開特許	マグロの加工方法と製品	平.7-13	76点	¥19,000
No,7908	"	"	昭.62-平.6	68点	¥23,700
No,8661	"	アジの処理加工方法と製品	平.1-10	71点	¥25,500
No,8881	"	鮭の処理加工方法と製品	平.8-11	56点	¥19,700
No,7984	"	"	平.4-7	70点	¥27,600
No,7428	"	"	昭.62-平.3	62点	¥23,400
No,5946	"	"	昭.47-61	87点	¥27,600
No,8656	"	魚介類の薫製方法と製品	平.1-10	74点	¥26,300
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,9308	"	生鮮魚介類の静菌方法と装置	平.5-13	87点	¥20,000
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,7666(A)	"	"	昭.59-5	75点	¥24,700
No,9099(B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	平.6-12	40点	¥14,600
No,7666(B)	"	"	昭.59-平.5	37点	¥13,400
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
No,9228	"	タラコの処理加工方法	平.11-13	57点	¥13,000
No,9278	"	イカの加工方法と製品	平.12-13	59点	¥13,500

*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 〒	

サバの加工処理方法と製品

No.9388

[公開編] 平成2年～平成13年(12年間)

96点

CD-ROM版 ¥25,800

全文公報版 ¥25,800

(CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ¥38,000)

日本特許公開 平成2年

- 1 魚肉の消臭、脱色加工方法 焼津水産化学工業
2 魚と梅干しからなる食品及びその製造方法 株式会社ヤマニ
3 煮付用冷凍魚の製造方法 今津 禮二郎
4 煮付用冷凍魚の製造方法 今津 禮二郎
5 魚加工食品及びその製造方法 山崎 富美子
6 魚介類の漬け込み方法 有限会社山本食品研究所
7 食料品の熱処理プラント ゴスダルストウエンヌイ
8 小型魚缶詰の製造ライン ゴスダルストウエンヌイ

日本特許公開 平成3年

- 9 魚肉の処理加工法 日本水産株式会社
10 袋詰食品の製造方法 松岡水産株式会社
11 包装食品の製造方法 東洋製罐株式会社
12 水産加工品の製造方法 ヤマキ株式会社
13 成形魚肉の製造法 クラハシ食品株式会社
14 鮮魚の光沢を保持する方法 ミナト産業株式会社
15 生鮮食品の鮮度保持方法 東洋製罐株式会社
16 缶詰を製造する方法及びそれに使用する組成物 デルトウン・ケマージック・コーポレーション

日本特許公開 平成4年

- 17 インスタント焼き魚の製造方法 株式会社オカムラ食品工業
18 定塩食品の加工方法及びその装置 東洋化設工業株式会社
19 生鮮魚肉の味噌漬け製品およびその製造方法 千葉 好孝
20 魚介類の調味・品質改良法 株式会社紀文
21 魚介類の肉質改良方法 大洋漁業株式会社
22 魚介類の加工食品 株式会社幸和工業
23 魚肉ハンバーグ 株式会社協和食品
24 組織化物の脱臭加工処理方法 日本水産株式会社

日本特許公開 平成5年

- 25 加工用魚肉素材の製造方法 旭電化工業株式会社
26 魚介類塩蔵品の製造方法 株式会社ハチテイ
27 魚介類の肉質改良法 大洋漁業株式会社
28 保存食品の製造方法 株式会社京食
29 孢子虫プロテアーゼインヒビター 日本水産株式会社
30 魚肉変色防止剤 日本油脂株式会社
31 インスタント加工魚の製造方法 株式会社オカムラ食品工業
32 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

日本特許公開 平成6年

- 33 魚介類の生体乾燥保存法 株式会社水温

- 34 魚介類水煮缶詰 細田 毅一
35 魚肉を集積した燻製品の製法 松森 茂
36 魚肉製品の製造方法 ハウス食品株式会社
37 魚類乾燥品の遠赤外線処理法 マルトモ株式会社
38 赤身魚の脱色方法 株式会社紀文食品
39 魚肉缶詰の酸化防止方法 株式会社千葉産直サービス

登録実用新案 平成6年

- 40 魚肉の酢味漬つけ 有限会社浜浦水産

日本特許公開 平成7年

- 41 魚を発酵させた調理用ダシ 株式会社千葉産直サービス
42 水産物の品質劣化防止剤及び水産物の品質劣化防止方法 株式会社ニチロ
43 食品の漬け込み方法 株式会社浅利研究所
44 食品の浸漬処理方法 株式会社浅利研究所
45 チルドタイプ又は凍結タイプの煮魚類の包装品 日本水産株式会社
46 即席に調理出来るように加工した魚の製法 曾我 哲義
47 煮魚料理の早煮加工製品 カネシメ松田水産株式会社
48 蒸し菊花の巻き物状冷凍品またはその包装体 八戸缶詰株式会社

日本特許公開 平成8年

- 49 レトルト焼魚の製造方法 日本水産株式会社
50 青魚の加工方法 有限会社太幸水産
51 冷凍水産物の輸送用容器 鐘淵化学工業株式会社
52 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
53 赤身魚を使用した練製品 海山物産株式会社
54 レトルト開き魚 仙味エキス株式会社
55 電子レンジ加熱調理用調理素材 日本水産株式会社

登録実用新案 平成8年

- 56 冷蔵・冷凍即席煮物用未加熱魚介類 東洋水産株式会社

日本特許公開 平成9年

- 57 ハーブ干物の製法 有限会社島源商店
58 生食用魚肉およびその製造方法 日本水産株式会社
59 定塩魚類切り身の製造法 日本水産株式会社
60 塩振り装置 日本水産株式会社
61 魚の骨を取り除く方法、及びこの方法を実施するための装置 ノルデイシエル・マシーネンバウ・ルド...
62 魚の加工方法 株式会社ひものや
63 鯖の塩辛及びその製造方法 森脇 建雄
64 加工魚肉及びそれをういた魚肉食材、及び加工魚肉の製造方法 株式会社かたやま

日本特許公開 平成10年

- 65 ペ - スト状食品 八戸水産加工業協同組合連合会

以下31点省略