

< 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>

*最新の特許情報が満載!

枝豆の処理加工方法と製品

[公開編] 平成 2 年 ~ 平成 14 年 (13 年間) 67 点

全文 PDF CD-ROM 版 (抄録版付) ￥15,500 -
 全文紙収録 B5 製本版 ￥15,500 -
 (CD-ROM版・B5 製本版 一括購入 ￥23,000 -)

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, 9391	公開特許	ほうれん草の処理加工方法と製品	平.2-13	73点	￥18,700
No, 6876	"	タマネギの処理加工方法と製品	昭.55-平.1	80点	￥25,700
No, 9301(A)	"	大根の処理加工方法	平.3-13	74点	￥17,000
No, 7262(A)	"	"	昭.48-平.2	67点	￥23,400
No, 9301(B)	"	山芋の処理加工方法	平.3-13	64点	￥14,700
No, 7262(C)	"	"	昭.48-平.2	49点	￥17,600
No, " (B)	"	牛ぼう・蓮根の処理加工方法	"	43点	￥15,500
No, " (D)	"	食用花・葉の処理加工方法	"	36点	￥13,000
No, 9291	"	サツマイモの処理方法と製品	平.11-13	58点	￥13,600
No, 8584	"	"	平.8-10	57点	￥20,500
No, 7979	"	"	平.4-7	55点	￥19,700
No, 7422	"	"	昭.63-平.3	59点	￥20,000
No, 8237	"	ショウガの処理加工方法と製品	平.1-8	59点	￥21,700
No, 6399(A)	"	乾燥野菜・野菜粉の製造方法	昭.58-62	75点	￥23,400
No, " (B)	"	野菜類の冷凍加工方法	"	57点	￥18,600
No, " (C)	"	野菜エキスの抽出法	"	56点	￥19,700
No, 9302	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持包装方法	平.5-13	76点	￥19,000
No, 9358	"	青果物の鮮度保持包装方法	平.9-13	70点	￥16,000
No, 9359	"	カット野菜の保存処理方法	平.5-13	77点	￥17,700
No, 7493(B)	"	カット野菜・果実の保存方法	昭.62-平.3	41点	￥16,000

*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 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・B5製本版・一括購入
所属部署	題 名
	合計 ￥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

枝豆の処理加工方法と製品

No.9477

[公開編] 平成2年～平成14年(13年間) 67点

CD-ROM版 ¥15,500

B5製本版 ¥15,500

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥23,000)

1 冷凍ボイル野菜	小林 幸雄	42 電子レンジ加熱用食品	旭電化工業株式会社
2 緑色大豆食品の製造方法	福岡県食品産業協議会	43 高圧処理による惣菜の製造方法	四国化工機株式会社
3 電子レンジ用枝豆類包装体	出光石油化学株式会社	44 鮮度保持剤と、その保持剤を具備した鮮度保持シート及びトレー	株式会社大木工藝
4 生鮮食品の貯蔵方法	山下 洋平	45 緑色野菜の製造方法	株式会社ニチレイ
5 農水産物や加工食品類の急速冷凍装置	阿部 一伸	46 クロロフィルの分解防止剤およびクロロフィル含有食品の退色防止法	丸善製薬株式会社
6 凍菜の製造保存方法	協和発酵工業株式会社	47 枝豆腐とその製造方法	株式会社ミツカングループ本社
7 凍菜の製造法	協和発酵工業株式会社	48 退色を防止した緑色野菜の製造法	雪印乳業株式会社
8 未熟大豆・枝豆, その連鎖式食品化システム	株式会社ソーイ	49 豆腐製品及びその製造方法	上すぎ 和彦
9 ゆで上げ枝豆の加工処理方法	今田 哲司	50 青果物鮮度保持包装体	住友ベークライト株式会社
10 包装容器入り緑色野菜およびその製造方法	東洋製罐株式会社	51 青果物の鮮度保持方法及び青果物の包装方法	マルト東部青果株式会社
11 青果物入り包装体	住友ベークライト株式会社	52 ピアまめ枝豆塩味	株式会社北海大和
12 青果物包装用フィルム	住友ベークライト株式会社	53 味付された莢付き枝豆及びその製造方法	株式会社ニチレイ
13 電子レンジ調理用食品収納体	株式会社グルメック研究所	54 山菜、野菜及び穀類の殺菌方法	寒川井 孝嗣
14 スナック風豆	太田 敏行	55 青果物鮮度保持包装体	住友ベークライト株式会社
15 電子レンジ加熱用冷凍食品包装体	三菱樹脂株式会社	56 電子レンジ加熱調理用包装食品セット	日清ハム株式会社
16 緑色野菜の変色防止方法	日本水産株式会社	57 有圧過熱蒸気による植物素材処理法	有限会社オバラフローラ
17 枝豆入り包装体	住友ベークライト株式会社	58 青果物の保存方法及び追熟型果実の保存方法	住友ベークライト株式会社
18 青果物保存用袋	住友ベークライト株式会社	59 青果物鮮度保持包装体及び青果物の調理方法	住友ベークライト株式会社
19 緑色野菜及び海藻等の着色方法	タマ生化学株式会社	60 食品の鮮度保持機能を有する複合材およびその加工法、並びに食品の鮮度保持方法	前田 信秀
20 新規冷凍食品	旭化成工業株式会社	61 有色栄養麵	茂木 八千代
21 塩味茹枝豆の冷凍品及びその包装品	日本水産株式会社	62 冷凍食品及びその製造方法	宝ホールディングス株式会社
22 ブランチング処理した緑色農産物の冷凍品の製造方法及び装置	日本水産株式会社	63 ブランチング処理した枝豆の冷凍品の製造方法	日本水産株式会社
23 枝豆入り包装体	住友ベークライト株式会社	64 緑色農産物の冷凍品の製造用ブランチング処理装置	日本水産株式会社
24 調理加工食品用日持ち向上剤	旭電化工業株式会社	65 加工食品の包装体	住友ベークライト株式会社
25 青臭みのない凍結乾燥野菜	株式会社ポッカコーポレーション	66 包装材料	住友ベークライト株式会社
26 生鮮植物の包装体	大日本印刷株式会社	67 青果物鮮度保持包装体	住友ベークライト株式会社
27 鞘付の冷凍味付枝豆およびその製造方法	株式会社ニチロ		
28 野菜類加工食品の製造法	味の素株式会社		
29 すりみ状食品	日本動物薬品株式会社		
30 完全無菌バックされた野菜類食品	株式会社シンワ機械		
31 豆入り抗酸化パン及びその製造方法	日研フード株式会社		
32 豆腐様食品及びその製造方法	小野寺 康之		
33 大豆加工食品	東京田辺製薬株式会社		
34 凍結変性防止剤および凍結変性防止方法	メルシャン株式会社		
35 緑色野菜の処理方法および緑色野菜含有食品の製造方法	ハウス食品株式会社		
36 被覆食品	秋田県		
37 緑色野菜の加工法	株式会社ニチレイ		
38 新規な大豆加工食品	菅家 祐輔		
39 枝豆とその製造方法	毛利食品株式会社		
40 チルド流通対応の加熱調理さや付き緑色野菜	日本水産株式会社		
41 大豆加工食品及びその製造方法	株式会社サラダコスモ		

以上67点収録