

< 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!

タケノコの処理加工方法と製品

[公開編] 昭和63年~平成14年(15年間) 77点

全文PDF CD-ROM 版(抄録版付) ￥17,700-
 全文紙収録 B5製本版 ￥17,700-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥26,000-)

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	点	価格
No,6447	公開特許	タケノコの処理加工方法と装置	昭.58-62	75点 ￥19,700
No,9391	"	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ファイルにしておりリンク機能、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 〒	

タケノコの処理加工方法と製品

No.9479

[公開編] 昭和63年～平成14年(15年間) 77点

CD-ROM版 ¥17,700

B5製本版 ¥17,700

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥26,000)

- | | | | |
|----------------------------|--------------|---------------------------------------|-------------|
| 1 若竹を利用した即席料理品の製造方法 | 鈴木 吉成 | 48 竹の生成成分を抽出する抽出方法及びその抽出液と竹のお茶 | 橋本 清文 |
| 2 電子レンジ用炒め物食品 | 味の素株式会社 | 49 タケノコに析出したチロシンの除去方法 | 東洋製罐株式会社 |
| 3 竹利用食品の製造方法 | 日下 武一 | 50 野菜類の保存方法 | 秋田県 |
| 4 竹の子の佃煮 | 株式会社神崎屋 | 51 食品のあく抜き剤及びあく抜き方法 | 遊木 恒雄 |
| 5 簡専用アク抜きヌカ | 浦田 稔 | 52 植物系食品の冷凍方法及び解凍方法 | 株式会社生体科学研究所 |
| 6 筍水煮缶詰の製造方法 | 東洋製罐株式会社 | 53 漬物の製造方法 | 株式会社新進 |
| 7 生鮮青果物の処理方法 | 福嶋 忠明 | 54 冷凍保存可能な青果物加工食品 | 香川県 |
| 8 筍菓子 | 小林 由美子 | 55 筍水煮製品及びその製造方法 | 江崎グリコ株式会社 |
| 9 竹の子の佃煮 | 株式会社神崎屋 | 56 乾燥野菜・果実製品の製造法 | 理研ビタミン株式会社 |
| 10 造形食品およびその製造法 | 武田薬品工業株式会社 | 57 竹の子の皮剥き装置 | 平山 薫 |
| 11 たけのこの加工保存方法 | 岩川 定友 | 58 半乾燥食品 | 岸本 實明 |
| 12 冷凍ボイル野菜 | 小林 幸雄 | 59 竹の子の加工食品及びその製造方法 | 佐藤 吉隆 |
| 13 青果物の漬物の製法 | 北村 利光 | 60 植物発酵食品 | 株式会社王樹製菓 |
| 14 食品中のチロシン結晶析出防止法 | 三栄化学工業株式会社 | 61 竹を粉末にして得る飼料又は食品 | 株式会社サンワ |
| 15 加熱処理野菜の安定化方法 | 理研ビタミン株式会社 | 62 野菜類の凍結前処理液及び凍結前処理方法並びに凍結前処理済み野菜類など | 宮坂醸造株式会社 |
| 16 筍の缶詰め保存方法 | 大橋 保 | 63 食品保存剤 | エーザイ株式会社 |
| 17 竹の子の保存加工方法 | 梅津 忠実 | 64 真空包装用フィルム | 呉羽化学工業株式会社 |
| 18 加熱軟化防止野菜 | 味の素株式会社 | 65 乾燥植物食品の異臭発生防止方法 | 株式会社 伊藤園 |
| 19 竹の子の惣菜キット | 株式会社神崎屋 | 66 包装部材、包装体及び包装方法 | 呉羽化学工業株式会社 |
| 20 棒状野菜を芯にしたちくわ | 橋本 連 | 67 アロエミネラルによる機能性食品 | 坂本 隆司 |
| 21 食品の処理法 | 太田 敏行 | 68 カレーの具 | 葛生 幹夫 |
| 22 植物体の鮮度保持方法 | 雪印乳業株式会社 | 69 筍の姿寿司 | 山下 泰弘 |
| 23 加熱調味澁糊化澱粉と加熱具材の混合体の製造方法 | 柿川 靖穂 | 70 ジューシー感のある餃子 | 味の素株式会社 |
| 24 食品類の個別包装体 | 日本水産株式会社 | 71 混ぜおこわの製造方法 | 伊東水産食品株式会社 |
| 25 包装用袋へ食品を挿入する方法及び装置 | 株式会社クロバー食品 | 72 焼き筍およびその製造方法 | 岸本 實明 |
| 26 浸漬冷凍方法 | 株式会社テクニカン | 73 ひき肉様具材含有ソース類 | 株式会社有明のり |
| 27 竹の子砂糖漬菓子の製造法 | 古川 秋夫 | 74 食品の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 |
| 28 燻製漬物とその製造方法 | まるき葡萄酒株式会社 | 75 エキスの製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 29 タケノコの鮮度保持包装体 | レンゴー株式会社 | 76 筍用皮剥き装置 | 今 茂 |
| 30 乾燥タケノコの製造法 | 理研食品株式会社 | 77 フリーズドライ製法による野菜の加工方法 | 株式会社中国医食研究所 |
| 31 筍食品 | 南田 智右 | | |
| 32 生筍の保存法 | 田井 宏栄 | | |
| 33 竹の子の味噌漬の製造方法 | 有限会社福田屋 | | |
| 34 食品に析出するチロシンの除去方法 | 徳島県 | | |
| 35 エグミ除去方法およびエグミ除去剤 | 青葉化成株式会社 | | |
| 36 蒸気加熱を利用した青果物の加工法 | 三好 英晁 | | |
| 37 野菜類の煮崩れ防止方法 | 日清製粉株式会社 | | |
| 38 固形野菜食品およびその製造法 | 武田食品工業株式会社 | | |
| 39 野菜類加工食品の製造法 | 味の素株式会社 | | |
| 40 冷凍野菜の品質改善法 | 味の素株式会社 | | |
| 41 食品保存料 | 旭電化工業株式会社 | | |
| 42 筍の漬物の製造方法 | 小迫 清廣 | | |
| 43 植物の完全単細胞化方法 | 有限会社高橋慧食品研究所 | | |
| 44 生鮮食品の貯蔵方法 | 株式会社生体科学研究所 | | |
| 45 乾燥食品の製造方法 | ミサト株式会社 | | |
| 46 竹の子の皮むき装置 | 苔米地 秋男 | | |
| 47 青果物および穀類の鮮度保持方法 | 昭和電工株式会社 | | |

以上77点収録