

<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!

ウニ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	年次	点	価格
No,9096	公開特許	水産物コピー食品の製造加工方法	平.6-12	54点	￥19,800
No,7667	"	"	昭.62-平.5	75点	￥24,700
No,9097	"	タコの処理加工方法と製品	平.2-12	60点	￥20,700
No,6992	"	"	昭.49-平.1	51点	￥19,700
No,8654	"	カニの処理加工方法と製品	平.4-10	70点	￥24,800
No,7492	"	"	昭.62-平.3	53点	￥19,700
No,8628	"	エビの処理加工方法と製品	平.7-10	65点	￥23,500
No,7769	"	"	平.3-6	65点	￥23,500
No,8885	"	数の子の処理加工方法と製品	昭.60-平.11	72点	￥25,000
No,8659	"	イクラの処理加工方法と製品	平.1-10	68点	￥24,400
No,8655	"	帆立貝の加工方法と製品	平.1-10	84点	￥27,700
No,9288	"	タラコの処理加工方法	平.11-13	67点	￥13,000
No,8573	"	"	平.8-10	56点	￥20,300
No,7985	"	"	平.4-7	54点	￥19,700
No,9278	"	イカの加工方法と製品	平.12-13	59点	￥13,500
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
No,9077	"	塩辛類の製造加工方法と製品	平.7-12	58点	￥19,800
No,7770	"	"	昭.62-平.6	69点	￥21,300

*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 〒	

ウニの処理加工方法と製品

No.9483

[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 うにみその製法 | 小町 征人 | 36 ウニ由来の抗腫瘍性物質 | イビデン株式会社 |
| 2 冷凍ウニの製造方法 | ダイエー食品工業株式会社 | 37 ウニ由来の抗腫瘍性物質 | イビデン株式会社 |
| 3 生ウニの加工方法 | 東海金属株式会社 | 38 酸化防止剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 4 食品の凍結法 | 大洋漁業株式会社 | 39 生殖腺を引き出すためのウニの処理装置及び方法 | マリン・マシズ・インコーポレイトッド |
| 5 ウニ様食品の製法 | キュービータマゴ株式会社 | 40 加工うに類保存容器 | 三菱瓦斯化学株式会社 |
| 6 即席いちご煮の素 | 下野 文雄 | 41 生ウニの凍結保存方法 | マルハ株式会社 |
| 7 うに様食品 | 大洋漁業株式会社 | 42 ウニ由来カルシウムの製造方法ならびにこの製造方法によって得られる易吸収性カルシウムを含有する組成物 | 西村 雅彦 |
| 8 生ウニの冷凍保存方法 | ダイエー食品工業株式会社 | 43 魚介類の加工方法 | 株式会社タイショーテクノス |
| 9 うにの成形方法 | 見永 良夫 | 44 加工食品の製造方法 | 寶酒造株式会社 |
| 10 チューブ容器入りペースト状食品 | 東洋水産株式会社 | 45 食品用殺菌剤 | 株式会社キュー・アンド・シー |
| 11 うにおよびどの成型装置 | 見永 良夫 | 46 板状又は棒状焼ウニ及びその製造方法 | 堀口 光夫 |
| 12 魚介類加工食品及びその製造法 | 味の素株式会社 | 47 冷凍食品およびその製造方法 | 伊那食品工業株式会社 |
| 13 ペースト状食品用汎用素材及びペースト状食品の製造法 | 味の素株式会社 | 48 易吸収性カルシウムを含有する組成物およびその製造方法 | 西村 雅彦 |
| 14 魚介類を使用した吸い物用食品 | 株式会社宮商 | 49 吸収性の優れたカルシウム含有組成物 | 有限会社ビッグ・ベア・パイオ |
| 15 ばらうにの成型方法及び同方法により成形した成形うに | 安部 司 | 50 調味素材及びその製造方法 | 有限会社山本食品研究所 |
| 16 滋養強壮酒の素の製造方法 | 日本農産工業株式会社 | 51 生ウニ様食品及びその製造方法 | 有限会社かぶら食品 |
| 17 食品の凍結保存方法 | ダイエー食品工業株式会社 | 52 珍味及びその製造方法 | 株式会社 藤亀 |
| 18 うに味付皮剥ぎの加工法 | 井上食品株式会社 | 53 ウニの揚げ物製法 | 堀口 光夫 |
| 19 ウニの保存方法 | 日本化薬株式会社 | 54 ミネラル組成物及びその製造法 | 雪印乳業株式会社 |
| 20 ウニ入り麺及びその製法 | 三富水産株式会社 | 55 粒うに | 蛸島水産株式会社 |
| 21 乾燥魚卵又は魚介類の製造方法 | 株式会社ウェルサン | 56 高鮮度・高品質の食品流通加工方法 | 株式会社氷温 |
| 22 成形おにぎり具材 | 大日本製菓株式会社 | 57 ウニ様加工食品 | 日本油脂株式会社 |
| 23 焙焼魚介類フレーバー | 長谷川香料株式会社 | 58 固形塩辛及びその製造法 | 株式会社スギヨ |
| 24 燻製魚介類フレーバー | 長谷川香料株式会社 | 59 梅干加工の廃液の食品、食器の消毒防腐と保存への有効利用法 | 田中 友爾 |
| 25 氷晶の成長抑制による物質の低温保持方法 | 株式会社キティー | 60 カルシウム含有食品 | カリフォルニア カルシウムコーポレーション |
| 26 ウニからの天然色素の製造方法 | 諫早 正夫 | 61 水産生物処理氷 | 株式会社 アクアクリエーション |
| 27 生うにの冷凍保存方法 | 南米コーポレーション株式会社 | 62 日持向上剤 | 株式会社 多田フィロソフィ |
| 28 ウニ卵巣又は魚類精巢の凍結保存法 | 食品産業超高压利用技術研究組合 | 63 珍味冷凍卵豆腐およびその製造法 | 武田薬品工業株式会社 |
| 29 冷凍生ウニ卵巣又は冷凍生魚類精巢の解凍法 | 石川島播磨重工業株式会社 | 64 生ウニの処理方法 | 株式会社 伊藤園 |
| 30 小魚の加工処理法 | 株式会社カネ又田中商店 | 65 造形食品とその製造方法 | 小谷 明司 |
| 31 容器入り水産加工食品 | 株式会社亜味撰 | 66 ウニ内臓の除去装置 | 冷熱技研株式会社 |
| 32 ウニ由来の抗腫瘍性物質 | イビデン株式会社 | 67 生小魚を含有する食品 | 平岡 健一 |
| 33 生凍結ウニの製造法 | 株式会社ニチレイ | 68 卵黄脂質の製造方法および該卵黄脂質を配合した加工食品 | キュービー株式会社 |
| 34 ウニの自動殻割り機 | 協同組合釧路エンジニアリングセンター | 69 ウニとくらの醤油漬を混合させた食品の製造方法 | 有限会社小町園 |
| 35 吸収性の優れたカルシウム含有組成物、該組成物の製造方法、該組成物を含有する健康食品、該組成物を含有する薬剤 | 株式会社メガウェーブ・ジャパン | 70 風味油および該風味油を配合した加工食品 | キュービー株式会社 |

以下7点省略