

<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!

キャベツの処理加工方法と製品

[公開編]平成5年~平成14年(10年間) 99点

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥23,700-
 全文紙収録 B5製本版 ￥23,700-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥35,000-)

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,9390	公開特許	タマネギの処理加工方法と製品	平.2-13	73点	¥18,700
No,6876	"	"	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,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,9477	"	枝豆の処理加工方法と製品	平.2-14	67点	¥15,500
No,9479	"	タケノコの処理加工方法と製品	昭.63-平.14	77点	¥17,700

*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 〒	

キャベツの処理加工方法と製品

[公開編] 平成5年～平成14年(10年間) 99点

CD-ROM版 ¥23,700

B5製本版 ¥23,700

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥35,000)

- | | | | |
|------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|------------------------------|
| 1 乾燥野菜製品を製造する方法及び得られた製品 | マコーミック・アンド・カンパニー・インコーポレイテッド | 37 凍結乾燥野菜及びその製法 | 仙波糖化工業株式会社 |
| 2 生鮮物の鮮度保持剤とその用法 | 株式会社すかいらく | 38 野菜破砕物およびそれをういた調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 3 調味料を浸透させた野菜・花菜のサラダ及びその製法 | 北村 利光 | 39 野菜加工食品及びその製造方法 | 竹中 秀雄 |
| 4 サラダ原料野菜の冷凍方法 | 社団法人北海道冷凍食品協会 | 40 容器入りサラダ | 味の素株式会社 |
| 5 フリーズドライ野菜の製造方法 | 旭食品工業株式会社 | 41 キャベツ飲料の製造方法 | カゴメ株式会社 |
| 6 果実または野菜の搾汁から濃縮液を製造する方法 | 株式会社氷温 | 42 野菜粉末の製造方法 | アスプロ株式会社 |
| 7 冷凍野菜の加工方法および冷凍野菜 | 有限会社児島物産 | 43 赤キャベツ色素の製造方法 | 日農化学工業株式会社 |
| 8 植物体の鮮度保持方法 | 雪印乳業株式会社 | 44 キャベツ搾汁液の処理方法 | カゴメ株式会社 |
| 9 乾燥野菜類 | 太陽化学株式会社 | 45 カット野菜処理方法及とカット野菜処理装置 | 株式会社ケーイーコーポレーション |
| 10 不凍性野菜の製造方法 | 株式会社アロンワールド | 46 並びにこの生成装置で生成させた除菌処理水を... | 株式会社ベジテック |
| 11 植物単細胞化食品の製造方法 | 澤産業株式会社 | 47 青果物カット保存方法 | 食品産業環境保全技術研究組合 |
| 12 千切りキャベツの貯蔵法 | 三洋電機株式会社 | 48 乾燥野菜の殺菌方法 | 日清食品株式会社 |
| 13 スライスキャベツ入り包装体 | 住友ベークライト株式会社 | 49 乾燥野菜の製法 | キュービー株式会社 |
| 14 野菜類の変色防止及び鮮度保持用調味液 | 鳥越製粉株式会社 | 50 乾燥野菜の製造方法およびその方法により製造される乾燥野菜 | 日本ジフィー食品株式会社 |
| 15 食品の殺菌法 | 島久薬品株式会社 | 51 カット野菜の鮮度保持法 | 神戸ヤマリ株式会社 |
| 16 ニンニク水溶液による野菜の保存方法 | 濱田 節夫 | 52 赤キャベツ発酵野菜ジュースの製造方法 | 服部 利光 |
| 17 緑黄色野菜の粉粒加工方法 | 遠赤青汁株式会社 | 53 食品保存剤及び保存方法 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 18 ロールキャベツコロッケの製造方法 | 南九州食品株式会社 | 54 野菜の保存方法 | キュービー株式会社 |
| 19 野菜の容器詰めと冷凍物 | 蟹由 全吉 | 55 安定性に優れた乾燥植物体およびその製造方法 | 三星食品株式会社 |
| 20 生鮮物の変色防止剤 | 太陽化学株式会社 | 56 野菜の保存方法 | キュービー株式会社 |
| 21 植物の加工方法 | 宮崎 君枝 | 57 練製品の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 22 野菜の処理法 | 太陽化学株式会社 | 58 乾燥野菜・果実製品の製造法 | 理研ビタミン株式会社 |
| 23 キトサン加工食品 | 株式会社まつら | 59 半乾燥食品 | 岸本 實明 |
| 24 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 | 60 生の果物、野菜、キノコおよびそれらの凍結乾燥物を用いる簡便な消臭方法 | 根岸 紀 |
| 25 冷凍保存用煮込み野菜 | 常盤薬品工業株式会社 | 61 キャベツ汁の乾燥食品及びそれを利用した魚の調理方法 | 古場 一哲 |
| 26 ゼラチン被覆野菜およびその製造方法 | 株式会社一富士 | 62 カット野菜の自動化生産方法 | 浅間農業協同組合 |
| 27 調理野菜の褪色防止剤 | 三共フーズ株式会社 | 63 乾燥野菜およびその製造法 | 株式会社 フード インスティテュート インターナショナル |
| 28 野菜の冷凍保存方法 | 北川 直揮 | 64 鮮度保持剤 | 株式会社サンギ |
| 29 蒸気加熱を利用した青果物の加工法 | 三好 英晁 | 65 健康食品 | 服部 利光 |
| 30 サラダ具材用コ-ティング剤及びこれを用いた処理方法 | 旭電化工業株式会社 | 66 カット野菜の製造方法 | ジャスコ株式会社 |
| 31 炒め感、調理感を有する加工食品の製造方法 | 味の素株式会社 | 67 乾燥植物食品の異臭発生防止方法 | 株式会社 伊藤園 |
| 32 冷凍野菜の品質改善法 | 味の素株式会社 | 68 食品の鮮度保持液とドリップ流出防止液 | 高橋 常雄 |
| 33 乾燥野菜乃至は乾燥果実の製造前処理方法 | 辻製油株式会社 | 69 キャベツの細切り方法 | 株式会社横田工業商会 |
| 34 乾燥野菜乃至は乾燥果実の色調保持方法 | 辻製油株式会社 | 70 - アミノ酪酸に富むアブラナ科植物を用いた食品 | 株式会社東洋新薬 |
| 35 食物を室温で保存する方法 | キャンベル・スーパ・カンパニー | 71 乾燥野菜の製造法 | 株式会社永谷園 |
| 36 アブラナ属野菜補足物及びその製造方法 | アムウェイ コーポレーション | 72 カット野菜の保存方法及び容器詰めカット野菜の製造方法 | キュービー株式会社 |

以下27点省略