

<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!

エビの処理加工方法と製品

[公開編]平成11年~平成14年(4年間) 76点

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥17,500-
 全文紙収録 B5製本版 ￥17,500-
 (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,8628	公開特許	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,9483	"	ウニの処理加工方法と製品	昭.63-平.14	77点	¥17,700
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,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,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 〒	

エビの処理加工方法と製品

No.9566

[公開編] 平成11年～平成14年(4年間) 76点

CD-ROM版 ¥17,500

B5製本版 ¥17,500

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥26,000)

- | | | | |
|--------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1 佃煮の製造方法 | キッコーマン株式会社 | 36 真空パック冷凍えびおよびその製造方法 | 株式会社極洋 |
| 2 小海老、小魚を付した海苔 | 伊藤 智 | 37 甲殻類の燻製品及びその製造方法 | 福井 勇吉 |
| 3 佃煮様食品 | 木内 敏雄 | 38 甲殻類の加工食材及びその製造方法 | 福井 勇吉 |
| 4 魚介類の前処理方法 | 株式会社中埜酢店 | 39 海老せんべい又は海老スナック菓子類 | 味の素株式会社 |
| 5 海老の加工装置及びその方法 | サン・プラント工業株式会社 | 40 選別装置及びその方法 | 株式会社ポ・トリ・フエン
ジニアリング |
| 6 海老の加工方法 | 株式会社徳元本店 | 41 甲殻類の剥ぎ残し殻の検出排除方法
及び装置 | 株式会社ニチレイ |
| 7 甲殻類の発色方法及び発色甲殻類 | 株式会社宗商 | 42 乾燥エビの天然着色料による着色方法 | 山崎 邦敏 |
| 甲殻類の加工食品及びその製造方法、
及びその加工食品を使用した調理品の製造方法 | 常岡 重則 | 43 エビ・カニ類の加工身及びその製造方法 | 友田セーリング株式会社 |
| 9 魚と米を混合する食品素材 | 仲澤 恒雄 | 44 即席油ちょうタイプの揚げ物用冷凍食品
及びその製造方法 | 日本水産株式会社 |
| 10 高活性核酸旨味成分保持剤およびその製造方法 | 鐘淵化学工業株式会社 | 45 凍結乾燥ムキエビの製造方法 | 日清食品株式会社 |
| 11 食品素材およびその製造方法 | 株式会社ニチレイ | 46 シャコのむき身の製造方法 | 長崎県 |
| 12 お茶漬の素及びその製造方法 | 株式会社大阪前田製菓 | 47 海老の味噌漬の製造方法 | 波多津漁業協同組合 |
| 13 浮遊性の改良された浮身製品の製造方法 | 平岡 健一 | 48 乾燥天ぷら及びその製造方法 | 株式会社金竜食品産業 |
| 14 電子レンジ解凍用冷凍食品及びその製造方法 | 日本製粉株式会社 | 49 4 - 置換レゾルシノール誘導体で処理された食品および飲料 | オプタ フード イングリジエンツ,
インコーポレイテッド |
| 15 加圧加熱食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 | 50 食品用調味料製剤 | エーザイ株式会社 |
| 16 中華調味料 | ライオン株式会社 | 51 かき揚げの製造装置とかき揚げの製造方法
とかき揚げ | 有限会社 大鐘 |
| 17 食品の選別装置 | ザ・レイトラム・コーポレーション | 52 エビ、カニ類の黒変防止助剤及びエビ、
カニ類の黒変防止処理剤並びにエビ、
カニ類の黒変防止処理方法 | 株式会社 タケックステクノ |
| 18 マイクロ波加熱用冷凍食品 | ユニコロイド株式会社 | 53 歩留まり向上剤およびその使用 | メルシャン株式会社 |
| 19 真空調理の方法 | 吉野 貞夫 | 54 調味液をゼリー化した魚介類のレトルト食品 | マルハ株式会社 |
| 20 蝦蛄飯弁当 | 北村 通 | 55 スティック食材 | 株式会社フードプラン |
| 甲殻類用黒変防止組成物と甲殻類用 | | 56 殻付きえびの身伸長器 | 寺崎 平雄 |
| 21 黒変防止剤と黒変防止処理済食用甲殻類 | 株式会社ニチロ | 57 冷凍海老の包装体とその包装方法 | 坂井田 幸治 |
| 22 ソール食品及びその製造方法 | 株式会社メイプルフーズ | 58 玉葱及びアルカリ性原料含有混合肉製品の製造方法 | 株式会社ニチレイ |
| 23 肉製品の処理方法 | エコラブ インコーポレイテッド | 59 甲殻類の発色方法 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 24 寿司ネタ用加熱済み殻付き海老 | 三菱商事株式会社 | 60 関節軟骨再生促進及び軟骨減少防止用栄養補助組成物 | 日本食研株式会社 |
| 25 かに・えびの殻切りナイフ | ノーベル工業株式会社 | 61 食品の鮮度保持剤及び食品の鮮度保持処理方法 | 株式会社 タケックステクノ |
| 26 アミの辛子明太子風味漬け | 株式会社サンスイ | 62 アミン臭の低下したエビ殻粉末 | 有限会社 ジャパンテクノ |
| 27 食品保存材 | 株式会社エムアイテック | 63 甲殻類の甲羅又は殻の褐変若しくは黒化防止方法 | 有限会社 ジャパンテクノ |
| 28 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 | 64 食感及び透明感を改良したエビ類の製造方法 | 株式会社ニチレイ |
| 29 エビ乾燥粉末及びその製造方法 | 田口 幸利 | 65 緑茶の色調を保持した水産フライ食品及びその製造方法 | 株式会社丸又 |
| 30 えび、かになどの甲殻類を赤色に発色させる方法 | 株式会社極洋 | 66 海産物冷凍パックおよびこれを用いた海産物の販売方法 | 茨城警備保障株式会社 |
| 31 甲殻類の加工方法 | 株式会社タイショーテクノス | 67 インスタント乾燥粉末エビペースト | タン ジャイバックディーマン |
| 32 海老パック食品 | 株式会社石川商店 | 68 調味組成物 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 33 煮がにや煮えびの輸入方法 | 荻野 時代 | 69 食肉のメト化抑制剤、メト化抑制方法およびメト化抑制食肉 | 青葉化成株式会社 |
| 34 魚介類の処理方法 | 昭和電工株式会社 | 70 パッター用造粒組成物 | 昭和産業株式会社 |
| 35 真空パック冷凍殻付きえびおよびその製造方法 | 株式会社極洋 | | 以下6点省略 |