

< 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!

きのこ類の鮮度保持方法

[公開編] 平成 7 年 ~ 平成 16 年 (10 年間) 100 点
 (税込価格)

全文 PDF CD-ROM 版 (抄録版付) ￥ 25,830 -
 全文紙収録 B5 製本版 ￥ 25,830 -
 (CD-ROM 版 ・ B5 製本版 一括購入 ￥ 37,800 -)

既 刊 関 連 セ ッ ト の ご 案 内			(本体価格)
No, 9358	公開特許	青果物の鮮度保持包装方法	平.9-13 64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, 9302	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	平.5-13 76点 ￥19,000
No, 9301(A)	"	大根の処理加工方法	平.3-13 74点 ￥17,000
No, " (B)	"	山芋の処理加工方法	" 64点 ￥14,700
No, 7262(A)	"	大根の処理加工方法	昭.48-平.2 67点 ￥23,400
No, " (B)	"	牛ぼう・蓮根の処理加工方法	" 43点 ￥15,500
No, " (C)	"	山芋の処理加工方法	" 49点 ￥17,600
No, " (D)	"	食用花・葉の処理加工方法	" 36点 ￥13,000
No, 9761	"	野菜シートの製造加工方法	平.6-15 85点 ￥19,600
No, 9760	"	南瓜の処理加工方法と製品	平.6-15 100点 ￥23,700
No, 9759	"	人参の処理加工方法と製品	平.6-15 99点 ￥23,700
No, 9745	"	茄子の処理加工方法と製品	平.6-15 100点 ￥23,700
No, 9744	"	トマトの処理加工方法と製品	平.6-15 100点 ￥23,700
No, 9542	"	キャベツの処理加工方法と製品	平.5-14 99点 ￥23,700
No, 9541	"	野菜の煮物の製造加工方法	平.5-14 100点 ￥23,700
No, 9477	"	枝豆の処理加工方法と製品	平.2-14 67点 ￥15,500
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, 9479	"	タケノコの処理加工方法と製品	昭.63-平.14 77点 ￥17,700
No, 9581	"	ポテト・サラダの製造加工方法	昭.63-平.14 72点 ￥18,600
No, 9479	"	焼芋の製造加工方法	昭.59-平.14 70点 ￥19,700

*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 〒	

きのこ類の鮮度保持方法

No.9819

[公開編] 平成7年～平成16年(10年間) 100点

CD-ROM版 ¥25,830 B5製本版 ¥25,830 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥37,800)

- | | | | |
|--|--------------------|--|----------------------------------|
| 1 生鮮きのこ類の鮮度保持方法 | 福原 俊秀 | 37 きのこ類の鮮度維持方法 | ゴールド興産株式会社 |
| 2 きのこ類の加工方法 | 大日本印刷株式会社 | 38 調味乾燥きのこの製造方法 | 社団法人長野県農村工業研究所 |
| 3 茸類の緊縮包装方法 | 旭化成工業株式会社 | 39 半乾燥食品 | 岸本 實明 |
| 4 包装材およびその製造方法 | 有限会社八勝丸水産 | 40 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 |
| 5 きのこ用の鮮度保持包材及び鮮度保持方法 | 凸版印刷株式会社 | 41 きのこの凍結品の製造方法 | 平林産業株式会社 |
| 6 きのこ類包装体 | 三菱化学株式会社 | 42 食材及びその製造方法 | 樋口 國雄 |
| 7 きのこ用鮮度保持包装体 | 大日本印刷株式会社 | 43 きのこの包装方法 | 長野木田工業株式会社 |
| 8 焙煎野菜とその製造方法 | フジスコ株式会社 | 44 シメジ類のキノコ包装体 | ホクト産業株式会社 |
| 9 キノコ | リオン熱学株式会社 | 45 人工栽培茸の出荷システム | 株式会社ダイフク |
| 10 野菜スープおよびその製造方法 | メロディアン株式会社 | 46 株状きのこの包装体 | オギワラ精機株式会社 |
| 11 生椎茸包装体 | 大日本印刷株式会社 | 47 食品添加用茸および茸類の製造方法 | 農事組合法人木島カルチベイトセンター組合 |
| 12 密封容器入りキノコの調味加工品 | 長野トマト株式会社 | 48 きのこの包装方法 | 株式会社シナノポリ |
| 13 キノコ類用鮮度保持袋 | 株式会社ダイワボックス | 49 食用菌糸体組成物 | キューサイ株式会社 |
| 14 キノコ鮮度保持剤 | 雪印乳業株式会社 | 50 菌茸類の包装体 | 呉羽化学工業株式会社 |
| 15 キノコ用パック | ホクト産業株式会社 | 51 きのこのフライ食品およびその製造方法 | デイリーフーズ株式会社 |
| 16 生椎茸専用容器 | 大日本印刷株式会社 | 52 松茸の長期保存方法及び長期保存された松茸 | リー, ジャエ ハン |
| 17 生椎茸包装体 | 大日本印刷株式会社 | 53 加工キノコ製品 | リリーヴェイル マッシュルームズ プロプライエタリー リミテッド |
| 18 生椎茸包装体 | 大日本印刷株式会社 | 54 包装体 | 蝶理株式会社 |
| 19 きのこ類包装用積層フィルム及びきのこ類包装体 | 三菱化学株式会社 | 55 きのこ用包装容器 | 株式会社ハーツ |
| 20 菌床生椎茸の鮮度保持期間の延長方法及び鮮度保持期間の延長装置 | 四国電力株式会社 | 56 プナシメジ用包装体 | ライニングコンテナ株式会社 |
| 21 キノコ用パック | ホクト産業株式会社 | 57 アガリクス茸(学名アガリクス, プラゼイ, ムリル)の保存方法 | 和田 末男 |
| 22 松茸の冷凍真空パック | 新居 高行 | 58 キノコの包装方法 | 株式会社シナノ化成 |
| 23 椎茸の栄養素増強を目的とする乾燥方法、農水産物の栄養素増強を目的とする乾燥方法及び... | フルタ電機株式会社 | 59 高透湿性フィルム、高透湿性対応包装用袋、茸包装密封袋、納豆包装密封袋およびその製造方法 | 加川 敦子 |
| 24 えのき茸の包装用袋 | 農事組合法人中部培養センター生産組合 | 60 食品 | 株式会社マイヤー |
| 25 長期保存に耐える松茸食品の製造方法 | 小林 信三 | 61 きのこの包装材料及びこれを用いたきのこの包装袋 | 株式会社シナノポリ |
| 26 計量装置 | 有限会社大山キノコセンター | 62 包装体 | 長野県経済事業農業協同組合連合会 |
| 27 焼ききのこの製造法 | 財団法人食品産業センター | 63 シメジ鮮度保持包装体 | 住友ベークライト株式会社 |
| 28 包装体 | 大日本印刷株式会社 | 64 青果物の包装袋 | 砂村 博司 |
| 29 松茸の包み蒸し用冷凍食材並びに松茸の包み蒸し並びに松茸の包み蒸し用冷凍食材の製造方法並びに... 松茸の新冷凍保存方法並びに松茸のスライス新冷凍保存方法並びに松茸の氷温保存方法並びに松茸の... | 新居 高行 | 65 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 |
| 30 スライス新冷凍保存方法並びに松茸の氷温保存方法並びに松茸の... | 新居 高行 | 66 乾燥状可食性担子菌類およびその殺菌方法 | 株式会社京都栄養化学研究所 |
| 31 椎茸の鮮度保持法 | 神戸ヤマリ株式会社 | 67 茸類包装用紙容器 | 立石 實 |
| 32 舞茸の包装体 | 積水化学工業株式会社 | 68 キノコ包装用収容体、キノコ包装構造体、キノコ包装方法およびキノコ管理方法 | 松永 登代香 |
| 33 ハタケシメジ用包装材料 | ダイセル化学工業株式会社 | 69 キトサンを含有する組成物及びそれからなるフィルム | 呉羽化学工業株式会社 |
| 34 きのこ包装用ストレッチフィルム | オカモト株式会社 | 70 半円状や球形状をなした生野菜類の選別装置及び該選別装置と包装機との組合せ装置 | 伸栄工業株式会社 |
| 35 乾燥きのこの殺菌方法 | 森産業株式会社 | 71 包装材料 | 住友ベークライト株式会社 |
| 36 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 | | 以下29点省略 |