

<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!

魚介類用鮮度保持剤の組成

[公開編]平成7年~平成16年(10年間) 100点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥28,035-	¥26,700-
全文紙収録	B5製本版	¥28,035-	¥26,700-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥42,000-	¥40,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内	点	本体価格
No,9308	公開特許	生鮮魚介類の静菌方法と装置	平.5-13	87点 ¥20,000
No,9324	"	食品用日持ち向上剤の組成	平.10-13	66点 ¥16,500
No,8499	"	"	平.5-9	70点 ¥27,400
No,9325	"	食品用抗菌剤の組成	平.10-13	70点 ¥17,500
No,8391	"	"	平.6-9	55点 ¥21,600
No,9326	"	食品用天然酸化防止剤の組成	平.10-13	70点 ¥17,500
No,8469	"	"	平.7-9	83点 ¥29,600
No,8520	"	刺身用魚介類の保存・処理加工方法	平.5-9	64点 ¥23,200
No,9302	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	平.5-13	76点 ¥19,000
No,9358	"	青果物の鮮度保持包装方法	平.9-13	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,9819	"	きのこ類の鮮度保持方法	平.7-16	100点 ¥24,600
No,9806	"	タラコの処理加工方法	平.14-16	71点 ¥21,300
No,9288	"	"	平.11-13	57点 ¥13,000
No,8573	"	"	平.8-10	56点 ¥20,300
No,7985	"	"	平.4-7	54点 ¥19,700
No,7429	"	"	昭.63-平.3	63点 ¥20,000
No,6398	"	"	昭.57-62	68点 ¥21,400
No,8518	"	おにぎり用具材の製造加工方法	平.5-9	73点 ¥24,800
No,8200	"	シート状食品の製造加工方法	平.5-8	63点 ¥21,600
No,9828	"	鮮度保持シートの製造加工方法	平.7-16	100点 ¥26,700

*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 〒	

魚介類用鮮度保持剤の組成

No.9829

[公開編] 平成7年～平成16年(10年間) 100点

CD-ROM版 ¥28,035

B5製本版 ¥28,035

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥42,000)

- | | | | | | |
|----|--|---------------------|----|---|---------------------|
| 1 | 抗微生物性組成物およびそれを用いた抗微生物処理方法 | 三井食品工業株式会社 | 35 | 鮮度保持用ゲル組成物 | 岡田 徹 |
| 2 | 食品用保存剤 | アサマ化成株式会社 | 36 | 食品の鮮度維持用水 | 大照産業株式会社 |
| 3 | 食品用保存剤 | アサマ化成株式会社 | 37 | 食品用鮮度保持剤 | 株式会社生研 |
| 4 | 水産物の品質劣化防止剤及び水産物の品質劣化防止方法 | 株式会社ニチロ | 38 | 鮮度保持剤 | 株式会社西通 |
| 5 | 鮮度保持用材料及び鮮度保持方法 | 二橋 義一 | 39 | マグロなどの魚肉の油焼け抑制および鮮度保持用噴霧液 | 大原 淳司 |
| 6 | 畜肉、魚肉およびこれらの加工品の鮮度保持剤並びに生産性改善剤 | アールティーイー・アソシエーツ有限会社 | 40 | 鮮度保持および/または消臭能を有する氷 | 第一化成産業株式会社 |
| 7 | 米からの抗酸化剤および鮮度保持剤 | 株式会社創研 | 41 | イソチオシアン酸アリルを含有するドライアイスおよびその製造方法 | 株式会社カレックス |
| 8 | 徐放性抗菌材の製造方法、該方法により得られる徐放性抗菌材、及びその用途 | 株式会社中塾酢店 | 42 | 食品用鮮度保持剤 | 北島産業有限会社 |
| 9 | 魚貝類の日持ち向上用ガス組成物および魚貝類の日持ち向上方法 | 株式会社ミドリ十字 | 43 | 鮮度保持剤及びその製造法 | 岡田 徹 |
| 10 | 食品の鮮度保持剤 | 倉成 賢治 | 44 | 鮮度保持剤 | 岡田 徹 |
| 11 | 冷凍加工されたサシミ用甲殻類水産動物及びその加工方法 | 株式会社長谷工コーポレーション | 45 | 食品用イソチオシアン酸アリル製剤 | 三菱化学フーズ株式会社 |
| 12 | 食品の静菌剤 | 株式会社アルファ | 46 | ナマコの風味・鮮度・品質を長期間保持する加工・保存方法 | 下原 實 |
| 13 | 生ものの鮮度保持法 | 菱田 巖 | 47 | 魚槽用鮮度保持剤 | 株式会社北興物産 |
| 14 | 鮮度保持剤 | 岡田 徹 | 48 | 食品の鮮度維持用水 | 大照産業株式会社 |
| 15 | 食品の保存方法および食品保存剤 | 株式会社ライ・カンパニー | 49 | 粒状鮮度保持剤 | 岡田 徹 |
| 16 | エビ又はカニのパック詰食品 | マル八株式会社 | 50 | トレハロースを含む生鮮食料保存液 | 和田 洋巳 |
| 17 | 生食用水産軟体動物及び水産甲殻類の鮮度保持方法 | 東和化成工業株式会社 | 51 | 二酸化塩素ガスの食品鮮度保持への使用方法および二酸化塩素ガス含有食品鮮度保持剤 | 株式会社ディー・エム・シーネットワーク |
| 18 | ぶり又はカンパチの燻製品並びにぶり又はカンパチの燻製冷凍品の製造方法 | 株式会社オンスイ | 52 | 制菌、抗菌性に優れた抗菌剤 | 金印わさび株式会社 |
| 19 | 生食用魚類の鮮度保持方法 | 東和化成工業株式会社 | 53 | 畜肉、魚肉およびこれらの加工品の鮮度保持剤 | アールティーイー・アソシエーツ有限会社 |
| 20 | ゲル組成物 | 岡田 徹 | 54 | ふすま鮮度保持剤 | 梅本 雅夫 |
| 21 | 生鮮食料品の鮮度保持剤及びその製造方法並びに生鮮食料品の鮮度保持方法 | 株式会社タケックス | 55 | 液状鮮度保持剤 | 梅本 雅夫 |
| 22 | 鮮度保持剤 | 岡田 徹 | 56 | 食品劣化停止剤 | 梅本 雅夫 |
| 23 | 食品用鮮度保持剤及び鮮度保持方法 | 日本新薬株式会社 | 57 | 食品用水成殺菌剤 | 岩井 一夫 |
| 24 | 食品鮮度保持用ゲル組成物 | 株式会社オーキッド | 58 | 魚等の鮮度保持方法 | サン・シーリング有限会社 |
| 25 | 鮮度保持剤 | 岡田 徹 | 59 | 食品の鮮度保持方法及び食品の貯蔵方法 | 株式会社銘葉 |
| 26 | 食品の鮮度保持剤 | 都出 良一 | 60 | 鮮度保持剤 | 梅本 雅夫 |
| 27 | 鮮度保持剤および鮮度保持剤を収納した容器ならびに容器を備えた食品収納容器 | 松下冷機株式会社 | 61 | 食品の鮮度保持液とドリップ流出防止液 | 高橋 常雄 |
| 28 | 鮮度保持剤及びその製造法 | 岡田 徹 | 62 | 無刺激ワサビ液 | 梅本 雅夫 |
| 29 | 畜肉、魚肉又はそれらの加工品の退変色防止方法及び退変色防止剤並びに退変色防止処理された... | マル八株式会社 | 63 | 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 |
| 30 | 生鮮食品等の鮮度保持材及びその製造方法 | 株式会社ブリヂストン | 64 | 海水を電気分解して得られる弱アルカリ水溶液からなる殺菌剤および海水に殺菌作用を付与する方法。 | 富山化学工業株式会社 |
| 31 | 鰯および鰯を素材とした練り製品の鮮度保持方法 | 株式会社上野屋本舗 | 65 | マグロなどの魚肉の油焼け抑制および鮮度保持剤 | 大原 淳司 |
| 32 | 生魚の保存方法 | 奥山 健二 | 66 | 抗菌・消臭・鮮度維持性ゲル状組成物 | 株式会社ソーエイ |
| 33 | 鮮度保持剤、これを用いた鮮度保持シート及び鮮度保持容器、並びに鮮度保持方法 | 株式会社エレガント | 67 | 食物の劣化防止用組成物 | 株式会社ゲオ |
| 34 | 食品保存剤及び食品の保存方法 | 奥野製薬工業株式会社 | | | 以下33点省略 |