

< 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!

## 凍結乾燥野菜の製造加工方法

\*\*\*\*\*

[ 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 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 25,935 -	¥ 24,700 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 25,935 -	¥ 24,700 -
( CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 38,850 -	¥ 37,000 - )

### 既刊 関連 セットの ご 案内

( 本体価格 )

No.	特許登録	既刊 関連 セットの ご 案内	点	( 本体価格 )
No, 9390	特許登録	冷凍野菜の製造加工方法	平.6-15 100点	¥23,700
No, 6876	"	乾燥野菜の製造加工方法	平.6-15 100点	¥23,700
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, 9543(A)	"	ゴボウの処理加工方法と製品	平.5-14 70点	¥16,100
No, " (B)	"	レンコンの処理加工方法と製品	" 51点	¥11,700
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, 9302	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	平.5-13 76点	¥19,000
No, 9359	"	カット野菜の保存処理方法	平.5-13 77点	¥17,700
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, 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	平.3-13 64点	¥14,700
No, 9358	"	青果物の鮮度保持包装方法	平.9-13 70点	¥16,000
No, 9745	"	茄子の処理加工方法と製品	平.6-15 100点	¥23,700
No, 9581	"	ポテト・サラダの製造加工方法	昭.63-平.14 72点	¥18,600
No, 9580	"	焼芋の製造加工方法	昭.59-平.14 70点	¥19,700
No, 8237	"	ショウガの処理加工方法と製品	平.1-8 59点	¥21,700

\*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 P D F ファイルにしおりリンク機能、B 5 製本版は B 5 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・B 5 製本版・一括購入
所属部署	題 名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	( ) Fax ( )
住所 〒	

料金には別途送料がかかります。

# 凍結乾燥野菜の製造加工方法

No.9831

[公開編] 平成7年～平成16年(10年間) 100点

CD-ROM版 ¥25,935

B5製本版 ¥25,935

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥38,850 )

1 加工豆類及びその製法	アルファード食品株式会社	34 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
2 即席汁食品用具材の製造方法	天野実業株式会社	35 オクラパウダーの製造方法及びオクラパウダーを用いたインスタント食品	アズザックフーズ株式会社
3 白甘藷の塊根及び葉茎の粉末製造方法	農事組合法人西日本新農産	36 即席食品の製造法	不二製油株式会社
4 固形即席汁食品の製造方法	天野実業株式会社	37 即席汁食品	天野実業株式会社
5 即席汁食品の製造方法	天野実業株式会社	38 緑色植物の緑葉青汁又は緑葉青汁粉末の製造方法	萩原 義秀
6 緑黄色野菜乾燥粒およびその製造方法	中村 美佐子	39 ニンニク加工方法、ニンニクエキス粉末及びニンニク成分含有組成物	株式会社サンヘルス
7 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	40 凍結または凍結乾燥物、方法および装置	堀金 彰
8 多孔質乾燥食品の製造方法	ハウス食品株式会社	41 葉類加工食品及びその製法	庭野 七郎
9 具入り乾燥スープの製造方法	日本ジフィー食品株式会社	42 生葉加工品の製造方法	株式会社前川製作所
10 ニンニク健康食品の製造方法	鈴木 健司	43 凍結乾燥食品の製法	日本ジフィー食品株式会社
11 固型スープ	天野実業株式会社	44 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
12 粉末うらごし山芋	仙波糖化工業株式会社	45 乾燥焼成茄子及びその製造方法	株式会社八ちゃん堂
13 梅肉とニンニクを混合した食品の製造方法	林田株式会社	46 粉末青果物の製造方法	岩手新浄農業協同組合
14 煮込み料理用調味材の製造方法	クノール食品株式会社	47 野菜類の凍結前処理液及び凍結前処理方法並びに凍結前処理済み野菜類など	宮坂醸造株式会社
15 サツマイモ葉加工食品及びその製法	庭野 七郎	48 即溶性を有するフリーズドライ食品	株式会社ポッカコーポレーション
16 ヘルスクエアで食物補給品として有用な脱水粉末化緑豆モヤシ及び植物繊維の組成物	アルコファーマ、ソシエテ、アノニム	49 ネギ属特殊野菜の加工製品	工藤 満
17 発酵食品用組成物	今野 信江	50 乾燥焼成ネギ及びその製造方法	株式会社八ちゃん堂
18 凍結乾燥とろろ芋及びその製造方法	仙波糖化工業株式会社	51 冷凍飲食品及びその製造方法	日本食品化工株式会社
19 復元用水付き凍結乾燥食品包装体	マルハ株式会社	52 乾燥野菜の製造法	株式会社永谷園
20 多孔質食品の製造方法	ハウス食品株式会社	53 多孔質食品の製造方法	ハウス食品株式会社
21 乾燥野菜の製造方法	シー・ビー・シー・インターナショナル・インコーポレイテッド	54 植物性材料の香りを変化させる方法	倉敷紡績株式会社
22 凍結乾燥機の凍結乾燥工程における乾燥対象物温度の監視方法と凍結乾燥機	共和真空技術株式会社	55 凍結法及び凍結乾燥法	第一化学株式会社
23 凍結乾燥野菜及びその製法	仙波糖化工業株式会社	56 乾燥野菜及びその製造方法	株式会社 フード インステテュート インターナショナル
24 広葉野菜のフリーズドライ方法	エースコック株式会社	57 焼きねぎの製造方法	ハナマルキ株式会社
25 ガーリックソースとその製法	有限会社アベシユウ食品	58 加熱加工食品および加熱加工食品用生地	ハウス食品株式会社
26 健康飲料用粉末食品の製造法	株式会社コトブキアカデミー	59 食品・薬品等の凍結乾燥方法および凍結乾燥装置	共和真空技術株式会社
27 そば葉粉末の製造方法	株式会社小川製粉	60 発酵食用植物を原料とする加工食品用保存材、及びその加工食品	中野 晰
28 乾燥植物の製造方法	藤山 昭	61 キムチエキス健康食品	有限会社高技術研究所
29 乾燥食品の製造方法	ミサト株式会社	62 加圧下加熱履歴を有する乾燥食材とその製造方法	ビジョン株式会社
30 食品の乾燥方法	清川 晋	63 乾燥具材の製造方法	協和エフ・デイ食品株式会社
31 脱臭生にんにくの製造方法およびそのカプセル剤	フンドーキン醤油株式会社	64 食品・薬品等の凍結乾燥装置および凍結乾燥方法	共和真空技術株式会社
32 野菜ジュース粉末及びその製造方法	エムピ・ジ・株式会社	65 凍結乾燥物、その製造方法および装置	堀金 彰
33 枝豆とその製造方法	毛利食品株式会社	66 フリーズドライ製法による野菜の加工方法	株式会社中国医食研究所

以下 34点省略