

< 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!

マグロの加工方法と製品

[公開編] 平成 14 年 ~ 平成 17 年 (4 年間) 8 8 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 27,720 -	¥ 26,400 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 27,720 -	¥ 26,400 -
(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 40,950 -	¥ 39,000 -)

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	(本体価格)
No, 9329	公開特許	マグロの加工方法と製品	平.7-13 76点 ¥19,000
No, 7908	"	"	昭.62-平.6 68点 ¥23,700
No, 8661	"	アジの処理加工方法と製品	平.1-10 71点 ¥25,500
No, 8881	"	鮭の処理加工方法と製品	平.8-11 56点 ¥19,700
No, 7984	"	"	平.4-7 70点 ¥27,600
No, 7428	"	"	昭.62-平.3 62点 ¥23,400
No, 8656	"	魚介類の薫製方法と製品	平.1-10 74点 ¥26,300
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, 9308	"	生鮮魚介類の静菌方法と装置	平.5-13 87点 ¥20,000
No, 9099(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	平.6-12 65点 ¥21,900
No, 7666(A)	"	"	昭.59-5 75点 ¥24,700
No, 9099(B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	平.6-12 40点 ¥14,600
No, 7666(B)	"	"	昭.59-平.5 37点 ¥13,400
No, 8194	"	レトルト魚介類の製造方法	平.4-8 65点 ¥23,400
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, 9097	"	タコの処理加工方法と製品	平.2-12 60点 ¥20,700
No, 9228	"	タラコの処理加工方法	平.11-13 57点 ¥13,000
No, 9278	"	イカの加工方法と製品	平.12-13 59点 ¥13,500
No, 9387	"	イワシの加工処理方法と製品	平.2-13 93点 ¥25,000
No, 9388	"	サバの加工処理方法と製品	平.2-13 96点 ¥25,800
No, 9389	"	サンマの加工処理方法と製品	平.2-13 85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。

マグロの加工方法と製品

No.9973

[公開編] 平成14年～平成17年(4年間)

88点

CD-ROM版 ¥27,720

B5製本版 ¥27,720

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥40,950)

- | | | | |
|---|-----------------|---|-------------------|
| 1 魚落し身と眼窩脂肪組織を用いたサシミ風味食品及びその製造方法 | 株式会社丸又 | 36 大型魚類の冷凍加工方法及びその加工生産システム | 株式会社前川製作所 |
| 2 高鮮度冷凍鮪身肉の製造方法及び高鮮度冷凍鮪身肉 | 寶洋水産株式会社 | 37 魚栄養食品及びその製造方法並びに魚ペースト含有調味料 | 江崎 正記 |
| 3 食肉類加工品及びその製造方法 | 丸大食品株式会社 | 38 マグロ卵巣の加工食品 | 清水商工会議所 |
| 4 生鮮食品の変敗抑制機能を有しかつ容器・梱包等の軽量化ならびに流通コスト削減を推進する... | 大原 三郎 | 39 まぐろの脂肪量非破壊測定方法及びその装置の検出ヘッド | 株式会社カネトモ |
| 5 食品の鮮度保持方法 | 苅野 仁 | 40 漁獲魚の鮮度保持システム | 株式会社エイ・シー・エム |
| 6 食肉脱色用組成物 | 土屋 隆英 | 41 マグロ類加工食品及びその製造方法 | 有限会社 池澤鮮魚 |
| 7 生鮮食品の鮮度保持方法とそれに使用する塩含有氷の製造方法及び生鮮食品の鮮度保持システム | 株式会社前川製作所 | 42 類の皮剥ぎ方法及びこれを実施するための装置 | デル サー ゴンザレス、クレメンテ |
| 8 大形魚の殺し処理方法及びその方法により処理した大形魚 | 吉村 由松 | 43 魚肉または魚肉片の冷凍変性を防止する方法 | デルマール株式会社 |
| 9 大型魚類の加工生産システムとその方法 | 株式会社前川製作所 | 44 魚類の内臓から多価不飽和脂肪酸を構成成分とするリン脂質を含む脂質組成物を抽出するための方法... | 静岡県 |
| 10 魚用漬け込み調味料 | 日本水産株式会社 | 45 魚肉の退色防止用組成物および退色防止方法 | 株式会社タイショーテクノス |
| 11 魚介類の燻製製品製造方法 | 有限会社生鮮食料品卸売センター | 46 マグロの料理用Aカット方法 | 大塩 紀勝 |
| 12 乾燥味付け鮪の製造方法 | 株式会社京食 | 47 魚介類由来のリン脂質の製造方法 | 旭化成ケミカルズ株式会社 |
| 13 ミオグロビン含有食品の二重包装体 | 呉羽化学工業株式会社 | 48 生鮮食品の販売システム及びマグロの料理用Aカット方法及び販売システム。 | 大塩 紀勝 |
| 14 凍結魚介類肉又は凍結食肉類の処理方法 | マル八株式会社 | 49 燻煙成分を溶解した燻液を用いた魚類加工方法 | 株式会社オンスイ |
| 15 鮪などの魚肉成形方法及び魚肉ケーキ | 築地五光水産株式会社 | 50 ラウンドマグロの保存処理方法 | 山岡 金光 |
| 16 マグロの保存処理方法 | 山岡 金光 | 51 魚体の荷扱い方法及びそのシステム | 株式会社日立製作所 |
| 17 マグロ肉の解凍保存方法 | 有限会社高一水産 | 52 生鮮食品保存用氷 | 株式会社ジェイシーエス |
| 18 漁獲物の鮮度保持方法 | 株式会社ダイエイ | 53 魚肉加工品用油 | 日本油脂株式会社 |
| 19 競り場の冷凍マグロ置き場 | 高崎市総合卸売市場株式会社 | 54 食品の殺菌方法 | 株式会社ハナマサ |
| 20 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 | 55 調味加工食品とその製造方法 | 田中 孝 |
| 21 魚の加工法とこれに用いる分析計 | エイブル株式会社 | 56 まぐろ身肉のあぶりづけ加工方法 | 株式会社芝印 |
| 22 大形魚体の処理方法 | 吉村産業株式会社 | 57 魚の生流通方法及び生流通用包装体 | 株式会社前川製作所 |
| 23 魚類加工方法 | 株式会社オンスイ | 58 魚類用裁割機 | 株式会社前川製作所 |
| 24 生鮮食品保存具 | 有限会社マッケレール | 59 魚類の裁割方法及び魚体構造 | 株式会社前川製作所 |
| 25 氷衣が形成された冷凍魚介類 | マル八株式会社 | 60 軟化加工魚肉の製造方法 | 株式会社阿部亀商店 |
| 26 魚の生けしめ装置 | 株式会社キヨモトテックイチ | 61 魚肉の切身を含むから揚げ様フライ食品の製造法 | 株式会社ニチレイ |
| 27 魚介類変質防止用噴霧剤、魚介類変質防止方法 | 株式会社シーイーシー・ジャパン | 62 大型魚類の腎臓除去方法とその装置 | 株式会社前川製作所 |
| 28 魚肉コーティング用油脂組成物 | 月島食品工業株式会社 | 63 食品乾燥防止方法 | 株式会社 コーザイ |
| 29 赤身魚肉の退色防止用組成物および退色防止方法 | 株式会社タイショーテクノス | 64 漁獲物の低温保管装置 | 株式会社前川製作所 |
| 30 魚介類の肉風味改善用油中水分分散型エマルジョン、その製造方法及び加工魚肉 | 日本油脂株式会社 | 65 冷凍マグロ搬入装置 | 株式会社コールドサービス |
| 31 魚肉加工品及びその製造法 | 不二製油株式会社 | 66 魚肉包装体およびその製造方法 | 呉羽化学工業株式会社 |
| 32 鮪肉を裁割して冷凍保存する鮪肉処理システム | 株式会社前川製作所 | 67 冷凍マグロ置き台 | 株式会社コールドサービス |
| 33 食用魚類の鮮度保持方法 | 興研株式会社 | 68 燻煙香を増強した食品 | 味の素株式会社 |
| 34 肉加工用ショートニング、加工肉及びその製造方法 | 日本油脂株式会社 | 69 煮熟魚または蒸煮魚のほぐし装置とほぐし身製造方法 | 味の素株式会社 |
| 35 食品の含浸処理方法 | 株式会社プラセラム | 70 赤身魚類の処理方法 | 有限会社春海水産 |

以下18点省略