

< 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!

## 食用肉改質剤の組成

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] ( セット A ) 平成 10 年 ~ 平成 13 年 ( 3 年間 ) 68 点

[ 公開編 ] ( セット B ) 平成 14 年 ~ 平成 17 年 ( 3 年間 ) 67 点

全文 PDF CD-ROM 版 (抄録版付) ( セット A ) ¥ 24,990 - ( セット B ) ¥ 24,990 - ( 全て税込価格 )

全文紙収録 B5 製本版 ( セット A ) ¥ 24,990 - ( セット B ) ¥ 24,990 -

( CD-ROM 版 ・ B5 製本版 一括購入 ( セット A ) ¥ 36,750 - ( セット B ) ¥ 36,750 - )

		既 刊 関 連 セ ャ ッ ト の ご 案 内	( 本体価格 )	
No, 8468	公開特許	食用肉改質剤の組成	平. 7-9	69点 ¥ 24,700
No, 8825(B)	"	食肉類の軟化加工方法	平. 8-11	67点 ¥ 24,700
No, " (A)	"	"	平. 4-7	61点 ¥ 22,300
No, 7487(D)	"	"	昭. 55-平. 3	37点 ¥ 17,700
No, " (A)	"	生肉片の接着加工方法	"	40点 ¥ 19,200
No, " (B)	"	霜降り状肉製品の製造方法	"	35点 ¥ 16,800
No, " (C)	"	低カロリー肉製品の製造方法	"	33点 ¥ 16,400
No, " (E)	"	コンビーフとローストビーフ	"	26点 ¥ 12,500
No, 9540(B)	"	ハンバーグの製造加工方法	平. 13-14	57点 ¥ 13,100
No, " (A)	"	"	平. 11-12	56点 ¥ 13,100
No, 8772	"	"	平. 9-10	68点 ¥ 26,300
No, 8206	"	"	平. 7-8	71点 ¥ 27,400
No, 7782	"	"	平. 4-6	65点 ¥ 26,700
No, 7486	"	"	平. 1-3	74点 ¥ 31,600
No, 8773	"	ソーセージの製造加工方法	平. 7-10	67点 ¥ 26,000
No, 9539	"	ミートボールの製造加工方法	平. 5-14	96点 ¥ 22,000
No, 8208	"	ミート・スナックの製造方法	平. 5-8	58点 ¥ 23,400
No, 8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平. 2-11	58点 ¥ 23,300

\*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 〒	

# 食用肉改質剤の組成(セットA・B)

No.10011

セットA[公開編] 平成10年～平成13年(3年間) 68点 CD-ROM版 ¥24,990 B5製本版 ¥24,990 一括購入 ¥36,750 (全て税込価格)

セットB[公開編] 平成14年～平成17年(3年間) 67点 CD-ROM版 ¥24,990 B5製本版 ¥24,990 一括購入 ¥36,750

## (セットA)

1 調味液に浸漬した加工肉	江崎グリコ株式会社
2 高圧を利用した畜肉及び魚の切身の品質改良法	愛媛県
3 食品の香味付け方法	有限会社トミナガ
4 飲食品添加剤	日清製粉株式会社
5 加工生肉	松谷化学工業株式会社
6 食品における核酸旨味成分保持剤	鐘淵化学工業株式会社
7 食肉の改質剤及びこれで処理した食肉又は肉製品	花王株式会社
8 食肉の改質剤及びこれで処理した食肉又は肉製品	花王株式会社
9 肉軟化酵素安定化剤及び食肉用液体ソース組成物	ライオン株式会社
10 食肉製品の製造方法	不二製油株式会社
11 不透明物質包含カラギーナンセロゲル粉末及びそれを含有する食品	雪印食品株式会社
12 畜肉類のレトルト処理方法及びレトルト畜肉類	花王株式会社
13 改質肉およびそれを用いた調味料の製造方法	味の素株式会社
14 食肉加工食品	旭化成工業株式会社
15 食肉へのインジェクション方法	プリマハム株式会社
16 食肉用軟化剤及び食肉の処理方法	日東ベスト株式会社
17 食肉の肉質改善方法	浅野 保美
18 食肉加工製品および食肉加工製品用品質改良組成物	オルガノ株式会社
19 食肉製品の製造方法	プリマハム株式会社
20 食肉加工用ピクル	味の素株式会社
21 粉末特性の改良された大豆蛋白及びピクル	味の素株式会社
22 肉類の食感改善方法	ハウス食品株式会社
23 変異型ズブチリンSYAB及びその適用	ナショナル サイエンス カウンシル
24 食肉改質剤	ミヨシ油脂株式会社
25 食品の製造方法および品質改良剤	アサマ化成株式会社
26 食肉製品及びその製造方法	プリマハム株式会社
27 加工生肉	松谷化学工業株式会社
28 調理加工食品の物性改良剤および/または物性保持剤	昭和産業株式会社
29 肉類の食感改善方法	ハウス食品株式会社
30 食肉の品質改良剤並びに食肉製品及びその処理方法	理研ビタミン株式会社
31 食肉の肉質改善方法	浅野 保美
32 酵素を利用した食肉加工品	プリマハム株式会社
33 孟宗竹を用いた灰汁の生成方法及びこの灰汁を用いた食肉の改質方法	株式会社伊豆ライスセンター
34 食肉改質剤	太陽化学株式会社
以下34点省略	

## (セットB)

1 牛肉調製品およびその製造方法	伊藤ハム株式会社
2 食肉類加工品及びその製造方法	丸大食品株式会社
3 食品用pH調整剤	藤沢薬品工業株式会社
4 生クロレラの活用方法	金山 幸市
5 新規食用油脂及びその製造方法	三邦株式会社
6 惣菜タイプ畜肉加工品	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
7 肉加工食品の製造方法	不二製油株式会社
8 新規なキモトリプシン様プロテアーゼ及びその製造法並びに新規なキモトリプシン様プロテアーゼを作用させる...	天野エンザイム株式会社
9 食肉用油脂注入液、製造方法および用途	日本油脂株式会社
10 肉類含有食品	ハウス食品株式会社
11 挽肉加工製品の製造法	不二製油株式会社
12 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
13 畜肉および魚肉加工品用の食感改良剤	株式会社紀文フードケミファ
14 ペースト状肉の固形化方法とそれを用いた食肉加工食品	味の素株式会社
15 食肉製品用蛋白組成物およびそれを用いた食肉製品	不二製油株式会社
16 加工食品の調製方法及びレトルト食品	ハウス食品株式会社
17 コンニャク添加食品およびその製造方法	株式会社紀文食品
18 粉末状大豆たん白及び畜肉加工品用添加剤、並びに畜肉加工品の製造方法	味の素株式会社
19 システインプロテアーゼ活性の改善方法	多田 幹郎
20 含蛋白食品改質剤及び含蛋白食品の改質方法	ミヨシ油脂株式会社
21 肉類の食感及び風味改良剤	長谷川香料株式会社
22 食品の品質改良剤	旭電化工業株式会社
23 肉類及び/又は魚介類の品質安定化剤、これを用いた肉類及び/又は魚介類の品質安定化方法...	株式会社東農園
24 食肉加工用組成物、食肉加工用乳化分散液及び加工食肉	日本油脂株式会社
25 肉類の肉質を向上させる品質向上剤	松村 圭剛
26 乾燥食肉製品及びその製法	日本ハム株式会社
27 ソーセージの品質改良方法	味の素株式会社
28 ピクル組成物及びそれを用いた食肉製品	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
29 畜肉食品の肉色改善剤および畜肉食品	日本製紙株式会社
30 食肉加工品及びその製造方法	萬田 義人
31 食肉用改良剤ならびに該食肉用改良剤を用いる食肉加工食品の製造法	味の素株式会社
32 パパイア・パイナップルのエキスを含有する塩	株式会社沖縄ソルト
33 肉の軟化	ノボザイムス ノース アメリカ、インコーポレイティド
34 プロテアーゼ、これに対する遺伝子およびその用途	コレア リサーチ インスティテュート オブ...
以下33点省略	