

<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!

## ブロイラーの解体加工方法と装置

\*\*\*\*\*

[公開編]平成7年~平成17年(11年間) 115点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥48,825-	¥46,500-
全文紙収録	B5製本版	¥48,825-	¥46,500-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥72,450-	¥69,000-

### 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,7807	公開特許	ブロイラーの解体加工方法と装置	平.2-6 66点	¥33,800
No,7804	"	鶏肉の加工方法と製品	平.2-6 62点	¥19,800
No,7805	"	臓器食品の製造方法	平.2-6 54点	¥21,300
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,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,8774	"	乾燥肉の製造加工方法と製品	平.3-10 61点	¥21,700
No,8773	"	ソーセージの製造加工方法と製品	平.7-10 67点	¥26,000
No,8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-11 58点	¥23,300
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,8468	"	食用肉改質剤の組成	平.7-9 69点	¥24,700
No,9334	"	オムレツの製造加工方法	平.5-13 82点	¥19,700
No,9416	"	コロッケの製造加工方法	平.4-13 84点	¥19,400
No,9588	"	スクランブルエッグの製造加工方法	昭.63-平.14 82点	¥18,600

\*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 〒	

# ブロイラーの解体加工方法と装置

No.10016

[公開編] 平成7年～平成17年(11年間) 115点

CD-ROM版 ¥48,825

B5製本版 ¥48,825

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥72,450 )

- |                                            |                                             |                                       |                                                |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1 屠殺された動物の脚部の骨の除去方法及び装置                    | ストーク・プロテコン・ベスローテン・フェンノートシャップ                | 31 腿肉オートローディングシステム                    | 株式会社前川製作所                                      |
| 2 鳥の砂肝の筋腱切除機                               | 株式会社ニイプロ                                    | 32 食鳥ササミ肉の筋抜き装置                       | ゴードックス株式会社                                     |
| 3 ささみ肉の筋腱の切除方法並びに切除装置                      | 株式会社ニイプロ                                    | 33 胸肉分離方法とその装置                        | 株式会社前川製作所                                      |
| 4 食鳥の骨付もも肉の骨に沿ってすじ入れする装置                   | ゴードックス株式会社                                  | 34 家禽胴体を処理する装置                        | ノルデイシエル・マシーネン<br>パウ・ルド・バアデル・ゲー<br>エムペーハー...    |
| 5 鳥肉胴部の皮をはぐ方法及び装置                          | ノルデイシエル・マシーネン<br>パウ・ルド・バアデル・ゲー<br>エムペーハー... | 35 胸肉分離方法とその装置                        | 株式会社前川製作所                                      |
| 6 屠殺した鳥の胴部を処理する方法                          | ノルデイシエル・マシーネン<br>パウ・ルド・バアデル・ゲー<br>エムペーハー... | 36 生きた動物を微生物の成長を最小限に抑えるようにして食品に加工する方法 | ザ・ビーオーシー・グレー<br>ブ・インコーポレーテッド                   |
| 7 家禽の下肢部から骨を摘出する装置及び方法                     | リンコ・ジャパン株式会社                                | 37 屠体処理装置のレッグプロセッサー                   | リンコ・ジャパン株式会社                                   |
| 8 鶏の自動キラー装置                                | 株式会社ニイプロ                                    | 38 鶏体の放血方法                            | リンコ・ジャパン株式会社                                   |
| 9 畜殺された家禽の体から皮を剥ぐ装置                        | ノルデイシエル・マシーネン<br>パウ・ルド・バアデル・ゲー<br>エムペーハー... | 39 鳥類の胴体から脚部を分離する装置                   | ノルデイシエル マシーネン<br>パウ ルド バアデル ゲゼ<br>ルシャフト ミット... |
| 10 ササミ肉の筋取り装置                              | 株式会社ニッコー                                    | 40 食鳥の内臓処理装置                          | マルイ事業協同組合                                      |
| 11 食鳥屠体ガラのカップ部剥し装置                         | ゴードックス株式会社                                  | 41 手羽の切断分離装置                          | マルイ事業協同組合                                      |
| 12 畜殺された家禽を処理する装置                          | ノルデイシエル・マシーネン<br>パウ・ルド・バアデル・ゲー<br>エムペーハー... | 42 低温食品加工装置                           | 株式会社前川製作所                                      |
| 13 手羽元チューリップ形成装置                           | 株式会社ニッコー                                    | 43 食鳥腿肉のサイドカット装置                      | 石川島播磨重工業株式会<br>社                               |
| 14 鴨などの家禽を切り分けるための方法                       | アラン ラフィット                                   | 44 食鳥腿肉のホック部カット装置                     | 石川島播磨重工業株式会<br>社                               |
| 15 動物の四肢の骨から肉を切り離しを準備する方法及び装置              | ノルデイシエル・マシーネン<br>パウ・ルド・バアデル・ゲー<br>エムペーハー... | 45 鶏のささみ肉の筋腱切除装置                      | 有限会社真島鉄工所                                      |
| 16 家禽の処理方法                                 | 小田 正男                                       | 46 翼体を保持する装置                          | ノルデイシエル マシーネン<br>パウ ルド バアデル ゲゼ<br>ルシャフト ミット... |
| 17 家禽の胸ガラを分離する方法及びその装置                     | 株式会社阿部繁孝商店                                  | 47 食鳥脱毛処理用湯槽及び食鳥の脱毛方法                 | 株式会社浜電化                                        |
| 18 笹身肉の筋切り装置                               | 株式会社浅利研究所                                   | 48 骨、皮、すじの加工装置                        | 株式会社ヒガシモトキカイ                                   |
| 19 骨付手羽及びその製造方法                            | 日航商事株式会社                                    | 49 食鳥腿肉のドラム部セパレート装置                   | 石川島播磨重工業株式会<br>社                               |
| 20 畜殺された家禽の胴体からヒレ肉を取り除く方法および装置             | ストルク・ペー・エム・テー・<br>ペー・ヴェー                    | 50 食鳥腿肉のサイ腱カット装置                      | 石川島播磨重工業株式会<br>社                               |
| 21 半体の中に切り込みを行い、とりわけ、半体から脊椎を除去する装置及びその除去方法 | ストーク・プロテコン ランヘン・ベスローテン・フェンノートシャップ           | 51 食鳥腿肉のサイボン切込み装置                     | 石川島播磨重工業株式会<br>社                               |
| 22 家禽体の翼を切り分ける装置                           | ノルデイシエル・マシーネン<br>パウ・ルド・バアデル・ゲー<br>エムペーハー... | 52 鶏のささみ肉のあまかわ剥離装置                    | 有限会社真島鉄工所                                      |
| 23 食品の流体ジェット切断構造およびプラント                    | ルメテック、アクティーゼルスカブ                            | 53 笹身肉の筋肉切り取り装置                       | 株式会社浅利研究所                                      |
| 24 家禽を気絶させるための方法及び装置                       | ストーク ピーエムティー<br>ビー・ヴィー                      | 54 鶏肉屠体上半身の脱骨自動処理方法とその装置              | 株式会社前川製作所                                      |
| 25 食肉用冷却洗浄槽の汚水回収システム                       | 株式会社前川製作所                                   | 55 ブロイラー等の洗浄方法及び装置                    | 新興商事株式会社                                       |
| 26 鶏体の脱毛装置                                 | リンコ・ジャパン株式会社                                | 56 食鶏の自動大バラシ方法とその装置                   | 株式会社前川製作所                                      |
| 27 脚の骨抜き方法及び装置                             | ストルク ペーエムテー<br>ペー・フェー                       | 57 鳥の首骨の周囲の肉の取得方法                     | 有限会社真島鉄工所                                      |
| 28 鶏やアヒル等の家禽の処理方法                          | 小田 正男                                       | 58 電動ササミ落とし機                          | 椎葉 豊                                           |
| 29 鶏体の処理装置                                 | リンコ・ジャパン株式会社                                | 59 鶏の足裏タコの切断装置                        | 住金物産株式会社                                       |
| 30 鶏のささみ肉のすじ抜き機                            | 有限会社真島鉄工所                                   | 60 屠殺された動物、特に家禽の骨折を検知する装置および方法        | ストルク・ペー・エム・テー・<br>ペー・ヴェー<br>以下55点省略            |