

<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!

臓器食品の製造方法

[公開編] 平成7年~平成17年(11年間) 96点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥39,690-	¥37,800-
全文紙収録	B5製本版	¥39,690-	¥37,800-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥58,800-	¥56,000-

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,7805	公開特許	臓器食品の製造方法	平.2-6 54点	¥21,300
No,7807	"	プ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,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 〒	

臓器食品の製造方法 No.10017

[公開編] 平成7年～平成17年(11年間) 96点

CD-ROM版 ¥39,690

B5製本版 ¥39,690

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥58,800)

- | | | | |
|------------------------------------|--|--|---|
| 1 カルシウム含有微粉末とその製造方法 | 所 森雄 | 34 畜産物由来の組合わせ健康食品 | 伊藤ハム株式会社 |
| 2 ボイル食品およびその製造方法 | 株式会社鈴録 | 35 湿気物を調製する方法と該方法を実施する装置 | ソシエテ デ プロデュイ
ネツスル ソシエテ アノニム |
| 3 食用骨粉の製造法 | 株式会社サンテクニカルサービス | 36 発酵調味料の製造方法 | サンベースフード株式会社 |
| 4 豚軟骨の加工方法、及び豚軟骨加工食品 | 柳原食肉センター株式会社 | 37 スライス加工したバラ先軟骨 | 工藤 一徳 |
| 5 共 - 押し出し生成物、その製造方法および装置 | ソシエテ デ プロデュイ
ネツスル ソシエテ アノニム | 38 豚の顔皮の加工方法 | 仲里 悦雄 |
| 6 もつ(豚、牛の腸)の味噌煮詰めとその製造法。 | 山本 太 | 39 動物脂の加工処理方法 | 竹田化成株式会社 |
| 7 ソーセージ様食品の製法 | 工藤 光治 | 40 骨髄成分の採取方法 | 株式会社電子物性総合研究所 |
| 8 食肉製品の加工方法 | 新田ゼラチン株式会社 | 41 骨エキスの製造法 | ハウス食品株式会社 |
| 9 骨髄品の製法 | 株式会社中国医食研究所 | 42 食品用組成物及びその製造方法 | 株式会社万生 |
| 10 水酸化比の高い型コラーゲン | 河端 信 | 43 加工骨肉類及びその二次加工製品の製造方法 | 石川 俊子 |
| 11 卵蛋白を含有するコラーゲンおよびその製法 | ニッピコラーゲン工業株式会社 | 44 鳥獣畜肉発酵加工食品、その製造方法及びその利用 | 株式会社ムッターハム |
| 12 醤油ラーメンスープ及び煮豚の製造方法 | 田中 和義 | 45 ダチョウの肉骨を用いた食材 | 濱田 博之 |
| 13 肉の煮込み料理の早煮方法及び、早煮材料 | 佐藤 昌作 | 46 レバーソーセージおよびその製造方法 | 伊藤ハム株式会社 |
| 14 肉製健康食品 | ジュコー科学株式会社 | 47 食品添加物及びこれを含有する食品組成物 | 生化学工業株式会社 |
| 15 DHA高含有畜肉加工製品の製造法 | 旭化成工業株式会社 | 48 食用内臓物等の軟化処理方法 | 株式会社武蔵野化学研究所 |
| 16 牛骨カルシウム材およびその製造方法 | 新田ゼラチン株式会社 | 49 馬肉、豚の胃袋、牛の腸を原料とする肉加工食品及びその製造方法 | 有限会社真コーポレーション |
| 17 天然含カルシウム飲料 | 株式会社中国医食研究所 | 50 豚皮加工食材とその製造方法 | 津多 定子
ソシエテ デ プロデュイ
ネツスル ソシエテ アノニム |
| 18 せんまいを主素材とした食材入り調味液体の製法 | 有限会社豊完商産 | 51 処方化エマルジョン製品 | 株式会社山幸蒲鉾 |
| 19 内臓入りソーセージの製造方法 | 雪印食品株式会社
ソシエテ デ プロデュイ
ネツスル ソシエテ アノニム | 52 軟骨加工食品およびその製造方法 | 三邦株式会社 |
| 20 肉パティの製造方法 | 株式会社メタレックス研究所 | 53 発酵加工食品及びその製造方法 | 大里 荘太郎 |
| 21 蛋白質系食品及びその製造方法 | ウイングワールド株式会社 | 54 豚皮の加工食品 | エド・ガイストリック・ゼーネ・
アクチェンゲゼルシャフト・
フュール... |
| 22 畜骨及び魚骨を原料とした食品素材及び食品 | ソシエテ デ プロデュイ
ネツスル ソシエテ アノニム | 55 豚の皮膚からのコラーゲン膜の製造方法 | 豚皮からのこく味素材及びその製造方法並びにこく味増強材及びその製造方法 |
| 23 食肉厚切の製造法 | ライフサービス株式会社 | 56 豚皮からのこく味素材及びその製造方法並びにこく味増強材及びその製造方法 | プリマハム株式会社 |
| 24 鹿素材を含有する健康食品及びその製造方法並びに鹿素材の製造方法 | 味の素株式会社 | 57 軟骨入りウィンナ・ソーセージ | 東富士農産株式会社 |
| 25 改質された動物天然腸 | 味の素株式会社 | 58 牛アキレス腱を含有する調味料の製法 | 株式会社社長や |
| 26 食品用濃厚エキスの製造法 | 株式会社仙台牛たん本舗 | 59 禽肉へのオメガ3高度不飽和脂肪酸の取り込み効率を向上させるための方法 | オメガテック インコーポレイテッド |
| 27 牛たん焼きの製造方法 | トウフク株式会社 | 60 食肉加工用調味料組成物および食肉加工食品の製造方法 | 武田薬品工業株式会社 |
| 28 鳥ガラのフライ食品及びその製造方法 | 雪印乳業株式会社 | 61 マローの抽出方法 | テイクオン株式会社 |
| 29 ポリアミンの製造方法 | 佐藤 良爾 | 62 肉寿司 | 中本 貴久 |
| 30 牛たん加工食品およびその製造方法 | 株式会社オールインワン | 63 食品の風味改良方法 | 佐藤食品工業株式会社 |
| 31 カルシウム剤の製造方法 | 株式会社オールインワン | 64 有針型ピックルインジェクター及びそれを用いたインジェクション方法 | プリマハム株式会社 |
| 32 カルシウム剤の製法 | 石川 俊子 | 65 食品、ペットフード等の製造処理方法及び畜肉加工食品 | 伏見蒲鉾株式会社 |
| 33 加工獣骨または加工獣肉 | | | 以下31点省略 |