

<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!

ワカメの加工方法と製品

[登録・公開編]平成18年~平成19年(2年間) 70点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥24,255-	¥23,100-
全文紙収録	B5製本版	¥24,255-	¥23,100-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥35,700-	¥34,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	登録・公開	ワカメの加工方法と製品	平.16-17	64点	¥17,900
No,9661	"	"	平.14-15	62点	¥14,300
No,9273	"	"	平.12-13	54点	¥12,400
No,8822	"	"	平.10-11	44点	¥15,300
No,8340	"	"	平.8-9	39点	¥15,000
No,7972	公告・公開	"	平.6-7	40点	¥15,000
No,7653(B)	公開特許	"	平.2-5	45点	¥15,300
No,6775	"	"	昭.61-平.1	73点	¥24,700
No,7653(A)	公告特許	"	昭.60-平.5	45点	¥15,300
No,7374(A)	公開特許	ヒジキ・モズクの処理加工方法	昭.48-平.3	63点	¥23,300
No,"(B)	"	トコロテンの処理加工方法	昭.48-平.3	52点	¥19,700
No,7783	"	"	昭.63-平.6	74点	¥24,700
No,6393(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	昭.53-62	72点	¥23,400
No,7714	"	ふりかけ類の製造加工方法	昭.59-平.5	84点	¥23,700
No,7651	"	昆布巻加工食品とその製造方法	昭.54-平.5	100点	¥24,600
No,8009	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.2-7	61点	¥21,300
No,6948	"	"	昭.57-平.1	70点	¥23,400
No,6791	"	魚介類珍味食品の製造加工方法	昭.55-平.1	80点	¥24,400
No,8008	"	魚肉チーズ嗜好品の製造方法	昭.61-平.7	81点	¥25,600
No,8194	"	レトルト魚介類の製造方法	平.4-8	65点	¥23,400
No,8200	"	シート状食品の製造加工方法	平.5-8	63点	¥21,600

*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ファイルにしておりリンク機能、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 〒	

ワカメの加工方法と製品

No.10169

[登録・公開編] 平成18年～平成19年(2年間) 70点

CD-ROM版 ￥24,255 B5製本版 ￥24,255 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥35,700)

1 水産物の凍結貯蔵方法	独立行政法人科学技術振興機構	33 免疫賦活剤	馬渡 祥二
2 わかめの芯と葉との分離方法	全国漁業協同組合連合会	34 白和えの製造方法	株式会社山忠
3 押圧成型乾燥食材の製造方法	日本エフディ株式会社	35 加工食品用異物除去装置	株式会社荒川製作所
4 滋養食材およびそれを用いた滋養食品	岩谷 平雄	36 フコイダン様多糖複合体の製造方法及びそれを主成分とする免疫賦活剤	株式会社マルイ物産
5 血管新生抑制剤	長瀬産業株式会社	37 塩味調味料	比嘉 明
6 咀嚼困難者用おやつ	キユーピー株式会社	38 乾燥粉末海藻類の超微粒子化方法	小出 克己
7 - グルクロニダーゼ阻害剤	長瀬産業株式会社	39 海藻エキスの製造方法	小川香料株式会社
8 液晶表示装置及びその製造方法	シャープ株式会社	40 らを含有する飲食物並びに飲食物の呈味改善方法	小川香料株式会社
9 海藻類の処理方法	株式会社フロンティアエンジニアリング	41 塊状即席茎わかめの製造方法	扇屋食品株式会社
10 プロリルエンドペクチダーゼ阻害剤	長瀬産業株式会社	42 海藻類に含まれる成分を最大限に製造する方法	株式会社鉄組潜水工業所
11 乾燥グリーンめかぶおよびその製造方法	株式会社セイワテクニクス	43 食塩の製造方法	八藤 眞
12 海藻、ヒト有害元素の除去方法と表示。	株式会社 ステムズ	44 海藻抽出液の濃縮方法	岩原 正宜
13 脱色フコイダンの製造方法	株式会社サウスプロダクト	45 生体内DHA合成促進剤	国立大学法人 北海道大学
14 脱色フコイダンの製造方法	株式会社サウスプロダクト	46 抗ヒロリ菌剤及びこれを含有する飲食物	株式会社東洋発酵
15 褐藻類の調味方法	株式会社ミツカングループ本社	47 大豆成分を含有した海藻の粒状組成物の製造方法。	株式会社あぶらや商店
16 フコイダンの抽出方法	有限会社 沖物産	48 新規な海藻糖タンパク由来ペプチド及びプロリルエンドペクチダーゼ阻害剤	末綱 邦男
17 海藻・小魚・野菜又は山菜から異物を除去するための方法及び装置	株式会社山忠	49 新規な海藻糖タンパク由来ペプチド及びプロリルエンドペクチダーゼ阻害剤	末綱 邦男
18 肥料又は飼料の原料並びにその製造方法	株式会社アグリックス	50 新規な海藻糖タンパク由来ペプチド及びプロリルエンドペクチダーゼ阻害剤	末綱 邦男
19 干しワカメの製造方法	クリオン株式会社	51 新規な海藻糖タンパク由来ペプチド及びプロリルエンドペクチダーゼ阻害剤	末綱 邦男
20 ウレアーゼ阻害剤	長瀬産業株式会社	52 新規な海藻糖タンパク由来ペプチド及びプロリルエンドペクチダーゼ阻害剤	末綱 邦男
21 ワカメの加工品及びその加工製造法	井上 義夫	53 新規な海藻糖タンパク由来ペプチド及びプロリルエンドペクチダーゼ阻害剤	末綱 邦男
22 ウレアーゼ阻害剤	長瀬産業株式会社	54 海藻の迅速塩漬方法および該塩漬方法により製造した塩蔵海藻	岩手県
23 液化海藻、その製造方法、及び原料	久原 俊之	55 包装食品および食品の退色防止方法	大日本印刷株式会社
24 わかめの茎分け治具	原 和弘	56 塩化カルシウム含有保存海藻の処理方法	第一製網株式会社
25 フコイダン組成物の防腐方法	宇部興産株式会社	57 海藻微細化物の分散系コロイド状組成物およびその製造方法	株式会社ナード研究所
26 アポトーシス誘導剤、これを含有する飲食物及び薬品並びにアポトーシス誘導剤の製造方法	株式会社東洋発酵	58 新規なワカメペプチド、L-チロシル-L-プロリン及び血圧降下剤	末綱 邦男
27 海藻発酵エキス、その製造方法およびその用途	株式会社グランヒル大阪	59 フコイダン入り健康補助食品	塩田 眞一
28 海藻高温抽出組成物、海藻熱処理組成物及びそれらの製造方法並びに海藻高温抽出組成物又は海藻...	学校法人明治大学	60 免疫賦活剤	馬渡 祥二
29 連続脱水装置及び連続脱水方法	田中 健一	61 新規なジペプチド、L-イソロイシル-L-トリプトファン及びプロリルエンドペプチダーゼ阻害剤	末綱 邦男
30 フコイダンを含有する海藻類の処理方法	株式会社MGグローアップ		
31 調理若布の製造方法及び伊達巻風食品の製造方法	山本 洋子		
32 めかぶを含む海藻類を加工するための装置	三宝化成工業株式会社		

以下9点省略