

< 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!

## 鮭の処理加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 平成 16 年 ~ 平成 19 年 ( 4 年間 ) 87 点

( 税込価格 )

( 本体価格 )

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 27,405 -	¥ 26,100 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 27,405 -	¥ 26,100 -
( CD-ROM 版 ・ B 5 製本版 一括購入 )		¥ 40,950 -	¥ 39,000 - )

### 既 刊 関 連 セ ャ ッ ト の ご 案 内

( 本体価格 )

No.	公開特許	既 刊 関 連 セ ャ ッ ト の ご 案 内	点	( 本体価格 )
No, 9724	公開特許	鮭の処理加工方法と製品	平.12-15	89点 ¥19,800
No, 8881	"	"	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	"	魚介類の燻製方法と製品	平.1-10	74点 ¥26,300
No, 8719	"	ウナギの加工方法と製品	平.6-10	63点 ¥21,800
No, 7661	"	"	昭.63-平.5	58点 ¥19,700
No, 8720(A)	"	ウナギの養殖方法と装置	平.5-10	57点 ¥21,500
No, " (B)	"	ウナギの輸送方法と装置	"	52点 ¥19,700
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-平.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, 8008	"	魚肉チーズ嗜好食品の製造方法	昭.61-平.7	81点 ¥25,600
No, 7897	"	魚類の冷凍加工方法	平.5-6	71点 ¥26,500
No, 7521	"	"	平.3-4	74点 ¥26,700
No, 7516	"	魚卵の保存加工方法と製品	平.2-4	59点 ¥19,700
No, 9356	"	人工魚卵の製造加工方法	昭.60-平.13	65点 ¥15,000
No, 7663	"	貝類の加工方法と製品	平.3-5	56点 ¥19,600
No, 8978	公告特許	鮭の処理加工方法と製品	昭.60-平.11	69点 ¥28,800
No, 9124	"	魚介類珍味食品の製造方法	昭.61-平.12	77点 ¥25,000

\*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 〒	

# 鮭の処理加工方法と製品

No. 10183

[公開編] 平成16年～平成19年(4年間) 87点

CD-ROM版 ¥27,405

B5製本版 ¥27,405

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥40,950 )

- |  |                       |   |                     |
|--|-----------------------|---|---------------------|
| 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                   | 味付け焼き魚の製造方法、味付け焼き魚素材、液状焙焼調味料及びその製造方法                  | 坂本 幸資               |
| 2 畜肉及び魚肉加工食品包装体                                    | 伊藤ハム株式会社              | 35 冷解凍促進材および冷解凍方法                                     | 日の丸カーボテック株式会社       |
| 3 生鮭の醤油漬並びにその製造方法                                  | 佐藤水産株式会社              | 36 水産食品の加工方法  | 宮島醤油株式会社            |
| 4 鮭を原料とした魚節及びその製造方法                                | 川合 祥兼                 | 37 食品原料製造法とそれを用いたすり身加工食品及び粉末練食品                       | 株式会社藤井水産            |
| 5 魚のほぐし身及びその製造方法                                   | 高橋 英雄                 | 38 漬け物の製法   | 株式会社 鹿児島TLO         |
| 6 レトルト容器入り魚肉食品及びその製造方法                             | キュービー株式会社             | 39 海鮮丼  | 慈幸 嘉和               |
| 7 生肉や生水産物の電子レンジ調理方法と電子レンジ調理用調味料、及び電子レンジ調理食品        | 有限会社皆川商店              | 40 サケ科魚類を原料とする節の製造方法                                  | 鰹節のカネイ株式会社          |
| 8 抗菌作用および抗酸化作用を有する乳酸菌培養液で処理された魚介類                  | 日本水産株式会社              | 41 糠漬け新巻の製造方法   | 宍戸 勝征               |
| 9 水産品を連続的に調味する方法及びその装置                             | 佐藤水産株式会社              | 42 機能性食材およびその製造方法                                     | 長田 政司               |
| 10 食品の保存方法   | 三菱瓦斯化学株式会社            | 43 肉をマリネードの中で凍らせる方法                                   | ウィンターラブ・リミテッド       |
| 11 魚の生流通方法と生流通用包装体                                 | 株式会社前川製作所             | 44 鮮魚の処理方法  | 平岡 幸恵               |
| 12 魚体の三枚おろし方法及びその装置                                | 東洋水産機械株式会社            | 45 「鮭のひれ酒」用鮭ひれ製造方法                                    | 越智 文雄               |
| 13 水産発酵食品の製造方法                                     | 日本水産株式会社              | 46 電子レンジ加熱調理用食品とその製造方法                                | 有限会社皆川商店            |
| 14 魚骨除去装置および魚骨除去方法                                 | 岩崎 武                  | 47 魚の魚醬漬け切り身加工食品およびその製造方法                             | 株式会社 つながれ           |
| 15 魚肉練り製品およびその製造方法                                 | 株式会社紀文食品              | 48 メファン除去機魚類洗浄装置魚類洗浄方法                                | 株式会社タイヨー製作所         |
| 16 昆布巻き製品の製造方法                                     | フジック株式会社              | 49 冷凍切り身の製造方法   | 株式会社 キタイチ           |
| 17 容器状食品及びその内部に食材を充填した複合食品                         | 坂本 巽                  | 50 レトルト魚介類  | 仙味エキス株式会社           |
| 18 魚の切り身の殺菌方法及び殺菌装置                                | 有限会社山田エビデンスリサーチ       | 51 魚肉を分離するための装置と方法                                    | トロウ・インターナショナル・ビー・ブイ |
| 19 水産加工品の呈味増強剤                                     | 小川香料株式会社              | 52 魚の骨抜き装置および方法                                       | プロインテック エス・アー       |
| 20 新鮮な捕りたて水産食品の切身類の生産プロセス                          | フョールド ノルスク スヨマツト エイエス | 53 鮮魚の鮮度保持方法  | 丸福水産株式会社            |
| 21 鮮魚の処理方法   | 平岡幸恵                  | 54 鮮魚食感改良用油脂組成物                                       | 日本油脂株式会社            |
| 22 水産発酵食品の製造方法                                     | 日本水産株式会社              | 55 魚皮の洗浄方法  | 焼津水産化学工業株式会社        |
| 23 冷凍食品の製造方法                                       | 太陽化学株式会社              | 56 魚漬け製品の製造方法   | 株式会社兼由              |
| 24 品質改良用食塩代替物及び品質改良用食塩代替物を用いた加工食品                  | 千葉製粉株式会社              | 57 魚体処理装置   | 東亜交易株式会社            |
| 25 鮭の加工法   | 久間 恵美子                | 58 魚肉加工食品及びその製造方法                                     | 焼津水産化学工業株式会社        |
| 26 シーフードステーキの製法                                    | 株式会社ユニマック             | 59 酸素ナノバブルを利用した魚介類焙焼有効成分抽出方法およびその抽出方法によって得られた有効成分を... | 千葉 金夫               |
| 27 加圧加熱処理用魚介類の前処理方法                                | 大塚食品株式会社              | 60 超音波発生装置をもつ食品加工製造装置他                                | 有限会社トータル            |
| 28 鮭の氷頭採取装置  | 株式会社ツネザワトレーディング       | 61 食材のエージング方法、エージング容器及び食品の製造方法                        | 株式会社シービー            |
| 29 フィレーのピンボーン除去方法とその装置                             | 東洋水産機械株式会社            | 62 骨付加工食品及びその製造方法                                     | 有限会社四季菜             |
| 30 魚介類フレーバーの製造方法                                   | 川崎 清光                 | 63 焼魚介類缶詰の製造方法及び焼魚介類缶詰                                | 株式会社藤井水産            |
| 31 食品の保存方法   | 三菱瓦斯化学株式会社            | 64 魚類保存方法   | 皇泰冷凍食品股 ぶん 有限公司     |
| 32 魚類、肉類又はそれらの挽き肉食品用乳化組成物、該乳化組成物を用いた魚類、肉類又はそれらの... | 千葉製粉株式会社              | 65 食肉処理方法   | ページ ホールディング エイエス    |
| 33 生食に供する魚肉加工品の品質改良剤                               | 理研ビタミン株式会社            | 66 乾燥肉食品の製造方法及び乾燥肉食品                                  | 伊藤ハム株式会社            |

以下21点省略