

<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!

イクラの製造加工方法と製品

[公開編]平成11年~平成19年(9年間) 78点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥29,715-	¥28,300-
全文紙収録	B5製本版	¥29,715-	¥28,300-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥44,100-	¥42,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	特許種別	品名	年次	点	価格
No,8659	公開特許	イクラの製造加工方法と製品	平.1-10	68点	¥24,400
No,8885	"	数の子の処理加工方法と製品	昭.60-平.11	72点	¥25,000
No,9806	"	タラコの処理加工方法	平.14-16	70点	¥21,300
No,9288	"	"	平.11-13	57点	¥13,000
No,8573	"	"	平.8-10	56点	¥20,300
No,7985	"	"	平.4-7	54点	¥19,700
No,7429	"	"	昭.63-平.3	63点	¥20,000
No,6391	"	"	昭.57-昭.62	68点	¥21,400
No,7516	"	魚卵の保存加工処理方法と製品	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,9724	"	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,8978	公告特許	"	昭.60-平.11	69点	¥28,800
No,7714	公開特許	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

*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 〒	

イクラの製造加工方法と製品

No.10188

[公開編] 平成11年～平成19年(9年間) 78点

CD-ROM版 ¥29,715 B5製本版 ¥29,715 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥44,100)

- | | | | |
|---|------------------|--|---------------------|
| 1 高鮮度・高品質の食品流通加工方法 | 株式会社水温 | 37 ウニ、イクラなどの保冷用トレー | 有限会社丸八翔栄 |
| 2 イクラの静菌保冷方法 | 新東京インターナショナル株式会社 | 38 チーズ様魚卵加工食品およびその製造法 | 早淵 仁美 |
| 3 サケ卵加工食品の製造方法 | 株式会社ニチレイ | 39 クリスピー食品およびその製造法 | 早淵 仁美 |
| 4 高圧電源装置 | キヤノン株式会社 | 40 魚卵採取器具 | 横山 豪文 |
| 5 鮭の卵の加工食品及びその製造方法 | 増沢 靖久 | 41 二酸化塩素剤と超音波照射とを併用した除菌方法 | 助川化学株式会社 |
| 6 魚卵の自動分離装置 | 荒木 恒彦 | 42 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 |
| 7 塩カドのとれた魚卵加工品 | 日本水産株式会社 | 43 半流動状加工水産物の絞出し容器 | 大住 光雄 |
| 8 サケ卵の洗浄装置 | 株式会社タイヨー製作所 | 44 食品処理剤及び処理方法 | クリーンケミカル株式会社 |
| 9 並びに鮭、鱒の赤系の補色と旨みの補充方法並びに鮭、鱒の切り身... | 新居 高行 | 45 食品用除菌洗浄剤および食品の除菌方法 | 扶桑化学工業株式会社 |
| 10 魚卵日持向上剤、魚卵日持向上方法およびそれを含む食品 | わらべや日洋株式会社 | 46 魚卵分離機 | 佐藤 厚 |
| 11 高度不飽和脂肪酸を多量に含有する高品質リン脂質の製造法 | 日本化学飼料株式会社 | 47 魚卵の味付加工及び保存方法。 | 株式会社一級建築士事務所ハーバーハウス |
| 12 電子レンジ耐性を有する魚卵類含有冷凍ソース及び該ソースを含有する冷凍食品 | 日清フーズ株式会社 | 48 生鮮食品等の洗浄殺菌方法とその装置 | 株式会社オメガ |
| 13 日持向上剤 | 株式会社 多田フィロソフィ | 49 イクラの製造方法 | 岩手県 |
| 14 魚卵の自動分離方法とその装置 | 小林 静子 | 50 スジコのほぐす方法とスジコのほぐす装置とスジコのほぐす装置の使用方法 | 佐藤水産株式会社 |
| 15 鮭卵巣の裁断方法と鮭卵巣の裁断装置 | 佐藤水産株式会社 | 51 醤油滓を利用した水産食品 | 吉川 修司 |
| 16 魚卵の退色防止方法 | 田辺製薬株式会社 | 52 天然多糖およびポリアミノ酸からなるカプセル・ビーズ状組成物および人工魚卵 | 財団法人上田繊維科学振興会 |
| 17 低温加熱殺菌したイクラ製品の製造方法 | 日本水産株式会社 | 53 魚卵用品質保持剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 18 魚卵加工食品の製造法 | 株式会社源 | 54 生鮭の醤油漬並びにその製造方法 | 佐藤水産株式会社 |
| 19 魚卵塊食品およびその製造方法 | 新田ゼラチン株式会社 | 55 魚卵食品 | キューピー株式会社 |
| 20 魚卵の発色助剤 | 株式会社セイワテクニクス | 56 辛子明太筋子および辛子明太いクラの製造方法 | 菊地 勲 |
| 21 子持ち昆布食品の製造方法。 | 味の素株式会社 | 57 食品の殺菌方法 | 株式会社ハナマサ |
| 22 イクラ選別洗浄機 | 株式会社ニッコー | 58 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 |
| 23 すじこ又はイクラの製造方法 | 扶桑化学工業株式会社 | 59 イクラの製造方法 | 東和食品株式会社 |
| 24 ウニといクラの醤油漬を混合させた食品の製造方法 | 有限会社小町園 | 60 魚卵様食品及びその製造方法 | キューピー株式会社 |
| 25 魚卵の包装方法および包装体 | ニチモウ株式会社 | 61 賞味期間の延長された魚卵又は白子生製品 | 平岡幸恵 |
| 26 食品の夾雑物除去装置及び細菌除去装置 | 北海道漁業協同組合連合会 | 62 鮮魚の処理方法 | 平岡幸恵 |
| 27 シート状魚卵加工食品およびその製造法 | 早淵 仁美 | 63 イクラ処理装置およびイクラ処理方法 | 春雪さぶーる株式会社 |
| 28 海洋深層水またはその濃縮・乾燥品で処理した魚卵加工品 | 日本水産株式会社 | 64 薄塩魚卵とその製造方法 | 新東京インターナショナル株式会社 |
| 29 魚加工製品、鱈加工製品及び冷凍マリネ | 井原水産株式会社 | 65 賞味期間の延長された魚卵又は白子生製品 | 平岡 幸恵 |
| 30 魚卵の加工方法 | 日乃食工業株式会社 | 66 鮮魚の処理方法 | 平岡 幸恵 |
| 31 大型魚類の採卵方法とその採卵器 | 株式会社低温食品加工技術研究所 | 67 イクラ処理装置およびイクラ処理方法 | 春雪さぶーる株式会社 |
| 32 魚卵の品質改良方法 | 奥野製薬工業株式会社 | 68 冷凍魚介類の解凍調味方法及び解凍装置 | 株式会社九研 |
| 33 魚卵製品及びその製造方法 | 有限会社スイケン | 69 冷凍筋子の解凍血抜き装置、冷凍筋子の解凍血抜き装置の使用方法及び筋子製品の製造方法 | 株式会社カセイフーズ |
| 34 魚卵製品及びその製造方法 | 有限会社スイケン | | |
| 35 魚卵分離装置 | 株式会社タイヨー製作所 | | |
| 36 魚卵連続分離装置 | 株式会社タイヨー製作所 | | |

以下11点省略