

< 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!

水産物コピー食品の製造加工方法

[公開編] 平成13年~平成20年(8年間) 74点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥25,935-	¥24,700-
全文紙収録	B5製本版	¥25,935-	¥24,700-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入		¥38,850-	¥37,000-)

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内	年次	点	価格
No,9096	公開特許	水産物コピー食品の製造加工方法	平.6-12	54点	¥19,800
No,7667	"	"	昭.62-平.5	75点	¥24,700
No,9099A	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	平.6-12	65点	¥21,900
No,7666A	"	"	昭.59-平.5	75点	¥24,700
No,9099B	"	魚骨加工食品の製造加工方法	平.6-12	40点	¥14,600
No,7666B	"	"	昭.59-平.5	37点	¥13,400
No,8556	"	魚介類の薫製方法と製品	平.1-10	74点	¥26,300
No,9727	"	カニ脚肉風ねり製品の製造方法	平.6-15	100点	¥23,000
No,6304	"	"	昭.61-62	70点	¥21,300
No,9124	"	魚介類珍味食品の製造方法	昭.61-平.12	77点	¥25,000
No,9727	"	レトルト魚介類の製造方法	平.9-15	87点	¥21,700
No,8194	"	"	平.4-8	65点	¥23,400
No,9727	"	魚の煮込み味付加工方法	平.3-15	100点	¥25,000
No,7286B	"	"	昭.55-平.2	56点	¥19,700
No,9522	"	小魚の処理加工方法と装置	平.5-14	131点	¥26,200
No,9725	"	魚肉すり身の製造加工方法	平.6-15	100点	¥23,600
No,10222	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.16-19	67点	¥19,700
No,9721	"	"	平.8-15	67点	¥20,300
No,8009	"	"	平.2-7	61点	¥21,300
No,6948	"	"	昭.57-平.1	70点	¥23,400

*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 〒	

料金には別途送料がかかります。

水産物コピー食品の製造加工方法

No.10315

[公開編] 平成13年～平成20年(8年間) 74点

CD-ROM版 ¥25,935

B5製本版 ¥25,935

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥38,850)

1	新規な繊維含有食品及びその製造方法	株式会社紀文食品	34	魚肉練り製品およびその製造方法	株式会社紀文食品
2	人工タラコ及びそれを用いたタラコ加工食品、並びに人工タラコの製造方法	安部 恵美子	35	魚肉の切身を含むから揚げ様フライ食品の製造方法	株式会社ニチレイ
3	魚肉をつなぎとした魚卵入り成形品およびその製造方法	日本水産株式会社	36	トランスグルタミンーゼダイズ魚肉及び肉製品及びその類似物	ソラエ リミテッド ライアピリティ カンパニー
4	生ウニをベースとした練り食品及びその製造方法	有限会社海人倶楽部	37	練り製品	登喜和冷凍食品株式会社
5	塩辛様食品及びその製造方法	株式会社紀文食品	38	食感改良剤及び粒状食感が付与された食品	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
6	繊維束状練製品の製造方法及びその製造装置	加藤 義清	39	水産発酵食品の製造方法	日本水産株式会社
7	チョウザメキャビア類似品を得る方法およびそれにより得られる生産物	トランスクラニア・ソシエダッド・アノニマ	40	魚卵状食品の製造方法及び魚卵状食品	株式会社スギヨ
8	粒状製品を得るための方法および該方法を行うための装置	トランスクラニア・ソシエダッド・アノニマ	41	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
9	魚卵乾燥食品および魚卵乾燥食品の製造方法	有限会社海人倶楽部	42	不可逆的変性を利用した水産物、加工食品	シナプス・リンク・コーポレーション
10	粒状食品素材及びその製造方法	清水化学株式会社	43	ネイティブジェランガムを含有する食品	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
11	魚肉乾製品及びその製造方法	株式会社紀文食品	44	アルギン酸塩ゲル微細粒子およびその微細カプセルの製造方法	阿部 正彦
12	キャビア・ゼリーとその製造方法	板倉 洋	45	生ハム様ピンナガマグロ加工食品およびその製造方法	株式会社ヤマサ脇口水産
13	魚介類の燻製製品製造方法	有限会社生鮮食料品卸売センター	46	びん長マグロ生ハム食感食品及びびん長マグロ生ハム食感食品製造方法	田中 正美
14	チーズ様魚卵加工食品およびその製造方法	早淵 仁美	47	生ハム様クロカワカジキ加工食品およびその製造方法	株式会社ヤマサ脇口水産
15	乾燥味付け鮭の製造方法	株式会社京食	48	麺状練り製品およびその製造方法	株式会社紀文食品
16	タラコ及び天然タラコのドリップ防止方法	株式会社エムアイエフ	49	油分含有カプセルの製造方法	信越化学工業株式会社
17	細工練製品およびその製造方法	生地蒲鉾有限公司	50	食品用改良剤	株式会社紀文フードケミファ
18	フカヒレ様食品	理研ビタミン株式会社	51	人造フカヒレ、その製造方法、並びに人造フカヒレを有するインスタント食品	有限会社吉祥
19	人工粒状物用組成物及びそれを用いた人工粒状物の製造方法及びそれにより得られた人工粒状物	浜西 謙	52	マグロ肉の刺身用結着食品、マグロ肉の刺身用結着製品及びマグロ肉の刺身用結着食品の製造方法	大海株式会社
20	天ぷら・フライ用エビ材料、及び、その製造方法	森 哲郎	53	蒲鉾様または豆腐様食品の製造方法	竹井 和子
21	サク・マス肉を用いたハム様食品の製造方法	北海道	54	ゲル状成形食品の製造方法	ユニテックフーズ株式会社
22	煮込用練製品及びその製造方法	不二製油株式会社	55	切り裂き特性を有するチーズ入り食品とその製造方法、および具材	岡部 俊彦
23	マイクロカプセルの製造方法	株式会社ビーエフ	56	魚介類生ハム様食品の製造方法	日本食品株式会社
24	タラバ肉状蒲鉾の製造方法及び該方法により製造されたタラバ肉状蒲鉾製品	若女食品株式会社	57	イオンを利用した生の薫製食品の製造方法	中川 勝也
25	餅かまぼこおよびその製造方法	株式会社スギヨ	58	餃子様食品及びその製造方法	株式会社紀文食品
26	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	59	まぐろ生ハムの製造方法	株式会社芝印
27	食用軟質顆粒状キャビアを調製する方法および装置	ロイヤル キャビア, インコーポレイテッド	60	新規食品およびその製造方法	株式会社紀文食品
28	肉食品用組織改良組成物	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	61	食物繊維性魚肉食品及びその製造方法	川野 信久
29	固定化包括体の製造方法	江口 博	62	ブリクック赤味魚肉ステーキの製造方法	澤村 嘉朗
30	マイクロカプセル、およびその製造方法	財団法人くまもとテクノ産業財団	63	ホタテ貝柱様繊維状カマボコ及びその製造方法	日本水産株式会社
31	魚卵様食品及びその製造方法	キユーピー株式会社	64	魚肉すり身入りドーナツ	野中蒲鉾株式会社
32	水産発酵食品の製造方法	日本水産株式会社	65	カロテノイドの製造方法	旭化成ファーマ株式会社
33	がんもどき様加工食品及びその製造方法	株式会社紀文食品			以下9点省略