

<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!

エビの加工方法と製品

[公開編] 平成18年~平成20年(3年間) 74点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥24,465-	¥23,300-
全文紙収録	B5製本版	¥24,465-	¥23,300-
(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.	公開特許	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No.9940	公開特許	エビの処理加工方法	平.15-17	74点 ¥20,700
No.9566	"	"	平.11-14	76点 ¥17,500
No.8628	"	"	平.7-10	65点 ¥23,500
No.7769	"	"	平.3-6	65点 ¥23,500
No.8654	"	カニの処理加工方法と製品	平.4-10	70点 ¥24,800
No.7492	"	"	昭.62-平.3	53点 ¥19,700
No.9097	"	タコの処理加工方法と製品	平.2-12	60点 ¥20,700
No.6992	"	"	昭.49-平.1	51点 ¥19,700
No.10164	"	イカの加工方法と製品	平.18-19	68点 ¥20,700
No.9931	"	"	平.16-17	66点 ¥18,500
No.9666	"	"	平.14-15	65点 ¥15,000
No.9278	"	"	平.12-13	59点 ¥13,500
No.8804	"	"	平.10-11	63点 ¥21,300
No.8322	"	"	平.8-9	63点 ¥21,300
No.7956	"	"	平.6-7	63点 ¥21,500
No.7614	"	"	平.4-5	64点 ¥19,700
No.7328	"	"	平.2-3	56点 ¥19,700
No.6731	"	"	昭.63-平.1	57点 ¥19,700
No.6166	"	"	昭.61-62	54点 ¥19,700
No.9567	"	帆立貝の加工方法と製品	平.11-14	75点 ¥17,500
No.8655	"	"	平.1-10	84点 ¥27,900

*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 〒	

エビの処理加工方法と製品 No.10323

[公開編] 平成18年～平成20年(3年間) 74点

CD-ROM版 ¥24,465 B5製本版 ¥24,465 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥35,700)

- | | | | |
|--|-----------------------------|--|---------------------------|
| 1 冷凍食品用凍結塊、冷凍食品、および冷凍食品の製造方法 | ヤヨイ食品株式会社 | 32 食肉用改良剤ならびに該食肉用改良剤を用いる食肉加工食品の製造法 | 味の素株式会社 |
| 2 乾燥食品の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 33 エビの品質改善方法 | 味の素株式会社 |
| 3 活エビ包装体及び活エビ保存方法 | 四国興産株式会社 | 34 海老の切り込み装置 | 株式会社ジャパンエスコ |
| 4 甲殻類加工品の製造方法 | 株式会社ニチレイ | 35 電子レンジ調理用有頭殻付海老と、その製造方法 | 有限会社皆川商店 |
| 5 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 | 36 パン粉類似品を用いたノンフライ食品の製造方法 | 株式会社J-オイルミルズ |
| 6 エビの処理剤および処理方法 | 株式会社上野製薬応用研究所 | 37 甲殻類用保存剤及び甲殻類の保存方法 | 株式会社ニュートン研究所 |
| 7 エビの殻除去方法 | 株式会社加ト吉 | 38 含硫アミノ酸を含む食品の風味低下防止剤およびその食品包装体 | 日本水産株式会社 |
| 8 甲殻類の黒変防止方法及び黒変が防止された甲殻類包装体。 | 株式会社クレハ | 39 揚げ物の調製方法、揚げ物用具材及び揚げ物 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 9 揚げ物用素材の製造方法及び揚げ種被覆用可食性フィルムロール | 藤井 克彦 | 40 電子レンジ調理用冷凍えびフライおよびその製造方法 | 株式会社ニチレイフーズ |
| 10 食品用品質改良剤、食品品質改良方法及び該食品用品質改良剤を含有する食品 | エフシー化学株式会社 | 41 冷凍食品の製造方法 | 株式会社スギヨ |
| 11 海老用保存剤及び海老の保存方法 | アドバン東京株式会社 | 42 乾燥畜肉および乾燥魚介類用改良剤及びこれを用いた乾燥畜肉および魚介類の製造方法 | 株式会社キックオフ |
| 12 凍結乾燥エビの製造方法 | 日清食品株式会社 | 43 加工食品の製造法 | 味の素株式会社 |
| 13 加工食品の調製方法及びレトルト食品 | ハウス食品株式会社 | 44 被解凍物の解凍方法および装置 | 味の素株式会社 |
| 14 冷凍魚介類の解凍調味方法及び解凍装置 | 株式会社九研 | 45 減圧低温乾燥装置 | 株式会社モリタ |
| 15 食品原料及び食品原料のグリセミック指数低減方法 | 株式会社ユース・テクノコーポレーション | 46 魚介類を用いた常温保存が可能な加工食品およびその製造方法 | アリアケジャパン株式会社 |
| 16 加工食品の製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 47 加工固形食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 17 チロシナーゼ活性阻害剤、その製法及び用途 | 国立大学法人徳島大学 | 48 過熱蒸気による魚介類の焼成方法 | 株式会社中村水産 |
| 18 冷凍揚物衣用の改質剤、プリミックス及びバター液 | 第一工業製菓株式会社 | 49 うすもの食品の加熱・乾燥方法及び装置 | 株式会社前川製作所 |
| 19 天然物由来の使用制限のない食品用変色防止、酸化防止剤 | 株式会社フィットイン | 50 油調理用衣付きエビ | 株式会社加ト吉 |
| 20 シラエビの殻干し、及びこれを用いた麺類のスープ材 | 株式会社天高く | 51 チロシナーゼ活性阻害剤、その製法及び用途 | 国立大学法人徳島大学 |
| 21 揚げ物用打粉組成物 | 日清フーズ株式会社 | 52 油揚げ食品用バター液、マイクロ波調理用冷凍油揚げ食品及びその冷凍油揚げ食品の製造法 | 株式会社エフ・ディ・エヌ |
| 22 調理材およびその製造方法 | 山川 美恵子 | 53 甲殻類または畜肉類の風味品質改良剤およびこれを用いた甲殻類または畜肉類の処理法 | 小川 博衛 |
| 23 殻付き海老の浸漬方法、及び浸漬した殻付き海老加工品 | シナプス・リンク・コーポレーション | 54 串刺しエビ | ユニマ ヨーロッパ |
| 24 黒変防止剤、および甲殻類の黒変防止処理方法 | 株式会社フードテックス | 55 食品生成物、および調理済み食材中の油脂および脂肪含量を減少させるための方法 | プロテウス・インダストリーズ・インコーポレーテッド |
| 25 えびの殻剥き方法 | 允偉興業股 分 有限公司 | 56 乾燥海老天ぷら及びその製造法 | 不二製油株式会社 |
| 26 おいしいえびとその製造法 | マル八株式会社 | 57 褐変防止剤 | 王子製紙株式会社 |
| 27 これよりなる抗菌剤、抗酸化剤、チロシナーゼ活性阻害剤、および... | 株式会社タケックス・ラボ | 58 乾燥装置 | 有限会社丸忠設備工業 |
| 28 食品用酸化防止剤及び該食品用酸化防止剤を含有する乾燥食品。 | 池田食研株式会社 | 59 えびの変色防止剤 | 築野食品工業株式会社 |
| 29 エビおよびその生産 | アドバンスド バイオニュートリション コーポレーション | 60 凍結乾燥天ぷら様食品の製造方法 | 日清食品株式会社 |
| 30 天ぷら製造装置 | 株式会社ニチレイ | 61 甲殻類の多重包装体及びその流通方法 | 株式会社クレハ |
| 31 魚介類の冷凍加工食品、魚介類の凍結ブロック、魚介類の冷凍加工方法、及び魚介類の凍結輸送方法 | シナプス・リンク・コーポレーション | | |

以下13点省略