

< 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!

カニの処理加工方法と製品

[公開編] 平成11年~平成20年(10年間) 100点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥31,500-	¥30,000-
全文紙収録	B5製本版	¥31,500-	¥30,000-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入		¥47,250-	¥45,000-

		既刊関連セットのご案内	(本体価格)	
No,8654	公開特許	カニの処理加工方法と製品	平.3-10	70点 ¥24,800
No,7492	"	"	昭.62-平.3	53点 ¥19,700
No,9727	"	カニ脚肉風ねり製品の製造方法	平.6-15	100点 ¥23,000
No,6307	"	"	昭.61-62	70点 ¥21,300
No,9096	"	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,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,9723	"	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,9720	"	魚の煮込み味付加工方法	平.3-15	100点 ¥25,000
No,7286(B)	"	"	昭.55-平.2	56点 ¥19,700
No,10178	"	タラコの処理加工方法	平.17-19	70点 ¥23,700
No,9806	"	"	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.57-62	68点 ¥21,400

*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 〒	

カニの処理加工方法と製品 No.10324

[公開編] 平成11年～平成20年(10年間) 100点

CD-ROM版 ¥31,500 B5製本版 ¥31,500 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥47,250)

- | | | | |
|--|--|--|-------------------|
| 1 魚介類の前処理方法 | 株式会社中埜酢店 | 35 焼カニ用蟹脚の加工方法及びその方法によって得られる焼カニ用蟹脚 | クラレイ株式会社 |
| 2 蟹脚の殻切断方法及びそれに用いる装置 | 大泉 敏夫 | 36 アスタキサンチン含有色素油 | 日本水産株式会社 |
| 3 かに食品及びその製造方法 | 株式会社メイプルフーズ | 37 殻付カニ脚加工品、その製造方法及び殻付カニ脚加工品から肉部を取り出す方法 | マルハ株式会社 |
| 4 甲殻類の発色方法及び発色甲殻類 | 株式会社宗商 | 38 把持部用殻付カニ脚加工品及びその製造方法 | マルハ株式会社 |
| 5 甲殻類の加工食品及びその製造方法、及びその加工食品を使用した調理品の製造方法 | 常岡 重則 | 39 水産物用処理剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 6 沢蟹せんべいとその製作方法 | 井上 信一郎 | 40 鮮度保持剤及びその製造方法 | 株式会社朋栄 |
| 7 浮遊性の改良された浮身製品の製造方法 | 平岡 健一 | 41 コーティング食品及びその製造方法 | ユニテックフーズ株式会社 |
| 8 かに茶漬け | 株式会社北海大和 | 42 甲殻類の加熱方法 | 日本鮮食株式会社 |
| 9 甲殻類用黒変防止組成物と甲殻類用黒変防止剤と黒変防止処理済食用甲殻類 | 株式会社ニチロ | 43 甲殻類または貝類フレーバー、およびそれを含有する食品 | 塩野香料株式会社 |
| 10 ソール食品及びその製造方法 | 株式会社メイプルフーズ | 44 濃縮装置 | 友田セーリング株式会社 |
| 11 ホタテ食品及びその製造方法 | 株式会社メイプルフーズ | 45 カニ肉の瓶詰およびその包装体 | 日本水産株式会社 |
| 12 食品用黒変・褐変防止組成物 | 日清製油株式会社 | 46 加工を施した蟹、及び蟹剥き器具 | 永野 潔 |
| 13 えび、かになどの甲殻類を赤色に発色させる方法 | 株式会社極洋 | 47 活きた魚介類又は甲殻類をその鮮度と旨みを保持したまま加工する方法 | 大関食品株式会社 |
| 14 蟹肉加工食品の製造方法 | ヤマキ株式会社 | 48 蟹、海老等の茹で汁処理方法 | 寺尾 和弥 |
| 15 蟹ミソの加工法及びその蟹ミソを用いた食材 | 背戸 忠則 | 49 密封容器詰め食品 | 東洋製罐株式会社 |
| 16 甲殻類の燻製品及びその製造方法 | 福井 勇吉 | 50 魚介類フレーバーの製造方法 | 川崎 清光 |
| 17 甲殻類の加工食材及びその製造方法 | 福井 勇吉 | 51 甲殻類フレーバーの製造方法 | 川崎 清光 |
| 18 甲殻類の黒変防止剤および黒変防止法 | 丸善製薬株式会社 | 52 海産物の保存方法と海産物食品 | 中本 貴久 |
| 19 たらば蟹汁 | 株式会社北海大和 | 53 澱粉質棒状食材及びその製造方法 | 株式会社大水 |
| 20 甲殻類の剥ぎ残し殻の検出排除方法及び装置 | 株式会社ニチレイ | 54 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 |
| 21 エビ・カニ類の加工身及びその製造方法 | 友田セーリング株式会社 | 55 間接蒸煮冷却装置 | 友田セーリング株式会社 |
| 22 カニのエラ取り装置 | 江良水産株式会社 | 56 間接加熱ボイル装置及びボイル/蒸煮システム | 友田セーリング株式会社 |
| 23 エビ、カニ類の黒変防止助剤及びエビ、カニ類の黒変防止処理剤並びにエビ、カニ類の黒変防止処理方法 | 株式会社 タケックステクノ | 57 加工用甲殻類原料およびその製造方法、甲殻類原料入り食用油およびその製造方法 | 加藤 勇城 |
| 24 玉葱及びアルカリ性原料含有混合肉製品の製造方法 | 株式会社ニチレイ | 58 加工残存原料およびその製造方法、甲殻類風味調味料およびその製造方法、甲殻類風味食品材料 | 加藤 勇城 |
| 25 甲殻類の発色方法 | 奥野製薬工業株式会社 | 59 冷凍カニの加工方法および加工装置 | 国立大学法人広島大学 |
| 26 脱水蟹肉を基礎とする栄養剤組成 | エヌ・ジェイ・ウィッテンベーカー・アンド・カンパニー・プロプライエタリー・リミテッド | 60 甲殻類の黒変防止方法 | 日本水産株式会社 |
| 27 甲殻類の甲羅又は殻の褐変若しくは黒化防止方法 | 有限会社 ジャパンテクノ | 61 深温凍結した電子レンジ用冷凍食品とその調理方法 | 井筒 忠雄 |
| 28 メラニン生成抑制素材 | スリータイムコンサルティング有限会社 | 62 冷凍食材加工方法および冷凍食材 | 友田セーリング株式会社 |
| 29 食品用黒変・褐変防止剤 | 大島 敏明 | 63 凝集沈殿が改善されたキトサン含有緑葉組成物及び飲料 | 日本化薬フードテクノ株式会社 |
| 30 蟹足の甲殻そぎ切り装置 | 黒木 耕三 | 64 浮遊ならびに凝集沈殿が改善されたキトサン含有緑葉組成物及び飲料 | 日本化薬フードテクノ株式会社 |
| 31 生鮮食品等の洗浄殺菌方法とその装置 | 株式会社オメガ | 65 食感に優れた加熱処理された甲殻類 | 日本たばこ産業株式会社 |
| 32 甲殻類の包装体及びその製造方法 | 呉羽化学工業株式会社 | 66 甲殻類加工品の製造方法 | 株式会社ニチレイ |
| 33 食品用変色防止剤および食品の変色防止方法 | アサマ化成株式会社 | 67 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 |
| 34 カニ入り中華まんじゅうおよびその製造方法 | 岩田 良雄 | | |

以下33点省略