

< 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!

ピーマンの処理加工方法と製品

[公開編] 平成 11 年 ~ 平成 20 年 (10 年間) 86 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 27,090 -	¥ 25,800 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 27,090 -	¥ 25,800 -
(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 39,900 -	¥ 38,000 -)

既刊 関連 セットの ご 案内

(本体価格)

No, 10243	公開特許	タマネギの処理加工方法と製品	平.14-19	80点	¥ 24,000
No, 9390	"	"	平.2-13	73点	¥ 18,700
No, 6876	"	"	昭.55-平.1	80点	¥ 25,700
No, 9762	登録特許	冷凍野菜の製造加工方法	平.6-15	100点	¥ 23,700
No, 9543(A)	公開特許	ゴボウの処理加工方法と製品	平.5-14	70点	¥ 16,100
No, " (B)	"	レンコンの処理加工方法と製品	"	51点	¥ 11,700
No, 9542	"	キャベツの処理加工方法と製品	平.5-14	99点	¥ 23,700
No, 9541	"	野菜の煮物の製造加工方法	平.5-14	100点	¥ 23,700
No, 9477	"	枝豆の処理加工方法と製品	平.2-14	67点	¥ 15,500
No, 9391	"	ほうれん草の処理加工方法と製品	平.2-13	73点	¥ 18,700
No, 9302	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	平.5-13	76点	¥ 19,000
No, 9359	"	カット野菜の保存処理方法	平.5-13	77点	¥ 17,700
No, 9479	"	タケノコの処理加工方法と製品	昭.63-平.14	77点	¥ 17,700
No, 9301(A)	"	大根の処理加工方法	平.3-13	74点	¥ 17,000
No, " (B)	"	山芋の処理加工方法	平.3-13	64点	¥ 14,700
No, 9358	"	青果物の鮮度保持包装方法	平.9-13	70点	¥ 16,000
No, 9745	"	茄子の処理加工方法と製品	平.6-15	100点	¥ 23,700
No, 9581	"	ポテト・サラダの製造加工方法	昭.63-平.14	72点	¥ 18,600
No, 9580	"	焼芋の製造加工方法	昭.59-平.14	70点	¥ 19,700
No, 8237	"	ショウガの処理加工方法と製品	平.1-8	59点	¥ 21,700
No, 9291	"	サツマイモの処理方法と製品	平.11-13	58点	¥ 13,600

*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 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 〒 _____	

ピーマンの処理加工方法と製品 No.10328

[公開編] 平成11年～平成20年(10年間) 86点

CD-ROM版 ¥27,090 B5製本版 ¥27,090 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥39,900)

- | | | | |
|---|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1 カット野菜の鮮度保持法 | 神戸ヤマリ株式会社 | 33 抗肥満剤 | カゴメ株式会社 |
| 2 ピーマン由来の飲食品材料及びその製造方法 | カゴメ株式会社 | 34 青果物の品質維持方法 | 荻原 勲 |
| 3 植物系食品の冷凍方法及び解凍方法 | 株式会社生体科学研究所 | 35 青果物の殺菌処理方法 | ホシザキ電機株式会社 |
| 4 保冷材及びこれを用いた野菜の鮮度維持方法 | 森田 英則 | 36 生鮮野菜の表面処理剤 | 福井 憲男 |
| 5 緑色植物の緑葉青汁又は緑葉青汁粉末の製造方法 | 荻原 義秀 | 37 緑色野菜の加工方法 | 雪印食品株式会社 |
| 6 飲食品 | 賣酒造株式会社 | 38 青果物の鮮度保持包装体 | 住友ベークライト株式会社 |
| 7 ビフィズス菌増殖促進剤、ビフィズス菌増殖促進作用を有する食品及び食品素材並びにビフィズス菌を増殖... | サンスター株式会社 | 39 善剤、増殖促進剤、又は、同細菌含有醗酵物の製造方法 | 株式会社ヤクルト本社 |
| 8 フルクタン含有ベビーフード組成物およびその製造方法 | ピーチ・ナット ニュートリション コーポレーション | 40 青果物の鮮度保持包装体 | 住友ベークライト株式会社 |
| 9 緑色野菜の製造方法 | 株式会社ニチレイ | 41 カット野菜の鮮度保持方法 | 株式会社加ト吉 |
| 10 植物体の鮮度保持方法及び鮮度保持剤 | ハウス食品株式会社 | 42 野菜エキスの製造方法 | 小川香料株式会社 |
| 11 緑色野菜飲料 | 株式会社ヤクルト本社 | 43 ピーマン飲料の製造方法 | 小川香料株式会社 |
| 12 乾燥野菜 | ライオン株式会社 | 44 乾燥粉末生食品及びその製造法 | 株式会社アミックグループ |
| 13 ピーマンの種子と胎座の粉末及び搾汁液 | 楠本 季一 | 45 過熱水蒸気による生鮮野菜殺菌方法及びその装置 | パーキテック株式会社 |
| 14 ピーマンの果実とへたの粉末 | 楠本 季一 | 46 飲料 | 花王株式会社 |
| 15 ピーマンの種子と胎座の粉末及び搾汁液 | 楠本 季一 | 47 食品素材の改質方法 | 味の素株式会社 |
| 16 人参、カボチャ、ピーマン入りうどんの製造方法 | 滝口 悦弘 | 48 農作物の鮮度維持用複合吸着剤 | 株式会社かこうクリーン・フローラ |
| 17 退色を防止した緑色野菜の製造法 | 雪印乳業株式会社 | 49 生鮮野菜用除菌剤及びその除菌方法 | 株式会社さくらフーズ |
| 18 ピーマンの種子と胎座の粉末及び搾汁液 | 楠本 季一 | 50 カット野菜の保存方法 | 住友ベークライト株式会社 |
| 19 野菜ジュース | 日本デルモンテ株式会社 | 51 ミックスカット野菜の鮮度保持包装袋及びそれを用いた包装体 | 住友ベークライト株式会社 |
| 20 緑色具材 | キューピー株式会社 | 52 野菜パティの製造方法 | 味の素株式会社 |
| 21 ピーマンの種子と胎座の粉末及び搾汁液 | 楠本 季一 | 53 乳酸発酵食品およびその製造方法 | 日本バイオ株式会社 |
| 22 生鮮野菜の除菌および鮮度保持方法 | 株式会社ロングライフ研究所 | 54 野菜等の保存方法 | 昭和商事株式会社 |
| 23 長期間チルド保存可能な乳酸菌飲料およびその製造方法 | 大塚食品株式会社 | 55 介護食用調理野菜食材 | 株式会社マザース |
| 24 カブサイシン系物質を含有する植物の粉末及び搾汁液 | 楠本 季一 | 56 緑葉造粒物及び緑葉造粒物の製造方法 | 日本製粉株式会社 |
| 25 野菜発酵飲食品用素材およびその製造法 | 大塚食品株式会社 | 57 緑色食用植物具材、その製造方法およびそれを用いた密封包装食品 | エスピー食品株式会社 |
| 26 キャベツ等野菜発酵飲料 | アサヒ飲料株式会社 | 58 生野菜浸漬液 | 秋本食品株式会社 |
| 27 アラビノース含有果実又は野菜ジュース及びその製造法 | ユニチカ株式会社 | 59 新鮮な野菜の保存処理方法 | マントローズ - ハウザー カンパニー インコーポレイテッド |
| 28 パブリカ類の追熟方法 | アグリテクノ矢崎株式会社 | 60 生食用野菜の殺菌方法 | 株式会社紀文食品 |
| 29 野菜混合汁 | 雪印乳業株式会社 | 61 ピーマンの種子を使用した食品用保存剤 | 宮崎県 |
| 30 緑黄色野菜及び淡色野菜を含有する組成物 | サンスター株式会社 | 62 生鮮野菜または加工野菜用殺菌剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 31 新鮮な野菜の保存処理方法 | マントローズ - ハウザー カンパニー インコーポレイテッド | 63 ピーマンから得られる発酵物 | 株式会社東洋新薬 |
| 32 食品保存剤、それを含有する食品、および野菜の調製方法 | チッソ株式会社 | 64 緑色野菜の加工方法 | 株式会社上野製薬応用研究所 |

以下22点省略