

<日本特許・実用新案明細書収録セット>
 *最新の特許情報が満載!

ホームページ公開中! <http://www.itdc-patent.com>

カツオの加工方法と製品

[公開編]平成11年～平成20年(10年間) 98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

No.	公開特許	加工方法と製品	年次	点	(本体価格)
No,9973	公開特許	マグロの加工方法と製品	平.14-17	88点	¥26,400
No,9329	"	"	平.7-13	76点	¥19,000
No,7908	"	"	昭.62-平.6	68点	¥23,700
No,10183	"	鮭の処理加工方法と製品	平.16-19	87点	¥26,100
No,9724	"	"	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,10102	"	サバの加工処理方法と製品	平.14-18	77点	¥24,700
No,9388	"	"	平.2-13	96点	¥25,800
No,10326	"	イワシの処理加工方法と製品	平.14-20	92点	¥26,700
No,9387	"	"	平.2-13	93点	¥25,000
No,10103	"	サンマの加工処理方法と製品	平.14-18	83点	¥26,300
No,9389	"	"	平.2-13	85点	¥21,700
No,10315	"	水産物コピー食品の製造加工方法	平.13-20	74点	¥24,700
No,9096	"	"	平.6-12	54点	¥19,800
No,7667	"	"	昭.57-平.3	75点	¥24,700
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,9606	"	"	平.14-15	65点	¥15,000

*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.
所属部署名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入
	題名
	合計 ¥
担当者名	E-mail:
	TEL: FAX:
住所:〒	

料金には別途送料がかかります。

カツオの加工方法と製品 No.10360

[公開編] 平成11年～平成20年(10年間) 98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 肉加工食品並びに蒸熱を用いたその製造方法 | 株式会社南食品 | 37 加工魚およびその製造方法 | マルトモ株式会社 |
| 2 高鮮度・高品質の食品流通加工方法 | 株式会社氷温 | 38 燻し焼き装置 | 株式会社南食品 |
| 3 固形塩辛及びその製造法 | 株式会社スギヨ | 39 魚体の腹頃切除方法およびその装置 | 東洋水産機械株式会社 |
| 4 鰹頭部から魚油を採油する方法 | 焼津ミール協業組合 | 40 漁獲物の鮮度保持方法 | 株式会社ダイエイ |
| 5 電解水による鮮魚保存方法 | アイケン工業株式会社 | 41 ロイン処理機 | 株式会社南食品 |
| 6 魚皮むき機 | 細澤 徹 | 42 鰹の骨を原料とする微粉末栄養補給剤の製造方法 | 有限会社山口の救骨さん |
| 7 たたき様食品並びにその製造方法 | 株式会社南食品 | 43 食材の加熱方法、蒲焼の加工方法、蒲焼装置及び蒲焼用のスモーク原料の製造方法 | 株式会社 竹田精工 |
| 8 魚類のたたき状刺し身およびその製造方法 | 八戸缶詰株式会社 | 44 魚の生けしめ装置 | 株式会社キヨモトテックイチ |
| 9 かつおたたきの製造方法 | 石原水産株式会社 | 45 赤身魚肉の退色防止用組成物および退色防止方法 | 株式会社タイショーテクノス |
| 10 無臭・フィッシュ・カルシウム剤の製造方法 | 有限会社日本フィッシュカルシウム | 46 魚介類の肉風味改善用油中水分分散型エマルジョン、その製造方法および加工魚肉 | 日本油脂株式会社 |
| 11 薬用効果を有する水産加工食品塩辛 | 森田 靖正 | 47 生食用鰹肉の製造方法 | 鈴木 弘美 |
| 12 赤身肉の処理方法 | ソビケ・エス・アー | 48 魚体選別機 | 株式会社藤田鉄工所 |
| 13 魚体の身割り前処理方法及び前処理機 | 東洋水産機械株式会社 | 49 食用魚類の鮮度保持方法 | 興研株式会社 |
| 14 軽量梁とその取り付け構造 | アサヒ産業株式会社 | 50 肉加工用ショートニング、加工肉及びその製造方法 | 日本油脂株式会社 |
| 15 水産生物処理水 | 株式会社 アクアクリエーション | 51 大型魚類の冷凍加工方法及びその加工生産システム | 株式会社前川製作所 |
| 16 イカの甲羅及びカツオの内臓を主原料とする健康食品の製造方法 | 焼津ミール協業組合 | 52 冷凍魚介類の解凍装置及び解凍方法 | 有限会社逆瀬川製作所 |
| 17 魚の切り身製造機 | 株式会社石巻水産鉄工 | 魚類の内臓から多価不飽和脂肪酸を構成成分とするリン脂質を含む脂質組成物を抽出するための方法... | 静岡県 |
| 18 魚の活けしめ血抜き方法 | 宮崎県 | 54 かつおたたきの製造方法 | 石原水産株式会社 |
| 19 活魚の保持装置 | 宮崎県 | 55 海洋深層水を利用した焼カツオ及びその製造方法 | 野島 善隆 |
| 20 味付けたたきの製造方法 | 石原水産株式会社 | 56 魚肉の退色防止用組成物および退色防止方法 | 株式会社タイショーテクノス |
| 21 魚肉の洗浄方法 | まる勇食品工業株式会社 | 57 生鮮食品保存用氷 | 株式会社ジェイシーエス |
| 22 食品の鮮度保持方法及び食品の貯蔵方法 | 株式会社銘葉 | 58 魚介類の鮮度保持ならびに輸送方法 | 株式会社羽根 |
| 23 タタキ及びその製造方法 | 下関魚類株式会社 | 59 魚体の切断装置及び魚体の切断方法 | 株式会社南食品 |
| 24 肉類加工食材の製造方法および肉類加工食材 | 澤産業株式会社 | 60 密封容器入り魚介類加工食品の製造方法 | 株式会社有明のり |
| 25 卸売市場の基本構造及びその内部での物流管理方法 | 株式会社前川製作所 | 61 抗菌作用および抗酸化作用を有する乳酸菌培養液で処理された魚介類 | 日本水産株式会社 |
| 26 大型魚類の加工及び販売方法 | 株式会社前川製作所 | 62 刺身盛の冷凍方法および冷凍刺身盛 | 株式会社エツヒロ |
| 27 魚肉由来の有機セレンを含有する食品素材、及び該食品素材を含有する食品 | 焼津水産化学工業株式会社 | 63 調味加工食品とその製造方法 | 田中 孝 |
| 28 缶詰の缶臭及び金属味マスキング剤 | 株式会社興人 | 64 食品の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 |
| 29 鰹魚体から調味料を製造する方法 | 大茂 隆一郎 | 65 魚の生流通方法及び生流通用包装体 | 株式会社前川製作所 |
| 30 冷凍魚体の切削装置 | 株式会社南食品 | 66 水産発酵食品の製造方法 | 日本水産株式会社 |
| 31 生鮮食品の鮮度保持方法とそれに使用する塩含有氷の製造方法及び生鮮食品の鮮度保持システム | 株式会社前川製作所 | 67 軟化加工魚肉の製造方法 | 株式会社阿部亀商店 |
| 32 大型魚類の加工生産システムとその方法 | 株式会社前川製作所 | 68 かつおたたきの製造方法 | 石原水産株式会社 |
| 33 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 | 69 冷凍魚体の切削装置 | 有限会社藤津鉄工所 |
| 34 魚肉加工食品及びその製造方法 | 賣酒造株式会社 | 70 魚肉切身パック製品、煮込み用パック製品およびそれらの製造方法 | ほくと食品株式会社 |
| 35 水産物または農産物の光処理方法 | 科学技術振興事業団 | 71 魚肉包装体およびその製造方法 | 呉羽化学工業株式会社 |
| 36 ミオグロビン含有食品の二重包装体 | 呉羽化学工業株式会社 | | 以下27点省略 |