

ニュースガイド No. 10393

<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>

カット野菜の保存処理方法

[公開編]平成18年～平成20年(3年間) 71点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥22,470-	¥21,400-
全文紙収録 B5製本版	¥22,470-	¥21,400-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥33,600-	¥32,000-

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	公開年	点	(本体価格)
No.9969	公開特許	カット野菜の保存処理方法	平.14-17	86点	¥26,100
No.9359	"	"	平.5-13	77点	¥17,700
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.9390	公開特許	タマネギの処理加工方法と製品	平.2-13	73点	¥18,700
No.6876	"	"	昭.55-平.1	80点	¥25,700
No.9543(A)	"	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	平.5-15	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

*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.	
	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入	
所属部署名	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。

カット野菜の保存処理方法

No.10393

[公開編] 平成18年～平成20年(3年間)

71点

CD-ROM版 ¥22,470

B5製本版 ¥22,470 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥33,600)

1 野菜類の搾り装置	キューピー株式会社	34 サラダ	キューピー株式会社
2 野菜の鮮度保持及び味や食感、栄養価を向上させる方法	小野 誠	35 青果物用褐変防止剤及び青果物用褐変防止方法	築野食品工業株式会社
3 フィルム状のガス吸着・徐放材	瀧本 浩	36 青果物の鮮度保持方法	三晃株式会社
4 カットブロッコリー及びカットカリフラワーの包装体	住友ベークライト株式会社	37 静菌剤	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
5 青果物用腐敗防止組成物、及び、青果物	阪本薬品工業株式会社	38 冷凍サンドイッチ及びその製造方法	鈴木 伸江
6 食品洗浄剤	株式会社ティー・ティー・シー	39 切干大根及び切干大根の製造方法	山崎 裕康
7 カット野菜の製造方法	キューピー株式会社	40 包装用袋	福岡丸本株式会社
8 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	41 生鮮食品素材の鮮度保持処理方法	ホシザキ電機株式会社
9 カット野菜入り包装体	キューピー株式会社	42 食品用抗菌組成物	アサマ化成株式会社
10 青果物の変色防止剤	奥野製薬工業株式会社	43 ユリ科野菜の甘味を引き出す方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
11 直根類の軟化防止方法及びその製品	ハウス食品株式会社	44 褐変防止剤	王子製紙株式会社
12 皮剥き芯抜きカッパの鮮度保持溶液、鮮度保持方法及び鮮度保持包装体	有限会社 ディアーナ	45 加工根菜類の製造方法及び根菜類を含む食品の製造方法	ハウス食品株式会社
13 保存およびその後のスチーム調理のための呼吸能力のある生鮮食品の準備と包装の方法	アグロイノーバ・ソシエタッド・リミターダ	46 加工根菜類の製造方法及び加工根菜類を含む食品	ハウス食品株式会社
14 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	47 野菜又は果実の鮮度保持方法	奈良 直志
15 野菜類、肉類およびノまたは魚介類の加工食品素材並びにその製造方法	アリアケジャパン株式会社	48 青果物の変色防止剤	奥野製薬工業株式会社
16 キャベツの千切り方法	中村 三千穂	49 殺菌キュウリの製造方法及びこれを用いた加工食品	キューピー株式会社
17 根菜類の褐変防止用組成物及び褐変防止方法	株式会社ビックルスコポーレーション	50 加工野菜用浸漬液及び加工野菜の調製方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
18 褐変酵素阻害剤	独立行政法人食品総合研究所	51 野菜類の鮮度保持シート及びその製造方法	王子ネピア株式会社
19 熱収縮性多層フィルム	旭化成ライフ&リビング株式会社	52 野菜類および果実類の除菌方法	株式会社日清製粉グループ本社
20 容器詰め千切り葉野菜及びその製造方法	キューピー株式会社	53 穀類及び豆類、野菜、魚介類等の殺菌方法	気水エンパイロシステム株式会社
21 食品包装用ストレッチシュリンクフィルム	三菱樹脂株式会社	54 カットフルーツの風味改良方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
22 野菜シート付加工肉製品及びその製造方法	伊藤ハム株式会社	55 タマゴサラダ用キット	キューピー株式会社
23 生鮮野菜、果物の変色防止方法及び変色防止剤	株式会社セイワテクニクス	56 細断野菜の殺菌処理装置	キューピー株式会社
24 さつまいも加工品の製造方法	キューピー株式会社	57 容器体及びこれを用いた野菜惣菜の包装体	キューピー株式会社
25 青果物用劣化抑制剤および劣化抑制方法	株式会社ウエノテクノロジー	58 青果物入り包装体及び青果物入り包装体の包装方法	住友ベークライト株式会社
26 サラダの製造方法及びサラダ	ケンコーマヨネーズ株式会社	59 ドリップ防止剤	大日本住友製薬株式会社
27 ドリップ分離容器	大塚テクノ株式会社	60 遠赤外線を照射した水からなる活性酸素消去剤	株式会社 カタクラ
28 野菜の保存方法	株式会社田口青果	61 殺菌生ジャガイモの製造方法	キューピー株式会社
29 野菜等の食品原料の加工方法及び加工食品	株式会社あらき	62 包装体	有限会社水戸菜園
30 冷凍惣菜	森田 日出男	63 日持向上剤	エーザイフード・ケミカル株式会社
31 青果物用包装袋及び青果物包装体	住友ベークライト株式会社	64 緑黄色野菜食品及びその製造方法	株式会社フード・リサーチ
32 植物の保存液及び製造方法	株式会社アクアサイエンス研究所	65 殺菌葉野菜の製造方法	キューピー株式会社
33 抗菌性組成物	株式会社アクセプター・テクノロジー		

以下6点省略