

<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りんごの鮮度保持溶液、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