

ニュースガイド No. 10441

<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>

漬物の加工方法と製品

[公開編]平成20年～平成21年(2年間) 72点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥19,950-	¥19,000-
全文紙収録 B5製本版	¥19,950-	¥19,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥29,925	¥28,500-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	漬物の加工方法と製品	年次	点	(本体価格)
No,10163	公開特許	漬物の加工方法と製品	平.18-19	75点	¥23,800
No,9929	"	"	平.16-17	73点	¥20,500
No,9669	"	"	平.14-15	65点	¥15,000
No,9281	"	"	平.12-13	62点	¥14,500
No,8873	"	"	平.10-11	66点	¥19,700
No,8365	"	"	平.8-9	66点	¥19,700
No,7982	"	"	平.6-7	91点	¥29,800
No,7652	"	"	平.4-5	72点	¥21,800
No,7294	"	"	平.2-3	78点	¥22,500
No,6721	"	"	昭.63-平.1	80点	¥22,700
No,9969	"	カット野菜の保存処理方法	平.14-平.17	86点	¥26,100
No,9971	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	平.14-平.17	89点	¥27,000
No,10243	"	タマネギの処理加工方法と製品	平.14-平.19	80点	¥24,000
No,10330	"	パセリ・セロリの処理加工方法	平.11-平.20	83点	¥25,500
No,10329	"	長ネギの処理加工方法と製品	平.11-平.20	85点	¥25,500
No,10328	"	ピーマンの処理加工方法と製品	平.11-平.20	86点	¥25,800
No,10245	"	山菜の加工方法と製品	平.5-平.19	79点	¥23,700
No,10393	"	カット野菜の保存処理方法	平.18-平.20	71点	¥21,400
No,10239A	"	大根の処理加工方法	平.14-平.19	82点	¥25,000

*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。

漬物の加工方法と製品

No.10441

[公開編] 平成20年～平成21年(2年間)

72点

CD-ROM版 ¥19,950

B5製本版 ¥19,950 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥29,925)

- | | | | |
|--|----------------------------------|--|---|
| 1 食塩含有食品への
化方法 | - アミノ酪酸の富
三笠産業株式会社 | 33 咀嚼嚥下機能低下者用の漬物加工品 | キュービー株式会社 |
| 2 生ひじきのキムチ漬け及び製造方法 | 水野 るみ子 | 34 食品用静菌剤および当該静菌剤を
含有する食品 | 三菱化学株式会社 |
| 3 発酵食品およびその製造方法 | 株式会社ホソダSHC | 35 焼酎の蒸留粕を用いた漬け床及び加
工食品の製造方法 | 宮崎県 |
| 4 緑茶葉の漬物及びその製法 | 日本有機株式会社 | 36 乳酸菌含有調味料の製造方法 | 株式会社カザミ |
| 5 竹の子の漬物とその製造方法。 | 伊藤 良孝 | 37 日持ち向上剤含有使用済み調味液の
脱塩方法 | 株式会社アストム |
| 6 風味改良剤 | 協発発酵フーズ株式会社 | 38 粉末状又は小粒状の漬物の素及びそ
の製造法 | 松下 精孝 |
| 7 経口摂取物 | 月桂冠株式会社 | 39 植物性加工食品 | 石井食品株式会社 |
| 8 乳酸菌、ならびにそれを使用した
- アミノ酪酸および乳酸発酵食品… | 国立大学法人京都工芸織
維大学 | 40 食品の静菌用組成物及び静菌方法。 | 株式会社小松屋食品 |
| 9 米糠食材の製造方法 | 有限会社 上州ふる里食品 | 41 落花生の漬物及びその製造方法 | 中島 満幸 |
| 10 極限環境でも保存が可能な宇宙キム
チの製造方法 | コリア アトミック エナジー
リサーチ インスティテュート | 42 乳酸菌スターター、該乳酸菌スター
ターを用いて製造された漬物及び該漬
物の製造方法 | 学校法人東京農業大学 |
| 11 塩味強化剤 | 株式会社ADEKA | 43 漬け物ゼリー加工食品 | 桐田 信一 |
| 12 塩味強化剤 | 株式会社ADEKA | 44 品質劣化の少ない発酵食品の製造方
法 | 不二製油株式会社 |
| 13 調味剤 | 株式会社ADEKA | 45 飲食物の塩から味及び / 又は旨味増
強方法 | 株式会社林原生物化学研
究所 |
| 14 塩味強化剤 | 株式会社ADEKA | 46 味噌とその製造方法 | 知念 美智子 |
| 15 色素含有飲食品及び当該飲食品を安
定的に着色する方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式
会社 | 47 ウコン漬物及びゴーヤ漬物の製造方
法 | 西岡 平一郎 |
| 16 発酵食品 | 伊那食品工業株式会社 | 48 味噌とその製造方法 | 知念 美智子 |
| 17 塩味増強方法 | 日研化成株式会社 | 49 漬物用ナイロン包装フィルム及び包装
体 | 凸版印刷株式会社 |
| 18 生鮮食料の変色を抑制する方法及び
生鮮食料変色抑制剤 | 有限会社クオリア | 50 食品用静菌剤および当該静菌剤を
含有する食品 | 三菱化学フーズ株式会社 |
| 19 食品保存剤および食品の保存方法 | 上野製薬株式会社 | 51 容器入り調味液漬の食品及びその製
造方法 | 東海漬物株式会社 |
| 20 野菜類浅漬の製造方法 | 株式会社アキモ | 52 キムチソースの製造方法、キムチソ
ース、キムチ | 佐藤 恵 |
| 21 カレー用の福神漬け小分けパック | 藤田 博文 | 53 漬物調味液用抗菌剤 | 花王株式会社 |
| 22 調理栄養食品 | 慎 英順 | 54 塩味増強剤及びその製造方法 | 日本水産株式会社 |
| 23 食材の殺菌又は保存方法 | 花王株式会社 | 55 発酵及び熟成機能が補強されたキム
チ用保存容器、これを用いたキムチ熟
成方法、及びそれにより製造され… | チャン チュン ドン ワン
チョコ バル カンパニー リ
ミテッド |
| 24 酵母天然発酵漬けの床 | 井尻 真紀 | 56 殺菌・静菌剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式
会社 |
| 25 - アミノ酪酸の製造方法、食品又は
食品素材の製造方法、食品又は食品
素材 | 国立大学法人北見工業大
学 | 57 塩分忌避者にも使用できる保存性が
高い酸液含有ハスカップ産物 | 佐久間 和夫 |
| 26 高酢酸含有食品の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 58 漬物の着色方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式
会社 |
| 27 新規乳酸菌およびこの乳酸菌を用いる
発酵食品の製造方法 | 愛知県 | 59 漬物の製法およびそれにより得られた
漬物 | フジッコ株式会社 |
| 28 いぶり大根の漬物を使用したカレー味
のいぶり大根の漬物 | 有限会社ゆめ企画須藤健
太郎商店 | 60 新規なワイン及びその製造方法 | 鞍手町商工会 |
| 29 やわらか漬物及びその製造方法 | 広島県 | 61 巨峰ペビーを原料とする新規な飲料及
び食品、並びにその製造方法 | 鞍手町商工会 |
| 30 海藻漬物及びその製造方法 | 有限会社平井活魚設備 | 62 茶葉成分入り野菜漬物、茶葉成分入り
ニンニク味噌及び茶葉成分入りピーマ
ン味噌の製造方法 | 梁川 正 |
| 31 野菜類の脱色剤、野菜類の変色防止
剤、野菜類の脱色方法、野菜類の変
色防止方法及び発酵食品 | 伊那食品工業株式会社 | 63 包装容器入り茄子の浅漬け | 吉川 泰正 |
| 32 ナスの退色防止材及びその利用 | 宝酒造株式会社 | 64 茄子漬物の製造法 | 株式会社かわかみ
以下8点省略 |