

ニュースガイド No. 10453

<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！

キャベツの処理加工方法と製品

[公開編]平成15年～平成21年(7年間) 95点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥24,990-	¥23,800-
全文紙収録 B5製本版	¥24,990-	¥23,800-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥37,485-	¥35,700-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	内容	点	(本体価格)
No,9542	公開特許	キャベツの処理加工方法と製品	平.5-平.14 99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,10390	"	"	平.16-平.20 82点	¥24,600
No,10445	"	青果物の鮮度保持包装方法	平.18-平.21 86点	¥24,700
No,9970	"	"	平.14-平.17 90点	¥27,000
No,10330	"	パセリ・セロリの処理加工方法	平.11-平.20 83点	¥25,500
No,10445	"	青果物の鮮度保持包装方法	平.18-平.21 86点	¥24,700
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,10391	"	里芋の処理方法と製品	平.6-平.20 90点	¥25,700
No,10245	"	山菜の加工方法と製品	平.5-平.19 79点	¥23,700
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,10239A	"	大根の処理加工方法	平.14-平.19 82点	¥25,000
No,9301A	"	"	平.3-平.13 74点	¥17,000
No,10239B	"	山芋の処理加工方法	平.14-平.19 71点	¥21,400
No,9301B	"	"	平.3-平.13 64点	¥14,700
No,9745	"	茄子の処理加工方法と製品	平.6-平.15 100点	¥23,700
No,9971	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	平.14-平.17 89点	¥27,000

*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。

キャベツの処理加工方法と製品

No.10453

[公開編] 平成15年～平成21年(7年間) 95点

CD-ROM版 ¥24,990 B5製本版 ¥24,990 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥37,485)

1 シート状乾燥キムチ及びその製造方法	榎本 高之	34 介護食用調理野菜食材	株式会社マザース
2 刻み野菜サラダ	旭化成株式会社	35 押出加工食品素材及びその製造法	不二製油株式会社
3 野菜の洗浄殺菌方法	エナジーサポート株式会社	36 生鮮野菜群の殺菌処理方法	ホシザキ電機株式会社
4 アブラナ科植物からイソチオシアネート類の製造方法	ニューフード・クリエーション技術研究組合	37 生野菜浸漬液	秋本食品株式会社
5 青果物の殺菌処理方法	ホシザキ電機株式会社	38 野菜抽出液入り茶飲料	サントリー株式会社
6 マイクロ波を利用した常圧高温蒸気の製造とマイクロ波の応用による殺菌システム並びに青果物の無菌物流...	河野 武平	39 生食用野菜、および生食用半乾燥野菜、並びに調味冷凍野菜の製造方法。	岐阜アグリフーズ 株式会社
7 生鮮野菜の表面処理剤	福井 憲男	40 生野菜の除菌方法	株式会社日清製粉グループ本社
8 青果物の鮮度保持包装体	住友ベークライト株式会社	41 褐変抑制されているカット野菜包装体	福岡県
9 植物中のビタミンU含量を高める方法	株式会社東洋新薬	42 押圧成型乾燥食材の製造方法	日本エフディ株式会社
10 キャベツを切る方法	中村 三千穂	43 鮮度に優れた刻み野菜及びその加工方法	株式会社渡辺商店
11 青果物の鮮度保持包装体	住友ベークライト株式会社	44 食品用調湿剤およびこれを用いた食品調湿方法	株式会社永谷園
12 植物中のビタミンU含量が高められた処理物	株式会社東洋新薬	45 紫キャベツを利用したゆで卵の着色方法	池貝 達也
13 野菜用鮮度保持剤	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	46 生食用野菜の殺菌方法	株式会社紀文食品
14 カット野菜の鮮度保持方法	株式会社加ト吉	47 断面渦巻き状ロールキャベツ及びその製造方法	プリマハム株式会社
15 菌の増殖を抑制する生鮮食品収容体および生鮮食品保存方法	株式会社千代田物産	48 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
16 野菜エキスの製造方法	小川香料株式会社	49 カット野菜の製造方法	キュービー株式会社
17 キャベツ飲料の製造方法	小川香料株式会社	50 出来たて風味の惣菜およびこの惣菜を含む弁当	株式会社ファミリーマート
18 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	51 醗酵加工野菜	株式会社ライラック研究所
19 食品素材の改質方法	味の素株式会社	52 乾燥粉末食品	株式会社アミックグループ
20 カット野菜のガス充填包装体	大倉工業株式会社	53 野菜類、肉類および/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
21 高還元性乾燥食品及びその製造方法	仙波糖化工業株式会社	54 機能性飲食品	独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構
22 カット野菜の保存方法及び容器詰めカット野菜の製造方法	キュービー株式会社	55 彩り豊かなロールキャベツ	プリマハム株式会社
23 食品用抗酸化剤及び酸化安定性に優れた水中油型エマルジョン食品	クノール食品株式会社	56 醗酵加工野菜	株式会社ライラック研究所
24 カットキャベツの包装体	住友ベークライト株式会社	57 キャベツの千切り方法	中村 三千穂
25 加工食品、加工食品の副産品又はジュース類の製造方法	有限会社映富士	58 排便量増加作用を有する食品	こだま食品株式会社
26 野菜類いも類豆類穀物を原料とした加工食品とその製法	株式会社日本ピクルス	59 容器詰め千切り葉野菜及びその製造方法	キュービー株式会社
27 カット野菜の保存方法	住友ベークライト株式会社	60 液槽中の浮遊物の移動制御装置およびカット野菜の殺菌装置	株式会社群商
28 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	61 乾燥粉末野菜類の超微粒子化方法	小出 克己
29 カット野菜の静菌方法	日本たばこ産業株式会社	62 野菜シート付加食肉製品及びその製造方法	伊藤ハム株式会社
30 乳酸発酵食品およびその製造方法	日本バイオ株式会社	63 野菜の保存方法	株式会社田口青果
31 アブラナ科野菜組成物及びその製造方法	アクセス ビジネス グループ インターナショナル リミテッド ライアビリティ...	64 サラダ	キュービー株式会社
32 冷凍・解凍後も食感が保持される冷凍野菜食品	日本水産株式会社	65 固形食品	日清フーズ株式会社
33 有機野菜の処理方法及びその装置	株式会社前川製作所		

以下30点省略