

ニュースガイド No. 10457

<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>

## ワカメの加工方法と製品

[登録・公開編]平成20年～平成21年(2年間) 58点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥18,900-	¥18,000-
全文紙収録 B5製本版	¥18,900-	¥18,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥28,350-	¥27,000-

### 既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	ワカメの加工方法と製品	平.18-19	70点	(本体価格) ¥23,100
No,9927	"	"	平.16-17	64点	¥17,900
No,9661	"	"	平.14-15	62点	¥14,300
No,9273	"	"	平.12-13	54点	¥12,400
No,8822	"	"	平.10-11	44点	¥15,300
No,8340	"	"	平.8-9	39点	¥15,000
No,7972	公告・公開	"	平.6-7	40点	¥15,000
No,7653B	公開特許	"	平.2-5	45点	¥15,300
No,6775	"	"	昭.61-平.1	73点	¥24,700
No,7653A	公告特許	"	昭.60-平.5	45点	¥15,300
No,7374A	公開特許	ヒジキ・モズクの処理加工方法	昭.48-平.3	63点	¥23,300
No," B	"	トコロテンの処理加工方法	昭.48-平.3	52点	¥19,700
No,6393A	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	昭.53-62	72点	¥23,400
No,7714	"	ふりかけ類の製造加工方法	昭.59-平.5	84点	¥23,700
No,7651	"	昆布巻加工食品とその製造方法	昭.54-平.5	100点	¥24,600
No,8009	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.2-7	61点	¥21,300
No,6791	"	魚介類珍味食品の製造加工方法	昭.55-平.1	80点	¥24,400
No,8008	"	魚肉チーズ嗜好品の製造方法	昭.61-平.7	81点	¥25,600
No,8194	"	レトルト魚介類の製造方法	平.4-8	65点	¥23,400

\*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](mailto: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。

# ワカメの加工方法と製品

No.10457

[登録・公開編] 平成20年～平成21年(2年間)

58点

CD-ROM版 ¥18,900

B5製本版 ¥18,900 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,350 )

1 食品の保存剤	小川 博衛	34 治療剤	タカラバイオ株式会社
2 呈味改良剤	ひかり製菓株式会社	35 粉末状食品変質防止剤及びそれを含有する食品	小川 博衛
3 球形状食品の表面被覆シート状食材	松山 睦	36 嚥下性に優れた食品及び調味料	ブンセン株式会社
4 海藻・小魚・野菜又は山菜から異物を除去するための方法及び装置	株式会社山忠	37 ウイルス関連悪性腫瘍治療剤	株式会社トロピカルテックセンター
5 硫酸化フコグルクロノマンナン	タカラバイオ株式会社	38 海藻類の脱臭方法	理研食品株式会社
6 リパーゼ活性促進剤	一丸ファルコス株式会社	39 湯通し冷凍わかめの製造方法	理研食品株式会社
7 海岸漂着海藻の再資源化利用技術及びビジネス・システム。	杉本 正志	40 海藻の塩漬装置	産直グループ有限会社
8 海藻加工物を配合した食品およびその製造方法	三基商事株式会社	41 植物の緑色を復元しあるいは緑色に保持する方法	株式会社佐藤運送
9 植物性素材の単細胞化装置および単細胞化植物の製造方法	赤澤 基	42 食品の静菌用組成物及び静菌方法。	株式会社小松屋食品
10 ウイルス関連悪性腫瘍治療剤	株式会社トロピカルテックセンター	43 わかめ加工品及びその製造方法	理研食品株式会社
11 海水ミネラル分を付加した無洗米の製造方法	有限会社マインドバンク	44 海藻ペーストの製造方法及びその方法によって得られた海藻ペースト	株式会社スギヨ
12 健康食品	三基商事株式会社	45 生理活性物質を濃縮した海藻由来製品素材及びその製造方法及び海藻由来製品	国立大学法人 北海道大学
13 シート状食品の製造方法および製造装置、シート状食品	株式会社朝くら	46 健康機能性成分高含有褐藻類の製造方法	沖縄県
14 メカブ粒剤及びその製造方法	大同商事株式会社	47 惣菜用調味料	株式会社かねぶん梅屋
15 海藻分解物の調製方法及び海藻分解物の調製のための組成物	株式会社スギヨ	48 フコキサンチン高含有褐藻類エキスの製造方法	株式会社トロピカルテックセンター
16 乳化食品の製造方法および乳化食品	有限会社 インテック	49 多孔食品の製造方法及びこの方法により製造された多孔食品	株式会社福井
17 嚥下性に優れた食品及び調味料	ブンセン株式会社	50 海藻食品の製造方法及びこの方法により製造された海藻食品	株式会社福井
18 中性脂肪吸収調節組成物	国立大学法人 北海道大学	51 めかぶ乾燥物	理研食品株式会社
19 フコキサンチンを含有する脂溶性油及びその製造方法並びにフコキサンチンの製造方法	国立大学法人 北海道大学	52 乾燥わかめの製造方法	理研食品株式会社
20 海藻漬物及びその製造方法	有限会社平井活魚設備	53 酸性液状調味料の製造方法	キュービー株式会社
21 フコキサンチンとフコイダンの同時製造方法	金秀バイオ株式会社	54 乾燥海藻製造方法	有限会社ワタエー
22 フコイダンを有効成分とする酸性尿改善飲食物および経口投与医薬組成物	国立大学法人鳥取大学	55 フコキサンチンを含有する脂溶性油及びその製造方法並びにフコキサンチンの製造方法	国立大学法人 北海道大学
23 硫酸基の脱離を抑えた硫酸化多糖の低分子化物およびその製造方法	国立大学法人鳥取大学	56 ミネラル含有食品及びその製造方法	株式会社アガベ
24 フコイダンの製造方法	株式会社スギヨ	57 ガン抑制剤及びガン抑制剤含有品及びガン抑制剤の製造方法	国立大学法人 北海道大学
25 抗肥満活性剤	国立大学法人 北海道大学	58 血糖値上昇抑制剤	国立大学法人 北海道大学
26 保存機能を備えた濃縮海水の製造方法と製造システム及びその濃縮海水を用いた海産物の保存方法	仲村渠 英信		
27 容器詰め海藻サラダ	キュービー株式会社		
28 塩辛様食品及びその製造方法	株式会社スギヨ		
29 抗肥満活性剤及び肥満抑制方法	国立大学法人 北海道大学		
30 品質改良用食塩代替物及び品質改良用食塩代替物を用いた加工食品	千葉製粉株式会社		
31 高粘度流動性食品材料の連続通電加熱殺菌方法	株式会社フロンティアエンジニアリング		
32 免疫賦活物質の製造方法と海藻未利用物の分解処理方法	独立行政法人科学技術振興機構		
33 海藻の鮮度保持方法	第一製網株式会社		

以上58点収録