

<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！

帆立貝の加工方法と製品

[公開編]平成18年～平成21年(4年間) 65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.	公開特許	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,9941	公開特許	帆立貝の加工方法と製品	平.15-平.17 70点	¥19,600
No,9567	"	"	平.11-平.14 75点	¥17,500
No,8655	"	"	平.1-平.10 84点	¥27,700
No,10325	"	タコの処理加工方法と製品	平.13-平.20 84点	¥25,200
No,9097	"	"	平.2-平.12 60点	¥20,700
No,10323	"	エビの処理加工方法と製品	平.18-平.20 74点	¥23,300
No,9940	"	"	平.15-平.17 74点	¥20,700
No,9566	"	"	平.11-平.14 76点	¥17,500
No,10324	"	カニの処理加工方法と製品	平.11-平.20 100点	¥30,000
No,8654	"	"	平.4-平.10 70点	¥24,800
No,10360	"	カツオの加工方法と製品	平.11-平.20 98点	¥30,000
No,10315	"	水産物コピー食品の製造加工方法	平.13-平.20 74点	¥24,700
No,9096	"	"	平.6-平.12 54点	¥19,800
No,10326	"	イワシの処理加工方法と製品	平.14-平.20 92点	¥26,700
No,9387	"	"	平.2-平.13 93点	¥25,000
No,10362	"	鯛の加工方法と製品	平.11-平.20 100点	¥30,000
No,10389	"	ブリ・ハマチの加工方法と製品	平.11-平.20 100点	¥28,600
No,10388	"	アジの処理加工方法と製品	平.11-平.20 100点	¥28,600
No,10387	"	カレイ・ヒラメの加工方法と製品	平.11-平.20 74点	¥22,200
No,10190	"	魚類白子エキスの処理加工方法	平.10-平.19 80点	¥27,700

*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.
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。

帆立貝の加工方法と製品

No.10459

[公開編] 平成18年～平成21年(4年間)

65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 | ホタテのウロのエキスの調製方法 | 株式会社応微研 | 31 | 加工固形食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 2 | ホタテガイのボイル外套膜の黒膜の除去方法 | 北海道 | 32 | 腐敗抑制雰囲気構築する生貝殻粘着付滞物質の離脱処理法 | 三塚 潔 |
| 3 | ホタテガイを利用した機能性食材の製造方法 | 独立行政法人科学技術振興機構 | 33 | 食品熱処理方法 | ポルスター・ルイス・エス |
| 4 | ホタテ貝の破碎装置 | 株式会社カネト富樫水産 | 34 | 貝類選別方法及び貝類選別装置 | 株式会社むつ家電特機 |
| 5 | ホタテ貝の開殻・脱殻方法 | 学校法人東京農業大学 | 35 | 重金属を含有する有機物から重金属を除去する方法、及びそれによって得られる食品の製造方法 | 国立大学法人 北海道大学 |
| 6 | ホタテ貝柱の製造法 | 学校法人東京農業大学 | 36 | 扁平化したホタテ貝柱の生産方法 | 学校法人東京農業大学 |
| 7 | 貝殻から得られるカルシウム塩結晶化抑制蛋白とその利用 | 学校法人 関西大学 | 37 | 帆立貝柱の乾燥方法及び帆立貝柱の乾燥装置 | 西光エンジニアリング株式会社 |
| 8 | 貝殻から得られるカルシウム塩結晶化抑制蛋白とその製造方法、ならびにその利用 | 学校法人 関西大学 | 38 | ホタテ貝加工残滓の処理加工と利用法 | 井上 正昭 |
| 9 | 空胞化毒素産生菌の増殖抑制剤 | 国立大学法人 千葉大学 | 39 | 食肉の搬送式凍結方法及び装置 | 株式会社前川製作所 |
| 10 | 貝処理方法とそれに使用される貝処理装置 | 株式会社むつ家電特機 | 40 | 褐変防止剤 | 王子製紙株式会社 |
| 11 | 有害な重金属が除去された食品素材エキスの製造方法 | 株式会社サンアクティス | 41 | 不凍活性剤の製造方法、不凍活性剤およびその不凍活性剤を含む冷凍食品 | ミヨシ油脂株式会社 |
| 12 | 食品用品質改良剤、食品品質改良方法及び該食品用品質改良剤を含有する食品 | エフシー化学株式会社 | 42 | 貝類の出荷前処理方法およびその貝類の開殻方法並びにその開殻道具 | ト部 俊郎 |
| 13 | 二枚貝の開口方法、および二枚貝の開口装置 | 日機装株式会社 | 43 | 内臓付き貝類を含む凍結乾燥食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 14 | ホッパー及びホッパー付き貝表面清浄機 | 株式会社むつ家電特機 | 44 | 海鮮イタヤ貝盛り食品 | 株式会社メイプルフーズ |
| 15 | 貝清浄機 | 株式会社むつ家電特機 | 45 | 貝類の肉若しくは卵、魚肉若しくは卵又は海草類の異物除去方法 | 函館タナベ食品株式会社 |
| 16 | 活貝鮮度保持方法、活貝梱包体および鮮度保持用容器 | 青森県 | 46 | 食肉のドリップ抑制剤およびドリップ抑制食肉 | 青葉化成株式会社 |
| 17 | 冷凍食品及びその製造方法 | 有限会社モリタフードテクノ | 47 | 凍結食品の品質評価システム及び方法、並びに該品質評価方法を利用した凍結装置の運転制御方法 | 株式会社前川製作所 |
| 18 | 食品用酸化防止剤及び該食品用酸化防止剤を含有する乾燥食品。 | 池田食研株式会社 | 48 | ホタテガイ外套膜のコラーゲン回収方法およびそのコラーゲンの用途 | 北海道 |
| 19 | 貝表面清浄機の掃除具用の掻取り具と、それをを用いた貝表面清浄機の掃除具 | 株式会社むつ家電特機 | 49 | 中間水分食品の包装方法 | 東洋製罐株式会社 |
| 20 | 乾燥方法及び乾燥装置 | 株式会社 わんだ | 50 | 高品質ホタテ白干しの製造方法 | 学校法人東京農業大学 |
| 21 | 生鮮ホタテガイ貝柱の高品質保持方法 | 渡島冷蔵株式会社 | 51 | ホタテ乾貝柱の香味を有する調味料の製造方法 | 北海道 |
| 22 | ホタテ貝柱の製造法 | 学校法人東京農業大学 | 52 | 重金属を含有する有機物の煮汁から重金属を除去する方法 | 環境創研株式会社 |
| 23 | ホタテ貝柱様繊維状カマボコ及びその製造方法 | 日本水産株式会社 | 53 | 鮮度保持液 | 山本 泰盟 |
| 24 | 重金属の除去方法 | 独立行政法人科学技術振興機構 | 54 | 脱臭性・抗菌性および防カビ性を有する氷の製造方法 | 前田 智子 |
| 25 | 魚醤油とその製造方法 | 青森県 | 55 | 魚介類の処理方法 | 理研ビタミン株式会社 |
| 26 | 生鮮肉の味付け方法及び味付け生鮮肉 | 株式会社シーサット | 56 | 生鮮食料品の鮮度保持剤および生鮮食料品の処理方法 | 河西 利紀 |
| 27 | 含硫アミノ酸を含む食品の風味低下防止剤およびその食品包装体 | 日本水産株式会社 | 57 | 発酵食品及び加工食品の製造方法 | 鈴木 義克 |
| 28 | 冷凍食品の製造方法 | 株式会社スギヨ | 58 | スモーク魚介類の製造方法 | プリマハム株式会社 |
| 29 | 保存性の向上された風味調味料及びその製造方法 | 味の素株式会社 | 59 | オゾンによる貝類の浄化方法 | ライオン株式会社 |
| 30 | 魚肉加工食品の製造方法 | メルシャン株式会社 | 60 | 貝表面清浄機の掃除具用の掻取り具と、それをを用いた貝表面清浄機の掃除具 | 株式会社むつ家電特機 |

以下5点省略