

ニュースガイド No. 10496

< 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>

レトルト魚介類の製造方法

[公開編]平成16年～平成21年(6年間) 70点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥21,000-	¥20,000-
全文紙収録 B5製本版	¥21,000-	¥20,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥31,500-	¥30,000-

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,9723	公開特許	レトルト魚介類の製造方法	平.9-平.15 87点	¥21,700
No,8194	"	"	平.4-平.8 65点	¥23,400
No,10455	"	イカの加工方法と製品	平.20-平.21 57点	¥16,000
No,10460	"	牡蠣の処理加工方法	平.15-平.21 69点	¥20,000
No,10459	"	帆立貝の加工方法と製品	平.18-平.21 65点	¥18,000
No,10392	"	昆布巻加工食品とその製造方法	平.6-平.20 78点	¥19,700
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,10386	"	マグロの加工方法と製品	平.18-平.20 76点	¥22,800
No,10360	"	カツオの加工方法と製品	平.11-平.20 98点	¥30,000
No,10326	"	イワシの処理加工方法と製品	平.14-平.20 92点	¥26,700
No,10325	"	タコの処理加工方法と製品	平.13-平.20 84点	¥25,200
No,10324	"	カニの処理加工方法と製品	平.11-平.20 100点	¥30,000
No,10323	"	エビの処理加工方法と製品	平.18-平.20 74点	¥23,300
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,10183	"	鮭の処理加工方法と製品	平.16-平.19 87点	¥26,100
No,10103	"	サンマの加工処理方法と製品	平.14-平.18 83点	¥26,300
No,10102	"	サバの加工処理方法と製品	平.14-平.18 77点	¥24,700
No,10412	"	レトルト臭防止方法と製品	平.11-平.20 100点	¥30,000

*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。

[CD-ROM版はPDFファイルにしおりリンク機 (メール宛先: kokusai@itdc-patent.com お電話でも承ります) 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。

レトルト魚介類の製造方法

No. 10496

[公開編] 平成16年～平成21年(6年間)

70点

CD-ROM版 ¥21,000

B5製本版 ¥21,000 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥31,500)

1 魚の味噌煮用出汁及び味噌煮調理方法	小川香料株式会社	33 食品改質剤	エーザイフード・ケミカル株式会社
2 レトルト加熱方法	株式会社紀文食品	34 骨付加工食品及びその製造方法	有限会社四季菜
3 密封容器入り魚介類加工食品の製造方法	株式会社有明のり	35 野菜類、肉類および/または魚介類の加工食品素材製造装置	アリアケジャパン株式会社
4 レトルト容器入り魚肉食品及びその製造方法	キューピー株式会社	36 保形性向上作用を有した糖組成物、及びそれらを含む含有した飲食物	昭和産業株式会社
5 生肉や生水産物の電子レンジ調理方法と電子レンジ調理用調味料、及び電子レンジ調理食品	有限会社皆川商店	37 魚加工方法及び加工魚	株式会社ニチロ
6 レトルト食品の包装体	日本水産株式会社	38 レトルト食品	不二製油株式会社
7 食品変質防止剤及びそれを含有する食品	小川 博衛	39 食肉用品質改良剤	理研ビタミン株式会社
8 レトルト処理した焼きいか足食品の製法	株式会社マルエス	40 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
9 水産加工食品	五洲薬品株式会社	41 稚魚を原料とするちりめんの製造法及びその製品	株式会社阪戸商店
10 魚骨の脆弱化装置	株式会社東北テクノアーチ	42 カード抑制剤、肉用食感改良剤、肉用歩留り改良剤、魚肉缶詰、獣鳥肉類加工食品およびそれらの製造方法	青葉化成株式会社
11 常温流通の可能なレトルト炊き込み御飯とその製造方法	株式会社ニチロ	43 畜水産加工品の食感改良方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
12 動物性食品素材の前処理方法	株式会社アロンワールド	44 焼き魚又は煮魚の製造方法	株式会社なとり
13 フレッシュ感を有する加熱殺菌済み水産物及びその冷凍品	日本水産株式会社	45 魚介類を用いた常温保存が可能な加工食品およびその製造方法	アリアケジャパン株式会社
14 食品包装体及びその製造方法、並びに食品包装体の欠陥を防止する方法	呉羽化学工業株式会社	46 加工固形食品の製造方法	ハウス食品株式会社
15 加圧加熱処理用魚介類の前処理方法	大塚食品株式会社	47 加工ウナギの鮮度保持加工法	畔田 貢
16 乾燥肉食品の製造方法及び乾燥肉食品	呉羽化学工業株式会社	48 皮付き加工魚肉、皮付き魚肉の皮剥がれ抑制方法および皮付き加工魚肉の製造方法	株式会社ニチレイフーズ
17 硫化水素臭が抑制されたタンパク質食品素材および硫化水素臭の抑制方法	日本水産株式会社	49 畜肉または魚肉加工食品の製造方法	サニーヘルス株式会社
18 食品の保存方法	三菱瓦斯化学株式会社	50 魚の切り身風の魚肉加工食品	旭松食品株式会社
19 レトルト食品の製造方法	ハウス食品株式会社	51 レトルト水産練り製品の製造方法及びレトルト水産練り製品	鹿児島県
20 水産食品の加工方法	宮島醤油株式会社	52 褐変防止剤	王子製紙株式会社
21 フカヒレの加工方法	味の素株式会社	53 魚肉の臭気を除去するための方法	国立大学法人 北海道大学
22 魚肉だんご入りレトルト食品	ビジョン株式会社	54 骨ごと食べられる鰹等の魚類の開きの加工方法に関するものである。	山本英夫
23 オクトピン高含有魚介抽出物及びその製造方法、該オクトピン高含有魚介抽出物を含有する飲食品	焼津水産化学工業株式会社	55 還元食品および還元茸食品とその製造方法	有限会社情報科学研究所
24 甲殻類の黒変防止方法	日本水産株式会社	56 魚介類加工品の製造方法及び製造装置	株式会社ニチレイフーズ
25 骨まで食することのできる調理魚及び冷凍調理魚の製造方法	有限会社モリタフードテクノ	57 食肉加工品又は水産練り製品及びその製造方法	味の素株式会社
26 加工食品の調製方法及びレトルト食品	ハウス食品株式会社	58 食品の静菌用組成物及び静菌方法。	株式会社小松屋食品
27 レトルト魚介類	仙味エキス株式会社	59 食品用品質改良剤、水産練り製品および畜産練り製品	青葉化成株式会社
28 レトルト臭低減剤及び当該低減剤を含有した食品	日本製紙ケミカル株式会社	60 容器包装詰加熱殺菌食品用臭い改良剤及び密封容器詰食品	東洋製罐株式会社
29 食味と保存性に優れた骨付魚類入りパウチの製造方法	三菱瓦斯化学株式会社	61 凍結乾燥エビの製造方法	日清食品ホールディングス株式会社
30 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	62 イカ飯食品の製造方法およびその製造方法に使用する袋詰め装置	有限会社マルナマ食品
31 食肉加工品の品質改善剤	株式会社ニチレイフーズ	63 耐熱性菌を保有しないレトルト食品及びその製造方法	大木 久治
32 加工ウニ及びその製造方法	有限会社うに吉		

以下7点省略