

< 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！

柿の処理加工方法と製品

[公開編]平成13年～平成21年(9年間) 80点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥25,200-	¥24,000-
全文紙収録 B5製本版	¥25,200-	¥24,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥37,800	¥36,000-

既刊関連セットのご案内

No.	特許種別	品名	点	(本体価格)
No,9114	公開特許	柿の処理加工方法と製品	平.2-平.12 68点	¥21,700
No,9176	公告・登録	"	昭.61-平.12 53点	¥19,700
No,10018	公開特許	栗の処理加工方法と製品	平.13-平.17 71点	¥23,400
No,9103	"	"	平.3-平.12 60点	¥19,700
No,9580	"	焼芋の製造加工方法	昭.59-平.14 70点	¥19,700
No,9477	"	枝豆の処理加工方法と製品	平.2-平.14 67点	¥15,500
No,9175	公告特許	リンゴの処理加工方法	昭.61-平.12 65点	¥23,700
No,9177	"	柑橘類の処理加工方法	昭.61-平.12 70点	¥27,400
No,9178	"	バナナの処理加工方法	昭.61-平.12 54点	¥19,700
No,10477	公開特許	青汁の製造加工方法と製品	平.16-平.21 82点	¥24,000
No,10476	"	ゼリー飲料の製造加工方法	平.16-平.21 70点	¥20,000
No,10461	"	新食感菓子類の製造加工方法	平.20-平.21 100点	¥30,000
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,10393	"	カット野菜の保存処理方法	平.18-平.20 71点	¥21,400
No,9969	"	"	平.14-平.17 86点	¥26,100
No,10176	"	サツマイモの処理方法と製品	平.17-平.19 77点	¥25,700
No,9821	"	"	平.14-平.16 73点	¥23,700
No,10439	登録・公開	梅の処理加工方法と製品	平.20-平.21 80点	¥22,800
No,10162	"	"	平.18-平.19 82点	¥24,600

*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。]

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。

柿の処理加工方法と製品

No.10507

[公開編] 平成13年～平成21年(9年間)

80点

CD-ROM版 ¥25,200

B5製本版 ¥25,200 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥37,800)

- | | | | |
|--|---------------------|---|---------------------|
| 1 渋柿果実の軟化抑制方法 | 和歌山県 | 40 柿吊るし具 | ヤマサ農産有限会社 |
| 2 干し柿の製造方法および干し柿 | 東予園芸農業協同組合 | 41 柿の高速脱渋方法 | 奈良県 |
| 3 渋柿の高温加熱による脱渋法 | 佐野 昌弘 | 42 柿タンニンの抽出方法、及びこの方法
で抽出された柿タンニン | 奈良県 |
| 4 柿酢含有飲料及びその製造方法 | 慶北科学大学 | 43 柿皮炒り食品製造方法。 | 佐野 昌弘 |
| 5 柿酢及びその製造方法 | 慶北科学大学 | 44 有機系脱酸素剤入り干し柿 | タチバナペーパーウェア
株式会社 |
| 6 呈味改善法および呈味改善柿渋製剤 | 丸善製薬株式会社 | 45 色の鮮やかな茜色を呈する干し柿とそ
の製造法 | タチバナペーパーウェア
株式会社 |
| 7 保存用柿の葉の製造方法、及び保存
用柿の葉 | 株式会社井上天極堂 | 46 あんぼ柿の包装方法 | タチバナペーパーウェア
株式会社 |
| 8 柿葉エキスの製造方法 | サンスター株式会社 | 47 干し柿の製造装置 | 東予園芸農業協同組合 |
| 9 干柿用乾燥機 | 小川 泰 | 48 干し柿等の乾燥装置 | 株式会社福一屋 |
| 10 柿クリップ | 株式会社ヒーロー | 49 干し柿の製造方法 | 治郎堂 一夫 |
| 11 柿の実乾燥素材の製造方法 | 日野 徹 | 50 柿の鮮度保持食材加工法 | 庄内開発有限会社 |
| 12 柿及び茶の混合タンニン粉末 | 井端 英雄 | 51 渋抜き装置を備えた柿の乾燥干し機
器 | 福島機工株式会社 |
| 13 渋柿の脱渋出荷方法並びに同方法に
用いる包装体 | タチバナペーパーウェア
株式会社 | 52 柿吊るし具 | ヤマサ農産有限会社 |
| 14 あんぼ柿の保存方法 | ホシザキ電機株式会社 | 53 柿加工食品製造方法 | 佐野 昌弘 |
| 15 あんぼ柿の製造方法 | ホシザキ電機株式会社 | 54 柿ペーストおよびその製造方法、なら
びにその柿ペースト入りゼリー | 櫛引農村工業農業協同組
合連合会 |
| 16 柿クリップ | ヤマサ農産有限会社 | 55 干し柿乾燥装置及びそれを用いたあ
んぼ柿の製造方法 | 四国電力株式会社 |
| 17 柿ペースト及びその製法、柿チャツネ
及びその製法並びに柿の垂れ | 杉浦 美乃里 | 56 干し柿用薫蒸・乾燥機 | 有限会社オクテツ |
| 18 柿クリップ | ヤマサ農産有限会社 | 57 干し柿生産省力化吊り具 | 若狭屋産業有限会社 |
| 19 柿のクエン酸添加搾汁方法。 | 佐野 昌弘 | 58 干し柿スライス片の製造方法 | 藤木 浩 |
| 20 柿の葉抽出物含有食品 | サンスター株式会社 | 59 渋柿の脱渋処理方法及び渋柿の脱渋
処理装置 | 関口 忠男 |
| 21 干し柿の温泉加工法 | タチバナペーパーウェア
株式会社 | 60 乾燥脱渋柿及び該乾燥脱渋柿の製造
方法 | 平井 俊次 |
| 22 小片状にカットされた脱渋柿の製造法 | タチバナペーパーウェア
株式会社 | 61 柿酢ジュースの製造方法 | 綿田 光康 |
| 23 切り実状干柿の製造方法 | いずも農業協同組合 | 62 柿酢ゼリーの製造方法 | 綿田 光康 |
| 24 あんぼ柿製造装置 | 島根県 | 63 柿酢ドレッシングの製造方法 | 綿田 光康 |
| 25 渋柿の保存と脱渋方法 | 島根県 | 64 柿ポリフェノール | 明治薬品株式会社 |
| 26 柿吊具 | 有限会社 武田産業 | 65 油混合柿エキスの抽出方法 | 中園 修三 |
| 27 柿の葉粉末を配合した固形石鹸およ
びその製造方法 | 株式会社ジネス | 66 柿酢の製造方法 | 有限会社新潟農園 |
| 28 炭酸カリウム添加、柿の渋抜き及び保
存方法 | 佐野 昌弘 | 67 柿羊かんの製造方法 | タチバナペーパーウェア
株式会社 |
| 29 干し柿の製造方法 | タチバナペーパーウェア
株式会社 | 68 ポリフェノール含量を多く保持した皮付
き乾燥渋柿の製造 | 平井 俊次 |
| 30 干し柿の乾燥装置 | 静岡製機株式会社 | 69 柿の脱渋方法 | 堀池 楽次郎 |
| 31 食品添加物等を使用される干し柿の
製粉加工方法 | 吉田 栄一 | 70 未成熟柿果実粉末組成物とその製造
方法 | 岐阜県 |
| 32 徐放性製剤 | 積水化学工業株式会社 | 71 柿の皮剥き装置 | 菅野 薫 |
| 33 柿渋の製造方法 | 新潟県 | 72 柿渋の発色促進剤 | 住友林業株式会社 |
| 34 吊し柿の脱渋乾燥方法及びその装置 | 福岡 博義 | 73 干し柿を用いたりキュールの製造方法 | タチバナペーパーウェア
株式会社 |
| 35 干柿加工食品の製造方法 | 治郎堂 一夫 | 74 干し柿の製造方法及び製造装置 | 合資会社保科榮男商店 |
| 36 乾燥柿の製造装置 | 高橋 一樹 | 75 柿ポリフェノールオリゴマー | 明治薬品株式会社 |
| 37 柿の果実から抽出した経口摂取用
- クリプトキサンチン成分含有抽出物
及び該抽出物を配合した... | 東洋製罐株式会社 | 76 柿粉末入り黒色こんにやく製造方法及
び柿粉末入り黒色こんにやく
- クリプトキサンチンを抽出するため
の柿果皮の保存方法及び - クリプト
キサンチンの抽出方法 | カネマタ食品工業株式会社 |
| 38 柿の果実から - クリプトキサンチン成
分含有抽出物を製造する方法 | 東洋製罐株式会社 | 77 | 財団法人東洋食品研究所 |
| 39 干し柿用乾燥機 | 有限会社オクテツ | | |

以下3点省略