

<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>

## 柑橘類の処理加工方法

[公開編]平成17年～平成21年(5年間) 82点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥27,300-	¥26,000-
全文紙収録 B5製本版	¥27,300-	¥26,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥40,950-	¥39,000-

### 既刊関連セットのご案内

No.	特許種別	品名	年次	点	(本体価格)
No,9177	公告特許	柑橘類の処理加工方法	昭.61-平.12	70点	¥27,400
No,10476	公開特許	ゼリー飲料の製造加工方法	平.16-平.21	70点	¥20,000
No,10477	"	青汁の製造加工方法と製品	平.16-平.21	82点	¥24,000
No,10461	"	新食感菓子類の製造加工方法	平.20-平.21	100点	¥30,000
No,10472B	"	コーヒー飲料の製造加工方法	平.21	64点	¥20,000
No,10472A	"	"	平.20	64点	¥20,000
No,10171	"	"	平.18-平.19	95点	¥29,700
No,9936	"	"	平.16-平.17	96点	¥28,800
No,10475	"	低アルコール飲料の製造方法	平.16-平.21	77点	¥24,000
No,9682	"	"	平.9-平.15	81点	¥18,700
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
No,10445	公開特許	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,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,10018	"	栗の処理加工方法と製品	平.13-平.17	71点	¥23,400
No,9175	公告特許	リンゴの処理加工方法	昭.61-平.12	65点	¥23,700

\*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](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。]

### 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。

# 柑橘類の処理加工方法

No.10508

[公開編] 平成17年～平成21年(5年間)

82点

CD-ROM版 ¥27,300

B5製本版 ¥27,300 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥40,950 )

1	カンキツ加工品の識別方法	学校法人中村学園	31	渋味付与剤、香味料及びこれらを含む する飲食物並びに果汁感増強方法	小川香料株式会社
2	柑橘類の果皮を原材料とする液状飲 用物	宮内 ユタカ	32	柑橘系の果実の種子分離方法及びそ のシステム	深沢アロエ健康食品株式 会社
3	液状飲用物	宮内 ユタカ	33	新規な柑橘系果実の搾汁方法および 搾汁装置	馬路村農業協同組合
4	シイクワシャーペーストの製造方法	沖縄県経済農業協同組合 連合会	34	液状食品	キュービー株式会社
5	柑橘類の果皮を原材料とする液状飲 用物	宮内 ユタカ	35	日向夏みかんを利用した骨代謝改善 剤	国立大学法人 宮崎大学
6	シークワーサー入りゴーヤー茶及びそ の製造方法	有限会社水耕八重岳	36	生みかん入り常温保存ゼリーの製造方 法	マル八株式会社
7	金柑を海水より取り出した苦汁を加え て、砂糖とアルコールを加え密封する 砂糖漬けの製造の方法。	末野 是清	37	温州ミカンバルブ含有機能性材料	学校法人中村学園
8	柑橘類の搾汁残渣の粉末、果汁をほと んど含んでいない未熟柑橘類の粉末 の製造方法、その粉末及び混合物	株式会社 ア・ファーマ近大	38	柑橘類果実	阪本薬品工業株式会社
9	カンキツ類の幼果を原料とする機能性 成分含有食品素材およびその製造方 法	三重県	39	柑橘類から精油を抽出する方法及び 減圧蒸留精油抽出装置	株式会社エヌシーシー
10	ヒラミレモン加工品とその製造方法	與那嶺 安雄	40	カンキツ抽出液及びその製造方法	学校法人中村学園
11	ヘスペリジン高含有食品及びその製造 方法	南出商事株式会社	41	柑橘類の残渣を原料とする食品の製 造方法	株式会社エヌシーシー
12	ポリフェノール含有乾燥果物およびそ の製法	株式会社エフコム	42	柑橘類果皮含有物質、及び該製造方 法	有限会社ヨシノ洗化研究所
13	グレープフルーツ果汁含有飲食品の 保存中に生じる異臭の発生を防止する 方法	小川香料株式会社	43	みかんの皮のエキスの製造方法	高 島 広雄
14	固形物含有飲料	株式会社 伊藤園	44	スタチ由来の組成物、並びに当該組 成物を含有する医薬組成物、健康飲 食品及びサプリメント	国立大学法人徳島大学
15	生みかん入り常温保存ゼリーの製造方 法	マル八株式会社	45	スタチの予措方法及びそれに用いるス タチ用予措装置	四国電力株式会社
16	柑橘類のじょうのう膜を原料とした抗肥 満剤及び抗肥満食品	株式会社えひめ飲料	46	健康増進飲料	有限会社インターリンク沖 縄
17	柑橘果皮由来の血圧上昇抑制作用を 有する抽出物を含有する飲食品	株式会社 エアクレーレン	47	風味強化果汁	アサヒビール株式会社
18	カンキツ加工品の識別方法	沖縄県経済農業協同組合 連合会	48	酸性飲料	アサヒ飲料株式会社
19	栄養菓子とその製造方法	林 徳彦	49	健康食品およびD-キロ-イノシト ールを得る方法	北興化学工業株式会社
20	果汁の殺菌方法	国立大学法人徳島大学	50	水分補給用消臭ゼリー	株式会社ジェイ・エヌ・ビー
21	苦渋味抑制剤	三井農林株式会社	51	果実微細化物の分散系コロイド状組成 物およびその製造方法	株式会社ナード研究所
22	ヘスペリジン含有飲料	株式会社 伊藤園	52	果肉入り果実飲料用分散剤及び果肉 入り果実飲料	第一工業製薬株式会社
23	果皮を含む柑橘の処理方法	マルボシ酢株式会社	53	カロチノイド高含有素材、その製造方 法及びその製品	株式会社えひめ飲料
24	レモンから得られる発酵物	株式会社東洋新薬	54	カロチノイド含有バルブの製造方法	日本果実工業株式会社
25	柚子茶の製造方法	韓国農協インターナショナル株式 会社	55	果肉入りゼリー状飲料及びその製造方 法	アラハタ株式会社
26	乾燥柑橘系果実スライスの製造方法	株式会社ポッカコーポレー ション	56	日向夏を用いた柑橘香辛調味料	社団法人宮崎県ジェイエイ 食品開発研究所
27	柑橘系果実ペーストの製造方法及び それを用いた飲料水	深沢 新治	57	パッションフルーツの有効利用法	糸満観光農園株式会社
28	低圧ガス加圧法による液体中の溶存 酸素除去方法	国立大学法人徳島大学	58	低温及び加温飲用果汁飲料、及びそ の製造方法	キリン・トロピカーナ株式 会社
29	シークワーサー粉末加工食品及びそ の製造方法	泰忠堂有限会社	59	柑橘果実の搾汁装置及び該装置によ り搾汁処理された柑橘果汁並びに該 柑橘果汁を使用した酸性調味料	株式会社ミツカングルー プ本社
30	柑橘系果汁飲料及びその製造方法	キリンビバレッジ株式会社			以下23点省略