

ニュースガイド No. 10519

< 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！

マンゴーの処理加工方法と製品

[公開編]平成7年～平成21年(15年間) 60点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥15,750-	¥15,000-
全文紙収録 B5製本版	¥15,750-	¥15,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥23,100-	¥22,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No,9178	公告特許	バナナの処理加工方法	昭.61-平.12 54点	¥19,700
No,6421	公開特許	"	昭.48-昭.62 90点	¥26,600
No,10018	"	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,7149	"	"	昭.59-平.2 69点	¥21,500
No,10508	"	柑橘類の処理加工方法	平.17-21 82点	¥26,000
No,9177	公告特許	"	昭.61-平.12 70点	¥27,400
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,9358	"	"	平.9-平.13 70点	¥16,000
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,9359	"	カット野菜の保存処理方法	昭.5-平.13 77点	¥17,700
No,9477	"	枝豆の処理加工方法と製品	平.2-平.14 67点	¥15,500
No,9580	"	焼芋の製造加工方法	昭.59-平.14 70点	¥19,700
No,9831	"	凍結乾燥野菜の製造加工方法	平.7-平.16 100点	¥24,700
No,9302	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	昭.5-平.13 76点	¥19,000
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,6755	"	柿の処理加工方法と製品	昭.60-平.1 75点	¥23,000
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

*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。

マンゴーの処理加工方法と製品

No.10519

[公開編] 平成7年～平成21年(15年間) 60点

CD-ROM版 ¥15,750

B5製本版 ¥15,750 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥23,100)

- | | | | | | |
|----|---|---|----|---|----------------------|
| 1 | ペクチナーゼを希ガスとともに使用する工程を改良するための方法 | レール・リキード・ソシエテ・アノニム・ブル・レテュード・エ・レクスプロワタシ... | 31 | マンゴスチン抽出物及びその含有抗菌消臭剤 | 株式会社ホソダSHC |
| 2 | 新鮮な風味を有する加糖成型冷凍果実 | 日清製油株式会社 | 32 | ニュートラシューティカルチップスおよびその製造法 | 味の素株式会社 |
| 3 | インスタント保存食用果実製品とその製法 | パイロン・アグリカルチャラル・カンパニー・ピーティール・リミテッド | 33 | 新規な粒状の天然果実製品およびその製造方法 | ブルックサイド フーズ リミテッド |
| 4 | 改善された色安定性を有するカルシウム及びビタミンC含有飲料製品 | ザ・プロクター、エンド、ギャンプル、カンパニー | 34 | 果実の加工方法及び飲料 | 宝酒造株式会社 |
| 5 | 多孔質乾燥食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 | 35 | カットフルーツの保存方法 | 株式会社紀文食品 |
| 6 | 青果物の蒸熱防疫処理装置 | 株式会社スターレーン | 36 | 果実加工品の製造方法、果実加工品及び糖果 | 群栄化学工業株式会社 |
| 7 | - マンゴスチンを有効成分とする天然抗酸化剤 | 小田 光男 | 37 | フルーツ乾燥品 | 太陽化学株式会社 |
| 8 | 新鮮果実および野菜の保存方法 | アナリスト リミテッド | 38 | 低カロリーの、果実および/または野菜のスプレッドを製造するためのプロセス | ボカベアー・フーズ・インコーポレイテッド |
| 9 | ボール状果肉の製造方法 | 日世株式会社 | 39 | ムメフラール含有果実エキス及び製造方法 | 株式会社ファンケル |
| 10 | 果実の抽出および注入 | オーシャン スプレイ クランベリーズ、インコーポレイテッド | 40 | マンゴスチン抽出物 | 株式会社ホソダSHC |
| 11 | 飲料 | 日本新薬株式会社 | 41 | マンゴーから得られる発酵物 | 株式会社東洋新薬 |
| 12 | インキ状ないしクリーム状の追熟用組成物及びこれを用いた追熟用シート並びにこの追熟用シートを用いた... | 株式会社元知研究所 | 42 | 乾燥粉末食品 | 株式会社アミックグループ |
| 13 | 食物の殺菌・殺虫設備 | やんばる農業協同組合 | 43 | 飲食品 | 株式会社ヤクルト本社 |
| 14 | 冷凍サイクルを用いた追熟システム | 三菱電機株式会社 | 44 | 乾燥果物・野菜食品の製造方法。 | 有限会社 サント電業 |
| 15 | 安定性に優れた乾燥植物体およびその製造方法 | 三星食品株式会社 | 45 | マンゴスチン栄養補給組成物 | ディービーシー エルエルシー |
| 16 | 鉄、亜鉛、およびビタミンで栄養強化した、色の安定な乾燥ドリンク・ミックス | ザ プロクター アンド ギャンプル カンパニー | 46 | 果実を用いた密封容器入り飲料の製造方法 | 佐藤 恵子 |
| 17 | 被覆果肉の製造方法 | 株式会社愛媛柑橘資源開発研究所 | 47 | マンゴスチンタンパク質栄養補助食品 | ディービーシー エルエルシー |
| 18 | 食用農産物の追熟方法 | エヌケーイー株式会社 | 48 | 栄養補給用マンゴスチン茶 | ディービーシー エルエルシー |
| 19 | 冷凍食品とその製造方法 | 野村 勝彦 | 49 | カット目印付き大形マンゴー | 農事組合法人大富農園 |
| 20 | むきだしの新鮮な果物の保存 | オーストラリアン・フード・インダストリー・サイエンス・センター | 50 | シロップ漬けフルーツの製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 21 | 繊維性食品の製造方法 | 日世株式会社 | 51 | カットフルーツの風味改良方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 22 | 果実の保蔵用コーティング剤 | 日本原子力研究所 | 52 | ドライフルーツ | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 23 | 皮剥き装置 | ユニベックス・コーポレーション | 53 | フルーツプレパレーション中でのフルーツのシュリンク抑制方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 24 | 飲料用ビタミン調製物 | エフ・ホフマン ラ ロシュアーゲー | 54 | ファイトケミカルエキス抽出方法及び該方法によって得られるファイトケミカルエキス | 高橋 弘 |
| 25 | 乾燥果実及びその製造方法 | 株式会社 フード インスティテュート インターナショナル | 55 | 果実を用いた密封容器入り飲料の製造方法 | 佐藤 恵子 |
| 26 | 青果物の流通システム並びにそれに適した包装体 | 東 清徳 | 56 | キサントンの吸収性を向上させたマンゴスチン加工物及びその製造方法 | 二村 芳弘 |
| 27 | マンゴー果汁加工品及びこれを用いた飲料 | サントリー株式会社 | 57 | ドライフルーツ成形食品 | 大塚食品株式会社 |
| 28 | 果物又は海畜産物等を含む果物様菓子とその製造方法及び濃縮可能な組成液 | 佐久間 和夫 | 58 | 皮を剥いて真空冷凍した生の果物の製造方法及び皮を剥いて真空冷凍された果物包装体 | 本間 達雄 |
| 29 | 果実のカット装置 | デイリーフーズ株式会社 | 59 | マンゴスチンの単離方法とそれを含有する医薬品、及び健康食品 | 財団法人岐阜県研究開発財団 |
| 30 | 冷蔵保存果汁の製造方法 | 日新電機株式会社 | | | |