

ニュースガイド No. 10520

<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>

リンゴの処理加工方法

[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	年次	点	(本体価格)
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,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,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。

リンゴの処理加工方法

No. 10520

[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 リンゴポリフェノールを含有する飲料 | アサヒ飲料株式会社 | 34 農作物の鮮度維持用複合吸着剤 | 株式会社かこうクリーン・フローラ |
| 2 果実の鮮度保持果汁調味液とその製造方法ならびに用途 | 株式会社林原生物化学研究所 | 35 カットフルーツの保存方法 | 株式会社紀文食品 |
| 3 ポリフェノールパレット | アサヒ飲料株式会社 | 36 リンゴ搾液からポリフェノールを含むエキスの製造法 | 米山 元常 |
| 4 リンゴジュースの製造方法 | 岩手県 | 37 果肉が赤色系のリンゴ加工品の製法 | 株式会社サンセルト |
| 5 果汁粉末組成物及びその製造方法、並びに該果汁粉末組成物を含有させてなる健康食品 | キッコーマン株式会社 | 38 味付乾燥果実片及びその製造方法 | グランドグリーン株式会社 |
| 6 カットりんごの製造方法 | キューピー株式会社 | 39 果物外皮を含む発酵物の製造方法 | 株式会社東洋新薬 |
| 7 りんごを材料としたスナック菓子及びその製造方法 | 田中 和江 | 40 フルーツキューブ缶詰 | 永井 正哉 |
| 8 破砕果実食品およびその製造方法 | 有限会社ナカダフーズ | 41 嗜好性に優れた発酵物の製造方法 | 株式会社東洋新薬 |
| 9 粉碎された保存料不要のドライフルーツ細片 | サンスイート・グロワーズ・リンク | 42 新規りんごセラミド | 株式会社ディーエヌエーバンク |
| 10 真空パック果実及びその製造方法 | 綿貫 隆夫 | 43 青果物等の鮮度保持方法 | 沢田 信一 |
| 11 リンゴポリフェノールを含有する飲料 | アサヒ飲料株式会社 | 44 健康飲食物 | 城田 安幸 |
| 12 りんごシャーベットの製造方法 | 株式会社はとや製菓 | 45 フラボノイド組成物 | 太陽化学株式会社 |
| 13 リンゴ果汁の製造方法 | 株式会社ポッカコーポレーション | 46 ビタミン含有飲料 | 株式会社ファンケル |
| 14 再生食品原料 | 岡田 幸子 | 47 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 |
| 15 備長炭及びりんご抽出液及びそれにコラーゲンを加えた組成物 | 渡辺 恵美子 | 48 りんごの加工食品 | 株式会社はとや製菓 |
| 16 寒乾し、干しりんごの製造方法 | 川村 勝彦 | 49 リンゴの包装体及びりんごの包装体の保存方法 | 住友ベークライト株式会社 |
| 17 果実又はその加工品の変色防止法並びに変色防止剤 | 独立行政法人 食品総合研究所 | 50 皮剥き芯抜きカットりんごの鮮度保持溶液、鮮度保持方法及び鮮度保持包装体 | 有限会社 ディアーナ |
| 18 りんごスナック | 株式会社北海大和 | 51 乾燥粉末食品 | 株式会社アミックグループ |
| 19 りんご果汁の澱除去方法 | 對馬 泰二 | 52 リンゴサプリメント及びりんご混在商品とその製造方法 | 楽水 信之 |
| 20 りんご表皮の着色と脱色工法 | 平山 薫 | 53 乾燥果物・野菜食品の製造方法。 | 有限会社 サント電業 |
| 21 食品用黒変・褐変防止剤 | 大島 敏明 | 54 果汁の殺菌方法 | 株式会社ポッカコーポレーション |
| 22 果実加工食品およびその製造方法ならびに果実ソース | 宮坂醸造株式会社 | 55 生鮮野菜、果物の変色防止方法及び変色防止剤 | 株式会社セイワテクニクス |
| 23 乾燥皮りんご紅茶飲料 | 鍋島 信也 | 56 作物のロースト方法および貯蔵方法 | アサヒビール株式会社 |
| 24 健康機能食品 | ソシアルエクセレントコミュニケーション株式会社 | 57 焼きりんご製造法 | 鹿糠 久助 |
| 25 清涼飲料およびその製造方法 | 株式会社サン食品 | 58 蒸気炊き果菜類及びその包装体 | 有限会社シラキハラ食研 |
| 26 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 | 59 青果物用褐変防止剤及び青果物用褐変防止方法 | 築野食品工業株式会社 |
| 27 りんご加工食品の製法 | 株式会社サンセルト | 60 褐変防止剤 | 王子製紙株式会社 |
| 28 生食原料中のポリフェノールの増量方法 | 弘果弘前中央青果株式会社 | 61 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 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 | 62 飲料の調味料用又はパン若しくは製菓品のデコレーション用味付乾燥果実片及びその製造方法 | グランドグリーン株式会社 |
| 30 ノンフライ乾燥食品及びこれを含む乾燥食品 | 株式会社林原生物化学研究所 | 63 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 |
| 31 組成物及びそれからなる飲料 | 一光化学株式会社 | 64 ドライフルーツ | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 32 リンゴ搾汁粕抽出ろ過液とその製造方法、並びにその用途 | 株式会社ミツカングループ本社 | 65 放射線検出装置及びシンチレータパネル | キャノン株式会社 |
| 33 加工用冷凍りんご及びその製造方法 | ソントン食品工業株式会社 | 66 リンゴ果実又はりんご果汁の一次搾汁の搾りかすを使用した高圧搾法と共沸分留法により得られる留出液… | 日本ハルマ株式会社 |

以下14点省略