

ニュースガイドNo, 10641

<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>

キムチの製造加工方法

[公開編]平成13年～平成22年(10年間) 68点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥18,900-	¥18,000-
全文紙収録 B5製本版	¥18,900-	¥18,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥28,350-	¥27,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	キムチの製造熟成方法と装置	平.1-平.12	73点	¥25,000
No,10633	"	浅漬けの製造加工方法	平.13-平.22	66点	¥16,000
No,10441	"	漬物の加工方法と製品	平.20-21	72点	¥19,000
No,10163	"	"	平.18-19	75点	¥23,800
No,9929	"	"	平.16-17	73点	¥20,500
No,9669	"	"	平.14-15	65点	¥15,000
No,9281	"	"	平.12-13	62点	¥14,500
No,8873	"	"	平.10-11	66点	¥19,700
No,8365	"	"	平.8-9	66点	¥19,700
No,7982	"	"	平.6-7	91点	¥29,800
No,7652	"	"	平.4-5	72点	¥21,800
No,7294	"	"	平.2-3	78点	¥22,500
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,9928	"	"	平.16-平.17	82点	¥23,000
No,9668	"	"	平.14-平.15	80点	¥18,400
No,10393	公開特許	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	"	"	平.5-平.13	77点	¥17,700

*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)

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。]

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,
所属部署名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入
	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。

キムチの製造加工方法

No.10641

[公開編] 平成13年～平成22年(10年間)

68点

CD-ROM版 ¥18,900

B5製本版 ¥18,900 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,350)

- | | | | |
|--|------------------------------|--|---|
| 1 乾燥唐辛子の製造方法及びその装置 | ノンシムシーオー., エル
ティーディー. | 33 キムチ等発酵食品を用いた機能性食
品・環境修復剤の製造法 | 植田 徹 |
| 2 冷凍白菜キムチの製造方法 | 株式会社ユニ物産 | 34 野菜キムチの製造方法 | 神戸屋レストランシステム
株式会社 |
| 3 乾燥キムチ及び製造方法 | 金沢成一 | 35 海洋深層水真空冷凍乾燥粉末還元キ
ムチ漬物 | 本家食品有限会社 |
| 4 発酵漬け物の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 36 四角キムチ製造法 | 中西 文雄 |
| 5 深層海漬け品とその製造方法 | 當山大樹 | 37 澱粉が塗布された凍結乾燥松茸及び
これを利用した松茸キムチ | 元 鐘 光 |
| 6 キムチ入りマヨネーズ | 金子弘喜 | 38 キムチの劣化防止剤 | 太陽化学株式会社 |
| 7 キシロースとキシリトールを利用したキ
ムチの貯蔵期間延長方法 | ボラック・カンパニー・リミ
テッド | 39 生食用野菜、および生食用半乾燥野
菜、並びに調味冷凍野菜の製造方
法。 | 岐阜アグリフーズ 株式会
社 |
| 8 キムチ・シート製造方法 | こだま食品株式会社 | 40 低酸味発酵食品及びその製造方法、
該低酸味発酵食品の製造に用いられ
る酸味抑制剤 | 株式会社ファーマフーズ |
| 9 発酵漬け物の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 41 テンペ入りキムチ加工食品の製法 | 未安 信夫 |
| 10 オリゴ糖と果糖を産生することによるキ
ムチの製造方法 | パイオエヌゲーネシー
オー., エルティーディー. | 42 キムチを原料とした味噌の製法 | 雙田 みどり |
| 11 キムチの製造方法 | 株式会社ファーマフーズ研
究所 | 43 キムチの製造方法 | ビュン, ジェ - ヨン |
| 12 キムチ大根とキムチ蕪の製造方法 | 中本貴久 | 44 冷凍漬物の製造方法およびこれにより
製造された冷凍漬物 | ふうどりーむず株式会社 |
| 13 キムチエキス健康食品 | 有限会社高技術研究所 | 45 健康和風キムチ食品およびその製造
法 | 廣瀬 行博 |
| 14 桔梗根キムチの製造方法 | 花木食品株式会社 | 46 キムチの製造方法 | 大 島 シマ子 |
| 15 シート状乾燥キムチ及びその製造方法 | 榎本高之 | 47 健康キムチおよびその他の漬物 | 廣瀬 行博 |
| 16 健康食品 | 有限会社高技術研究所 | 48 プーアル茶の葉が含まれたキムチ及び
その製造方法 | 尹 澤 榮 |
| 17 キムチの製造方法 | シムヨンスック | 49 冷凍漬物およびその製造方法 | 株式会社江本産業 |
| 18 キムチ健康食品の日持向上剤 | 有限会社高技術研究所 | 50 オリゴ糖又は単糖の増強された食品又
は食品素材と、その製造方法 | 独立行政法人農業・食品産
業技術総合研究機構 |
| 19 発酵漬け物の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 51 乾燥キムチの製造方法 | 有限会社りょうぶん |
| 20 粕漬けキムチ | 清水智子 | 52 キムチ納豆血液流動性改善食品 | 有限会社柴山商事 |
| 21 漬物及びその製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式
会社 | 53 液状キムチを用いた赤色、緑色又は黄
色ケチャップの製造方法 | 李 秀 烈 |
| 22 健康食品の保存剤 | 有限会社高技術研究所 | 54 生ひじきのキムチ漬け及び製造方法 | 水野 るみ子 |
| 23 発酵食品 | 伊那食品工業株式会社 | 55 極限環境でも保存が可能宇宙キム
チの製造方法 | コリア アトミック エナジー
リサーチ インスティテュート |
| 24 イタダリのキムチ | パシフィックソフトウェア開発
株式会社 | 56 発酵食品 | 伊那食品工業株式会社 |
| 25 白キムチの製造方法 | ハンセウフードカンパ
ニー, リミテッド | 57 新規乳酸菌およびこの乳酸菌を用いる
発酵食品の製造方法 | 愛知県 |
| 26 改良されたキムチ | 有限会社コッシ | 58 漬け物ゼリー加工食品 | 桐田 信一 |
| 27 低温感受性酵母と抗菌物質産生乳酸
菌を併用した発酵食品、野菜漬物、水
畜産加工品、キムチ、ぬか床、食... | 秋田県 | 59 キムチソースの製造方法、キムチソ
ース、キムチ | 佐藤 恵 |
| 28 キムチとその製造方法 | 中本 貴久 | 60 発酵及び熟成機能が補強されたキム
チ用保存容器、これを用いたキムチ熟
成方法、及びそれにより製造され... | チャン チュン ドン ワン
チョク バル カンパニー リ
ミテッド |
| 29 発酵米ぬか液の製造方法、解凍軟化
畜肉の製造方法、変色防止味噌の製
造方法および変敗防止漬物... | 海野 利博 | 61 塩漬け用キトサン粉末、これを用いた
塩漬け物、およびこれを用いて製造し
たキムチ | クムホ ケミカル プロダクツ
カンパニー, リミテッド |
| 30 キムチ寿司 | 滝村 朋嗣 | 62 マンニトール生成能が優れた耐酸性ロ
イコノストックメセンテロイデス及びそれ
を利用したキムチの製造方法 | デサン エフエヌエフ コー
ポレーション |
| 31 ヘリコバクターピロリの生育を阻害する
キムチ乳酸菌群及びそれを用いる胃
腸管疾患を保護する高機能性食品 | ユージーン サイエンス イ
ンコーポレイテッド | 63 粉末キムチの製造方法及びこれによっ
て生成されるキムチ組成物 | チュン, ヤン ヒュン |
| 32 延長された賞味期間を有するキムチ様
漬物 | 有限会社 ジャパンテクノ | | |

以下5点省略