

ニュースガイド No. 10647

<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>

竹輪の製造加工方法

[公開編]平成16年～平成22年(7年間) 60点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥16,800-	¥16,000-
全文紙収録 B5製本版	¥16,800-	¥16,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥25,200-	¥24,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	内容	期間	点	(本体価格)
No,10637	公開特許	蒲鉾の製造加工方法	平.17-平.22	70点	¥18,000
No,10632	"	はんぺんの製造加工方法	平.14-平.22	62点	¥16,000
No,9376A	"	"	平.4-平.13	55点	¥13,700
No,10629	"	薩摩揚げの製造加工方法	平.14-平.22	62点	¥16,000
No,9375	"	"	平.4-平.13	75点	¥17,200
No,9726	"	竹輪の製造方法と装置	平.6-平.15	100点	¥23,000
No,9725	"	魚肉スリ身の製造加工方法	平.6-平.15	100点	¥23,600
No,9727	"	カニ脚肉風ねり製品の製造方法	平.6-平.15	100点	¥23,000
No,8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-平.11	58点	¥23,300
No,9376B	"	つみれの製造加工方法	平.4-平.13	47点	¥11,700
No,10315	"	水産物コピー食品の製造加工方法	平.13-平.20	74点	¥24,700
No,9096	"	"	平.6-平.12	54点	¥19,800
No,10392	"	昆布巻加工食品とその製造方法	平.6-平.20	78点	¥19,700
No,10496	"	レトルト魚介類の製造方法	平.16-平.21	70点	¥20,000
No,10222	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.16-平.19	67点	¥19,700
No,9704	"	おでんとその材料の製造方法	平.6-平.15	100点	¥23,000
No,9720	"	魚の漬込味付加工方法	平.3-平.15	100点	¥25,000
No,10642	"	魚肉ハム・ソーセージ・ハンバーグ	平.13-平.22	70点	¥18,000

*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。

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.	
	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。

竹輪の製造加工方法

No.10647

[公開編] 平成16年～平成22年(7年間)

60点

CD-ROM版 ¥16,800

B5製本版 ¥16,800 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥25,200)

- | | | | |
|--|-----------------|--|--------------------|
| 1 魚肉練り製品およびその製造方法 | 齋藤 秀一 | 34 柱状食品の分割方法 | 日本水産株式会社 |
| 2 水産練り製品用品質改良剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 35 加工食品原料、及び加工食品原料製造方法 | 株式会社川上食品開発 |
| 3 レトルト加熱方法 | 株式会社紀文食品 | 36 凍結乾燥食品及びその製造方法 | 群馬製粉株式会社 |
| 4 食用ねり製品の製造方法 | ホシザキ電機株式会社 | 37 魚肉練り製品の製造方法 | 新潟県 |
| 5 練り製品の製造法 | 不二製油株式会社 | 38 魚介類の加工食材及びその製造方法 | 福井 勇吉 |
| 6 魚肉練り製品 | 新田ゼラチン株式会社 | 39 珍味蒲鉾及びその製造方法並びに製造装置 | 一正蒲鉾株式会社 |
| 7 水産加工食品 | 五洲薬品株式会社 | 40 冷凍すり身の製造方法 | 国立大学法人東京海洋大学 |
| 8 竹輪、さつま揚げ、つみれ、魚肉ソーセージおよびその製造方法 | 株式会社紀文食品 | 41 米糠食材の製造方法 | 有限会社 上州ふる里食品 |
| 9 容器状食品及びその内部に食材を充填した複合食品 | 坂本 巽 | 42 サラダ用竹輪 | 日本水産株式会社 |
| 10 練り製品 | 登喜和冷凍食品株式会社 | 43 練り製品用原料の練り方法およびその練り装置 | 高浜工業株式会社 |
| 11 冷凍すり身及びその製造法 | 株式会社山本フードサービス | 44 竹輪の磯辺揚げ及びその製造装置並びに製造方法 | 一正蒲鉾株式会社 |
| 12 食品の冷却方法 | 株式会社紀文食品 | 45 魚肉加工食品およびその製造方法 | 丸友しまか有限会社 |
| 13 肉原料を含む即席乾燥具材とその湯戻り改善方法 | 不二製油株式会社 | 46 水産練り製品及びその水産練り製品の製造方法 | 株式会社スギヨ |
| 14 練り製品の製造方法ならびに加工食品の熱処理方法 | 呉羽化学工業株式会社 | 47 水産練り製品用食品添加物製剤 | 株式会社タイショーテクノス |
| 15 白色度向上剤及びこれを用いた水産練り製品 | 丸善製薬株式会社 | 48 食肉加工品又は水産練り製品及びその製造方法 | 味の素株式会社 |
| 16 微小気泡を利用した魚肉練り製品の殺菌製造方法及びこの製造方法により得られる無菌魚肉練り製品 | 白出 征三 | 49 水産練り製品用弾力補強剤及び水産練り製品 | 第一工業製薬株式会社 |
| 17 動物性タンパク質の分解物製造方法及びその分解生成物を含む食品 | 株式会社鈴廣蒲鉾本店 | 50 ペースト状魚肉すり身、加工食品、ペースト状魚肉すり身の製造方法及び魚肉すり身用ゲル化阻害剤 | 伊那食品工業株式会社 |
| 18 水産練り製品の弾力補強剤、これを用いた水産練り製品の製造方法及び水産練り製品 | 第一工業製薬株式会社 | 51 臭気抑制菌を用いた練り製品の品質改良 | 国立大学法人 東京大学 |
| 19 魚肉練り製品のゲル増強方法 | 株式会社紀文食品 | 52 水産練り製品の製造方法 | 愛媛県 |
| 20 練り製品 | フジ日本精糖株式会社 | 53 水産練り製品 | 株式会社カネカ |
| 21 麺状練り製品およびその製造方法 | 株式会社紀文食品 | 54 骨入り魚肉ペーストの製造方法及び骨入り魚肉ペーストを用いた加工食品の製造方法 | 酒六冷蔵株式会社 |
| 22 各種模様を有する食品およびその製法 | エスピー食品株式会社 | 55 無晒または低晒しのミンチ状魚肉の冷凍品 | 日本水産株式会社 |
| 23 無リン冷凍すり身のpH調整剤及びそれを使用した無リンすり身の製造方法 | 株式会社紀文食品 | 56 湯戻りの良い乾燥水産練り製品の製造方法 | 八水蒲鉾株式会社 |
| 24 魚介類の加工食品の臭いなど除去法 | 古谷 守 | 57 魚肉すり身加工食品およびその製造方法 | 株式会社フロンティアエンジニアリング |
| 25 生鮮食品の表面加工方法 | 株式会社太新 | 58 水産練り製品 | 蔵橋 嘉樹 |
| 26 切り裂き特性を有するチーズ入り食品とその製造方法、および具材 | 岡部 俊彦 | 59 マイクロ波減圧乾燥による乾燥水産練り製品の製造方法 | 八水蒲鉾株式会社 |
| 27 魚肉ねり製品の日持ち向上方法 | 株式会社 徳倉 | 60 緑色発色を鮮明に維持した水産物加工食品 | 株式会社サーマクリエイション |
| 28 水産練り製品又は畜肉練り製品の製造方法 | 味の素株式会社 | | |
| 29 新規食品およびその製造方法 | 株式会社紀文食品 | | |
| 30 魚肉練り製品の製造方法 | 佐賀県 | | |
| 31 食物繊維性魚肉食品及びその製造法 | 川野 信久 | | |
| 32 酸素ナノバブルを利用した魚肉練り製品の殺菌製造方法及びこの製造方法により得られる無菌魚肉練り製品 | 白出 征三 | | |
| 33 オゾンナノバブルを利用した解凍方法、オゾンナノバブルを利用した魚肉練り製品の殺菌製造方法及びこの… | 白出 征三 | | |

以上60点収録