

ニュースガイドNo, 10711

<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!

魚肉練製品の製造加工方法

[登録・公開編]平成23年(1年間) 65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	品名	点	(本体価格)
No,10660	公開特許	笹かまぼこの製造方法	平.5-平.22 66点	¥16,000
No,10652	"	伊達巻の製造方法	平.5-平.22 60点	¥16,000
No,10647	"	竹輪の製造加工方法	平.16-平.22 60点	¥16,000
No,10637	"	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,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,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。]

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。

魚肉練製品の製造加工方法

No. 10711

[登録・公開編] 平成23年(1年間) 65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 サラミ及びチーズ入りの竹輪	株式会社紀文食品	36 水産練製品及び水産練製品の増量材	キューピー株式会社
2 具材入り練り製品の製造方法及びその製造装置	株式会社紀文食品	37 カニ足・カニ爪様練製品及びその製造方法	安野 茂雄
3 魚肉練り製品のゲル増強方法	株式会社紀文食品	38 魚肉練製品用添加物	日本水産株式会社
4 冷凍食品及びその製造方法	有限会社モリタフードテクノ	39 開封片付き包装体	株式会社クレハ
5 魚肉を原料とした練り製品の製造方法	国立大学法人北海道大学	40 食品の風味改善方法	有限会社ロゴス
6 練製品及びその製造方法	株式会社紀文食品	41 ゲル状食品の包装体及びゲル状食品の保存向上方法	加藤 武憲
7 煮込用練製品及びその製造法	不二製油株式会社	42 アレルギー対応蒲鉾の製造方法	株式会社吉開のかまぼこ
8 魚肉多層麺	株式会社紀文食品	43 練り製品の製造装置および製造方法	株式会社フロンティアエンジニアリング
9 魚肉練り製品の製造方法	新潟県	44 コンニャク加工食品およびその製造方法	ハイスキー食品工業株式会社
10 肉加工食品の製造方法	不二製油株式会社	45 魚肉練り製品の製造方法および魚肉練り製品	日本水産株式会社
11 畜肉様食感を有する魚肉のそぼろ状素材及びその製造方法	日本水産株式会社	46 魚肉練り製品のゲル強度増強方法及びゲル強度増強用添加物	日本水産株式会社
12 チーズ入り練り製品およびその製造方法	株式会社紀文食品	47 魚介・畜肉類の洗浄方法、エキス原料の製造方法、及び洗浄水再利用システム	静岡県
13 耐熱性及び耐水性を有するチーズ及びその製造方法	雪印乳業株式会社	48 腎臓混入魚肉からのすり身及び練り製品の製造方法	日本水産株式会社
14 保形性に優れ、かつ、繊維感がある繊維状魚肉結着食品の乾燥品及びその製造方法	日本水産株式会社	49 ハバナロ含有練り製品及びその製造方法	山本 智文
15 無燐冷凍すり身	一正蒲鉾株式会社	50 水産製品類の保存方法	三菱瓦斯化学株式会社
16 冷凍すり身の製造方法	株式会社紀文食品	51 魚介類の脱臭処理液および魚介類の加工方法	林 廣美
17 食品の脂質酸化抑制剤、その製造方法、及び調理加工品又は調理加工用調味料の脂質酸化抑制方法	焼津水産化学工業株式会社	52 ギンナン加工食品の製造方法及びそのギンナン加工食品	櫻井 和伯
18 竹輪の磯辺揚げの製造装置並びに製造方法	一正蒲鉾株式会社	53 乳化すり身の製造装置とそれを用いた乳化すり身の製造方法及び乳化ムースの製造方法	フジミツ株式会社
19 カニ脚様魚肉製品の製造方法	株式会社スギヨ	54 キリンサイ含有食品及びその製造方法	株式会社オーシャンラック
20 水産練製品	雪印乳業株式会社	55 味付き固形食品の製造方法	キューピー株式会社
21 伊達巻の製造方法	株式会社堀川	56 マグロ等魚の非可食部を加工した栄養食材、その製造方法及び加工食品	有限会社マルエス食品
22 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	57 乾燥魚肉食品	株式会社新湊かまぼこ
23 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	58 紅麹色素組成物、紅麹色素の退色防止方法、紅麹製造方法、紅麹又はその抽出物、それらを含む...	グンゼ株式会社
24 含気性練製品の製造法	株式会社紀文食品	59 練り材料の焼き色付け装置	株式会社紀文食品
25 練り製品	杉野 哲也	60 食品保存剤	テクノマイニング株式会社
26 冷凍すり身の製造方法	株式会社紀文食品	61 発泡魚肉加工食品	株式会社紀文食品
27 気泡入り食品の製造方法	株式会社紀文食品	62 水産練り製品及びその製造方法	日清オイリオグループ株式会社
28 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	63 油ちょう槽投入シュート	株式会社紀文食品
29 酢かまぼことその製造方法	株式会社紀文食品	64 水産練製品の製造方法及び水産練製品用酵素製剤	味の素株式会社
30 冷凍すり身の製造方法	国立大学法人東京海洋大学	65 練製品の汎用製造機	北上電設工業株式会社
31 切れ目入り練製品の製造装置	安野 茂雄		
32 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		
33 練り製品及びその製造方法	カネテツデリカフーズ株式会社		
34 塩味増強剤及びそれを含有する食品	日本水産株式会社		
35 水産練製品及び(または)魚肉すり身の品質改良剤	千代田商工株式会社		

以上65点収録