

ニュースガイド No. 10744

< 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！

小魚の処理加工方法と装置

[公開編]平成15年～平成23年(9年間) 70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	内容	期間	点数	(本体価格)
No,9522	公開特許	小魚の処理加工方法と装置	平.5-平.14	131点	¥26,200
No,10326	"	イワシの処理加工方法と製品	平.14-平.20	92点	¥26,700
No,9387	"	"	平.2-平.13	93点	¥25,000
No,10102	"	サバの加工処理方法と製品	平.14-平.18	77点	¥24,700
No,9388	"	"	平.2-平.13	96点	¥25,800
No,10103	"	サンマの加工処理方法と製品	平.14-平.18	83点	¥26,300
No,9389	"	"	平.2-平.13	85点	¥21,700
No,10672	"	魚介類の燻製方法と製品	平.11-平.22	67点	¥16,000
No,8656	"	"	平.1-平.10	74点	¥26,300
No,10665	"	魚介類珍味食品の製造方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10496	"	レトルト魚介類の製造方法	平.16-平.21	70点	¥20,000
No,9723	"	"	平.9-平.15	87点	¥21,700
No,8194	"	"	平.4-平.8	65点	¥23,400
No,10222	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.16-平.19	67点	¥19,700
No,10231	"	ふりかけ類の製造加工方法	平.16-平.19	72点	¥21,600
No,10674	"	水産物缶詰の製造方法	平.8-平.22	67点	¥16,000
No,10388	"	アジの処理加工方法と製品	平.11-平.20	100点	¥28,600
No,8661	"	"	平.1-平.10	71点	¥25,500

*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	題名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入
		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。

小魚の処理加工方法と装置

No.10744

[公開編] 平成15年～平成23年(9年間) 70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 赤シロ液で着色された梅干と白色小魚とを含有する混ぜご飯の素	三島食品株式会社	40 煮干しの製造方法	株式会社乾物市場
2 ちりめん雑魚等の天日乾燥装置	有限会社花立電機製作所	41 乾燥装置	有限会社丸忠設備工業
3 かたくちいわしの稚魚及びしらすの乾燥方法	国益冷機有限会社	42 チリメン加工食品及びその製造方法	株式会社和興貿易
4 セイロ	有限会社丸忠設備工業	43 小魚等の殺菌漂白方法及びその装置	株式会社カワボ製作所
5 乾燥海産物パック容器と乾燥海産物の水分回復方法	株式会社三幸産業	44 形成食品、及び、その成形器具	池田 修身
6 差圧冷却、乾燥用容器	国益冷機有限会社	45 冷凍シラス及びその製造方法	株式会社和興貿易
7 生小魚の包装体及び生小魚の保存・流通・販売方法	株式会社ヤマイチ	46 煮干の洋上加工船	有限会社カムサ商事
8 小魚の品質改良方法	奥野製薬工業株式会社	47 小魚分別装置	株式会社トルネ - ド
9 連続式煮釜装置の加熱装置	有限会社カムサ商事	48 移送ポンプシステム	株式会社トルネ - ド
10 乾物加工食品	株式会社タクマ食品	49 加温加圧魚骨軟化と固液分離の方法及び装置	有限会社大久保水産
11 煮干コンベアの目詰まり防止装置	有限会社カムサ商事	50 煮干製造用のコンベア装置	有限会社カムサ商事
12 釜揚げしらすの製造方法	林 國正	51 ちりめん雑魚の製造装置	徳島県海産物問屋協同組合
13 食品素材の殺菌方法	有限会社 瀬戸鉄工	52 小魚の検品用拡散装置	株式会社エムテック
14 食品包装体	東洋製罐株式会社	53 小魚洗浄装置及び小魚の洗浄方法	株式会社河村バーナー製作所
15 チリメン加工食品及びチリメン加工食品の製造方法	株式会社アッキーファーズ	54 小魚の加熱装置及び小魚の加熱方法	株式会社河村バーナー製作所
16 連続式煮釜装置の湯温と水位の制御装置	有限会社カムサ商事	55 煮干しの加熱乾燥装置	有限会社カムサ商事
17 連続式煮釜のアク取り装置	有限会社カムサ商事	56 焼干し製造法	株式会社環境科学研究所
18 物品乾燥装置及び物品乾燥方法	有限会社丸忠設備工業	57 水産加工品の製造装置および製造方法	中部乳業株式会社
19 生小魚の包装体及び生小魚の保存・流通・販売方法	株式会社ヤマイチ	58 食品製造装置及び方法	株式会社エルブ
20 小魚等の殺菌洗浄方法及びその装置	株式会社カワボ製作所	59 シート状水産加工食品の製造方法	丸三食品株式会社
21 燻煙香を増強した食品	味の素株式会社	60 日持ち性の向上した小魚の加工方法及び日持ち性の向上した小魚	株式会社藤沢商事
22 食品付着毛髪の焼却除去装置	キューピー株式会社	61 カルシウムを添加した小魚加工食品の製造方法	株式会社藤沢商事
23 小魚に混入した異物の除去装置	有限会社カムサ商事	62 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ーション
24 しらす干の異物除去方法及び装置	有限会社花立電機製作所	63 水産加工食品の製造方法	丸三食品株式会社
25 魚の加工品の製造方法及び魚の加工品	鳥取県	64 加工食品、その製造方法、及びエキス	広島県
26 再生食品の鮮度保持と有効利用	田中 秀明	65 異物除去部材及び異物除去装置	エフ・エム食品機械有限会社
27 釜揚げしらすの製造方法	林 國正	66 鰯類仔稚魚の殺菌方法及びその装置	株式会社カワボ製作所
28 小魚等の殺菌洗浄方法及びその装置	株式会社カワボ製作所	67 小魚等の殺菌洗浄方法及びその装置	株式会社カワボ製作所
29 煮干の製造装置	有限会社カムサ商事	68 煮干類エキスの製造法	キッコーマン株式会社
30 ガスボイル装置と乾燥装置、移送物殺菌装置、ガスボイル方法及び移送物殺菌方法	有限会社丸忠設備工業	69 シラス干しの製造方法	ホシザキ電機株式会社
31 乾燥かたくちいわしの製造方法	ベク ヨン - シク	70 煎り小魚(煮干等)の作り方	本田 俊紀恵
32 小魚等の殺菌洗浄方法及びその装置	株式会社カワボ製作所		
33 煮干の製造方法	理研ビタミン株式会社		
34 海藻・小魚・野菜又は山菜から異物を除去するための方法及び装置	株式会社山忠		
35 多獲性小型魚類加工品及びその製造方法	坂川 昌治		
36 冷凍しらすの製造方法	山崎 裕康		
37 小魚の前処理装置	佐藤 正好		
38 セイロ及び乾燥装置	有限会社丸忠設備工業		
39 稚魚を原料とするちりめんの製造法及びその製品	株式会社阪戸商店		

以上70点収録