

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