

ニュースガイド No. 10751

<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>

カット野菜の保存処理方法

[公開編]平成21年～平成23年(3年間) 64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	タイトル	期間	点	(本体価格)
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
No,10390	"	カット野菜製造装置の構造	平.16-平.20	82点	¥24,600
No,10453	"	キャベツの処理加工方法と製品	平.15-平.21	95点	¥23,800
No,9542	"	"	平.5-平.14	99点	¥23,700
No,10522	"	野菜ペーストの製造加工方法	平.12-平.21	100点	¥28,000
No,10445	"	青果物の鮮度保持包装方法	平.18-平.21	86点	¥24,700
No,9970	"	"	平.14-平.17	90点	¥27,000
No,9358	"	"	平.9-平.13	64点	¥16,000
No,10451	"	タケノコの処理加工方法と製品	平.15-平.21	70点	¥16,200
No,9479	"	"	昭.63-平.14	77点	¥17,700
No,10243	"	タマネギの処理加工方法と製品	平.14-平.19	80点	¥24,000
No,9390	"	"	平.2-平.13	73点	¥18,700
No,10330	"	パセリ・セロリの処理加工方法	平.11-平.20	83点	¥25,500
No,10329	"	長ネギの処理加工方法と製品	平.11-平.20	85点	¥25,500
No,10328	"	ピーマンの処理加工方法と製品	平.11-平.20	86点	¥25,800
No,10742	"	ポテトサラダの製造加工方法	平.15-平.23	67点	¥16,000
No,10656	"	調理済み冷凍食品の製造方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10649	"	コンビニ弁当の製造方法	平.13-平.22	65点	¥16,000

*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。

カット野菜の保存処理方法

No.10751

[公開編] 平成21年～平成23年(3年間)

64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 食品の静菌用組成物及び静菌方法。
野菜類及び果実類用鮮度維持・鮮度回復剤組成物及び鮮度維持・鮮度回復方法 | 株式会社小松屋食品
コーラルバイオテック株式会社 | 32 食品の鮮度保持包装体および鮮度保持方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 |
| 2 鮮度保持液 | 山本 泰盟 | 33 食品の殺菌処理方法 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 3 天然のカルシウム素材の水懸濁液及びその製造方法 | 日本天然素材株式会社 | 34 食品の褐変防止方法 | 磯部 正一
三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 4 新鮮な野菜の保存処理方法 | マントローズ - ハウザー カンパニー インコーポレイテッド | 35 野菜の殺菌方法 | |
| 5 包装容器詰め野菜の製造方法および変色防止材 | キュービー株式会社 | 36 空気プラズマを用いた殺菌方法 | 国立大学法人群馬大学 |
| 6 殺菌野菜の製造方法および静菌材 | キュービー株式会社 | 37 食品の洗浄方法 | ライオン株式会社 |
| 7 容器詰め殺菌野菜の製造方法 | キュービー株式会社 | 38 青果物鮮度保持包装袋およびそれを用いた青果物鮮度保持方法 | 住友ベークライト株式会社 |
| 8 玉葱ブランチング処理物の製造方法およびこれを配合した加工食品 | キュービー株式会社 | 39 野菜の洗浄方法 | 細田工業株式会社 |
| 9 天然カルシウム素材焼成物の水懸濁液及びその製造方法 | 日本天然素材株式会社 | 40 褐変抑制剤及びこれを配合した生鮮食品 | キュービー株式会社 |
| 10 鮮度保持容器用蓋材及び鮮度保持容器 | 加川 清二 | 41 スパウトパウチ詰め千切り野菜サラダ | キュービー株式会社 |
| 11 生鮮食料品の鮮度保持剤および生鮮食料品の処理方法 | 河西 利紀 | 42 アルカリ性カルシウム水溶液の製造取り出し方法 | ナチュラルジャパン株式会社 |
| 12 食品の変質抑制方法及び食品包装体 | 株式会社エフピコ | 43 食用の果物および野菜の殺微生物処理 | アルベマール・コーポレーション |
| 13 殺菌装置および殺菌方法 | 三浦工業株式会社 | 44 食品の処理方法及び食品の処理装置
生鮮野菜加工品の保存方法、生鮮野菜加工包装商品の製造方法及び生鮮野菜加工包装商品 | 学校法人明治大学
株式会社フレッシュシステム |
| 14 食品の下処理方法 | 焼津水産化学工業株式会社 | 45 生鮮野菜加工品の保存方法、生鮮野菜加工包装商品の製造方法及び生鮮野菜加工包装商品 | 株式会社フレッシュシステム |
| 15 果物及び野菜の処理方法 | 大西 幸雄 | 46 二液混合装置、及び、殺菌液生成装置 | 株式会社ユーケケミカル |
| 16 サラダ用離水防止材及びこれを用いたサラダ | キュービー株式会社 | 47 青果物又は花卉類の鮮度保持材 | 株式会社長峰製作所 |
| 17 サラダ | キュービー株式会社 | 48 野菜処理組成物および該組成物による処理方法 | アサマ化成株式会社 |
| 18 サラダの製造方法 | キュービー株式会社 | 49 次亜塩素酸含有殺菌水及びその製造方法、並びに次亜塩素酸含有殺菌シート | 株式会社ユーケケミカル |
| 19 生鮮食品の殺菌方法及び製造方法 | 株式会社インテック大雪 | 50 カット野菜の鮮度保持方法 | 株式会社日清製粉グループ本社 |
| 20 微細気泡混合次亜塩素酸ナトリウム希釈液を用いた食品殺菌方法及び装置 | 株式会社 シンワ | 51 褐変が防止された容器詰めカット野菜 | キュービー株式会社 |
| 21 カット野菜の鮮度保持方法 | 日本天然素材株式会社 | 52 新鮮な農産物を保存するための方法 | マントローズ - ハウザー カンパニー インコーポレイテッド |
| 22 野菜の冷凍保存方法とこの方法で冷凍保存された野菜 | 市川 弘道 | 53 容器詰め殺菌サラダ及びその製造方法 | キュービー株式会社 |
| 23 チロシナーゼ活性阻害剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 54 殺菌助剤及びオゾン殺菌洗浄方法 | ライオン株式会社 |
| 24 オゾン放出体及びその製造方法 | アイスマン株式会社 | 55 生鮮食品の加工方法 | 中西 正美 |
| 25 二段焼成貝殻粉末からなる抗カビ・抗菌剤 | 日本天然素材株式会社 | 56 プラスチックフィルム製鮮度保持包装材料 | 三井化学東セロ株式会社 |
| 26 食品用日持ち向上剤および日持ち向上方法 | 上野製薬株式会社 | 57 食品保存容器の蓋、食品保存容器の水切り、及び食品保存容器 | 岡部 俊彦 |
| 27 野菜洗浄システム | マツイ機器工業株式会社 | 58 オゾン微小気泡含有水製造装置、オゾン微小気泡含有水製造方法、物品洗浄装置、物品洗浄方法... | 株式会社マインドレイ技術科学研究所 |
| 28 生野菜サラダ | キュービー株式会社 | 59 アボカドの果肉練砕加工品の変色防止方法及び変色防止剤 | 株式会社セイワテクニクス |
| 29 容器詰めサラダ | キュービー株式会社 | 60 連続式生野菜処理装置 | 株式会社前川製作所 |
| 30 オゾン酸化促進剤および洗浄方法 | ライオン株式会社 | | |

以下3点省略