

ニュースガイド No. 10759

<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>

## タラコの処理加工方法

[公開編]平成20年～平成23年(4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	タラコの処理加工方法	点	(本体価格)
No,10178	公開特許	タラコの処理加工方法	平.17-平.19 70点	¥23,700
No,9806	"	"	平.14-平.16 70点	¥21,300
No,9288	"	"	平.11-平.13 57点	¥13,000
No,8573	"	"	平.8-平.10 56点	¥20,300
No,7985	"	"	平.4-平.7 54点	¥19,700
No,7429	"	"	昭.63-平.3 63点	¥20,000
No,6391	"	"	昭.57-平.62 68点	¥21,400
No,10188	"	イクラの製造加工方法と製品	平.11-平.19 78点	¥28,300
No,8659	"	"	平.1-平.10 68点	¥24,400
No,10189	"	数の子の処理加工方法と製品	平.12-平.19 72点	¥25,300
No,8885	"	"	昭.60-平.11 72点	¥25,000
No,9356	"	人工魚卵の製造加工方法	昭.60-平.13 65点	¥15,000
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,7667	"	"	昭.62-平.5 75点	¥24,700
No,10222	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.16-平.19 67点	¥19,700
No,9721	"	"	平.8-平.15 88点	¥20,300
No,8009	"	"	平.2-平.7 61点	¥21,300
No,6948	"	"	昭.57-平.1 70点	¥23,400

\*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](mailto: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。

# タラコの処理加工方法

No. 10759

[公開編] 平成20年～平成23年(4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 薬効性組成物	有限会社フジ・バイオ研究所	38 筋タンパク質増強剤及びこれを含む医薬品または食品	日油株式会社
2 凍結乾燥物の製造方法	加藤 洋一	39 多層の高粘度、あるいはノおよび半ゲル状食品とその製造方法	株式会社桑田商店
3 塩味増強方法	日研化成株式会社	40 食品及び生体物の保存方法	有限会社 サンワールド川村
4 油脂含有組成物およびその風味改良方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	41 塩蔵したタラ目の卵の滅菌処理方法	林田 次郎
5 魚の腹割り装置	株式会社 ツネザワ工業	42 魚卵の加工方法及び該方法によって得られた加工魚卵	株式会社湘南びゅあ
6 魚卵加工用酵素製剤及び魚卵加工食品の製造方法	味の素株式会社	43 接着用酵素製剤及び接着成形食品の製造方法	味の素株式会社
7 魚卵含有加工食品	キューピー株式会社	44 明太子風味の焼き海苔	株式会社金原海苔店
8 烏賊の加工食品および烏賊の加工食品の製造方法	浦田 和敬	45 漬物の製造方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
9 油脂含有乳化組成物及びその製造方法、並びに油脂含有乳化組成物を含む食品	キューピー株式会社	46 カルシウム結晶化阻害剤	日本水産株式会社
10 下漬け処理液及びその使用方法	宝酒造株式会社	47 タラコ含有酸性水中油型乳化状調味料	キューピー株式会社
11 加工魚卵用冷凍劣化防止剤	株式会社やつか	48 魚卵熟度判定装置及び魚卵熟度判定方法	株式会社マルハニチロ水産
12 食肉のドリップ抑制剤およびドリップ抑制食肉	青葉化成株式会社	49 電子レンジ耐性を有する冷凍ソース及び該冷凍ソースを含有する冷凍食品	日清フーズ株式会社
13 魚加工食品の製造方法	雪竹 俊範	50 電子レンジ耐性を有する冷凍ソース及び該冷凍ソースを含有する冷凍食品	日清フーズ株式会社
14 手廻り殺菌方法としての用途および装置	有限会社梅田事務所	51 鱈子加工食品の製造方法	カネシメ松田水産株式会社
15 スプレッド用組成物	株式会社カネカ	52 風味増強剤	キリン協和フーズ株式会社
16 食品包装体の装飾方法	株式会社マルサ笹谷商店	53 煎餅セット	株式会社ふくや
17 魚醤油の製造方法及び魚醤油	九州丸一食品株式会社	54 複合セルによって形成される携行食品、即時食品	山田 明
18 酸化抑制剤、並びに調理加工品又は調理加工用調味料の酸化抑制方法	焼津水産化学工業株式会社	55 加工タラコおよびその製造方法	東洋水産株式会社
19 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	56 エビフライ用のエビ	シーズ・コム株式会社
20 加熱殺菌済みパスタソース	キューピー株式会社	57 冷凍魚卵用処理剤および処理方法	上野製薬株式会社
21 冷凍魚卵加工品	キューピー株式会社	58 魚卵入りソース	日清フーズ株式会社
22 食品の下処理方法	焼津水産化学工業株式会社	59 加熱殺菌済み魚卵入りソースの製造方法	日清フーズ株式会社
23 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	60 加熱殺菌済み魚卵入りソース及びその製造方法	日清フーズ株式会社
24 魚卵加工食品の製造方法及び魚卵加工食品	倉重 均	61 魚介類卵加工食品用蒟蒻	有限会社かぶら食品
25 魚卵外皮エキスの製造方法	八藤 眞	62 からし蓮根様食品	有限会社三寿フーズ
26 タラコタンパク質由来アンジオテンシン変換酵素阻害剤	日本水産株式会社	63 容器入りとんこつ風めんたいこ	OKケミカル株式会社
27 魚卵連続分離装置に用いられる魚卵筋切り装置	株式会社タイヨー製作所	64 容器入り明太味付アカモク食品	OKケミカル株式会社
28 分離型ドレッシング	日清オイリオグループ株式会社		
29 魚卵タンパク質の高感度検出方法	国立大学法人 北海道大学		
30 食品包装体	株式会社鮎家		
31 機能性組成物および健康維持食品	北日本化学株式会社		
32 アドレナリン機能向上剤	北日本化学株式会社		
33 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		
34 練り込み海苔	楠見 俊雄		
35 - グルコシダーゼ阻害剤	日本水産株式会社		
36 睡眠の改善方法	日油株式会社		
37 こんにゃく加工食品及びその製造方法	九州包装機有限公司		

以上64点収録