

ニュースガイド No. 10766

<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！

鮭の処理加工方法と製品

[公開編]平成20年～平成23年(4年間) 59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	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,10183	公開特許	鮭の処理加工方法と製品	平.16-平.19 87点	¥26,100
No,9724	"	"	平.12-平.15 89点	¥19,800
No,8881	"	"	平.8-平.11 56点	¥19,700
No,7984	"	"	平.4-平.7 70点	¥27,600
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,9720	"	魚の漬込味付加工方法	平.3-平.15 100点	¥25,000
No,10744	"	小魚の処理加工方法と装置	平.15-平.23 70点	¥18,000
No,10326	"	イワシの処理加工方法と製品	平.14-平.20 92点	¥26,700
No,10102	"	サバの加工処理方法と製品	平.14-平.18 77点	¥24,700
No,10103	"	サンマの加工処理方法と製品	平.14-平.18 83点	¥26,300
No,10388	"	アジの処理加工方法と製品	平.11-平.20 100点	¥28,600
No,10763	"	イカの加工方法と製品	平.22-平.23 57点	¥16,000
No,10759	"	タラコの処理加工方法	平.20-平.23 64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.
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。

鮭の処理加工方法と製品

No.10766

[公開編] 平成20年～平成23年(4年間)

59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	38	魚の活きしめ採血方法および装置	東洋水産機械株式会社
2	魚肉の臭気を除去するための方法	国立大学法人 北海道大学	39	加熱調理用衣付き食品及び食感改善材	キュービー株式会社
3	非加熱食肉製品の製造方法及び非加熱食肉製品	丸大食品株式会社	40	加熱調理用衣付き食品及び食感保持材	キュービー株式会社
4	凍結乾燥物の製造方法	加藤 洋一	41	魚介エキスの精製方法	株式会社カネカ
5	魚介類加工品の製造方法	宝酒造株式会社	42	食肉製品の製造方法	味の素株式会社
6	鮭・鱒の塩蔵品及びその製造方法	佐藤 弘	43	加工食品、その製造方法、及びエキス	広島県
7	冷凍食品	日本水産株式会社	44	畜肉及び魚肉用の肉質改善剤及び肉質改善方法	焼津水産化学工業株式会社
8	魚臭が低減したソフトサーモンの製造方法	プリマハム株式会社	45	魚肉ハンバーグ	株式会社カネサン佐藤水産
9	塩水漬け食品の製造方法	株式会社兼由	46	魚肉の着色方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
10	魚の捕獲・運搬方法およびそれに用いる運搬用浮体	日本水産株式会社	47	高級調味焼魚及びその製造方法	坂本 幸資
11	低細菌筋子の製造方法及びその製造方法による容器入り低細菌筋子	佐藤水産株式会社	48	電子レンジ加熱調理用調味料、及び電子レンジ加熱調理食品	有限会社皆川商店
12	鮭類卵巣膜抽出成分組成物の製造方法	株式会社日本バリアフリー	49	軟化魚肉・畜肉の製造方法	株式会社マルハニチロ食品
13	魚製品の鮮度評価方法	ウィンターラブ リミテッド	50	皮膚機能改善剤及びそれを含む飲食品	国立大学法人帯広畜産大学
14	有用組成物の製造方法	株式会社日本バリアフリー	51	衣付食品及びその製造方法	株式会社ニチレイフーズ
15	イクラの加工方法	藤田 仁充	52	生鮮魚介類の仕込方法およびこれを用いた鮓の製造方法	有限会社とらや寿司
16	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	53	冷凍切り身用水中油型乳化物及びこれを用いた冷凍切り身	キュービー株式会社
17	塩味増強剤及びその製造方法	日本水産株式会社	54	冷凍魚の製造方法及び調理方法	株式会社オカフーズ
18	食品の下処理方法	焼津水産化学工業株式会社	55	食用油を用いて調理した魚介類の調理品の臭みを評価する方法	日清オイリオグループ株式会社
19	煮魚調味液及び該調味液を使用した煮魚調理方法	小川香料株式会社	56	魚肉用退色防止剤	オリエンタル酵母工業株式会社
20	魚卵外皮エキスの製造方法	八藤 眞	57	燻煙食肉製品の製造方法	伊藤ハム株式会社
21	発酵食品及び加工食品の製造方法	鈴木 義克	58	調味液及び食品の調味方法	株式会社プロジェクトジャパン
22	スモーク魚介類の製造方法	プリマハム株式会社	59	燻煙発生用材料	味の素株式会社
23	魚の水揚げ方法	日本水産株式会社			
24	生食用魚肉の加工方法	日本水産株式会社			
25	食品の品質改良剤	オーム乳業株式会社			
26	魚骨ペーストとその製造方法及びその用途	日本水産株式会社			
27	燻煙の香りの改質方法及び装置並びに燻製食品の製造方法及び装置	味の素株式会社			
28	レチノイドX受容体とペルオキシゾーム増殖剤応答性受容体 - の発現誘導剤	井原水産株式会社			
29	レトルト食品	太陽化学株式会社			
30	水中油型乳化組成物	理研ビタミン株式会社			
31	凍ったまま調理できる冷凍魚の製造方法および冷凍魚	株式会社大冷			
32	醤油漬けイクラの歩留り向上方法。	株式会社セイワテクニクス			
33	煮付け食品	キュービー株式会社			
34	煮付け食品	キュービー株式会社			
35	レトルト煮付け食品の製造方法	キュービー株式会社			
36	梅塩鮭鱒の製造方法	株式会社三木商店			
37	食品を調理する生産品	シニトウオテ・オサケユキテュア			

以上59点収録