

ニュースガイド No. 10768

< 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！

エビの処理加工方法と製品

[公開編]平成21年～平成23年(3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	エビの処理加工方法と製品	点	(本体価格)
No,10323	公開特許	エビの処理加工方法と製品	平.18-平.20 74点	¥23,300
No,9940	"	"	平.15-平.17 74点	¥20,700
No,9566	"	"	平.11-平.14 76点	¥17,500
No,8628	"	"	平.7-平.10 65点	¥23,500
No,7769	"	"	平.3-平.6 65点	¥23,500
No,10324	"	カニの処理加工方法と製品	平.11-平.20 100点	¥30,000
No,8654	"	"	平.4-平.10 70点	¥24,800
No,7492	"	"	昭.62-平.3 53点	¥19,700
No,10759	"	タラコの処理加工方法	平.20-平.23 64点	¥16,000
No,10178	"	"	平.17-平.19 70点	¥23,700
No,9806	"	"	平.14-平.16 70点	¥21,300
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,10766	"	鮭の処理加工方法と製品	平.20-平.23 59点	¥16,000
No,10765	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.20-平.23 59点	¥16,000
No,10744	"	小魚の処理加工方法と装置	平.15-平.23 70点	¥18,000
No,10763	"	イカの加工方法と製品	平.22-平.23 57点	¥16,000
No,10455	"	"	平.20-平.21 57点	¥16,000
No,10674	"	水産物缶詰の製造方法	平.8-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

*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。

エビの処理加工方法と製品

No.10768

[公開編] 平成21年～平成23年(3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 甘えびの寿司種の製造方法	東洋冷蔵株式会社	35 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
2 鮮度保持液	山本 泰盟	36 食材の処理方法、並びに、アルデヒド発生抑制材	宝酒造株式会社
3 凍結乾燥エビの製造方法	日清食品ホールディングス株式会社	37 シート状水産加工食品の製造方法	丸三食品株式会社
4 ペースト状食品素材の製造方法	味の素株式会社	38 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
5 白海老の昆布締め、乾燥海老、乾燥昆布、及び調味料、並びにその製造方法	特定非営利活動法人「食と福祉と環境」を考えるネットワーク	39 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
6 魚介類の処理方法	理研ビタミン株式会社	40 エビの揚げ物材料及びその揚げ物並びにこれらの冷凍食品	株式会社キレネ
7 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	41 魚介エキスの精製方法	株式会社カネカ
8 食品の変質抑制方法及び食品包装体	株式会社エフピコ	42 活エビ類の保存方法	株式会社片山化学工業研究所
9 クルマエビ腸内から分離したプロバイオティクス乳酸菌	株式会社九州メディカル	43 エビ材料およびその製造方法	株式会社広小路キッチンマツヤ
10 食品の下処理方法	焼津水産化学工業株式会社	44 加工食品、その製造方法、及びエキス	広島県
11 揚げ物用海老加工食品及びその製造方法	堀内 寿人	45 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
12 天然物由来の食品用変色防止、酸化防止剤	株式会社フィットイン	46 魚肉ハンバーグ	株式会社カネサン佐藤水産
13 発酵食品及び加工食品の製造方法	鈴木 義克	47 食用油脂を用いた食品の製造方法	日清オイリオグループ株式会社
14 小エビ類の凍結方法及び装置	株式会社前川製作所	48 エビ類検出用プライマーセット	国立大学法人東京海洋大学
15 レトルトエビの製造方法	日清食品ホールディングス株式会社	49 軟化魚肉・畜肉の製造方法	株式会社マルハニチロ食品
16 食肉及び魚介類の食感を改善する梅酢調味料	株式会社キティー	50 魚介・畜肉類の洗浄方法、エキス原料の製造方法、及び洗浄水再利用システム	静岡県
17 スモーク魚介類の製造方法	プリマハム株式会社	51 食肉加工食品の品質改良剤	有限会社サニーヘルツジャパン
18 生食用魚肉の加工方法	日本水産株式会社	52 水産製品類の保存方法	三菱瓦斯化学株式会社
19 甲殻類の黒変防止剤および甲殻類の黒変防止処理方法	青葉化成株式会社	53 おいしいえびとその製造法	株式会社マルハニチロ水産
20 フライ食品およびその製造方法	味の素株式会社	54 アレルギー抑制剤	国立大学法人愛媛大学
21 プロテアーゼ活性が低減されているトランスグルタミナーゼ含有物の製造方法	味の素株式会社	55 惣菜の製造方法及び惣菜	株式会社勝美ジャパン
22 氷核形成活性を有するタンパク質	日本水産株式会社	56 尾扇を開いたエビ及びその方法	テーブルマーク株式会社
23 不凍活性を有する甲殻類由来タンパク質	日本水産株式会社	57 廃棄甲殻類の乾燥殺菌処理方法および甲殻類の乾燥殺菌粉末	岩附 直
24 白えび蒲鉾	生地蒲鉾有限会社	58 エビフライ用のエビ	シーズ・コム株式会社
25 フライ用又は天ぷら用のエビ材料	株式会社広小路キッチンマツヤ	59 揚げ物調理用容器	有限会社東彼セラミックス
26 エビの冷凍ブロック	株式会社フーズプロデュース		
27 甲殻類の発色方法及び発色甲殻類	株式会社宗商		
28 レトルト食品	太陽化学株式会社		
29 包装食品	金子産業株式会社		
30 エビ材用トレーおよび冷凍エビ材の製造方法	日本水産株式会社		
31 振掛け装置、振掛け方法および具材がトッピングされた食品の製造方法	日本水産株式会社		
32 食品用接着組成物および該接着組成物を用いて接着してなる接着食品。	千葉製粉株式会社		
33 食品の褐変防止方法	磯部 正一		
34 エビを用いた塩辛	株式会社千葉喜商店		

以上59点収録