

ニュースガイド No. 10770

<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>

ウニの処理加工方法と製品

[公開編]平成15年～平成23年(9年間) 60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,9483	公開特許	ウニの処理加工方法と製品	昭.63-平.14 77点	¥17,700
No,10665	"	魚介類珍味食品の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10324	"	カニの処理加工方法と製品	平.11-平.20 100点	¥30,000
No,10759	"	タラコの処理加工方法	平.20-平.23 64点	¥16,000
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,10768	"	エビの処理加工方法と製品	平.21-平.23 59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
No,10672	"	魚介類の燻製方法と製品	平.11-平.22 67点	¥16,000
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,10392	"	昆布巻加工食品とその製造方法	平.6-平.20 78点	¥19,700
No,10460	"	牡蠣の処理加工方法	平.15-平.21 69点	¥20,000
No,10459	"	帆立貝の加工方法と製品	平.18-平.21 65点	¥18,000
No,10325	"	タコの処理加工方法と製品	平.13-平.20 84点	¥25,200
No,10189	"	数の子の処理加工方法と製品	平.12-平.19 72点	¥25,300
No,10188	"	イクラの製造加工方法と製品	平.11-平.19 78点	¥28,300

*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。

ウニの処理加工方法と製品

No. 10770

[公開編] 平成15年～平成23年(9年間)

60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 食品保存方法とその装置 | 有限会社日本食品工学協議会 | 36 貝類の肉若しくは卵、魚肉若しくは卵又は海草類の異物除去方法 | 函館タナベ食品株式会社 |
| 2 雲丹収容用容器 | 西宗株式会社 | 37 生鮮海産頭足類の保存又は輸送方法 | 財団法人函館地域産業振興財団 |
| 3 鮮度保持箱ならびに鮮度保持方法 | 玉寄英吉 | 38 生鮮海産頭足類の表皮色素胞運動能維持方法 | 財団法人函館地域産業振興財団 |
| 4 鮮度保持箱ならびに鮮度保持方法 | 玉寄英吉 | 39 下漬け処理液及びその使用方法 | 宝酒造株式会社 |
| 5 肉類の肉質を向上させる品質向上剤 | 松村圭剛 | 40 生鮮食料品の鮮度保持溶液およびその処理方法 | 株式会社ベルパスト |
| 6 生鮮食品等の洗浄殺菌方法とその装置 | 株式会社オメガ | 41 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 |
| 7 生鮮食品保存液 | 内田 満雄 | 42 生ウニ保存液体製剤、生ウニ保存用粉末製剤、及び生ウニの処理方法 | 株式会社フードケアリ |
| 8 冷凍生ウニ製造方法およびこれにより製造された冷凍生ウニ | 東洋水産株式会社 | 43 革新的殺菌方法とその用途および装置 | 有限会社梅田事務所 |
| 9 鮮度保持材およびその加工法 | 前田 信秀 | 44 殻保持生鮮雲丹卵巣 | 市川 和良 |
| 10 水産物の凍結貯蔵方法 | 独立行政法人 科学技術振興機構 | 45 鮮度保持液 | 山本 泰盟 |
| 11 チューブ入りウニ及びその製造方法 | 株式会社平富屋 | 46 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 |
| 12 生鮮食料品の鮮度保持方法 | 株式会社大西コルク工業所 | 47 生ウニ用身崩れ防止処理剤及びその処理方法 | 株式会社やつか |
| 13 生鮮食品の保存容器 | 中道 肇 | 48 ウニ殻カルシウムの製造方法 | 有限会社尾塚水産 |
| 14 長期保存安定性を有する生鮮食品の乾燥粉末又は顆粒 | ユウアイブイティ株式会社 | 49 良質な食料品用に水生動物の排卵後の卵を調製するための方法及び前記方法を使用して調製した排卵後の卵 | シュティフトゥンク アルフレット - ヴェーゲナー - インスティチ... |
| 15 気体水による加熱方法及びその装置 | 有限会社梅田事務所 | 50 ウニペースト及びその製法並びにウニペーストの容器 | キク フィッシャリーズ コーポレーション |
| 16 フレッシュ感を有する加熱殺菌済み水産物及びその冷凍品 | 日本水産株式会社 | 51 レトルト食品 | 太陽化学株式会社 |
| 17 加工雲丹の瓶詰め方法 | 蛸島水産株式会社 | 52 ウニ処理装置及びウニ処理方法 | 藤本 滋生 |
| 18 生ウニ用容器 | 松前 隆美 | 53 ムラサキウニ色素の抽出方法及び染色方法 | 有限会社尾塚水産 |
| 19 雲丹の卵巣の味噌漬けとその製造方法 | 市川 和良 | 54 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 |
| 20 雲丹殻の容器詰め雲丹の卵巣の冷凍総菜とその製造方法。 | 市川 和良 | 55 ウニ海苔食品およびその製法 | 宝食品株式会社 |
| 21 新規食品とその製造方法 | 味の素株式会社 | 56 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 |
| 22 ウニ内臓由来セルラーゼ | 北海道ティー・エル・オー株式会社 | 57 乾燥ウニの製造方法 | 平川 智春 |
| 23 海産物の容器セット | 株式会社大坂 | 58 海産物加工器 | 有限会社 アール |
| 24 ウニ内臓由来プロテアーゼ | 北海道ティー・エル・オー株式会社 | 59 ウニ卵を用いたインスタント食品型味噌の製造方法、およびこれによって製造されたインスタント食品型味噌 | ウルジン - グン |
| 25 小型紫外線殺菌浄水装置 | サンコーテック株式会社 | 60 海胆栄養食品及びその製造方法 | 大連工業大学 |
| 26 生鮮海産頭足類の表皮色素胞活動能の維持方法 | 財団法人函館地域産業振興財団 | | |
| 27 生鮮海産頭足類の表皮色素胞活動能の維持方法 | 財団法人函館地域産業振興財団 | | |
| 28 加工ウニ及びその製造方法 | 有限会社うに吉 | | |
| 29 生ウニ処理方法 | 丸福水産株式会社 | | |
| 30 新規なウニ加工食品及びその製造方法 | 有限会社東商店 | | |
| 31 食品処理装置及び食品処理方法 | 利恵産業株式会社 | | |
| 32 吸引式ウニ薄皮、汚物砂取り器 | 佐々木 昭五郎 | | |
| 33 凍結乾燥物の製造方法 | 加藤 洋一 | | |
| 34 魚介類加工品の製造方法 | 宝酒造株式会社 | | |
| 35 ウニペースト及びその製法並びにウニペーストの容器 | キク フィッシャリーズ コーポレーション | | |

以上60点収録