

ニュースガイドNo, 10784

<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>

ハンバーグの製造加工方法

[公開編]平成18年～平成23年(6年間) 78点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥21,000-	¥20,000-
全文紙収録 B5製本版	¥21,000-	¥20,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥31,500-	¥30,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	ハンバーグの製造加工方法	点	(本体価格)
No,10012	公開特許	ハンバーグの製造加工方法	平.15-平.17 78点	¥23,400
No,9540B	"	"	平.13-平.14 57点	¥13,100
No,9540A	"	"	平.11-平.12 56点	¥13,100
No,8772	"	"	平.9-平.10 68点	¥26,300
No,8206	"	"	平.7-平.8 71点	¥27,400
No,7782	"	"	平.4-平.6 65点	¥26,700
No,7486	"	"	平.1-平.3 74点	¥31,600
No,10642	"	魚肉ハム・ソーセージ・ハンバーグ	平.13-平.22 70点	¥18,000
No,8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-平.11 58点	¥23,300
No,10014A	"	ソーセージの製造加工方法と製品	平.11-平.17 66点	¥25,600
No,10014B	"	ソーセージ用ケーシング材料	平.11-平.17 65点	¥25,700
No,10014C	"	ソーセージ製造装置の構造	平.11-平.17 89点	¥34,500
No,8773	"	ソーセージの製造加工方法と製品	平.7-平.10 67点	¥26,000
No,10015	"	鶏肉の加工方法と製品	平.7-平.17 128点	¥38,400
No,7804	"	"	平.2-平.6 62点	¥19,800
No,10011B	"	食用肉改質剤の組成	平.14-平.17 67点	¥23,800
No,10011A	"	"	平.10-平.13 68点	¥23,800
No,8468	"	"	平.7-平.9 69点	¥24,700
No,10017	"	臓器食品の製造方法	平.7-平.17 96点	¥37,800

*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。

ハンバーグの製造加工方法

No.10784

[公開編] 平成18年～平成23年(6年間)

78点

CD-ROM版 ¥21,000

B5製本版 ¥21,000 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥31,500)

- | | | | |
|----------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------|-----------------|
| 1 練り製品 | フジ日本精糖株式会社 | 36 肉代替食品素材の製造方法 | 石田 美由紀 |
| 2 可食性被膜組成物及び食肉加工品の製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 37 畜肉または水産物の前処理方法および食感改良方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 3 挽肉加工食品類及びその原料 | 不二製油株式会社 | 38 畜肉加工食品の成型方法 | 日本たばこ産業株式会社 |
| 4 食肉加工品用品質改良剤およびその用途 | 武田キリン食品株式会社 | 39 食肉加工品とその製造方法、及び肉加工品製造用の酵素組成物 | 真能 三蔵 |
| 5 焼き目付け方法及び装置及び焼き目付き食材の製造方法 | 株式会社ニチレイフーズ | 40 一口サイズのハンバーガー | 山下 三男 |
| 6 燻製食肉製品の製造方法 | 伊藤ハム株式会社 | 41 食肉加工品又は水産練り製品及びその製造方法 | 味の素株式会社 |
| 7 食肉加工品の品質改善剤 | 株式会社ニチレイフーズ | 42 植物性加工食品 | 石井食品株式会社 |
| 8 調理済み食品包装体 | 伊藤ハム株式会社 | 43 新規な畜肉加工品 | 株式会社カネカ |
| 9 挽肉様卵白加工食品の製造方法 | キュービー株式会社 | 44 食肉改質剤 | 明治製菓株式会社 |
| 10 桜葉を使用した食肉加工品 | プリマハム株式会社 | 45 臭気抑制菌を用いた練り製品の品質改良 | 国立大学法人 東京大学 |
| 11 野菜シート付加工食肉製品及びその製造方法 | 伊藤ハム株式会社 | 46 食肉製品の製造方法、及び食肉製品 | 日本ハム株式会社 |
| 12 畜肉惣菜類 | フジ日本精糖株式会社 | 47 畜肉用消臭調味液 | メルシャン株式会社 |
| 13 畜肉練り製品の製造方法 | 味の素株式会社 | 48 加熱調理型畜肉加工食品用組成物 | 日油株式会社 |
| 14 水産練り製品又は畜肉練り製品の製造方法 | 味の素株式会社 | 49 挽肉加工食品用歩留まり向上材及びこれをを用いた挽肉加工食品 | キュービー株式会社 |
| 15 ハンバーグ焦げ目付け装置、ハンバーグ製造装置、及び焦げ目付きハンバーグ | 伊藤ハム株式会社 | 50 食肉加工品 | キュービー株式会社 |
| 16 香味の改質されたグラスフェッド牛肉の製造方法 | プリマハム株式会社 | 51 ミンチ及びそれを用いた食品 | 千葉 英子 |
| 17 畜肉加工品及びその製造方法 | キュービー株式会社 | 52 挽肉加工食品 | 昭和村商工会 |
| 18 畜肉加工品及びその製造方法 | キュービー株式会社 | 53 レトルト食品の製造方法 | 日本味紀行株式会社 |
| 19 蒸し焼き調理用に包装された加工食品 | 日本ハム株式会社 | 54 ハードタイプパン粉およびそれを用いた畜肉加工品 | 石井食品株式会社 |
| 20 食感改良剤、畜肉または魚肉加工品 | サニーヘルス株式会社 | 55 食品組成物 | ハウス食品株式会社 |
| 21 ハンバーグの製造方法 | プリマハム株式会社 | 56 凍結粉碎スパイス含有食品 | 丸大食品株式会社 |
| 22 畜肉または魚肉加工食品の製造方法 | サニーヘルス株式会社 | 57 畜肉加工食品又は水産加工食品の製造方法及び畜肉加工食品又は水産加工食品改質用の酵素製剤 | 味の素株式会社 |
| 23 3重構造ハンバーグ様食品及びその製造方法 | プリマハム株式会社 | 58 膨化食材および食品 | 新田ゼラチン株式会社 |
| 24 食肉加工食品の品質改良剤および品質改良方法 | 株式会社片山化学工業研究所 | 59 畜肉フレーバー又は卵フレーバー様調味料の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 25 畜肉加工食品の製造方法 | 味の素株式会社 | 60 風味を向上させた食肉及び食肉風味向上剤 | 小川 博衛 |
| 26 脂肪代替物、畜肉又は魚肉加工食品、その食感改良方法、並びに製造方法 | サニーヘルス株式会社 | 61 食品素材、その製造方法およびその用途 | 新田ゼラチン株式会社 |
| 27 挽肉の捏ね物生地、捏ね物製品、それらの製造方法 | 丸大食品株式会社 | 62 膨化発芽玄米粉末を用いた食感が改善された食品の製造方法 | 日本食品化工株式会社 |
| 28 粒状原料肉 | 伊藤ハム株式会社 | 63 畜肉加工食品又は水産加工食品の製造方法及び畜肉加工食品又は水産加工食品改質用の酵素製剤 | 味の素株式会社 |
| 29 多層構造ハンバーグ及びその製造方法 | プリマハム株式会社 | 64 食肉加工品及び肉質改質材 | キュービー株式会社 |
| 30 畜肉加工品用の乳化組成物及びそれを用いた畜肉加工品 | 松谷化学工業株式会社 | 65 食肉使用食品中の食肉の呈味向上方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 31 米糠食材の製造方法 | 有限会社 上州ふる里食品 | 66 焼き目入りハンバーグの製造方法 | 伊藤ハム株式会社 |
| 32 植物性蛋白含有ハンバーグ様食品の製造法 | 味の素株式会社 | 67 惣菜食品用品質改良剤 | 理研ビタミン株式会社 |
| 33 パウダー状乾燥食肉 | プリマハム株式会社 | 68 ハム・ソーセージ及び(または)畜肉加工品の塩漬剤 | 千代田商工株式会社 |
| 34 保水性向上挽肉加工食品 | 伊藤ハム株式会社 | 69 フレーバー組成物の製造方法 | プリマハム株式会社 |
| 35 冷凍ハンバーグの製造方法 | 株式会社ニチレイフーズ | 70 酸味物質入り食肉加工食品 | プリマハム株式会社 |

以下8点省略