

ニュースガイド No. 10787

<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！

カット・フルーツの製造加工方法

[公開編]平成14年～平成23年(10年間) 70点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥18,900-	¥18,000-
全文紙収録 B5製本版	¥18,900-	¥18,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥28,350-	¥27,000-

既刊関連セットのご案内

No.	特許種別	タイトル	期間	点	(本体価格)
No,10751	公開特許	カット野菜の保存処理方法	平.21-平.23	64点	¥16,000
No,10393	"	カット野菜の保存処理方法	平.18-平.20	71点	¥21,400
No,9969	"	カット野菜の保存処理方法	平.14-平.17	86点	¥26,100
No,9359	"	カット野菜の保存処理方法	昭.5-平.13	77点	¥17,700
No,10675	"	果実缶詰の製造方法	平.8-平.22	67点	¥16,000
No,10508	"	柑橘類の処理加工方法	平.17-平.21	82点	¥26,000
No,10520	"	リンゴの処理加工方法	平.13-平.21	80点	¥24,000
No,9175	公告特許	リンゴの処理加工方法	昭.61-平.12	65点	¥23,700
No,10507	公開特許	柿の処理加工方法と製品	平.13-平.21	80点	¥24,000
No,9114	"	柿の処理加工方法と製品	平.2-平.12	68点	¥217,000
No,10534	"	栗の処理加工方法と製品	平.18-平.21	67点	¥20,000
No,10018	"	栗の処理加工方法と製品	平.13-平.17	71点	¥23,400
No,9103	"	栗の処理加工方法と製品	平.3-平.12	60点	¥19,700
No,10518	"	バナナの処理加工方法と製品	平.13-平.21	100点	¥25,000
No,9178	公告特許	バナナの処理加工方法	昭.61-平.12	54点	¥19,700
No,10519	公開特許	マンゴーの処理加工方法と製品	平.7-平.21	60点	¥15,000
No,10521	"	パイナップル・パパイアの加工法	平.7-平.21	60点	¥15,000
No,10677	"	ジャム類の製造加工方法	平.13-平.22	67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.	
	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。

カット・フルーツの製造加工方法

No.10787

[公開編] 平成14年～平成23年(10年間) 70点

CD-ROM版 ¥18,900 B5製本版 ¥18,900 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,350)

- | | | | |
|---|-----------------|--|---------------------------------------|
| 1 粒状食品入り酸性ゾル状食品及びその製造法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 32 食品用抗菌組成物 | アサマ化成株式会社 |
| 2 真空パック果実及びその製造方法 | 綿貫隆夫 | 33 アボカド果肉の褐色防止方法 | 吉田 久作 |
| 3 果実のカット方法 | デイリーフーズ株式会社 | 34 褐変防止剤 | 王子製紙株式会社 |
| 4 バナナ果肉の変色防止方法 | 株式会社セイワテクニクス | 35 野菜又は果実の鮮度保持方法 | 奈良 直志 |
| 5 果実又はその加工品の変色防止法並びに変色防止剤 | 独立行政法人食品総合研究所 | 36 青果物の変色防止剤 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 6 果実のカット装置 | デイリーフーズ株式会社 | 37 シロップ漬けフルーツの製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 7 食品用黒変・褐変防止剤 | 大島敏明 | 38 野菜類および果実類の除菌方法 | 株式会社日清製粉グループ本社 |
| 8 青果物の殺菌処理方法 | ホシザキ電機株式会社 | 39 カキ果実の剥皮方法及び剥皮カキ果実 | 和歌山県 |
| 9 小片状にカットされた脱渋柿の製造法 | タチバナペーパーウェア株式会社 | 40 カットフルーツの風味改良方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 10 加工青果物、およびそれを素材にした加工食品、ならびにそれらの製造方法 | 柿崎寿男 | 41 生鮮食料の変色を抑制する方法及び生鮮食料変色抑制剤 | 有限会社クオリア |
| 11 アボガド片の加工方法及び冷凍アボガド片の生産方法 | 香川喜寛 | 42 カットフルーツ入り包装体及びカットフルーツ入り包装体の保存方法 | 住友ベークライト株式会社 |
| 12 生鮮食品の日持ち向上方法 | 本部三慶株式会社 | 43 食品の静菌用組成物及び静菌方法。野菜類及び果実類用鮮度維持・鮮度回復剤組成物及び鮮度維持・鮮度回復方法 | 株式会社小松屋食品 |
| 13 生鮮食品の日持ち向上剤の製造方法 | 鈴木芳孝 | 44 回復剤組成物及び鮮度維持・鮮度回復方法 | コーラルバイオテック株式会社 |
| 14 食品用変色防止剤および食品の変色防止方法 | アサマ化成株式会社 | 45 果物及び野菜の処理方法 | 大西 幸雄 |
| 15 菌の増殖を抑制する生鮮食品収容体および生鮮食品保存方法 | 株式会社千代田物産 | 46 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 |
| 16 硬質乾燥カット梅の製造方法並びに該方法により得られる硬質乾燥カット梅 | 株式会社ミツカングループ本社 | 47 生鮮食品の殺菌方法及び製造方法 | 株式会社インテック大雪 |
| 17 カキ果実の剥皮方法、剥皮果実、および包装剥皮果実 | 和歌山県 | 48 フルーツデザート | キュービー株式会社 |
| 18 カット果実の製造方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 49 バナナ加工品 | 太陽化学株式会社 |
| 19 カットフルーツの保存方法 | 株式会社紀文食品 | 50 食品の褐変防止方法 | 磯部 正一 |
| 20 褐変抑制剤及びその製造方法 | 独立行政法人食品総合研究所 | 51 容器詰めフルーツ加工品 | キュービー株式会社 |
| 21 密封容器入り中間水分食品及びその製法 | カネボウ株式会社 | 52 容器詰めフルーツ加工品 | キュービー株式会社 |
| 22 脱色剤 | 独立行政法人食品総合研究所 | 53 容器詰めフルーツ加工品 | キュービー株式会社 |
| 23 水和鉄が作り出す酸化皮膜及びコロイドによる乾燥野菜及び果物の鮮度保持製造方法 | 大江 寿治 | 54 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 |
| 24 青果物の変色防止剤 | 奥野製薬工業株式会社 | 55 常温保存可能な小片の干し柿加工品 | かぶちゃん農園株式会社 |
| 25 皮剥き芯抜きカトリんごの鮮度保持溶液、鮮度保持方法及び鮮度保持包装体 | 有限会社 ディアーナ | 56 新鮮な農産物を保存するための方法 | マンローズ - ハウザー カンパニー インコーポレイテッド |
| 26 褐変酵素阻害剤 | 独立行政法人食品総合研究所 | 57 容器詰め殺菌サラダ及びその製造方法 | キュービー株式会社 |
| 27 生鮮野菜、果物の変色防止方法及び変色防止剤 | 株式会社セイワテクニクス | 58 生鮮食品の加工方法 | 中西 正美 |
| 28 青果物用劣化抑制剤および劣化抑制方法 | 株式会社ウエノテクノロジー | 59 果肉変色抑制バナナの製造方法 | 株式会社北海道フードサポート |
| 29 干し柿スライス片の製造方法 | 藤木 浩 | 60 アボカドの果肉練砕加工品の変色防止方法及び変色防止剤 | 株式会社セイワテクニクス |
| 30 青果物用包装袋及び青果物包装体 | 住友ベークライト株式会社 | 61 青果物の保存 | ザ ホーティカルチャー アンド フード リサーチ インスティテュート... |
| 31 青果物用褐変防止剤及び青果物用褐変防止方法 | 築野食品工業株式会社 | | |

以下9点省略