

<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>

鳥肉の調理加工方法と製品

[公開編]平成23年～平成25年(3年間) 74点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥21,600-	¥20,000-
全文紙収録 B5製本版	¥21,600-	¥20,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥32,400-	¥30,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	鶏肉の加工方法と製品	平.7-平.17	128点	(本体価格)
No,7804	"	"	平.2-平.6	62点	¥19,800
No,10016	"	ブロイラーの解体加工方法と装置	平.7-平.17	115点	¥46,500
No,10850	登録・公開	食肉加工品の製造方法	平.24	64点	¥16,000
No,10784	公開特許	ハンバーグの製造加工方法	平.18-23	78点	¥20,000
No,10012	"	"	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,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,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,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。

鳥肉の調理加工方法と製品

No.10912

[公開編] 平成23年～平成25年(3年間)

74点

CD-ROM版 ¥21,600

B5製本版 ¥21,600 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥32,400)

- | | | | |
|---|------------------------|--|--|
| 1 食肉類加工品の製造方法及び製造装置 | 丸大食品株式会社 | 32 畜肉細断方法、細断畜肉、畜肉加工食品、及びミンチプレート | テーブルマーク株式会社 |
| 2 食肉加工品及び肉質改質材 | キューピー株式会社 | 33 鳥のもつ煮込みの調理方法 | 保坂 聡 |
| 3 アッケシソウを用いた鶏胸肉燻製焼きの製造方法 | 株式会社世進産業 | 34 嚙下困難者用食肉加工食品及び、嚙下困難者用食肉加工食品の製造法 | 味の素株式会社 |
| 4 食肉製品の製造方法 | 味の素株式会社 | 35 食肉の串焼き製品ならびにその製法。 | 林 廣美 |
| 5 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 | 36 内部加熱によりタンパク質含有食品を連続的に製造する方法 | 日本水産株式会社 |
| 6 食用内臓肉のレトルト処理方法並びに食用内臓肉入りレトルト食品の製造方法 | 越後製菓株式会社 | 37 内部加熱によりタンパク質含有食品を連続的に製造する方法及び潤滑成分供給装置 | 日本水産株式会社 |
| 7 鶏肉調理品、それを具材とするタコ焼き風焼き物とその製造方法 | 株式会社グリーン・プラネット | 38 油揚げ食品の品質改善方法 | 日本甜菜製糖株式会社 |
| 8 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 | 39 鶏の唐揚食品 | 熊井 春美 |
| 9 フレーバー組成物の製造方法 | プリマハム株式会社 | 40 肉加工食品 | 有限会社ポークランド |
| 10 食肉加工製品の製造方法 | 旭化成ケミカルズ株式会社 | 41 安定な粉末状フィチン酸組成物、その製造法及びそれを用いた食品の風味品質改良剤 | 小川 博衛 |
| 11 肉エマルジョン製品 | ソシエテ・デ・プロデュイ・ネスレ・エス・アー | 42 含気性畜肉加工食品 | 月島食品工業株式会社 |
| 12 レバーペースト食品 | キューピー株式会社 | 43 超高压鍋を用いた食材の調理方法 | 富安 博 |
| 13 ベジタブルジャーキー | 間瀬 新五 | 44 食肉加工用の塩漬剤製剤及び塩漬用液 | オルガノ株式会社 |
| 14 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 | 45 アセチル化アジピン酸架橋タピオカ澱粉及びその製造方法 | 日本食品化工株式会社 |
| 15 挽肉もしくは挽肉様加工品用組成物及びこれを用いた挽肉もしくは挽肉様加工品 | 不二製油株式会社 | 46 油を含有する食品を製造するための油組成物 | クレタ・ファーム・ソシエテ・アノニム・インダストリアル・アンド・コマーシャル、... |
| 16 塩味付与組成物および塩味味質改善方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 47 フライドチンク食品組成物 | ネステク ソシエテ アノニム |
| 17 ドライソーセージ類の製造方法 | 不二製油株式会社 | 48 減量した添加物を含んでなる含油肉ベース製品の製造法 | クレタ・ファーム・ソシエテ・アノニム・インダストリアル・アンド・コマーシャル、... |
| 18 味付き固形食品の製造方法 | キューピー株式会社 | 49 常温保存安定化機能性乾燥物またはその粉砕物とその抽出画分の製造方法、およびそれらの用途 | 有限会社梅田事務所 |
| 19 食鳥肉の加工食品及びその製造方法 | 伊藤ハム株式会社 | 50 食肉単味品用酵素製剤及び食肉単味品の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 20 鶏肉ジャーキーおよびその製法 | 株式会社宮崎カネキ食品 | 51 鶏唐揚げの製造方法 | 有限会社鳥一番フードサービス |
| 21 鶏一羽素材セットの包装製品、およびその製造方法 | 有限会社白鳥農場 | 52 肉エマルジョン製品 | ソシエテ・デ・プロデュイ・ネスレ・エス・アー |
| 22 鶏肉のドラムスティック部位を用いたフライドチキンの製造方法 | 日清フーズ株式会社 | 53 内部加熱による連続加熱方法を用いるタンパク質含有食品の製造方法 | 日本水産株式会社 |
| 23 鶏肉加工食品の製造方法 | 伊藤ハム株式会社 | 54 内部加熱による連続加熱方法を用いるタンパク質含有食品の製造方法 | 日本水産株式会社 |
| 24 食品及び食品製造方法 | ネステク ソシエテ アノニム | 55 脂肪含有量を減少した揚げ物食品 | アショーリアン、ジャムシッド |
| 25 鶏肉を原料とする食肉加工食品 | 有限会社白鳥農場 | 56 凍結乾燥食品及びその製造方法 | 日本ジフィー食品株式会社 |
| 26 具入りラー油及びその製造方法 | 株式会社有明のり | 57 ソーセージの製造方法およびその製造装置 | 伊藤ハム株式会社 |
| 27 鶏肉練製品及びその製造方法 | 有限会社森田フーズ | 58 電子レンジ調理鶏肉の風味を改善する組成物及び電子レンジ調理鶏肉の風味改善方法 | 昭和産業株式会社 |
| 28 鳥の丸焼きを变形させる方法と胸肉の調理方法 | 石郷岡 透 | 59 食用肉の製造方法 | 新連携岡山中央卸売市場ネット合同会社 |
| 29 乾燥食肉及びその製造方法 | 株式会社なとり | 60 もち米粉含有フライ食品用ブレッターミックス | 日本製粉株式会社 |
| 30 動物性乾燥食品の製造方法 | 小谷 明司 | 61 低剪断肉類似物 | マース インコーポレイテッド |
| 31 鶏レバーパウダーおよびその製造方法 | 株式会社エフ・ディ・エヌ | | |

以下13点省略