

ニュースガイド No. 10927

< 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>

## 魚肉練製品の製造加工方法

[登録・公開編]平成25年(1年間) 65点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥17,280-	¥16,000-
全文紙収録 B5製本版	¥17,280-	¥16,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥25,920-	¥24,000-

### 既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	魚肉練製品の製造加工方法	平.24	65点	(本体価格)
No,10829	登録・公開	魚肉練製品の製造加工方法	平.24	65点	¥16,000
No,10711	"	"	平.23	65点	¥16,000
No,10660	公開特許	笹かまぼこの製造方法	平.5-平.22	66点	¥16,000
No,10652	"	伊達巻の製造方法	平.5-平.22	60点	¥16,000
No,10647	"	竹輪の製造加工方法	平.16-平.22	60点	¥16,000
No,10637	"	蒲鉾の製造加工方法	平.17-平.22	70点	¥18,000
No,10632	"	はんぺんの製造加工方法	平.14-平.22	62点	¥16,000
No,9376A	"	"	平.4-平.13	55点	¥13,700
No,10629	"	薩摩揚げの製造加工方法	平.14-平.22	62点	¥16,000
No,9726	"	竹輪の製造方法と装置	平.6-平.15	100点	¥23,000
No,9725	"	魚肉スリ身の製造加工方法	平.6-平.15	100点	¥23,600
No,9727	"	カニ脚肉風ねり製品の製造方法	平.6-平.15	100点	¥23,000
No,8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-平.11	58点	¥23,300
No,9376B	"	つみれの製造加工方法	平.4-平.13	47点	¥11,700
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,10496	"	レトルト魚介類の製造方法	平.16-平.21	70点	¥20,000
No,10222	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.16-平.19	67点	¥19,700
No,10642	"	魚肉ハム・ソーセージ・ハンバーグ	平.13-平.22	70点	¥18,000

\*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](mailto: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。]

### 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。

# 魚肉練製品の製造加工方法

No. 10927

[登録・公開編] 平成25年(1年間) 65点

CD-ROM版 ¥17,280 B5製本版 ¥17,280 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥25,920 )

1	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	37	チーズ様食品およびその製造方法	地方独立行政法人山口県産業技術センター
2	中性付近のキトサン水溶液の製造法	日本水産株式会社	38	水産練り製品用品質改良剤	理研ビタミン株式会社
3	水産練製品及び(または)魚肉すり身の品質改良剤	千代田商工株式会社	39	挽肉加工製品の製造方法	日本曹達株式会社
4	無晒または低晒しのミンチ状魚肉の冷凍品	日本水産株式会社	40	固体が混合された液状体の充填装置	横田 金平
5	伊達皮の製造方法	株式会社カナエフーズ	41	発泡穀粉添加加熱食品	みたけ食品工業株式会社
6	飲食品の風味改良剤	アークレイ株式会社	42	加工食品および加工食品製造方法	公益財団法人東洋食品研究所
7	軟化食品の製造方法	株式会社マルハニチロ食品	43	魚肉練製品およびその魚肉練製品の製造方法	株式会社スギヨ
8	油脂加工澱粉およびその製造方法	株式会社J-オイルミルズ	44	魚肉練製品及びその魚肉練製品の製造方法	株式会社スギヨ
9	食品の風味改善方法	有限会社ロゴス	45	水産練り製品用改良剤及び水産練り製品	日本食品化工株式会社
10	ペースト状魚肉すり身、加工食品、ペースト状魚肉すり身の製造方法及び魚肉すり身用ゲル化阻害剤	伊那食品工業株式会社	46	魚肉ソーセージの着色方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
11	柱状食品用包装体	株式会社紀文食品	47	米粉麺及びその製造方法	株式会社スギヨ
12	粉末スリミの製造方法	株式会社土佐蒲鉾	48	シート状の加工食品の製造方法	林兼産業株式会社
13	魚肉練製品用添加物	日本水産株式会社	49	食品の加熱殺菌剤および加熱殺菌方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
14	火入れ醤油を用いた加工食品の製造	株式会社桃屋	50	練製品の過加熱を抑制する方法	日本水産株式会社
15	練り肉包装製品を製造する方法	日本水産株式会社	51	魚肉乾燥品の製造方法	グリコハム株式会社
16	乾燥魚肉食品	株式会社新湊かまぼこ	52	魚肉接着方法	地方独立行政法人鳥取県産業技術センター
17	絹がんもおよびその製造方法	株式会社紀文食品	53	食品用保形剤	日本製紙株式会社
18	味付き固形食品の製造方法	キューピー株式会社	54	乾燥肉様食品	不二製油株式会社
19	食品用液体色素製剤およびそれを用いる加工食品の製造方法	株式会社タイショーテクノス	55	コチニール色素製剤	理研ビタミン株式会社
20	新規食味・食感のすり身風味揚げ菓子	松谷化学工業株式会社	56	水産練り製品	蔵橋 嘉樹
21	魚肉練り製品の製造方法および魚肉練り製品	日本水産株式会社	57	内部加熱による連続加熱成形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
22	火入れ醤油を用いた加工食品の製造	株式会社桃屋	58	流動性のある被加熱物の加熱方法及び加熱装置	日本水産株式会社
23	風味が改善された大豆タンパク質含有の食肉または魚肉加工食品	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	59	軟化食品の製造方法	株式会社マルハニチロ食品
24	練り製品用つなぎ生地及びこれを用いた練り製品	不二製油株式会社	60	板付き蒲鉾製造方法及びこの板付き蒲鉾製造方法に使用する板付き成形原料の反転装置	株式会社ヤナギヤ
25	食品改質剤	三菱化学株式会社	61	食品の物性改善方法	清水化学株式会社
26	魚肉または魚肉由来タンパク質の乳酸発酵物、その製造方法、ならびにこの乳酸発酵物を含む食品...	林兼産業株式会社	62	水産練り製品用品質改良剤	理研ビタミン株式会社
27	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	63	水産練り製品の製造方法及び水産練り製品改質用の酵素製剤	味の素株式会社
28	削り節風チーズ食品の製造方法	松原 隆	64	立体蒲鉾製品	株式会社大崎水産
29	気泡入り練り製品の製造方法	株式会社紀文食品	65	具載せ蒲鉾	有限会社マルヨ鈴木商店
30	加工魚の製造方法	株式会社新栄設計事務所			
31	水産練製品及び水産練製品の製造方法	日本食品化工株式会社			
32	包餡食品及び包餡食品の製造方法	寺田 成弘			
33	やわらか食材の製造方法及びその食品	有限会社クリスターコーポレーション			
34	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			
35	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			
36	カプサアオリのおでん及びその製造方法	キム、ヨンシュ			

以上65点収録