

ニュースガイドNo, 10958

<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>

食肉加工品の製造方法

[登録・公開編]平成26年(1年間) 80点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥19,440-	¥18,000-
全文紙収録 B5製本版	¥19,440-	¥18,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥29,160-	¥27,000-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	食肉加工品の製造方法	平.25	78点	(本体価格)
No,10921	登録・公開	食肉加工品の製造方法	平.25	78点	¥18,000
No,10850	"	"	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,7782	"	"	平.4-平.6	65点	¥26,700
No,10642	"	魚肉ハム・ソーセージ・ハンバーグ	平.13-平.22	70点	¥18,000
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,10015	"	鶏肉の加工方法と製品	平.7-平.17	128点	¥38,400
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
No,10912	"	鳥肉の調理加工方法と製品	平.23-平.25	74点	¥20,000

*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。

食肉加工品の製造方法

No.10958

[登録・公開編]

平成26年(1年間)

80点

CD-ROM版 ¥19,440

B5製本版 ¥19,440 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥29,160)

- | | | | |
|--|-------------------------------------|--|-----------------------------------|
| 1 食品素材及びその利用方法 | 味の素株式会社 | 29 肉中の脂肪の代替物およびその形成方法 | 財団法人食品工業発展研究所 |
| 2 食肉加工品の製造方法 | キリン協和フーズ株式会社 | 30 ヒマワリの茎から分離された親油性ビスファイバー(内茎繊維粉碎物)由来の加工食品用天然結着補材、及… | もったいないバイオマス株式会社 |
| 3 雄豚臭を低減することにより食肉の品質を改善する方法 | ファヒム テクノロジー インコーポレイテッド | 31 外皮のない細長い肉製品の生産のための方法と装置 | マーレン インターナショナル, アイエヌシー |
| 4 食肉加工製品の製造方法 | 旭化成ケミカルズ株式会社 | 32 畜肉細断方法、及びミンチプレート | テーブルマーク株式会社 |
| 5 ソーセージ風食品の製造方法および製造装置 | 株式会社フロンティアエンジニアリング | 33 軟化食品の製造法 | マルハニチロ株式会社 |
| 6 食肉の鮮度保持及びその加工肉の酸敗防止の方法及び飼料添加用組成物 | 株式会社秋田食肉卸センター | 34 真空及び共振型超音波処理による食品材料における微生物の制御方法及び制御装置 | 国立大学法人 宮崎大学 |
| 7 食肉加工方法および食肉加工製品 | 高野 光雄 | 35 食品添加用組成物、耐冷凍性食品およびその製造方法 | 有限会社こむぎ工房 |
| 8 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 | 36 非加熱食肉製品製造方法 | 丸大食品株式会社 |
| 9 食肉加工品及び該食肉加工品の製造方法 | 伊藤ハム株式会社 | 37 畜肉を使用したレトルトソースの製造方法 | 日本製粉株式会社 |
| 10 接着成形食品用酵素製剤及び接着成形食品の製造方法 | 味の素株式会社 | 38 食品の香気改善方法 | テーブルマーク株式会社 |
| 11 卵白無添加の食肉単味品の製造方法及び卵白無添加食肉単味品用のピクル | 味の素株式会社 | 39 畜肉成型品 | 日本ハム株式会社 |
| 12 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 | 40 粉碎ローミート入り食肉加工品の製造方法 | プリマハム株式会社 |
| 13 食肉用四足動物の処理における殺菌剤コントロール | アルベマール・コーポレーション | 41 骨肉分離肉(MDM)の加工方法、及びその方法により製造した食肉加工食品原料 | 株式会社マルハニチロ畜産 |
| 14 鳥類ムネ肉から得られる機能性素材及びその製造方法 | 丸大食品株式会社 | 42 熟成した畜肉の製造方法 | 理研ビタミン株式会社 |
| 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 | 43 畜肉の品質向上方法、畜肉の品質向上剤、並びに、畜肉食品 | 宝酒造株式会社 |
| 16 詰めソーセージ鎖のソーセージケーシング感知分離のための装置および方法 | アルベルト ハントマン マシネンファブリク ゲーエムベーハー ウント… | 44 生食用牛肉包装体、生食用牛肉包装体の製造方法、及び、生食用牛肉の提供方法 | 株式会社 山形ミートランド |
| 17 フレーバー組成物の製造方法 | プリマハム株式会社 | 45 食肉入りレトルト食品の製造方法 | 公益財団法人 にいがた産業創造機構 |
| 18 米飯入り未加熱メンチカツの製造方法及び米飯入り未加熱メンチカツ | プリマハム株式会社 | 46 軟らかい食感の食肉加工食品の製造方法 | 伊藤ハム株式会社 |
| 19 コラーゲン分解酵素を産生する低温細菌、コラーゲン分解酵素、その製造方法、およびその酵素を用いた軟… | 国立大学法人 香川大学 | 47 食肉の脂肪交雑の評価方法 | 国立大学法人帯広畜産大学 |
| 20 鶏肉加工食品の製造方法 | 伊藤ハム株式会社 | 48 練り肉包装製品を製造する方法 | 日本水産株式会社 |
| 21 牛肉又は牛肉加工食品の製造方法 | 伊藤ハム株式会社 | 49 ソーセージ製品を製造する方法 | マレル ミート プロセッシング ベスローテン フェンノートシャップ |
| 22 塩化ナトリウム添加量を低減した食肉加工食品及びその製造方法 | 伊藤ハム株式会社 | 50 畜肉加工品の製造方法 | 株式会社J-オイルミルズ |
| 23 霜降り肉製品を提供する方法 | カーギル・インコーポレイテッド | 51 食肉加工品及びその製造方法 | 有限会社新世紀工房 |
| 24 乾燥生ハム及びその製造方法 | 株式会社なとり | 52 塩化ナトリウム添加量を低減した食肉加工食品及びその製造方法 | 伊藤ハム株式会社 |
| 25 肉代用食品およびこの調製方法 | シグマ・アリメントス・ソシエタ・アニマ・デ・カピタル・バリアブレ | 53 食肉中の機能性ペプチドの富化方法及び機能性ペプチドが富化された食肉を利用した食品 | 公益財団法人 にいがた産業創造機構 |
| 26 食肉処理施設の冷温熱供給装置及びその冷温熱供給方法 | 食肉生産技術研究組合 | 54 家畜の肝臓酵素分解物を含有する食肉加工食品及びその製造方法 | 伊藤ハム株式会社 |
| 27 食肉動物類の除骨方法及び除骨装置 | 株式会社ミヤコシ | 55 畜肉エキスの製造方法 | 日本ピュアフード株式会社 |
| 28 鶏肉を原料とする食肉加工食品 | 有限会社白鳥農場 | | |

以下25点省略