

ニュースガイドNo, 10967

<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!

魚肉練製品の製造加工方法

[登録・公開編]平成26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.25	65点	(本体価格)
No,10927	登録・公開	魚肉練製品の製造加工方法	平.25	65点	¥16,000
No,10829	"	"	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,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)

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. 10967

[登録・公開編] 平成26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	粉末の造粒方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	36	シュウマイ	株式会社岩清
2	食肉加工製品の製造方法	旭化成ケミカルズ株式会社	37	パンの製造方法及びパン	日本水産株式会社
3	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	38	不溶性食物繊維配合食品及びその製造法	松谷化学工業株式会社
4	コンニャクの利用方法	昭和商事株式会社	39	練り肉包装製品を製造する方法	日本水産株式会社
5	水産練り製品	蔵橋 嘉樹	40	シーフードフレーバーの製造方法	小川香料株式会社
6	水産練り製品の製造方法、水産練り製品および保存性向上剤	村上 聖一	41	アンダーカット部を有する鶏卵様形空洞球体の練り製品を造る成形器。	外山 弘
7	成型器具	株式会社ニチレイフーズ	42	うなぎの蒲焼風食品及びその製造方法	安野 茂雄
8	食品用品質改良剤の製造方法および練り製品製造方法	青葉化成株式会社	43	油揚げ袋物の製造方法	株式会社正徳
9	発泡魚肉加工食品	株式会社紀文食品	44	未加熱動物組織様の食品	不二製油株式会社
10	練り材料の焼き色付け装置	株式会社紀文食品	45	表面に螺旋状凹凸模様のついた魚肉すり身を成形する方法及び装置	株式会社紀文食品
11	結晶性カロチノイド色素の変色抑制方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	46	笹かまぼこ自動整形装置	株式会社菊地製作所
12	魚肉フレーク類似品及び前記類似品の作製方法	ネステク ソシエテ アノニム	47	油ちょう食品用劣化臭防止剤及び油ちょう食品	太陽化学株式会社
13	大豆蛋白ゲル及びその製造法	不二製油株式会社	48	棒状食品材料の連続体の製造方法及び製造装置	株式会社マルハニチロ食品
14	エキス原料の製造方法	静岡県	49	食品加工装置	ヤマヨ食品株式会社
15	水産練製品の製造方法及び水産練製品用酵素製剤	味の素株式会社	50	練り製品原料の成形装置と成形方法	株式会社紀文食品
16	腎臓混入魚肉からのすり身及び練り製品の製造方法	日本水産株式会社	51	澱粉含有食品用老化防止剤	日清オイリオグループ株式会社
17	減塩飲食品用組成物	味の素株式会社	52	コチニール色素製剤	理研ビタミン株式会社
18	アンダーカット部を有する鶏卵様形空洞球体の練り製品を造る成形器。	外山 弘	53	食品被覆物の製造方法	日本水産株式会社
19	シラスペースト及びその製造方法	小松水産株式会社	54	水産練り製品の製造方法	不二製油株式会社
20	塩味増強剤及びそれを含有する飲食品	日本水産株式会社	55	グルテン改質物、その製造方法、及びそれを含む食品	グリコ栄養食品株式会社
21	血合肉を利用したすり身製品、血合肉を利用した練り物製品、血合肉を利用したすり身製品の製造方法及び・・・	新洋水産有限会社	56	練り製品、その製造方法及び練り製品用スリッター	株式会社あじかん
22	改質澱粉の製造方法および改質澱粉	三和澱粉工業株式会社	57	改質澱粉の製造方法および改質澱粉	三和澱粉工業株式会社
23	魚肉練り製品のゲル強度増強方法及びゲル強度増強用添加物	日本水産株式会社	58	魚骨ペーストの製造方法及びそれを利用した食品	有限会社松下海産
24	油ちょう槽投入シュート	株式会社紀文食品	59	発泡肉製品または発泡魚製品を製造するためのプロセスおよび装置	マース インコーポレーテッド
25	塩味増強剤及びそれを含有する飲食品	日本水産株式会社	60	低たんぱくエビ、カニ蒲鉾様食品の製造法	味の素株式会社
26	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	61	水産物加工食品用油脂組成物及びこれを用いた水産物加工食品	太陽油脂株式会社
27	高温殺菌包装食品	株式会社鮎家	62	未加熱魚肉の冷凍品およびその製造方法	日本水産株式会社
28	柱状食品用包装体	株式会社紀文食品	63	呈味の増強された食品の製造方法及び食品の呈味増強方法	味の素株式会社
29	冷凍水産練製品並びにその製造方法及びその調理方法	株式会社ケーエスコボレーション	64	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
30	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	65	魚肉のすり身を用いた巻き寿司	畦原 康久
31	魚介類加工品の製造方法	株式会社下園薩男商店			
32	冷凍赤身魚を原材料とした水産練り製品	有限会社若松屋			
33	魚肉練り製品、及び魚肉練り製品の製造方法	日清オイリオグループ株式会社			
34	水産練り製品用食感改良剤	松谷化学工業株式会社			
35	裂ける笹蒲鉾とその製造装置および製造方法	株式会社ヤナギヤ			

以上65点収録