

ニュースガイドNo, 11026

<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27年(1年間) 90点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥20,520-	¥19,000-
全文紙収録 B5製本版	¥20,520-	¥19,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥30,780-	¥28,500-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	食肉加工品のご案内	点	(本体価格)
No,10958	登録・公開	食肉加工品の製造方法	平.26 80点	¥18,000
No,10921	"	"	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,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.11026

[登録・公開編] 平成27年(1年間) 90点

CD-ROM版 ¥20,520 B5製本版 ¥20,520 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥30,780)

- | | | | |
|--|------------------------|---|-------------------------|
| 1 ハムの製造方法
常温保存安定化機能性乾燥物またはその粉碎物とその抽出画分の製造方法、およびそれらの用途 | 伊藤ハム株式会社
有限会社梅田事務所 | 32 食肉単味品調理品の製造方法及び食肉単味品調理用粉体組成物 | 味の素株式会社 |
| 2 畜肉様製品及び畜肉様冷凍製品の製造方法 | 味の素株式会社 | 33 塩味の減弱が抑制された冷凍食品 | 味の素株式会社 |
| 3 炭火焼き肉類の製造方法。 | 日本水産株式会社 | 34 ハンバーガー用可食袋体 | 深堀 亜希 |
| 4 生食用生肉の風味改良変質防止剤及びその方法、それを含有する生肉 | 小川 博衛 | 35 食肉の製造方法及び製造装置
植物性蛋白質入り食品、及び植物性蛋白質入り食品の植物性蛋白質の青臭味をマスキングするマスキング方法 | 国立大学法人秋田大学
キュービー株式会社 |
| 5 食鳥肉の加工食品及びその製造方法 | 伊藤ハム株式会社 | 36 可食性被膜の形成方法及び被膜食品の製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 6 乾燥食肉及びその製造方法 | 株式会社なとり | 37 ハムの着色方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 7 練製品の製造方法
水畜産肉製品用食感改良剤、該水畜産肉製品用食感改良剤を用いた、水畜産肉製品、水畜産肉製品の製造… | 不二製油株式会社
日本食品化工株式会社 | 38 揚げ物 | 有限会社ジェイアット |
| 8 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 | 39 唐揚様食品の製造方法 | 株式会社大冷 |
| 9 食品材料の連続加熱方法および連続加熱装置 | 日本ハム株式会社 | 40 ノンフライ食品の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 10 食品移送装置 | プリマハム株式会社 | 41 加熱調理用油脂組成物 | 日清フーズ株式会社 |
| 11 風味改良剤 | MCフードスペシャリティーズ株式会社 | 42 長期常温保存可能なレバ刺し状食品 | マルハニチロ株式会社 |
| 12 未油調重ね合わせカツ
リン脂質含有機能性素材の製造方法 | プリマハム株式会社 | 43 蓄肉用消臭組成物 | キッコーマン株式会社 |
| 13 およびプラズマローゲン型グリセリン脂質の製造方法 | 有限会社梅田事務所 | 44 風味原料素材 | 味の素株式会社 |
| 14 魚介類又は畜肉類収縮抑制用素材、加熱処理魚介類又は加熱処理畜肉類の製造方法 | 日清オイリオグループ株式会社 | 45 食品中の豚肉を検出する方法 | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 |
| 15 粉末状大豆蛋白質素材 | 不二製油株式会社 | 46 畜肉加工食品用品質改良剤および該品質改良剤を含有する畜肉加工食品 | 理研ビタミン株式会社 |
| 16 スライス食品群の調製方法 | プリマハム株式会社 | 47 食品添加用組成物、耐冷凍性穀物製食品およびその製造方法 | 有限会社こむぎ工房 |
| 17 乾燥食品の製造方法 | 日清食品ホールディングス株式会社 | 48 肉類の炭火焼き燻煙方法 | 有限会社五浦ハム |
| 18 畜肉加工食品の製造方法及び畜肉加工食品改質用の酵素製剤 | 味の素株式会社 | 49 鶏骨から挽肉様食感を有する食材の製造方法及びそれを利用した食品 | 株式会社キシモト |
| 19 食肉加工品の製造方法 | プリマハム株式会社 | 50 油脂含有食品 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 20 鶏唐揚げの製造方法 | 有限会社鳥一番フードサービス | 51 流動状油脂組成物 | 株式会社A D E K A |
| 21 低塩化された食肉加工食品の製造方法 | 伊藤ハム株式会社 | 52 乾燥食肉の製造方法及びその製品 | 株式会社なとり |
| 22 畜肉加工食品の製造方法及び畜肉加工食品改質用酵素製剤 | 味の素株式会社 | 53 肉加工食品 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 23 熟成肉製造方法及び熟成管理装置、及び凍結熟成肉製造方法、並びに低温管理方法及び低温管理装置 | 長崎 浩二 | 54 ソフトな食感の食肉加工食品の製造方法 | 伊藤ハム株式会社 |
| 24 食肉加工品用日持ち向上剤およびそれを用いた食肉加工品の保存方法 | 上野製薬株式会社 | 55 調理済食品封入体 | 株式会社日清製粉グループ本社 |
| 25 獣肉と大長人参のソーセージの製造方法 | 有泉 大 | 56 分散装置 | 丸大食品株式会社 |
| 26 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 | マルハニチロ株式会社 | 57 被膜形成キット及び被膜を有する食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 27 菌茸類を用いた味噌漬の製造方法 | 小林 大輔 | 58 熟成肉の製造方法 | 株式会社りんどう |
| 28 カツレツ風食品用衣組成物 | ハウス食品グループ本社株式会社 | 59 ノンフライ畜肉用調味料 | ハウス食品株式会社 |
| 29 煮豚の製造方法及びその製造装置 | 伊藤ハム株式会社 | 60 とり肉料理の製造方法及びとり肉の臭み低減剤 | 日清フーズ株式会社 |
| | | 61 冷凍食品及び冷凍食品の製造方法 | 株式会社ニチレイフーズ |

以下28点省略