

ニュースガイド No. 11027

< 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27年(1年間) 66点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥18,360-	¥17,000-
全文紙収録 B5製本版	¥18,360-	¥17,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥27,540-	¥25,500-

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.	点	(本体価格)
No,10967	登録・公開	魚肉練製品の製造加工方法	平.26	65点	¥16,000
No,10927	"	"	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,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.11027

[登録・公開編] 平成27年(1年間) 66点

CD-ROM版 ¥18,360 B5製本版 ¥18,360 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥27,540)

- | | | | |
|--|-----------------------|---|------------------|
| 1 水産加工品の熟成香増強方法 | 日本水産株式会社 | 34 食品の製造方法 | 株式会社近森産業 |
| 2 炭火焼き肉類の製造方法。 | 日本水産株式会社 | 35 生ウニ様食品の製造方法 | 不二製油株式会社 |
| 3 練り製品の製造方法とその装置 | 株式会社菊地製作所 | 36 乾燥かまぼこ | イビデン株式会社 |
| 4 硬質容器入り食品およびその製造方法 | 有限会社クリスターコーポレーション | 37 乾燥かまぼこの製造方法 | イビデン株式会社 |
| 5 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 | 38 線状の模様を有する複合食品生地片の成形方法及びその装置 | レオン自動機株式会社 |
| 6 擬似ウナギ加工食品 | 粟谷 知生 | 39 チロシナーゼを用いた魚肉加工食品の改善 | 石川県公立大学法人 |
| 7 食品の風味・品質を向上させる方法と食品の風味・品質向上剤 | 村上 聖一 | 40 乳化能をもつ食品素材を製造する方法及びその食品素材 | 塩水港精糖株式会社 |
| 8 食肉入り揚げ蒲鉾及びその製造方法。 | 山田 利寛 | 41 魚肉粒子の分散液とその製法及びそれを利用した食品 | 日本水産株式会社 |
| 9 海老様食感を有する食品の製造法 | 不二製油株式会社 | 42 シート状水産物集合体食品の製造方法および製造装置 | 棚瀬 匡彰 |
| 10 練製品の製造法 | 不二製油株式会社 | 43 乾燥食品素材およびその製造方法 | 広島県 |
| 11 魚切り身様練り製品の製造方法 | 株式会社スギヨ | 44 アワビ様魚肉練製品の製造法 | 株式会社スギヨ |
| 12 三層筒状食品の製造方法及び装置 | 株式会社紀文食品 | 45 水産加工食品用油脂組成物とそれをを用いた可塑性油脂組成物及び水産加工食品 | ミヨシ油脂株式会社 |
| 13 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方法及びその装置 | 日本食品化工株式会社 | 46 カリウム塩またはカリウム塩含有飲食品の呈味改善剤 | 長谷川香料株式会社 |
| 14 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 | 47 加工食品およびその製造方法 | イーエヌ大塚製薬株式会社 |
| 15 練製品及びその製造法 | 不二製油株式会社 | 48 牛筋入り練り製品の製造方法 | 株式会社牛津蒲鉾 |
| 16 食品用粉末製剤 | 上野製薬株式会社 | 49 水産練り製品の品質改良剤及び水産練り製品の製造方法 | 白石工業株式会社 |
| 17 筒状食品の加熱装置 | 株式会社紀文食品 | 50 エビ代替食品 | 不二製油株式会社 |
| 18 棒状食品材料の連続体の製造方法及び製造装置 | マルハニチロ株式会社 | 51 水産練り製品用品質改良剤および該品質改良剤を含有する水産練り製品 | 理研ビタミン株式会社 |
| 19 水産練り製品及び水産練り製品の製造方法 | 日本食品化工株式会社 | 52 魚介類乾燥食品の製造方法および即席食品 | 日清食品ホールディングス株式会社 |
| 20 シート状水産物集合体食品の製造方法および製造装置 | 棚瀬 匡彰 | 53 カルシウム強化食品 | 白石工業株式会社 |
| 21 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 | 54 多層製品製造装置、及び多層製品の製造方法 | 兵神装備株式会社 |
| 22 笹かまぼこ自動整形装置 | 株式会社菊地製作所 | 55 生シラス風味食品 | 株式会社 海泉水産 |
| 23 定量供給装置及び定量供給方法 | 日本水産株式会社 | 56 乳化剤含有食品 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 24 魚肉すり身入り菓子様加工食品及び該食品の食感改良及びノ又は魚臭低減方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 57 カニ風味蒲鉾とその製造方法及びその製造に用いられる成形ノズル | 株式会社ヤナギヤ |
| 25 塩味増強剤及び飲食品の塩味増強方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 58 練り製品の製造方法とその装置 | 株式会社菊地製作所 |
| 26 魚肉を採肉するための魚体処理方法 | 日本水産株式会社 | 59 うなぎ蒲焼風味食品 | 寺嶋 格 |
| 27 水産加工品の熟成香増強方法 | 日本水産株式会社 | 60 魚介類の適食化方法並びに魚介類を原料とした食材の製造方法 | 国立大学法人京都大学 |
| 28 水産加工品の熟成香増強方法 | 日本水産株式会社 | 61 擬似ウナギ加工食品 | 粟谷 知生 |
| 29 蒲焼様魚肉練製品の製造法 | 株式会社スギヨ | 62 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 |
| 30 酸化安定性が向上した油脂及びその製造法 | 不二製油株式会社 | 63 食感を改良した魚介類加工品の製造方法 | マルハニチロ株式会社 |
| 31 うなぎ蒲焼き様食品の製造方法 | 不二製油株式会社 | 64 乾燥魚肉シートで砂糖粒をサンドした食品 | 株式会社ピンショー |
| 32 食品用天然添加材及びその用途 | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 | 65 すり身加工食品 | 稲場 美咲 |
| 33 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 | 66 黒にんにくを含ませたかまぼこ | 株式会社 SUZUSAN |

以上66点収録