

ニュースガイド No. 11109

<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28年(1年間) 70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,11027	登録・公開	魚肉練製品の製造加工方法	平.27	66点	¥17,000
No,10967	"	"	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	"	魚肉すり身の製造加工方法	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,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.11109

[登録・公開編] 平成28年(1年間) 70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 燻煙の香りの改質方法及び装置並びに燻製食品の製造方法及び装置 | 味の素株式会社 | 33 模造フカヒレとその製造方法 | 井上 正昭 |
| 2 量目調整機構及び量目調整方法 | 株式会社紀文食品 | 34 高温殺菌包装食品 | 株式会社鮎家 |
| 3 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 | 35 蒲焼食感加工食品及びその製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 4 発泡肉製品または発泡魚肉製品を生産するための方法および装置 | マース インコーポレーテッド | 36 魚肉加工食品の真空包装装置 | 株式会社梅かま |
| 5 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 | 37 乾燥練り物およびその製造方法 | アスザックフーズ株式会社 |
| 6 練り製品の焙焼制御装置 | 株式会社菊地製作所 | 38 食品切断装置 | 株式会社紀文食品 |
| 7 マイクロ波照射による魚骨の軟化方法 | 株式会社キョーワ | 39 炭火焼き肉類の製造方法、日持ちおよび歩留まり向上剤、日持ち | 日本水産株式会社 |
| 8 方法で製造された魚介加工食品原料および魚介加工食品の製造方法 | 有限会社川井水産 | 40 および歩留まり向上方法、日持ちおよび歩留まりの向上した畜肉また… | 奥野製薬工業株式会社 |
| 9 ふわとろすり身製品及びその製法 | テーブルマーク株式会社 | 41 ソフトな食感を有する水産練り製品 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 10 コラーゲンペプチド含有粉体組成物及びその製造方法 | 焼津水産化学工業株式会社 | 42 油揚様外皮被覆食品の製造方法 | 日清食品ホールディングス株式会社 |
| 11 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 | 43 食肉又は魚肉製品の品質改良剤 | 株式会社A D E K A |
| 12 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 | 44 肉質改良剤 | 株式会社A D E K A |
| 13 内部加熱によりタンパク質含有食品を連続的に製造する方法 | 日本水産株式会社 | 45 食肉入り揚げ蒲鉾及びその製造方法。 | 山田 利寛 |
| 14 内部加熱によりタンパク質含有食品を連続的に製造する方法及び潤滑成分供給装置 | 日本水産株式会社 | 46 食感改良組成物 | グリコ栄養食品株式会社 |
| 15 塩分忌避者にも使用できる保存性が高い酸液含有ハスカップの製造方法 | 佐久間 和夫 | 47 量目調整機構及び量目調整方法 | 株式会社紀文食品 |
| 16 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 | 48 加工食品の品質改良剤 | グリコ栄養食品株式会社 |
| 17 模造魚肉チャンク | ネステク ソシエテ アノニム | 49 食感の改良された水産練り製品及びその製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 18 タンパク質基質の加水分解物及びその生成方法 | ネステク ソシエテ アノニム | 50 食品包装用シート、食品包装容器および食品包装体 | 住友ベークライト株式会社 |
| 19 コチニール色素製剤 | 理研ビタミン株式会社 | 51 畜水産加工食品の食感を向上する方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 20 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 | 52 魚介加工食品の製造方法 | 有限会社川井水産 |
| 21 ゲル化剤 | 旭化成株式会社 | 53 魚介類の加熱処理装置 | 株式会社タイヨー製作所 |
| 22 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 | 54 すり身揚げ物食品 | 株式会社結び天富良 |
| 23 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 | 55 カニ脚肉様製品の製造方法 | 株式会社ヤナギヤ |
| 24 水産練り製品用品質改良剤 | 理研ビタミン株式会社 | 56 水産練り製品用粉末油脂組成物 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 25 カプサアオリのおでん及びその製造方法 | キム、ヨンシュ | 57 開封片付き包装体 | 株式会社クレハ |
| 26 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 | 58 即席食肉加工品及びその製造方法 | サンヨー食品株式会社 |
| 27 練り製品の過加熱を抑制する方法 | 日本水産株式会社 | 59 燻製食品の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 28 乾燥練り物の製造方法 | アスザックフーズ株式会社 | 60 魚肉練り製品の製造方法及び製造装置 | 明弘食品株式会社 |
| 29 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 | 61 燻製食品 | 味の素株式会社 |
| 30 水産タンパク質素材の改質方法 | 日本水産株式会社 | 62 凍結乾燥食品及びその製造方法 | 日本ジフィー食品株式会社 |
| 31 水産練り製品の製造方法 | 有限会社若松屋 | 63 練り製品の焙焼制御装置 | 株式会社菊地製作所 |
| 32 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 | 64 SURIMIX | 猪狩 福次 |

以下6点省略