

ニュースガイドNo, 11188

<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>

## 水産加工食品の製造加工方法

[登録・公開編]平成28年(1年間) 80点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥21,600-	¥20,000-
全文紙収録 B5製本版	¥21,600-	¥20,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥32,400-	¥30,000-

### 既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	品名	冊数	点	(本体価格)
No,11087	登録・公開	水産加工食品の製造加工方法	平.27	70点	¥18,000
No,10672	公開特許	魚介類の燻製方法と製品	平.11-22	67点	¥16,000
No,10674	"	水産物缶詰の製造方法	平.8-平.22	67点	¥16,000
No,10665	"	魚介類珍味食品の製造方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10496	"	レトルト魚介類の製造方法	平.16-平.21	70点	¥20,000
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,10389	"	ブリ・ハマチの加工方法と製品	平.11-平.20	100点	¥28,600
No,10387	"	カレイ・ヒラメの加工方法と製品	平.11-平.20	74点	¥22,200
No,10386	"	マグロの加工方法と製品	平.18-平.20	76点	¥22,800
No,10360	"	カツオの加工方法と製品	平.11-平.20	98点	¥30,000
No,10326	"	イワシの処理加工方法と製品	平.14-平.20	92点	¥26,700
No,10183	"	鮭の処理加工方法と製品	平.16-平.19	87点	¥26,100
No,10102	"	サバの加工処理方法と製品	平.14-平.18	77点	¥24,700
No,11109	登録・公開	魚肉練製品の製造加工方法	平.28	70点	¥17,000
No,11027	"	魚肉練製品の製造加工方法	平.27	66点	¥17,000
No,11182	"	調理済み冷凍食品の製造方法	平.28	70点	¥18,000
No,11184	"	お惣菜類の製造加工方法	平.28	70点	¥18,000
No,11170	"	レトルト食品と包装材料	平.28	100点	¥24,000

\*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](mailto: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.	
所属部署名	題名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入
		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。

# 水産加工食品の製造加工方法

No.11188

[登録・公開編] 平成28年(1年間) 80点

CD-ROM版 ¥21,600 B5製本版 ¥21,600 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥32,400 )

- |  |                     |   |                 |
|--|---------------------|---|-----------------|
| 1 攪拌式自動魚卵加工装置                                    | 株式会社タイヨー製作所         | 32 冷凍ふりかけの製造方法、及び冷凍ふりかけ   | 吉見 敏之           |
| 2 食感を改良した加熱済み開きえびの製造方法                           | マルハニチロ株式会社          | 33 温度履歴判定用インジケータおよび温度履歴判定方法   | 国立大学法人北海道大学     |
| 3 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      | 34 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  |
| 4 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     | 35 水産タンパク質素材の改質方法   | 日本水産株式会社        |
| 5 それを用いた水産物又は畜肉の処理方法                             | 千葉製粉株式会社            | 36 電子レンジを用いる焼き魚の調理方法、当該焼き魚用の調味料および当該焼き魚用の調理皿                          | 株式会社九州パック       |
| 6 エビ調理原料およびその製法                                  | 株式会社ノースイ            | 37 油揚食品の製造方法  | 日本製粉株式会社        |
| 7 キムチの熟成遅延のための混合乳酸菌培養液組成物及びこれを用いたキムチ製造方法         | アワーホーム カンパニー リミテッド  | 38 水産加工食品用油脂組成物とそれ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       |
| 8 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 焼成皮つき肉の製造方法  | ハウス食品グループ本社株式会社 |
| 9 魚介加工食品原料の製造方法、その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 貝又はホヤの調味ソースの製造方法及びその製造方法による貝又はホヤの調味ソース                             | 株式会社石渡商店        |
| 10 中高圧処理による魚肉の加工方法                               | 石川県                 | 41 魚卵漬込装置   | 源エンジニアリング株式会社   |
| 11 凍結乾燥イカの製造方法                                   | 日清食品ホールディングス株式会社    | 42 可食表皮を備えた生鮮魚、その製造方法およびその製造装置  | 株式会社極洋          |
| 12 卵および他の物体を処理するシステムおよび方法                        | テン メディア, エルエルシー     | 43 食肉の加熱調理方法および食肉の加熱調理用調味料  | 昭和商事株式会社        |
| 13 イカ処理具   | 株式会社フジワラ            | 44 軟質化方法および軟質化動物性食材   | イーエヌ大塚製薬株式会社    |
| 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                   | 日本水産株式会社            | 45 炭火焼き肉類の製造方法。   | 日本水産株式会社        |
| 15 牡蠣の風味低下防止方法                                   | 日本水産株式会社            | 46 エビの殻の除去方法  | 国立大学法人 鹿児島大学    |
| 16 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            | 47 腐敗しやすい食品を維持するためのシステムおよび方法  | グローバル フレッシュフーズ  |
| 17 連続供給式自動魚卵加工装置                                 | 株式会社タイヨー製作所         | 48 生鮮魚介類燻製の製造方法、およびそれによる生鮮魚介類燻製品                                      | 佐藤 希彦           |
| 18 積層型連続供給式自動魚卵加工装置                              | 株式会社タイヨー製作所         | 49 小魚煮沸装置   | 株式会社カワゴ製作所      |
| 19 魚卵の凍結保存法                                      | 国立大学法人九州工業大学        | 50 食肉又は魚肉製品の品質改良剤   | 株式会社A DEKA      |
| 20 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 | 51 肉質改良剤  | 株式会社A DEKA      |
| 21 ホタテ干し貝柱の製造方法                                  | 山崎 雅夫               | 52 カキ肉から3, 5 - ジヒドロキシ - 4 - メトキシベンジルアルコール(3, 5 - dihydroxy - 4 - ...) | 株式会社渡辺オイスター研究所  |
| 22 模造魚肉チャンク                                      | ネステク ソシエテ アノニム      | 53 魚類エキスの製造方法   | 池田食研株式会社        |
| 23 生食用生肉の風味改良変質防止法                               | 小川 博衛               | 54 生鮮魚肉加工食品用の油脂組成物、生鮮魚肉加工食品   | 日油株式会社          |
| 24 ゲル化剤  | 旭化成株式会社             | 55 魚卵類の呈味・保存剤   | 日本ソリッド株式会社      |
| 25 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       | 56 筋肉増強剤  | 日本水産株式会社        |
| 26 乾燥エビおよびその製造方法                                 | 東洋水産株式会社            | 57 魚節の製造方法、並びに、魚節   | 株式会社マルテ小林商店     |
| 27 青魚の加工食品、容器入り食品およびその製造方法                       | 島根県                 | 58 容器詰め食品   | 株式会社マルハチ        |
| 28 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            | 59 ベンツピレン含有量が少ない旨味成分含有魚節およびその製造方法                                     | 株式会社極洋          |
| 29 生体物質の凍結方法                                     | 国立大学法人九州工業大学        | 60 調理方法   | 株式会社やみつきのした     |
| 30 黄変および硫黄臭が発生しない大根加工食品の製造方法                     | 国立大学法人お茶の水女子大学      | 61 咀嚼容易なイカ冷凍食品  | 株式会社 海泉水産       |
| 31 畜肉又は魚肉の軟化剤、軟化液、軟化方法                           | テーブルマーク株式会社         | 62 魚介加工食品の製造方法  | 有限会社川井水産        |

以下18点省略