

< 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>

塩辛類の製造加工方法と製品

[公開編] 平成7年~平成12年(6年間) 58点

全文収録 全文公報版 ¥19,800-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内	年次	点	価格
No,7770	公開特許	塩辛類の製造加工方法と製品	昭.62-平.6	69点	¥21,300
No,8804	"	イカの加工方法と製品	平.10-11	63点	¥21,300
No,8322	"	"	平.8-9	63点	¥21,300
No,7956	"	"	平.6-7	63点	¥21,500
No,7614	"	"	平.4-5	64点	¥19,700
No,7328	"	"	平.2-3	56点	¥19,700
No,6731	"	"	昭.63-平.1	57点	¥19,700
No,6166	"	"	昭.61-62	54点	¥19,700
No,8628	"	エビの処理加工方法	平.7-10	65点	¥23,500
No,7769	"	"	平.3-6	65点	¥23,500
No,7111	"	"	昭.62-平.2	62点	¥19,800
No,6011	"	"	昭.57-61	70点	¥22,400
No,8573	"	タラコの処理加工方法	平.8-10	56点	¥20,300
No,7985	"	"	平.4-7	54点	¥19,700
No,7429	"	"	昭.63-平.3	63点	¥20,000
No,6398	"	"	昭.57-62	68点	¥21,400
No,6992	"	タコの処理加工方法と製品	昭.49-平.1	51点	¥19,700
No,8654	"	カニの処理加工方法と製品	平.4-10	70点	¥24,800
No,7492	"	"	昭.62-平.3	53点	¥19,700
No,8655	"	帆立貝の加工方法と製品	平.1-10	84点	¥27,700
No,8656	"	魚介類の燻製方法と製品	平.1-10	74点	¥26,300
No,8659	"	イクラの製造加工方法と製品	平.1-10	68点	¥24,400
No,8661	"	アジの処理加工方法と製品	平.1-10	71点	¥25,500

*お申し込み方法・・・下記にご記入の上、FAX, 郵便にてお送りください。(お電話でも承ります)

[原本コピーは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
所 属 部 署	ニュースガイド No, _____ 題 名 _____ 全文公報版
担 当 者 名	合計 ¥ _____
	() Fax ()
住所 〒 _____	

塩辛類の製造加工方法と製品 No,9077

[公開編]平成7年～平成12年 58点

全文公報版

¥19,800

日本特許公開平成7年

- 1 イカの塩辛 木村俊夫
- 2 イカの塩辛とその製法 久保田正夫
- 3 低塩イカ塩辛の製造方法 東洋製罐(株)
- 4 イカ墨食品およびその製造方法 (株)スギヨ
- 5 食品の浸漬処理方法 武輪水産(株)
- 6 発酵食品の風味改善方法 三栄源I7・I7・AI(株)
- 7 イカの処理方法および配合製剤 青葉化成(株)
- 8 加工食品の品質保存法 三栄源I7・I7・AI(株)
- 9 加工用イカ原料及びアメリカオオアカイカの旨味成分の減少方法 日本水産(株)
- 10 殺菌処理方法およびこの方法に用いる容器 凸版印刷(株)
- 11 いかゴロ珍味の製造方法 フイスコ・インターナショナル(株)
- 12 イカ加工食料品及びその製造方法 (株)山香海
- 13 ホスファターゼ阻害剤と5'リボヌクレオチドを用いた調味料及びその調味料を用いた食品 鐘淵化学工業(株)

日本特許公開平成8年

- 14 いかの内蔵加工食品 鶏飼 実
- 15 いかの塩辛の製造方法 (株)波産物産
- 16 いかがらし 吉積義信
- 17 いか墨入りさきいか及びその製造方法 (株)マルミヤ
- 18 ホタルイカの醤油漬けとその製造方法 砂子良治
- 19 減塩減糖用添加剤、減塩減糖用組成物および減塩減糖食品 ケージーパック(株)
- 20 マツイカの肉質を柔らかくする方法並びにそれにより得られる生食用マツイカ 日本水産(株)
- 21 食品に析出するチロシンの除去方法 徳島県
- 22 うるか及びうるかの製造方法 (株)鶏無屋
- 23 食品用殺菌料 (株)キュー・アント・シー

日本特許公開平成9年

- 24 ホスファターゼ阻害剤及びそれを利用した調味料 鐘淵化学工業(株)
- 25 ホスファターゼ阻害剤とその阻害剤を利用した調味料及び食品 "
- 26 ホタルイカの白貴づくり - ホタルイカの白塩辛 (有)川村水産
- 27 鯖の塩辛及びその製造方法 森脇建雄
- 28 イカの塩辛の素の製造方法 太洋産業(株)
- 29 塩辛豆腐 (資)豊商事
- 30 イカスミを用いたレトルト食品 日清製粉(株)
- 31 乳酸及び/又は乳酸菌塩の微生物増殖抑制効果の増殖方法 ベーガン通商(株)
- 32 食品用鮮度保持剤及び鮮度保持方法 日本新薬(株)
- 33 水産動物由来のタンパク質を含有する肝機能改善食 備前化成(株)

登録実用新案平成9年

- 34 イカのロール塩辛 (株)テクノ

日本特許公開平成10年

- 35 ホスファターゼ阻害剤並びにそれを利用した調味料及び食品 ヤマガキ発酵技研(株)
- 36 食品における核酸旨味成分保持剤 鐘淵化学工業(株)
- 37 かにの塩辛およびその製造方法 北日本食品(株)
- 38 かつお塩辛の製造方法および包装容器詰めかつお塩辛の製造方法 (株)にんべん
- 39 イカ利用均質食品の製造方法 八戸水産加工工業(株)
- 40 いかの加工品およびその加工方法 マルトモ(株)
- 41 イカ墨とイカの薫製入りチーズ 藤本一義
- 42 イカ利用均質食品 八戸水産加工工業(株)
- 43 魚介類の加工方法 (株)合食
- 44 イカの肝臓を使用したパテ 四国珍味商工協同組合
- 45 食品保存剤及び食品の保存方法 奥野製薬工業(株)

日本特許公開平成11年

- 46 イカ塩辛様食品 (株)紀文食品
- 47 固形塩辛及びその製造法 (株)スギヨ
- 48 薬用効果を有する水産加工食品塩辛 森田靖正
- 49 食品における核酸旨味成分保持剤 鐘淵化学工業(株)
- 50 高活性核酸旨味成分保持剤およびその製造方法 "
- 51 魚介類の加工品およびその製造方法 マルトモ(株)
- 52 ほたるいかの目玉除去装置 浜美屋食品(株)

日本特許公開平成12年

- 53 食品の定量充填用突き出し装置 (株)カネカシーフーズ
 - 54 カットノズル 東洋自動機(株)
 - 55 いか塩辛の製造方法 新保昭男
 - 56 ホタルイカの眼球除去具及びこれを用いた眼球除去具 森 俊郎
 - 57 イカを主材とした加工食品並びにピザ生地若しくはパン生地の製造方法 新潟県
 - 58 イカの甲羅及びカツオの内蔵を主原料とする健康食品の製造方法 焼津ミール協業組合
- 以上58点 -

