

<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>

***お求め安い価格で新登場!**

生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法

[公開編] 平成5年~平成13年(9年間) 76点

全文PDF CD-ROM版 ￥19,000-
 全文紙収録 全文公報版 ￥19,000-
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥27,000-)

既刊関連セットのご案内

No,8499	公開特許	食品用日持ち向上剤の組成	平.5-9	70点	¥27,400
No,8469	"	食品用天然酸化防止剤の組成	平.7-9	83点	¥29,600
No,8391	"	食品用抗菌剤の組成法	平.6-9	55点	¥21,600
No,7262(A)	"	大根の処理加工方法	昭.48-平.2	67点	¥23,400
No, (B)	"	山芋の処理加工方法	"	49点	¥17,600
No, (C)	"	午ぼう、蓮根の処理加工方法	"	43点	¥15,500
No, (D)	"	食用花・葉の処理加工方法	"	36点	¥13,000
No,8716	"	惣菜の製造方法と製品	平.5-10	79点	¥26,700
No,8237	"	ショウガの処理加工方法と製品	平.1-8	59点	¥21,700
No,8238	"	ゴマの処理加工方法と製品	昭.62-平.8	57点	¥23,700
No,8132(A)	"	ワサビの栽培法と装置	平.1-8	54点	¥19,800
No, (B)	"	ワサビの加工方法と製品	"	54点	¥19,800
No,8997	"	ニンニクエキス健康食品の製造方法	平.5-11	57点	¥23,400
No,9110	"	キムチの製造熟成方法と装置	平.1-12	73点	¥25,000
No,5859	"	野菜サラダの製造法と製品	昭.50-60	84点	¥25,300
No,6399(A)	"	乾燥野菜・野菜粉の製造加工方法	昭.58-62	75点	¥23,400
No, (B)	"	野菜類の冷凍加工方法	"	57点	¥18,600
No, (C)	"	野菜エキスの抽出法	"	56点	¥19,700
No,9201(A)	"	モロヘイヤの処理加工方法	平.5-12	60点	¥20,700
No, (B)	"	アシタバの処理加工方法	"	27点	¥9,300
No,9203(A)	"	ウコン抽出エキスとその用途	平.5-12	64点	¥21,900
No, (B)	"	グアバ抽出エキスとその用途	"	47点	¥16,000

*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ファイルにしておりリンク機能、全文公報版は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・全文公報版・一括購入
所属部署	題名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法

No.9302

[公開編] 平成5年～平成13年(9年間) 76点

CD-ROM版 ¥19,000 全文公報版 ¥19,000

(CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ¥27,000)

日本特許公開 平成5年

- | | |
|-----------------|------------|
| 1 植物体の鮮度保持方法 | 雪印乳業株式会社 |
| 2 カット野菜の鮮度保持方法 | 株式会社自然 |
| 3 カット野菜パックの製造方法 | 長野川上農業協同組合 |
| 4 カット野菜用処理剤 | 第一工業製薬株式会社 |

日本特許公開 平成6年

- | | |
|-----------------------|---------------|
| 5 真空冷却利用カット野菜の自動化生産方式 | 浅間農業協同組合 |
| 6 カット野菜包装袋 | 大日本印刷株式会社 |
| 7 カット野菜の鮮度保持用袋 | 凸版印刷株式会社 |
| 8 食品の殺菌法 | 島久薬品株式会社 |
| 9 食品材料の殺菌方法 | ホクレン農業協同組合連合会 |
| 10 旋回流洗浄装置 | 浅間農業協同組合 |
| 11 野菜類のおろし食品の殺菌方法 | 京都府 |
| 12 殺菌用処理液の製造方法および製造装置 | ホシザキ電機株式会社 |

- | | |
|-----------------|----------|
| 13 カット野菜の鮮度保持方法 | 株式会社ダイエー |
|-----------------|----------|

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| 14 旋回流洗浄装置 | 安生 三雄 |
| 15 食品及び農産物のかびの発育を防止するための殺菌組成物 | ギスト プロカデス ナムローゼ . . . |
| 16 容器入り練りサラダ又はフィリング類の製造法 | クノール食品株式会社 |

日本特許公開 平成7年

- | | |
|---------------------|------------|
| 17 ケーシング詰サラダ素材の製造方法 | 日本水産株式会社 |
| 18 食品の滅菌保存方法 | 凸版印刷株式会社 |
| 19 食品の殺菌処理方法および装置 | 環境科学工業株式会社 |
| 20 食品用制菌剤 | 日本水産株式会社 |

日本特許公開 平成8年

- | | |
|---------------------------------|----------------|
| 21 食品殺菌装置 | 小嶺機械株式会社 |
| 22 カット野菜及び鮮魚の切身の冷却並びにそれらの低温流通方式 | 安生 三雄 |
| 23 無菌化微細組織化食品の製造方法 | 坂井 拓夫 |
| 24 蒸気加熱を利用した青果物の加工法 | 三好 英晃 |
| 25 野菜類加工食品の製造法 | 味の素株式会社 |
| 26 惣菜類の短時間殺菌製造方法 | 株式会社日阪製作所 |
| 27 防菌・防カビ剤 | ゼオン化成株式会社 |
| 28 食品殺菌方法およびその装置 | 大日本印刷株式会社 |
| 29 食品用殺菌剤 | 株式会社キュー・アンド・シー |

日本特許公開 平成9年

- | | |
|----------------------|--------------------|
| 30 連続殺菌装置 | 株式会社ジャパンドッサ |
| 31 食品保存剤 | 明友産業株式会社 |
| 32 カット野菜の鮮度保持方法 | 株式会社キョクトーインターナショナル |
| 33 カット野菜・カット果物の鮮度保持剤 | 株式会社キョクトーインターナショナル |

日本特許公開 平成10年

- | | |
|-------------------------------------|------------------|
| 34 食材などの乾燥・殺菌方法 | 清川 晋 |
| 35 カット野菜処理方法とカット野菜処理装置 | 株式会社ケーイーコーポレーション |
| 36 食材洗浄方法及び装置 | アルファー科研株式会社 |
| 37 食品殺菌装置 | 奥村 誠 |
| 38 生鮮食品品の除菌処理水の生成装置並びにこの生成装置で . . . | 株式会社ベジテック |
| 39 青果物カット保存方法 | 食品産業環境保全技術研究組合 |
| 40 食品殺菌装置 | 大日本印刷株式会社 |
| 41 食品殺菌装置 | 大日本印刷株式会社 |
| 42 カット野菜の鮮度保持組成物 | 株式会社中埜酢店 |
| 43 生鮮食品の殺菌洗浄方法 | 株式会社リュウビ |

日本特許公開 平成11年

- | | |
|--|------------|
| 44 カット野菜の鮮度保持法 | 神戸ヤマリ株式会社 |
| 45 カイワレ大根の殺菌方法及び生鮮野菜の栽培方法 | 社団法人県央研究所 |
| 46 除菌水および殺菌水を用いた食材の洗浄方法及び殺菌水のリサイクルシステム | 泡清水エコー株式会社 |
| 47 食品保存剤及び保存方法 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 48 種子の殺菌法 | 株式会社サラダコスモ |
| 49 低エネルギー電子線による植物性食品の殺菌方法 | ヤスマ株式会社 |
| 50 野菜の保存方法 | キューピー株式会社 |
| 51 野菜の保存方法 | キューピー株式会社 |
| 52 野菜洗浄方法及び野菜洗浄機 | 松下冷機株式会社 |

日本特許公開 平成12年

- | | |
|---|------------------|
| 53 もやし、カット野菜などの冷却脱水方法および装置 | 山都産業株式会社 |
| 54 カット野菜の自動化生産方法 | 浅間農業協同組合 |
| 55 オゾンガスを使用して食品を消毒する方法 | レール・リキード・ソシエテ... |
| 56 放出有機ガスの分解処理並びに殺菌作用による保存生鮮農産物の鮮度保持方法と、その装置 | 日本保鮮システム株式会社 |
| 57 野菜の殺菌方法 | 秋本食品株式会社 |
| 58 鮮度保持剤 | 株式会社サンギ |
| 59 食品の鮮度保持剤及びそれを用いた食品の鮮度保持方法 | 有限会社クロロ |
| 60 モヤシ、芽出し野菜の原料の加熱殺菌方法 | ミクロ電子株式会社 |
| 61 調味料と同レベルの安全性を有する、鮮魚、精肉、野菜、果実、等の下処理に最適な除菌、殺菌スペクトルの広い除菌、殺菌剤とその使用方法 | 竹内 正人 |
| 62 食材の殺菌処理機 | 株式会社アイホー |

日本特許公開 平成13年

- | | |
|-----------------------|-----------|
| 63 山菜、野菜及び穀類の殺菌方法 | 寒川井 孝嗣 |
| 64 抗菌性鮮度保持剤 | 凸版印刷株式会社 |
| 65 カット野菜の製造方法 | ジャスコ株式会社 |
| 66 野菜低温処理方法及び低温処理システム | 株式会社前川製作所 |
- 以上10点省略