

<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!

生鮮魚介類の静菌方法と装置

[公開編] 平成5年~平成13年(9年間) 87点

全文PDF CD-ROM版 ￥20,000-
 全文紙収録 全文公報版 ￥20,000-
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥30,000-)

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. 8656	公開特許	魚介類の燻製方法と製品	平.1-10	74点	¥26,300
No. 9099(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	平.6-12	65点	¥21,900
No. " (B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	平.6-12	40点	¥14,600
No. 8520	"	刺身用魚介類の保存・処理加工方法	平.5-9	64点	¥23,200
No. 8661	"	アジの処理加工方法と製品	平.1-10	71点	¥25,500
No. 7908	"	マグロの加工方法と製品	昭.62-平.6	68点	¥23,700
No. 6837	"	イワシの加工方法と製品	昭.60-平.1	66点	¥21,700
No. 9278	"	イカの加工方法と製品	平.12-13	59点	¥13,500
No. 8628	"	エビの処理加工方法	平.7-10	65点	¥23,500
No. 8654	"	カニの処理加工方法	平.4-10	70点	¥24,800
No. 8655	"	帆立貝の加工方法と製品	平.1-10	84点	¥27,700
No. 8659(B)	"	イクラの製造加工方法と製品	平.1-10	68点	¥24,400
No. 8518(A)	"	おにぎり用具材の製造加工方法	平.5-9	73点	¥24,800
No. 6791	"	魚介類珍味食品の製造方法	昭.55-平.1	80点	¥24,400
No. 8881	"	鮭の処理加工方法と製品	平.8-11	56点	¥19,700
No. 9076	"	シート状食品の製造加工方法	平.9-12	56点	¥19,700
No. 8603	"	即席茶漬の素の製造方法	平.5-10	75点	¥24,700
No. 8709	"	ふりかけ類の製造加工方法	平.6-10	68点	¥20,000
No. 8194	"	レトルト魚介類の製造方法	平.4-8	65点	¥23,400
No. 9096	"	水産物コピー食品の製造加工方法	平.6-12	54点	¥19,800
No. 9097	"	タコの処理加工方法と製品	平.2-12	60点	¥20,700
No. 9097	"	タラコの処理加工方法	平.11-13	57点	¥13,000

*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、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 〒 _____	

生鮮魚介類の静菌方法と装置

No.9308

[公開編] 平成5年～平成13年(9年間) 87点

CD-ROM版 ¥20,000

全文公報版 ¥20,000

(CD-ROM版 全文公報版 一括購入 ¥30,000)

日本特許公開 平成5年

- 1 すじこ加工食品の製造法 林田食品産業株式会社
2 食物の塩水処理装置 ホシザキ電機株式会社
3 小魚類の保存方法 凸版印刷株式会社

日本特許公開 平成6年

- 4 真空処理貝の製造方法 遠藤 昭
5 食品処理方法及び食品処理装置 岸岡 俊
6 冷凍鮮魚介類の解凍方法および解凍装置 ホシザキ電機株式会社
7 保存性のある魚卵製品の製造法 ベーガン通商株式会社
8 生食かき用の牡蠣殻に付着する虫の駆除方法 戎崎 進
9 水産発酵食品の超高压処理法 石川島播磨重工業株式会社
10 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

日本特許公開 平成7年

- 11 生の魚・食肉類の超低温燻製による品質保持処理方法及びその装置 山岡 金光
12 生食用味付しじみ 黄 少廷
13 ホタテ貝を主材とした加工食品の製造方法 株式会社丸源後藤水産
14 加脂混練まぐろの製造方法における冷凍まぐろ原料の殺菌方法 石原水産株式会社
15 ホタテ貝ヒモの加工方法 株式会社稚内市水産公社
16 食材殺菌および鮮度維持装置およびその方法 三浦電子株式会社
17 食品収容用に甲羅の内皮処理方法 株式会社さんれい
18 その調製法並びに皮膚病の治療用食塩水 持麿 正

日本特許公開 平成8年

- 19 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
20 ホタテ貝むき身の微生物抑制方法 クニヒロ株式会社
21 生肉類の保存方法 株式会社伊勢大商店
22 生食用魚肉類の高効率保存処理方法 山岡 金光
23 加圧加熱殺菌食品用魚介類の品質改良法 江崎グリコ株式会社
24 包装ホタルイカ 日本動物薬品株式会社
25 海老類の殺菌処理方法 株式会社日阪製作所
26 塩蔵バラ子の滅菌処理方法 林田食品産業株式会社
27 生食用水産軟体動物及び水産甲殻類の鮮度保持方法 東和化成工業株式会社
28 牡蠣等の剥身の殺菌浄化、洗浄方法 岩田 美代子
29 生食用鮭鱒類の加工法 三洋食品株式会社

- 30 生食用魚類の鮮度保持方法 東和化成工業株式会社
31 真空連続紫外線殺菌機 協同組合徳島県南部技術開発研究会

日本特許公開 平成9年

- 32 生鮮品の鮮度の保持用の浸漬水及びその製造方法及びその製造装置 株式会社テー・アール・ビー
33 生食用魚肉およびその製造方法 日本水産株式会社
34 イクラの製造方法及びイクラの製造装置 中小企業事業団
35 2枚貝生剥方法および装置ならびに分離前加熱装置 佐藤 厚
36 カレイ科魚類の食材用処理方法 株式会社エコー物産
37 生食品用の保存材 近藤 達夫
38 生牡蠣の保存方法 伊勢 修夫
39 加熱殺菌塩タラコおよびそれを用いた調理食品 日本水産株式会社

日本特許公開 平成10年

- 40 鮭鱒の腹子からイクラを取得する方法およびこの方法に用いる処理剤 第一化成産業株式会社
41 生食用魚介類の静菌方法 赤城水産株式会社
42 生シラスの処理方法 岩谷産業株式会社
43 食肉および魚肉類の殺菌方法 堀田 光政
44 日持ちのする魚介類の生乾燥品の製造方法 三重県漁業協同組合連合会
45 食肉および魚肉類の殺菌方法 堀田 光政
46 冷凍食品の製造方法及び解凍方法 株式会社日港水産
47 魚卵洗浄装置 株式会社ニッコー
48 気相中における物品の洗浄及び殺菌方法 食品産業環境保全技術研究組合
49 包装加工アワビ及びその製造方法 竹内 直之

- 50 貝身 佐藤 厚
51 高压殺菌食品とその製造方法 凸版印刷株式会社
52 生鮮食品の殺菌洗浄方法 株式会社リュウビ
53 食品の水分除去装置 株式会社ニッコー

日本特許公開 平成11年

- 54 包装二枚貝の製造法 株式会社永谷園
55 高压殺菌食品とその製造方法 凸版印刷株式会社
56 食品の鮮度維持用水 大照産業株式会社
57 酵母菌により脱大腸菌、脱カトモムを行った加工食品と加工飼料 田中 秀明
58 魚卵等生食用食品の殺菌方法 仙味エクス株式会社
59 イクラの静菌保冷方法 新泉京インターアンヨル株式会社
60 マグロなどの魚肉の油揚げ抑制および鮮度保持用噴霧液 大原 淳司

以下27点省略