

< 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!

食品用日持ち向上剤の組成

[公開編] 平成10年~平成13年(4年間) 66点

全文PDF CD-ROM 版 ￥16,500-
 全文紙収録 全文公報版 ￥16,500-
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥24,000-)

既刊関連セットのご案内

No.	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,8468	"	食用肉改質剤の組成	平.7-9	69点	￥24,700
No,8942	"	カテキンの製造加工方法	平.5-11	60点	￥23,700
No,8939	"	カロチンの製造加工方法	平.5-11	58点	￥23,700
No,8950	"	アミラーゼ阻害物質の製造加工方法	平.5-11	54点	￥23,300
No,8961	"	難消化性澱粉の製造加工方法	平.5-11	60点	￥27,500
No,8603	"	即席茶漬けの素の製造方法	平.5-10	75点	￥24,700
No,8518	"	おにぎり用具材の製造加工方法	平.5-9	73点	￥24,800
No,8438	"	酵母エキス製造加工方法	平.6-9	65点	￥23,500
No,9302	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	平.5-13	76点	￥19,000
No,9301(A)	"	大根の処理加工方法	平.3-13	74点	￥17,000
No, "(B)	"	山芋の処理加工方法	平.3-13	64点	￥14,700
No,8819	"	生めん類の保存方法	平.10-11	71点	￥25,000
No,8389	"	"	平.8-9	67点	￥24,800
No,8044	"	"	平.6-7	72点	￥26,700
No,8825(B)	"	食肉類の軟化加工方法	平.8-11	67点	￥24,700
No, "(A)	"	"	平.4-7	61点	￥22,300
No,8857	"	血圧降下性機能食品の製法	平.9-11	59点	￥23,400
No,8287	"	"	平.5-8	80点	￥34,600

*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 〒	

食品用日持ち向上剤の組成

No.9324

[公開編] 平成10年～平成13年(4年間)

66点

CD-ROM版 ¥16,500

全文公報版 ¥16,500

(CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ¥24,000)

日本特許公開 平成10年

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| 1 食品保存用酸性水中油型乳化物 | 旭電化工業株式会社 |
| 2 グリシン系調味料 | 有限会社 ライフ・アド
パンズ研究所 |
| 3 燻液配合調理用液および該液で調理してなる食品 | 株式会社ニュー・アクア技
術研究所 |
| 4 揚げ物の保存方法 | フロイント産業株式会社 |
| 5 食品用保存剤 | アサマ化成株式会社 |
| 6 ベタイン系調味料 | 有限会社 ライフ・アド
パンズ研究所 |
| 7 中華麺用保存剤および保存性に優れた中華麺類の製造方法 | アサマ化成株式会社 |
| 8 食品用保存剤 | アサマ化成株式会社 |
| 9 食品の品質改良剤 | アサマ化成株式会社 |
| 10 食品の品質保存剤 | 株式会社アラミック |
| 11 食品を保存する方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 |
| 12 食品保存剤及び食品の保存方法 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 13 生麺類 | アサマ化成株式会社 |
| 14 静菌及び抗菌剤 | 雪印乳業株式会社 |
| 15 食品の日持ち向上剤 | オルガノ株式会社 |

日本特許公開 平成11年

- | | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| 16 麺類用保存剤、及び麺類の静菌方法 | 第一工業製薬株式会社 |
| 17 食肉加工製品および食肉加工製品用品質改良組成物 | オルガノ株式会社 |
| 18 静菌及び抗菌剤 | 雪印乳業株式会社 |
| 19 水和剤 | 株式会社カランテ |
| 20 食品保存剤 | チッソ株式会社 |
| 21 新規飲食品類 | 萩原 義秀 |
| 22 食品日持ち向上剤 | 株式会社オーキッド |
| 23 麺類の変色防止剤及び変色を防止された麺類 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 24 食品用保存剤および食品の保存方法 | アサマ化成株式会社 |
| 25 食品保存用水溶液組成物及びその製造方法 | 明友産業株式会社 |
| 26 保存剤 | 杉野 宣雄 |
| 27 カルシウム溶液製剤 | 三共フーズ株式会社 |
| 28 食品日持ち向上剤 | 関西熱化学株式会社 |
| 29 赤飯の保存性向上剤 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 30 食品の保存方法 | ソシエテ デ プロデュ
イ ネットスル ソシエテ
アノニム |
| 31 食品用保存剤および食品の保存方法 | アサマ化成株式会社 |

日本特許公開 平成12年

- | | |
|---------------------------------|------------|
| 32 魚卵日持ち向上剤、魚卵日持ち向上方法およびそれを含む食品 | わらべや日洋株式会社 |
|---------------------------------|------------|

- | | |
|---|----------------------|
| 33 食品用日持ち向上剤 | 株式会社 徳倉製糖所 |
| 34 食品、食品保存剤および食品の製造法 | 株式会社上野製薬応用研
究所 |
| 35 食品用保存剤 | 鳥越製粉株式会社 |
| 36 食品用保存剤およびそれを利用した食品の製造法 | 株式会社シンコー技術開
発センター |
| 37 食品用保存剤およびそれを利用した食品の製造法 | 株式会社シンコー技術開
発センター |
| 38 竹煤エキスをを用いる穀物等でんぷんの品質向上剤又は冷凍保存剤及びその製造方法 | 武市 英博 |
| 39 食品用保存剤及び食品の保存方法 | アサマ化成株式会社 |
| 40 食品用保存剤および食品の保存方法 | アサマ化成株式会社 |
| 41 食品用保存剤および食品の保存方法 | アサマ化成株式会社 |
| 42 食品用保存剤および食品の保存方法 | アサマ化成株式会社 |
| 43 食品の日持ち向上剤及び日持ち向上方法 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 44 食品保存剤 | チッソ株式会社 |
| 45 食品保存用製剤 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 46 食品保存剤 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 47 食品保存材及びその製法 | 株式会社エムアイテック |
| 48 食品保存剤 | エーザイ株式会社 |
| 49 保存性と食感に優れた調理方法 | 奥野製薬工業株式会社 |

日本特許公開 平成13年

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| 50 飲食品用保存剤 | 賣酒造株式会社 |
| 51 食品の保存性向上剤 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 52 好酸性菌発育阻止剤 | 三菱化学株式会社 |
| 53 食品用保存剤および食品の保存方法 | アサマ化成株式会社 |
| 54 炊飯用キトサン溶液及び米飯の製造方法 | 株式会社イシダ |
| 55 食品保存剤 | 王子製紙株式会社 |
| 56 耐熱性芽胞形成細菌増殖抑制剤及びその製造方法 | ライオン株式会社 |
| 57 ボイル野菜の褪色抑制並びに保存性向上剤 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 58 麺類の品質調整法及び麺類の品質調整剤 | 扶桑化学工業株式会社 |
| 59 保存性が改良された熱成食品の製造方法 | 江崎グリコ株式会社 |
| 60 耐熱性芽胞形成細菌増殖抑制剤 | ライオン株式会社 |
| 61 ほぐれのよい麺類の製造方法 | アサマ化成株式会社 |
| 62 食材保存処理方法 | デリテック株式会社 |
| 63 加工食品の日持ち向上方法 | プリマハム株式会社 |
| 64 食品用保存剤およびそれを利用した食品の製造法 | 有限会社三優 |
| 65 食品の保存方法及び食品用保存剤 | エフジーイー・ラボラト
リーズ株式会社 |
| 66 食品保存剤 | 株式会社上野製薬応用研
究所 |

以上66点収録