

< 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!**

人工魚卵の製造加工方法

[公開編] 昭和60年~平成13年(17年間) 65点

全文PDF CD-ROM版 ￥15,000-
 全文紙収録 全文公報版 ￥15,000-
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥22,000-)

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	タイトル	年次	点数	価格
No, 9288	公開特許	タラコの処理加工方法	平.11-13	57点	¥13,000
No, 8573	"	"	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, 8518	"	おにぎり用具材の製造加工方法	平.5-9	73点	¥24,800
No, 8200	"	シート状食品の製造加工方法	平.5-8	63点	¥21,600
No, 6791	"	魚介類珍味食品の製造方法	昭.55-平.1	80点	¥24,400
No, 6025	"	イカ風珍味食品の製造方法	昭.48-61	77点	¥23,400
No, 8008	"	魚肉チーズ嗜好食品の製造方法	昭.61-平.7	81点	¥25,600
No, 7667	"	水産物コピー食品の製造加工方法	昭.62-平.5	75点	¥24,700
No, 7666(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	昭.59-平.5	75点	¥24,700
No, " (B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	昭.59-平.5	37点	¥13,400
No, 7651	"	昆布巻加工食品とその製造方法	昭.54-平.5	100点	¥24,600
No, 7769	"	エビの処理加工方法	平.3-6	65点	¥23,500
No, 7492	"	カニの処理加工方法と製品	昭.62-平.3	53点	¥19,700
No, 7984	"	鮭の処理加工方法と製品	平.4-7	70点	¥27,600
No, 7908	"	マグロの加工方法と製品	昭.62-平.6	68点	¥23,700
No, 8009	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.2-7	61点	¥21,300
No, 7663	"	貝類の加工方法と製品	平.3-5	56点	¥19,600
No, 7516	"	魚卵の保存加工処理方法と製品	平.2-4	59点	¥19,700
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, 8553	"	魚介類エキスの製造加工方法	平.5-9	73点	¥26,300

*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
担 当 者 名	合計 ¥
	() Fax ()
住所 〒	

人工魚卵の製造加工方法

No.9356

[公開編] 昭和60年～平成13年(17年間)

65点

CD-ROM版 ¥15,000

全文公報版 ¥15,000

(CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ¥22,000)

日本特許公開 昭和60年

- | | |
|------------------|-----------------------------|
| 1 模造数の子の製造方法 | 日本ハム株式会社 |
| 2 魚卵様食品及びその製造 | キューピー株式会社 |
| 3 魚卵様食品の製法 | キューピー株式会社 |
| 4 魚卵様食品の製法 | キューピー株式会社 |
| 5 魚卵様食品の製法 | キューピー株式会社 |
| 6 キャピヤもどき食品 | 日本水産株式会社 |
| 7 食用果粒状キャピヤとその製法 | インスチツート、エレメントオルガニクスエスキフ、... |

日本特許公開 昭和61年

- | | |
|---------------|-----------|
| 8 魚卵様食品及びその製法 | キューピー株式会社 |
| 9 固形食品 | キューピー株式会社 |

日本特許公開 昭和62年

- | | |
|----------------|---------|
| 10 袋状コーゲン製魚卵被膜 | 株式会社ニッピ |
|----------------|---------|

日本特許公開 昭和63年

- | | |
|---------------|------------|
| 11 からすみ様食品の製法 | 三栄化学工業株式会社 |
|---------------|------------|

日本特許公開 平成1年

- | | |
|--------------------|---------------|
| 12 数の子状加工卵及びその製法 | キューピー株式会社 |
| 13 キャピヤ様食品及びその製造方法 | キューピー株式会社 |
| 14 人工魚卵の製造方法 | 雪印乳業株式会社 |
| 15 人工魚卵用合成調味料 | 日本カーバイド工業株式会社 |
| 16 魚卵様食品 | キューピー株式会社 |
| 17 からすみ様食品の製造法 | 日魯漁業株式会社 |
| 18 耐熱性コピー食品の製造法 | 三栄化学工業株式会社 |

日本特許公開 平成2年

- | | |
|---------------------------------|--------------|
| 19 魚肉すり身と魚卵を用いたたらこ風成形食品及びその製造方法 | 株式会社オカムラ食品工業 |
|---------------------------------|--------------|

日本特許公開 平成4年

- | | |
|---------------------|---------------|
| 20 粒状物の製造方法 | 日本カーバイド工業株式会社 |
| 21 コラーゲンビーズ及びその製造方法 | 株式会社ニッピ |
| 22 人造イクラにおける保存食品 | 株式会社匠美 |

日本特許公開 平成5年

- | | |
|------------------|---------------|
| 23 容器詰め人工魚卵 | 日本カーバイド工業株式会社 |
| 24 容器詰め人工魚卵 | 日本カーバイド工業株式会社 |
| 25 容器詰め人工魚卵様粒状物 | 日本カーバイド工業株式会社 |
| 26 人工魚卵 | 日本カーバイド工業株式会社 |
| 27 マイクロカプセルの製造方法 | 三菱製紙株式会社 |
| 28 容器詰め人工魚卵 | 日本カーバイド工業株式会社 |
| 29 容器詰め人工魚卵様粒状物 | 日本カーバイド工業株式会社 |
| 30 複合カプセル体の製造法 | 三粧化研株式会社 |

日本特許公開 平成6年

- | | |
|---------------------|---------------|
| 31 コラーゲンビーズ及びその製造方法 | 株式会社ニッピ |
| 32 成形生たら子の製造法 | 味の素株式会社 |
| 33 風味改良食品 | 日本カーバイド工業株式会社 |
| 34 人工粒状物 | 日本カーバイド工業株式会社 |

日本特許公開 平成7年

- | | |
|--------------------|-----------|
| 35 魚卵様食品 | キューピー株式会社 |
| 36 カラスミ様食品 | 株式会社スギヨ |
| 37 結着ニシン卵集合体の製造方法 | ヒデオ ニシジマ |
| 38 クチコ様食品およびその製造方法 | 株式会社スギヨ |
| 39 結着ニシン卵集合体の製造方法 | ヒデオ ニシジマ |

日本特許公開 平成8年

- | | |
|----------------------|---------------------|
| 40 DHAを添加した人工魚卵様粒子 | 旭化成工業株式会社 |
| 41 ゲル化剤の製造法 | 武田薬品工業株式会社 |
| 42 成形数の子食品の製造方法とその食品 | キーピング・アンド・マツケ・リミテッド |

日本特許公開 平成9年

- | | |
|--------------------|---------------|
| 43 イクラ様人工魚卵 | 日本カーバイド工業株式会社 |
| 44 人工粒状物及びその製造方法 | 三井東圧化学株式会社 |
| 45 塩味調味魚卵様食品及びその製法 | キューピー株式会社 |
| 46 魚卵様食品及びその製法 | キューピー株式会社 |

日本特許公開 平成10年

- | | |
|--------------------|----------------|
| 47 ニシンの卵を含んで成る複合食品 | ヒデオ ニシジマ |
| 48 魚卵様食品 | キューピー株式会社 |
| 49 粒状ゼリーの製造法 | 愛媛県青果農業協同組合連合会 |
| 50 子持ち海草 | 井出水産貿易株式会社 |

- | | |
|------------------------|----------|
| 51 可食性パール状カプセルおよびその製造法 | 三粧化研株式会社 |
|------------------------|----------|

日本特許公開 平成11年

- | | |
|------------------------------|---------------|
| 52 容器詰め人工魚卵 | 日本カーバイド工業株式会社 |
| 53 アスタキサンチン含有ヘマトコッカス藻体とその抽出物 | ヒガシマル醤油株式会社 |
| 54 食品素材およびその製造方法 | 株式会社ニチレイ |

日本特許公開 平成12年

- | | |
|--------------------------|---------------|
| 55 イカ墨を活用したキャピヤ様人工魚卵の製造法 | 三上 進 |
| 56 人工粒状物 | 日本カーバイド工業株式会社 |
| 57 魚卵積層褐藻類食品の製造方法 | 株式会社クァンイル |
| 58 耐熱性粒状ゲル及びその製造方法 | 伊那食品工業株式会社 |
| 59 人工粒状物 | 日本カーバイド工業株式会社 |

日本特許公開 平成13年

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 60 めんたいに素材のからすみ | 牧野 俊二
以下5点省略 |
|-----------------|-----------------|