

< 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!

タマネギの処理加工方法と製品

[公開編] 平成 2 年 ~ 平成 13 年 (12 年間) 73 点

全文 PDF CD-ROM 版 ￥18,700 -
 全文紙収録 全文公報版 ￥18,700 -
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥28,000 -)

既刊 関連 セットの ご 案内

No, 6876	公開特許	タマネギの処理加工方法と製品	昭.55-平.1	80点	¥25,700
No, 9301(A)	"	大根の処理加工方法	平.3-13	74点	¥17,000
No, 7262(A)	"	"	昭.48-平.2	67点	¥23,400
No, 9301(B)	"	山芋の処理加工方法	平.3-13	64点	¥14,700
No, 7262(C)	"	"	昭.48-平.2	49点	¥17,600
No, " (B)	"	牛ぼう・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, 9291	"	サツマイモの処理方法と製品	平.11-13	58点	¥13,600
No, 8584	"	"	平.8-10	57点	¥20,500
No, 7979	"	"	平.4-7	55点	¥19,700
No, 7422	"	"	昭.63-平.3	59点	¥20,000
No, 8237	"	ショウガの処理加工方法と製品	平.1-8	59点	¥21,700
No, 6399(A)	"	乾燥野菜・野菜粉の製造方法	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, 9302	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持包装方法	平.5-13	76点	¥19,000
No, 9358	"	青果物の鮮度保持包装方法	平.9-13	70点	¥16,000
No, 9359	"	カット野菜の保存処理方法	平.5-13	77点	¥17,700
No, 7493(B)	"	カット野菜・果実の保存方法	昭.62-平.3	41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 〒	

タマネギの処理加工方法と製品

No.9390

[公開編] 平成2年～平成13年(12年間) 73点

CD-ROM版 ¥18,700

全文公報版 ¥18,700

(CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ¥28,000)

日本特許公開 平成2年

- | | |
|--------------------|----------------|
| 1 玉葱乾燥方法 | 伊福 靖 |
| 2 果物および野菜の乾燥食品 | デルモンテ コーポレーション |
| 3 野菜の加工方法 | 大阪丸北商事株式会社 |
| 4 冷凍野菜の製造方法およびその装置 | 大阪丸北商事株式会社 |

日本特許公開 平成3年

- | | |
|-----------------|----------|
| 5 加工玉葱およびその製造方法 | テルモ株式会社 |
| 6 野菜のりとその利用製品 | 株式会社カランテ |
| 7 アリウム属植物の加工方法 | 湧氷製菓株式会社 |
| 8 ねぎ属植物の処理方法 | 日本鉱業株式会社 |
| 9 野菜類の煮くずれ防止方法 | カゴメ株式会社 |

日本特許公開 平成4年

- | | |
|----------------------|-------------|
| 10 野菜素材の製造法 | キッコーマン株式会社 |
| 11 即席野菜、肉類および魚介類の製造法 | 味の素株式会社 |
| 12 アリウム属植物鱗茎部の加工品 | 株式会社細菌化学研究所 |

日本特許公開 平成5年

- | | |
|---------------------------------------|------------------------|
| 13 乾燥野菜製品を製造する方法及び得られた製品 | マコーミック・アンド・カンパニー . . . |
| 14 ハンバーグサンド食品およびその製造方法 | 有限会社市原精肉店 |
| 15 加工食用油 | キュービー株式会社 |
| 16 にんにく等アリウム属有臭植物の脱臭方法 | 株式会社テクノール |
| 17 ニンニクやタマネギ等の鱗茎菜において残臭作用を除去するための処理方法 | フランカ レオ |

日本特許公開 平成6年

- | | |
|--|--------------|
| 18 クチクラ層の発達した油通し野菜の調理方法 | ヤマモリ株式会社 |
| 19 スライスタマネギ入り包装体 | 住友ベークライト株式会社 |
| 20 塩化ナトリウムとアルカリ金属カルボン酸塩を混和させた . . . 玉葱、馬鈴薯またはニンニクの乾燥・保存用シートおよびそのシートを用いた乾燥・保存方法 | 住友化学工業株式会社 |
| 21 タマネギ加工品の製法 | 日本新薬株式会社 |
| 22 焙煎玉ねぎの製造方法 | ハウス食品株式会社 |

日本特許公開 平成7年

- | | |
|----------------------|-----------|
| 24 予備調理玉葱とその製造方法 | 永田 俊郎 |
| 25 冷凍タマネギの製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 26 ベースト状オニオンの製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 27 タマネギの味覚判定方法 | ハウス食品株式会社 |
| 28 無臭化タマネギ及びその製造方法 | 加藤 博 |
| 29 焙煎野菜とその製造方法 | フジスコ株式会社 |
| 30 濃縮レトルトルウおよびその製造方法 | ハウス食品株式会社 |

- | | |
|----------------------|-----------|
| 31 濃縮レトルトルウおよびその製造方法 | ハウス食品株式会社 |
|----------------------|-----------|

- | | |
|---------------------|--------|
| 32 タマネギのエキスよりなる健康食品 | 山下 聡一郎 |
|---------------------|--------|

日本特許公開 平成8年

- | | |
|--------------------|-----------------|
| 33 漬物の製造方法及び滋養醤油 | 株式会社香兆 |
| 34 タマネギの調味液浸漬食品 | リケンヘルス株式会社 |
| 35 漬物の製造法 | 株式会社新進 |
| 36 フレーク状食品の製造法 | マル八株式会社 |
| 37 牛井用の具及びその調理方法 | ハイテック株式会社 |
| 38 無菌化微細組織化食品の製造方法 | 坂井 拓夫 |
| 39 食物の調理方法 | 山本 千代子 |
| 40 食物を室温で保存する方法 | キャンベル・スープ・カンパニー |

日本特許公開 平成9年

- | | |
|-----------------------|----------------|
| 41 根菜類の貯蔵方法 | 農林水産省北海道農業試験場長 |
| 42 野菜加工食品及びその製造方法 | 竹中 秀雄 |
| 43 調味用ソースおよびこれを用いたピラフ | 大町 純 |
| 44 食品の製造方法 | 中園 修三 |

日本特許公開 平成10年

- | | |
|----------------------------|-----------|
| 45 タマネギ含有レトルト食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 46 調味ソース | 吉田 美樹子 |
| 47 香味油脂組成物 | 旭化成工業株式会社 |
| 48 シャーベット風大根すりおろしサラダとその製造法 | 山内 千枝代 |
| 49 玉葱の催涙性物質生成酵素 | ハウス食品株式会社 |
| 50 ルウの製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 51 加工食品 | 株式会社梅の花 |

日本特許公開 平成11年

- | | |
|------------------------|-----------|
| 52 野菜ブイヨン | ハウス食品株式会社 |
| 53 エステティック食品 | 宮本 保幸 |
| 54 スライス玉葱の製造方法及び製造装置 | ハウス食品株式会社 |
| 55 野菜組成物 | ライオン株式会社 |
| 56 玉ねぎ茶バッグおよびその製法 | 山田 孝次 |
| 57 Allium属植物鱗茎の乾燥物の製造法 | 株式会社ファンケル |
| 58 玉葱の漬物 | 谷中 英夫 |
| 59 練製品の製造法 | 不二製油株式会社 |

日本特許公開 平成12年

- | | |
|------------------|-----------|
| 60 炒め玉葱の製造方法及び食品 | ハウス食品株式会社 |
| 61 半乾燥食品 | 岸本 實明 |

以下12点省略