

<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!

## 松茸の処理加工方法

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 昭和62年~平成13年(15年間) 64点

全文PDF CD-ROM版 ￥16,000-  
 全文紙収録 B5製本版 ￥16,000-  
 ( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥24,000- )

### 既刊関連セットのご案内

No,9133	公開特許	松茸の人工栽培方法	昭.61-平.12	88点	¥26,400
No,8995	"	マイタケの処理加工方法	平.5-11	51点	¥19,700
No,8940	"	アガリカスの処理加工方法	平.5-11	64点	¥24,800
No,8941	"	霊芝の処理加工方法	平.5-11	64点	¥24,800
No,8996	"	冬虫夏草の製造加工方法	平.5-11	51点	¥19,700
No,8694	公告・公開	食用キノコ類の栽培法	平.10	83点	¥32,000
No,7875(A)	"	"	平.6	103点	¥32,000
No,7874(A)	"	"	平.5	85点	¥32,600
No,7586(A)	"	"	平.4	132点	¥52,200
No,7376(A)	"	"	平.3	114点	¥34,500
No,7159(A)	"	"	平.2	99点	¥30,000
No,6741(A)	"	"	平.1	108点	¥31,800
No,6522(A)	"	"	昭.63	105点	¥31,000
No,6206(A)	"	"	昭.62	112点	¥33,000
No,5906(A)	"	"	昭.61	84点	¥27,700
No,5656(A)	"	"	昭.60	63点	¥19,700
No,7885	"	サルノコシカケの処理加工方法と製品	平.4-6	56点	¥23,700
No,7471	公開特許	"	平.1-3	52点	¥21,300
No,6671	"	"	昭.61-63	64点	¥23,200
No,7473	"	椎茸より有効成分の抽出方法と製品	昭.62-平.3	65点	¥23,600
No,6065	"	"	昭.58-61	73点	¥24,600

\*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、B5製本版は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・B5製本版・一括購入
所属部署	題名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	( ) Fax ( )
住所 〒	

# 松茸の処理加工方法

No.9407

[公開編] 昭和62年～平成13年(15年間) 64点

CD-ROM版 ¥16,000 B5製本版 ¥16,000

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥24,000 )

1 生茸を処理する方法	山下 久男	39 松茸の冷凍真空パック	新居 高行
2 キノコ類の品質低下防止方法	三楽株式会社	40 茸健康食品	株式会社ヤハギ
3 きのご類の鮮度保持方法	成和化成株式会社	41 茸健康食品	株式会社ヤハギ
4 きのごを主原料とする食品の製造方法	有限会社松本屋食品	42 松茸および茸類の菌糸体の香味と薬味、生薬成分の食化材、およびその製法ならびにその使用方法	武川 晋
5 冷凍松茸の製造方法	ダイエー食品工業株式会社	43 長期保存に耐える松茸食品の製造方法	小林 信三
6 乾燥キノコの製造方法	藤井 彦重	44 乾燥キノコ類の製造方法	清川 晋
7 乾燥菌茸類の製造方法	山根 昭美	45 茸の薬効成分抽出法	小沼 信一
8 嗜好性、消化性に優れた食用茸加工食品の製造方法	萩原 義秀	46 松茸の包み蒸し用冷凍食材並びに松茸の包み蒸し並びに松茸の...	新居 高行
9 字や模様入り茸	株式会社フオトン	47 松茸菌の培養方法	積水化学工業株式会社
10 茸類の貯蔵方法	日本軽金属株式会社	48 松茸の新冷凍保存方法並びに松茸のスライス新冷凍保存方法並びに...	新居 高行
11 きのご類の保存剤及び保存方法	日本化薬株式会社	49 高鮮度・高品質の食品流通加工方法	株式会社氷温
12 人口松茸の着香方法及びその装置	平原 康次	50 焙炒野菜類	賣酒造株式会社
13 乾燥松茸及び松茸の乾燥方法	佐々木 吉次郎	51 加工食品	柿原 武
14 茸類の保存方法	三菱油化パーディッシュ株式会社	52 食品加工方法	大和薬品株式会社
15 生鮮きのご類の鮮度保持方法	福原 俊秀	53 マツタケまたはマイタケ菌糸体の製造方法	服部 利光
16 キノコ加工品の製造方法	カゴメ株式会社	54 超低温で分離させる茸類エキス抽出法	株式会社マタタビ製薬
17 乾燥キノコ類の製造方法	株式会社ウエルサン	55 松茸キムチ及びその製造方法及び松茸白菜キムチ及び松茸チョンガキムチ及び...	元 鐘光
18 きのご燻製品及びその製造法	日清ハム株式会社	56 飲食用キノコ組成物	株式会社タキザワ漢方廠
19 きのご類ジュース及びその製法	宮本 知久平	57 マツタケの処理方法	須坂総業株式会社
20 生鮮物の鮮度保持剤とその用法	株式会社すかいらく	58 松茸の長期保存方法及び長期保存された松茸	リー, ジャエ ハン
21 新規抗腫瘍性物質の製造	株式会社桃屋	59 まったけの味噌漬	日高商事株式会社
22 きのご類の水溶性食物繊維の製造法	鐘紡株式会社	60 焙煎キノコ抽出物及びその製造方法、並びに焙煎キノコ抽出物を含有する健康食品	株式会社ヤクルト本社
23 キノコ類の保存方法	株式会社ミドリ十字	61 キノコ酢並びにキノコ酢の製造方法	前原 甲子夫
24 天然酸化防止剤	田辺製薬株式会社	62 ソフトな中間水分食品の製造方法	社団法人宮崎県ジェイエイ食品開発研究所
25 茸食品の製造方法	熊本県	63 健康加工食品	西野 時夫
26 マツタケ等食用キノコの包装方法	信越ポリマー株式会社	64 味噌漬松茸	日高商事株式会社
27 菌糸塊食品とその培地	藤本 水石		
28 きのご類の保存処理方法	中園 修三		
29 キノコ味噌の製造方法	平野 孝吉		
30 菌糸体健康食材	株式会社エイコーステーション		
31 きのごの処理方法	人吉生コンクリート株式会社		
32 包装材およびその製造方法	有限会社八勝丸水産		
33 薄片状加工食品原料の製造方法	カメヤ食品株式会社		
34 焙煎野菜とその製造方法	フジスコ株式会社		
35 果菜類の環境制御貯蔵方法	箆島 豊		
36 密封容器入りキノコの調味加工品	長野トマト株式会社		
37 キノコ鮮度保持剤	雪印乳業株式会社		
38 冷凍野菜の品質改善法	味の素株式会社		

以上64点収録