

< 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>

\* 最新の特許情報が満載!

## 小魚の処理加工方法と装置

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 平成 5 年 ~ 平成 14 年 ( 10 年間 ) 131 点

全文 PDF CD-ROM 版 (抄録版付) ￥26,200 -  
 全文紙収録 B5 製本版 ￥26,200 -  
 ( CD-ROM 版・B5 製本版 一括購入 ￥39,000 - )

### 既刊関連セットのご案内

No.	特許種別	品名	公開年	点数	価格
No, 7651	公開特許	昆布巻加工食品とその製造方法	昭.54-平.5	100点	￥24,600
No, 8009	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.2-7	61点	￥21,300
No, 6948	"	"	昭.57-平.1	70点	￥23,400
No, 9126	公告特許	"	昭.61-平.12	59点	￥20,000
No, 9124	"	魚介類珍味食品の製造方法	昭.61-平.12	77点	￥25,000
No, 8709	公開特許	ふりかけ類の製造加工方法	平.6-10	69点	￥20,000
No, 7714	"	"	昭.59-平.5	84点	￥23,700
No, 8719	"	ウナギの加工方法と製品	平.6-10	63点	￥21,800
No, 7661	"	"	昭.63-平.5	58点	￥19,700
No, 9389	"	サンマの加工処理方法と製品	平.2-13	85点	￥21,700
No, 9388	"	サバの加工処理方法と製品	平.2-13	96点	￥25,800
No, 9387	"	イワシの加工処理方法と製品	平.2-13	93点	￥25,000
No, 9330	"	魚介類干物の製造加工方法	平.4-13	87点	￥20,000
No, 9329	"	マグロの加工方法と製品	平.7-13	76点	￥19,000
No, 9309	"	魚介類の調味加工方法	平.5-13	78点	￥18,000
No, 9308	"	生鮮魚介類の静菌方法と装置	平.5-13	87点	￥20,000
No, 9288	"	タラコの処理加工方法	平.11-13	57点	￥13,000
No, 9278	"	イカの加工方法と製品	平.12-13	59点	￥13,500
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	"	40点	￥14,600
No, 9097	"	タコの処理加工方法	平.2-12	60点	￥20,700

\*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 〒	

# 小魚の処理加工方法と装置

No.9522

[公開編] 平成5年～平成14年(10年間) 131点

CD-ROM版 ¥26,200

B5製本版 ¥26,200

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥39,000 )

- |                     |                      |                               |                      |
|---------------------|----------------------|-------------------------------|----------------------|
| 1 小魚類の全自動煮釜         | 株式会社サムソン             | 46 煮干し用小魚の選別装置                | 疋田 静男                |
| 2 小魚類の保存方法          | 凸版印刷株式会社             | 47 小魚等の自動加工方法及びその装置           | 有限会社カワゴ製作所           |
| 3 小魚類の連続煮沸装置        | 小松 弘明                | 48 小魚等の移送及び洗浄装置               | 有限会社カワゴ製作所           |
| 4 小魚類の煮沸後の洗浄装置      | 有限会社中部乾燥機工業          | 49 せいろの処理装置                   | 西日本搬送機有限会社           |
| 5 小魚類の連続蒸し器         | 有限会社中部乾燥機工業          | 50 小魚選別装置                     | 有限会社帖佐製作所            |
| 6 多段式バンド乾燥機         | 株式会社サムソン             | 51 小魚の選別装置                    | 岡本 能久                |
| 7 小魚類の全自動煮釜         | 株式会社サムソン             | 52 シラス干しの風選装置                 | 岡本 能久                |
| 8 小魚等の自動加工装置        | 有限会社カワゴ製作所           | 53 コンベアの物品供給装置                | 岡本 能久                |
| 9 小魚等の煮沸加工装置        | 有限会社カワゴ製作所           | 54 煮干しなどの選別装置                 | 疋田 静男                |
| 10 食品処理方法及び食品処理装置   | 岸岡 俊                 | 55 真空連続紫外線殺菌機                 | 協同組合徳島県南部技術<br>開発研究会 |
| 11 小魚の加工処理法         | 株式会社カネ又田中商店          | 56 小魚の加工処理方法                  | 遠藤 昭                 |
| 12 煮干しの缶詰め及びその製造方法  | 株式会社千葉産直サービ<br>ス     | 57 小魚等の自動煮沸装置                 | 有限会社カワゴ製作所           |
| 13 小魚等の移送及び洗浄装置     | 有限会社カワゴ製作所           | 58 小魚等の自動煮沸装置                 | 有限会社カワゴ製作所           |
| 14 小魚の殺菌装置          | 協同組合徳島県南部技術<br>開発研究会 | 59 油焼けを起こしにくい煮干しの製造法          | 日清製油株式会社             |
| 15 小魚等の自動加工方法及びその装置 | 有限会社カワゴ製作所           | 60 小魚カルシウムの吸収を改善する小魚<br>類加工食品 | 株式会社徳島健康科学総<br>合センター |
| 16 煮熟小魚の水切り、冷却乾燥装置  | 秋山 平八                | 61 煮干しなどの風選装置                 | 疋田 静男                |
| 17 小魚の容器投入装置        | 有限会社花立電機製作所          | 62 真空連続紫外線殺菌機                 | 株式会社 南部技術研究<br>所     |
| 18 煮熟小魚の水切り冷却装置     | 秋山 平八                | 63 小魚の背開き器具                   | 山内 富博                |
| 19 熱湯処理小魚の乾燥機用供給装置  | 有限会社花立電機製作所          | 64 天日干し梅等の反転方法及び反転装<br>置      | 矢崎化工株式会社             |
| 20 魚類乾燥機の熱源装置       | 若杉 要                 | 65 生シラスの処理方法                  | 岩谷産業株式会社             |
| 21 多段式バンド乾燥機        | 株式会社サムソン             | 66 生シラスの乾燥方法                  | 岩谷産業株式会社             |
| 22 シラス等の小魚煮熟装置      | 秋山 平八                | 67 釜揚げ機等の釜及び釜揚げ機              | 株式会社 南部技術研究<br>所     |
| 23 シラス等の小魚洗浄装置      | 秋山 平八                | 68 回転ブラシと回転ブラシ付き選別コン<br>ベア    | 岡本 能久                |
| 24 しらす干し選別装置        | 株式会社嶋治水産             | 69 小魚等の自動煮沸装置                 | 株式会社カワゴ製作所           |
| 25 煮熟小魚の水切り、冷却乾燥装置  | 秋山 平八                | 70 回転式しらす選別機                  | 高橋 磐                 |
| 26 稚蟹選別装置           | 中原 繁子                | 71 小魚の自動処理装置                  | 青野 洋一                |
| 27 小魚の冷凍方法          | 有限会社水商               | 72 小魚の選別装置                    | 疋田 静男                |
| 28 しらす干しの選別装置       | 疋田 静男                | 73 魚生干し用吸水材                   | 株式会社山下商店             |
| 29 しらす干しの風選装置       | 疋田 静男                | 74 小魚の選別装置                    | 疋田 静男                |
| 30 小魚の乾燥機           | 曾我 哲義                | 75 小海老、小魚を付した海苔               | 伊藤 智                 |
| 31 煮干しなどの選別装置       | 疋田 静男                | 76 佃煮様食品                      | 木内 敏雄                |
| 32 シラス干しなどの小魚選別装置   | 疋田 静男                | 77 加熱殺菌を行う小魚類の変色防止方<br>法      | 株式会社サムソン             |
| 33 シート状食用海苔及びその製造方法 | 株式会社千葉産直サービ<br>ス     | 78 しらす製品等の海産物における混入<br>異物除去装置 | 株式会社アクロス             |
| 34 子魚の乾燥品の製造法       | 曾我 哲義                | 79 干し小魚の夾雑物除去装置               | 疋田 静男                |
| 35 佃煮セット            | 興和食品株式会社             | 80 干物製造装置                     | 株式会社河合楽器製作所          |
| 36 シラス干し中の雑魚除去方法と装置 | 疋田 静男                | 81 ちりめん雑魚の殺菌処理方法              | 株式会社マルスイ             |
| 37 しらす包装体の製造方法      | 三菱樹脂株式会社             | 82 小魚の自動分級装置                  | 疋田 静男                |
| 38 生小魚選別機           | 西日本搬送機有限会社           | 83 小魚の自動秤量装置                  | 疋田 静男                |
| 39 散らし機のネットカバー      | 株式会社サムソン             | 84 小魚等の不純物除去装置                | 株式会社カワゴ製作所           |
| 40 即席佃煮の調理セット       | 橋本商事株式会社             | 85 小魚等の煮沸加工装置                 | 株式会社カワゴ製作所           |
| 41 小魚選別器            | 有限会社帖佐製作所            | 86 小魚等の煮沸加工装置                 | 株式会社カワゴ製作所           |
| 42 魚体処理装置           | 宮崎 君枝                | 87 煮干魚類の製造方法                  | かね七株式会社              |
| 43 煮干しなどの選別装置       | 疋田 静男                | 88 海藻シートを有する魚の包装体及びそ<br>の製造方法 | 有限会社シーアンドシー          |
| 44 小魚などのコンベア装置      | 疋田 静男                | 89 小魚にかんきつ果汁を付着する装置           | 松村 誠                 |
| 45 しらす干しの異物除去装置     | 疋田 静男                |                               | 以下42点省略              |