

< 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!

ハンバーグの製造加工方法

	[収録年度]	[収録点数]	[CD-ROM版・B5製本版]	[一括購入]
セットA [公開編]	平成11年～平成12年(2年間)	56点	¥13,755-	¥19,950-(全て税込価格)
セットB [公開編]	平成13年～平成14年(2年間)	57点	¥13,755-	¥19,950-

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内		(本体価格)
No,8772	公開特許	ハンバーグの製造加工方法	平.9-10	68点 ¥26,300
No,8206	"	"	平.7-8	71点 ¥27,400
No,7782	"	"	平.4-6	65点 ¥26,700
No,7486	"	"	平.1-3	74点 ¥31,600
No,9417	"	ピラフ・チャーハンの製造加工方法	平.4-13	82点 ¥19,200
No,9335	"	春巻の製造方法	平.5-13	87点 ¥20,400
No,9334	"	オムレツの製造加工方法	平.5-13	82点 ¥19,700
No,9416	"	コロッケの製造加工方法	平.4-13	84点 ¥19,400
No,8716	"	惣菜の製造方法と製品	平.5-10	79点 ¥26,700
No,8843	"	容器入り冷凍食品の製造方法	平.7-11	66点 ¥23,200
No,9279	"	フライ済み冷凍食品の製造方法	平.12-13	66点 ¥15,100
No,8841	"	"	平.10-11	67点 ¥23,500
No,8378	"	"	平.8-9	70点 ¥24,700
No,8022	"	"	平.6-7	56点 ¥23,700
No,8773	"	ソーセージの製造加工方法と製品	平.7-10	67点 ¥26,000
No,8774	"	乾燥肉の製造加工方法と製品	平.3-10	61点 ¥21,700
No,8456	"	冷凍丼の製造加工方法	平.5-9	68点 ¥24,500
No,8457	"	グラタン類の製造加工方法	平.5-9	64点 ¥23,300
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,8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-11	58点 ¥23,300

*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 〒	

料金には別途送料がかかります。

ハンバーグの製造加工方法(セットA・B)

No.9540

セットA[公開編] 平成11年～平成12年(2年間) 56点 CD-ROM版 ¥13,755 B5製本版 ¥13,755 一括購入 ¥19,950 (全て税込価格)

セットB[公開編] 平成13年～平成14年(2年間) 57点 CD-ROM版 ¥13,755 B5製本版 ¥13,755 一括購入 ¥19,950

(セットA)

- 1 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
 - 2 トレー成型食品 味の素株式会社
 - 3 肉製品用の安定剤及び肉製品組成物 旭化成工業株式会社
 - 4 電子レンジ食品 雪印乳業株式会社
 - 5 大豆を主原料とする加工食品の製造方法 株式会社日研
 - 6 おから含有食品とその製造方法 株式会社松屋栄食品本舗
 - 7 マイクロ波解凍用の冷凍肉練り製品 株式会社中塾酢店
 - 8 複合ハンバーグ 旭電化工業株式会社
 - 9 食品用固形組成物およびその製造法 武田薬品工業株式会社
 - 10 固形状加熱加工食品添加用組成物および固形状加熱加工食品 武田薬品工業株式会社
 - 11 チキンミンチの製造方法 石井食品株式会社
 - 12 電子レンジ用トッピング組成物及び冷凍食品並びにその製造方法 株式会社ニチレイ
 - 13 高機能の性質を有する乾燥おから粉末の製造方法及びその食品の製造方法並びにそれを含む食品素材 佐藤 利夫
 - 14 調味材およびこれを使用した加工食品 旭電化工業株式会社
 - 15 加工肉製品 雪印乳業株式会社
 - 16 食品保存剤 チッソ株式会社
 - 17 ハンバーガー風お好み焼き 野久保 雅数
 - 18 高活性核酸旨味成分保持剤およびその製造方法 鐘淵化学工業株式会社
 - 19 ホットドッグを乗せたハンバーガー 株式会社リブデザインワカイロ
 - 20 冷凍ミール ソシエテ デ プロデュイ ネットスル ソシエテ アノニム
 - 21 ハンバーグの製造方法 株式会社ニチレイ
 - 22 調理加工食品の物性改良剤および/または物性保持剤 昭和産業株式会社
 - 23 ハンバーグ様食品の製造法 不二製油株式会社
 - 24 畜肉と未加熱アルカリ変性こんにやくゲルの融合食品及びその製造方法 加藤 武憲
 - 25 食肉の品質改良剤並びに食肉製品及びその処理方法 理研ビタミン株式会社
 - 26 電子レンジ用冷凍食品およびその製造方法 雪印乳業株式会社
 - 27 マイクロ波加熱用冷凍食品 ユニコロイド株式会社
 - 28 練り製品及びその風味改良法 不二製油株式会社
 - 29 食肉改質剤 太陽化学株式会社
 - 30 ハンバ グ及びその製造方法 日本酸素株式会社
 - 31 具材の定量分割装置及び具材の定量分割方法 株式会社ニチレイ
 - 32 含気包装食品及びその製造法 マルハ株式会社
 - 33 食肉加工品及びその製造方法 丸大食品株式会社
 - 34 マンナンを主原料とするハンバーグおよびその製造方法 日商岩井食料株式会社
 - 35 サンドイッチ、サラダ等用粉末又は顆粒ソース、及びその使用 味の素株式会社
- 以下21点省略

(セットB)

- 1 食感改良用乳化組成物 日本たばこ産業株式会社
 - 2 食品包装容器 プリマハム株式会社
 - 3 食品加工方法 株式会社瀬田技研
 - 4 ひき肉加工品 キュービー株式会社
 - 5 肉粒状食感を有する粒状魚肉加工素材およびその製造方法 日本水産株式会社
 - 6 冷凍食品及びその製造方法 雪印乳業株式会社
 - 7 畜肉惣菜用生地の製造方法及び該生地を用いた畜肉惣菜 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
 - 8 食材組成物 花王株式会社
 - 9 畜肉加工食品の製造方法 有限会社白金バイオ企画
 - 10 ポークバーガー 加藤 秀樹
 - 11 トンネル式凍結装置 日本酸素株式会社
 - 12 食品用調味料製剤 エーザイ株式会社
 - 13 舞茸混合加工食品の製法 株式会社エスト
 - 14 食材の抗酸調理方法 有限会社 旭ミールサービス
 - 15 易吸収性ミネラル含有組成物及びそれを含有する飲食品 味の素株式会社
 - 16 食感の改善された食肉加工食品 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
 - 17 食感の改善された食肉加工食品 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
 - 18 食肉加工品 プリマハム株式会社
 - 19 加工食品の日持ち向上方法 プリマハム株式会社
 - 20 食肉の品質改良剤 理研ビタミン株式会社
 - 21 食品組成物 エイチケー ルオカタロ オイ
 - 22 牛肉加工品及び牛肉加工品の食感改善方法 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
 - 23 玉葱及びアルカリ性原料含有混合肉製品の製造方法 株式会社ニチレイ
 - 24 マグネシウム補給用飲食品 扶桑化学工業株式会社
 - 25 葉付き大根姿ハンバーグ 株式会社白鳥フーズ
 - 26 練り込み用乳化油脂組成物 鐘淵化学工業株式会社
 - 27 畜肉加工品 鐘淵化学工業株式会社
 - 28 ペースト状食品及びこれを用いた食品 鐘淵化学工業株式会社
 - 29 静菌剤 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
 - 30 アミノ酸・糖組成物含有食品 有限会社三優
 - 31 肉加工食品用素材 ハウス食品株式会社
 - 32 大根姿ハンバーグの予備調理方法、及び、大根姿ハンバーグの調理方法 株式会社白鳥フーズ
 - 33 新規食用油脂及びその製造方法 三邦株式会社
 - 34 惣菜タイプ畜肉加工品 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
 - 35 肉加工食品の製造方法 不二製油株式会社
- 以下22点省略