

<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!

野菜の煮物の製造加工方法

[公開編]平成5年~平成14年(10年間) 100点

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥23,700-
 全文紙収録 B5製本版 ￥23,700-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥35,000-)

既刊関連セットのご案内

No,9477	公開特許	枝豆の処理加工方法と製品	平.2-14	67点	￥15,500
No,9391	"	ほうれん草の処理加工方法と製品	平.2-13	73点	￥18,700
No,6876	"	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,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,9390	"	タマネギの処理加工方法と製品	平.2-13	73点	￥18,700
No,9479	"	タケノコの処理加工方法と製品	昭.63-平.14	77点	￥17,700

*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 〒	

野菜の煮物の製造加工方法

[公開編] 平成5年～平成14年(10年間) 100点

CD-ROM版 ¥23,700

B5製本版 ¥23,700

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥35,000)

- | | | | |
|-------------------------------|--------------------|--|------------------|
| 1 食品の処理法 | 太田 敏行 | 41 惣菜の製造方法 | 村上 謙次 |
| 2 惣菜、漬物の製造法 | 東洋物産株式会社 | 42 加工食品およびその製造方法 | 大野 行宣 |
| 3 食品の製造方法 | 大日本印刷株式会社 | 43 包装食品になっている肉ジャガの煮崩れ防止方法 | 株式会社サンボックス |
| 4 調理済み冷凍食品の製造方法 | 石崎 茂 | 44 吸液性食品入り密封容器詰食品の製造方法 | 東洋製罐株式会社 |
| 5 食味改良剤 | エスピー食品株式会社 | 45 詰め物食品 | 野口 宗男 |
| 6 野菜の煮崩れ防止方法 | 日本食研株式会社 | 46 惣菜類の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 |
| 7 根菜類等の1次加工処理方法 | イトヤ株式会社 | 47 食品のあく抜き剤及びあく抜き方法 | 遊木 恒雄 |
| 8 パック詰おでんとその製造方法 | 株式会社浦嶋 | 48 酸化水を使用したレトルト食品 | 佐直 敬太郎 |
| 9 惣菜用野菜の煮沸方法 | 株式会社三幸 | 49 煮物の製造法 | 味の素株式会社 |
| 10 新規冷凍食品 | 旭化成工業株式会社 | 50 電子レンジ加熱調理食品 | 旭電化工業株式会社 |
| 11 密閉容器入り大根の煮物 | 東洋製罐株式会社 | 51 電子レンジ調理加熱食品 | 旭電化工業株式会社 |
| 12 被加熱食品の加熱方法 | 株式会社フロンティアエンジニアリング | 52 おでんの変敗防止方法 | 株式会社興人 |
| 13 煮物用調味料 | 味の素株式会社 | 53 惣菜類の製法およびそれにより得られた惣菜類、ならびにそれを用いた販売用惣菜類の製法 | フジッコ株式会社 |
| 14 酢で味付した惣菜中の緑色野菜の緑色保持方法 | 岩田食品株式会社 | 54 高压処理による惣菜の製造方法 | 四国化工機株式会社 |
| 15 食品素材の煮崩れ防止用前処理方法 | 株式会社アロンワールド | 55 食品の煮崩れ防止剤並びにその用途 | 麒麟麦酒株式会社 |
| 16 ポテトの処理方法 | ハウス食品株式会社 | 56 味噌をベースにした調味料及びその製造方法 | 田中 アイ |
| 17 冷凍食品の製法 | 山本 美保 | 57 大きな具材を含有する惣菜の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 18 野菜類の調理方法 | 日清製粉株式会社 | 58 おでん風煮物の製造法 | 伊丹かねてつ食品株式会社 |
| 19 調理加工食品用日持ち向上剤 | 旭電化工業株式会社 | 59 加圧加熱殺菌食品の品質改良方法 | 江崎グリコ株式会社 |
| 20 野菜型取り機 | 伊藤 小次郎 | 60 容器入り密封包装惣菜の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 21 密封パック入り加工野菜食品 | 味の素株式会社 | 61 食品用保存剤およびそれを利用した食品の製造法 | 株式会社シンコー技術開発センター |
| 22 黄緑野菜の退色抑制剤 | 味の素株式会社 | 62 凝固状健康食品 | 株式会社富士エンタープライズ |
| 23 冷凍野菜の製造方法 | 昭和産業株式会社 | 63 成形冷凍食品及びこれを含有してなる食品 | 鐘淵化学工業株式会社 |
| 24 野菜類の煮崩れ防止方法 | 日清製粉株式会社 | 64 凝固状多孔質健康食品 | 株式会社富士エンタープライズ |
| 25 馬鈴薯加工品およびそれを用いたレトルト食品の製造方法 | 明治製菓株式会社 | 65 食品の日持ち向上剤及び日持ち向上方法 | 奥野製菓工業株式会社 |
| 26 野菜類加工食品の製造法 | 味の素株式会社 | 66 液状食品に含まれる具材の品質改良剤及び食品の製造方法 | オルガノ株式会社 |
| 27 肉ジャガのレトルト加工方法 | 大日本印刷株式会社 | 67 煮物の品質改善方法 | 日研化学株式会社 |
| 28 常温保存可能な調理済食品の製造方法 | 大日本印刷株式会社 | 68 ダイエット用惣菜食品 | 常盤薬品工業株式会社 |
| 29 パウチ詰惣菜 | キューピー株式会社 | 69 艶出組成物 | 旭電化工業株式会社 |
| 30 惣菜の製造法 | 不二製油株式会社 | 70 容器入りレトルト食品 | 日本デルモンテ株式会社 |
| 31 冷凍大根及び大根の保存方法 | 焼津水産化学工業株式会社 | 71 煮物用油脂組成物 | 不二製油株式会社 |
| 32 コンニャク巻食品及びその製造法 | 株式会社紀文食品 | 72 肉原料の処理方法 | ハウス食品株式会社 |
| 33 食品保存料 | 旭電化工業株式会社 | 73 煮物用調味料 | 味の素株式会社 |
| 34 結束可能な練製品及び結束食品 | 株式会社紀文食品 | 74 煮物用液状調味料および煮物の製造方法 | キッコーマン株式会社 |
| 35 新規な食品保存料およびその使用方法 | チッソ株式会社 | 75 食品用調味料製剤 | エーザイ株式会社 |
| 36 煮物の製造法 | 不二製油株式会社 | 76 新規酒精含有調味料 | 寶酒造株式会社 |
| 37 野菜の煮崩れ防止法 | 味の素株式会社 | 77 酒精含有糖質調味料 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 38 調味液付着食品の自動供給装置 | ハウス食品株式会社 | 78 電子レンジ加熱調理用包装食品セット | 日清ハム株式会社 |
| 39 おでん・煮物用の野菜 | 株式会社紀文食品 | 79 冷凍野菜の製造方法 | 雪印乳業株式会社 |
| 40 コラーゲン質の紐を用いた食品の製造方法 | ニッピコラーゲン工業株式会社 | | 以下21点省略 |