

< 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!

## 帆立貝の加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 平成 11 年 ~ 平成 14 年 ( 4 年間 ) 75 点

全文 P D F    CD-ROM 版 (抄録版付)    ￥ 17,500 -  
 全文紙収録    B 5 製本版    ￥ 17,500 -  
 ( CD-ROM 版 ・ B 5 製本版 一括購入    ￥ 26,000 - )

### 既刊 関連 セットの ご案内

No.	公開特許	既刊 関連 セットの ご案内	点	価格
No, 8655	公開特許	帆立貝の加工方法と製品	平.1-10	84点 ￥27,700
No, 9483	"	ウニの処理加工方法と製品	昭.63-平.14	77点 ￥17,700
No, 9096	"	水産物コピー食品の製造加工方法	平.6-12	54点 ￥19,800
No, 7667	"	"	昭.62-平.5	75点 ￥24,700
No, 9097	"	タコの処理加工方法と製品	平.2-12	60点 ￥20,700
No, 6992	"	"	昭.49-平.1	51点 ￥19,700
No, 8654	"	カニの処理加工方法と製品	平.4-10	70点 ￥24,800
No, 7492	"	"	昭.62-平.3	53点 ￥19,700
No, 8628	"	エビの処理加工方法と製品	平.7-10	65点 ￥23,500
No, 7769	"	"	平.3-6	65点 ￥23,500
No, 8885	"	数の子の処理加工方法と製品	昭.60-平.11	72点 ￥25,000
No, 8659	"	イクラの処理加工方法と製品	平.1-10	68点 ￥24,400
No, 9288	"	タラコの処理加工方法	平.11-13	67点 ￥13,000
No, 8573	"	"	平.8-10	56点 ￥20,300
No, 7985	"	"	平.4-7	54点 ￥19,700
No, 9278	"	イカの加工方法と製品	平.12-13	59点 ￥13,500
No, 8804	"	"	平.10-11	63点 ￥21,300
No, 8322	"	"	平.8-9	63点 ￥21,300
No, 7956	"	"	平.6-7	63点 ￥21,500
No, 9077	"	塩辛類の製造加工方法と製品	平.7-12	58点 ￥19,800
No, 7770	"	"	昭.62-平.6	69点 ￥21,300

\*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 P D F ファイルにしおりリンク機能、 B 5 製本版は B 5 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 ・ B 5 製本版 ・ 一括購入
所 属 部 署	題 名
	合計 ￥
担 当 者 名	E-mail
	(                      )                      Fax                      (                      )
住所 〒	

# 帆立貝の加工方法と製品

No.9567

[公開編] 平成11年～平成14年(4年間) 75点

CD-ROM版 ￥17,500

B5製本版 ￥17,500

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥26,000 )

- |  |                     |   |                             |
|--|---------------------|---|-----------------------------|
| 1 酵母菌により脱大腸菌、脱カドミウムを行った加工食品と加工飼料           | 田中 秀明               | 35 容器入り貝類含有ソース類の製造方法                          | 日清製粉株式会社                    |
| 2 ホタテウロより中腸腺を回収する方法及び装置                    | 三井造船株式会社            | 36 衣のサクミを保つことのできる衣つきフライ済み食品及びその製造方法           | 昭和産業株式会社                    |
| 3 帆立て貝の貝柱の焙乾・乾燥装置                          | 中村物産株式会社            | 37 貝類の中腸腺姿勢制御方法及び中腸腺除去吸引力制御方法並びに貝類の中腸腺自動除去装置  | 青森県                         |
| 4 水産廃棄物の培地への利用方法                           | 工業技術院長              | 38 貝類の殻開け及び身はぎとり具                             | 阿部 昭太郎                      |
| 5 ホタテガイ廃棄組織の有効利用方法                         | 日本化学飼料株式会社          | 39 魚貝類の味醂粕漬食品                                 | 株式会社 北郷                     |
| 6 ハーフフレーバー食品の製造法                           | 昭和電工プラスチックプロダクツ株式会社 | 40 二枚貝の開殻方法及び装置                               | 三水株式会社                      |
| 7 ホタテガイ中腸腺から得られる高度不飽和脂肪酸含有油及びその製造方法        | 日本化学飼料株式会社          | 41 重金属含有生物体からの重金属抽出、および抽出液からの重金属回収の装置および方法    | 株式会社 セテック                   |
| 8 帆立貝中腸腺の油脂抽出方法                            | 株式会社マリンケミカル研究所      | 42 魚介類加工残滓より重金属を除去する方法および魚介類加工残滓より液体肥料を製造する方法 | 逸見 彰男                       |
| 9 帆立て貝の臓物処理用バキュームアタッチメント                   | 戎崎 進                | 43 水産廃棄物からの重金属除去装置及び夾雑物除去装置並びに重金属除去システム       | 日立プラント建設株式会社                |
| 10 貝類の中腸腺除去方法および中腸腺除去装置                    | 袖山技研工業株式会社          | 44 魚貝乾燥品の殺菌方法                                 | 株式会社大塩するめ                   |
| 11 食品素材およびその製造方法                           | 株式会社ニチレイ            | 45 ホタテ洗浄装置                                    | 道南鉄工株式会社                    |
| 12 貝類のむき身装置                                | 有限会社平島技研            | 46 貝類剥身装置                                     | 有限会社平島技研                    |
| 13 カドミウムを除去した魚介類エキスの製造方法                   | 池田 隆幸               | 47 ホタテ貝のヒモ取り装置                                | 経澤 幸弘                       |
| 14 帆立貝加工装置                                 | 株式会社 新和             | 48 ホタテ貝のヒモ取り装置                                | 経澤 幸弘                       |
| 15 加圧加熱食品の製造方法                             | ハウス食品株式会社           | 49 新規な常温保存安定性のある還元性濃縮エキス及びその製法                | 株式会社ジャニフ・テック                |
| 16 帆立茶漬け                                   | 株式会社北海大和            | 50 卵黄の色の濃い鶏卵                                  | 株式会社マリンケミカル研究所              |
| 17 貝の自動選別装置                                | 株式会社むつ家電特機          | 51 ホタテガイ系統解析方法                                | 北海道漁業協同組合連合会                |
| 18 帆立茶漬け                                   | 株式会社北海大和            | 52 塩辛様食品及びその製造方法                              | 株式会社紀文食品                    |
| 19 ホタテ食品及びその製造方法                           | 株式会社メイプルフーズ         | 53 生物学的物品の低温保存技術                              | クカル、オルガ                     |
| 20 肉製品の処理方法                                | エコラブ インコーポレイテッド     | 54 貝殻供給装置                                     | オクタ・テクノロジーズ・プロプライエタリー・リミテッド |
| 21 殺菌剤、その製造方法、練歯磨、殺菌水、食品の殺菌方法、種子の殺菌保存方法... | 株式会社大恵食品            | 55 乾燥珍味の缶詰                                    | 株式会社味の海豊                    |
| 22 魚介類内蔵の処理方法                              | 日立金属株式会社            | 56 ホタテの卵巣・精巣の加工方法及び加工食品                       | カネシメ松田水産株式会社                |
| 23 生物体に含まれる重金属の除去装置                        | ユニレックス株式会社          | 57 ほたて貝柱の加工食品                                 | 大里 荘太郎                      |
| 24 貝類の乾燥前の処理方法                             | 植田製油株式会社            | 58 シャコと貝類の輸入方法                                | 荻野 時代                       |
| 25 ホタテ貝の内臓吸引補助装置                           | 戎崎 進                | 59 二枚貝の内臓吸引装置                                 | 株式会社前川製作所                   |
| 26 二枚貝の開殻方法                                | ヤンマーディーゼル株式会社       | 60 魚介類の燻製製品製造方法                               | 有限会社生鮮食品卸売センター              |
| 27 生体高分子中の重金属除去方法及び装置                      | 日立プラント建設株式会社        | 61 水産物または農産物の光処理方法                            | 科学技術振興事業団                   |
| 28 浸漬式凍結方法及び装置                             | 日本酸素株式会社            | 62 加圧下加熱履歴を有する乾燥食材とその製造方法                     | ビジョン株式会社                    |
| 29 貝柱の焼き加工食品                               | 八尾 拓臣               | 63 ホタテ貝の生殖巣を食品にする製造方法                         | 船木 竹雄                       |
| 30 油脂の製造方法                                 | 株式会社マリンケミカル研究所      | 64 乾燥食品の製造方法および乾燥食品                           | ビジョン株式会社                    |
| 31 エイコサペンタエン酸含有グリセリドの製造方法                  | 池田食研株式会社            | 65 貝処理方法とそれに使用される貝処理装置                        | 株式会社むつ家電特機                  |
| 32 高度不飽和脂肪酸含有グリセリドの製造方法                    | 池田食研株式会社            | 66 ホタテガイ貝柱肉を主原料とするハンペンの製造方法                   | 青森県                         |
| 33 帆立貝中腸腺の分離装置                             | 株式会社マリンケミカル研究所      | 67 ホタテ貝柱加工食品の製造方法                             | 根室市                         |
| 34 容器入り貝類含有ソース類の製造方法                       | 日清製粉株式会社            |   | 以下8点省略                      |