

<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!

ワカメの加工方法と製品

[登録・公開編]平成14年~平成15年(2年間) 62点
 (税込価格)

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥15,015-
 全文紙収録 B5製本版 ￥15,015-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥22,050-)

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	登録・公開	既刊関連セットのご案内	年次	点	(本体価格)
No,9273	登録・公開	ワカメの加工方法と製品	平.12-13	54点	￥12,400
No,8822	"	"	平.10-11	44点	￥15,300
No,8340	"	"	平.8-9	39点	￥15,000
No,7972	公告・公開	"	平.6-7	40点	￥15,000
No,7653(B)	公開特許	"	平.2-5	45点	￥15,300
No,6775	"	"	昭.61-平.1	73点	￥24,700
No,5870	"	"	昭.57-60	64点	￥21,700
No,7653(A)	公告特許	"	昭.60-平.5	45点	￥15,300
No,7374(A)	公開特許	ヒジキ・モズクの処理加工方法	昭.48-平.3	63点	￥23,300
No, "(B)	"	トコロテンの処理加工方法	昭.48-平.3	52点	￥19,700
No,7783	"	寒天ゲル食品の製造加工方法	昭.63-平.6	74点	￥24,700
No,6393	"	"	昭.53-62	72点	￥23,400
No,7714	"	ふりかけ類の製造加工方法	昭.59-平.5	84点	￥23,700
No,7651	"	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,6791	"	魚介類珍味食品の製造方法	昭.55-平.1	80点	￥24,400
No,8008	"	魚肉チーズ嗜好食品の製造方法	昭.61-平.7	81点	￥25,600
No,8194	"	レトルト魚介類の製造方法	平.4-8	65点	￥23,400
No,8200	"	シート状食品の製造加工方法	平.5-8	63点	￥21,600
No,7666(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	昭.59-平.5	75点	￥24,700

*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 〒	

ワカメの加工方法と製品 No.9661

[登録・公開編] 平成14年～平成15年(2年間) 62点

CD-ROM版 ¥15,015

B5製本版 ¥15,015

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥22,050)

- | | | | |
|--|------------------|---|-------------------------|
| 1 海洋性健康食品 | 仙味エキス株式会社 | 37 活海藻類の鮮度保持方法 | 木嶋 清 |
| 2 海藻漬け物床及びこれを使用した漬け物の製造法 | 独立行政法人水産総合研究センター | 38 海藻珍味の製造方法 | 株式会社 浜谷商店 |
| 3 ゼリー状健康食品 | 仙味エキス株式会社 | 39 食用海藻類の処理法 | 株式会社 東洋フーズ |
| 4 抽出液の乾燥方法 | 佐藤食品工業株式会社 | 40 海藻シートの製造方法 | 株式会社日洋 |
| 5 ミネラル含有食品組成物 | 株式会社ファンケル | 41 海藻の退色防止方法 | ウマイ株式会社 |
| 6 動物・ヒト用免疫賦活調整剤及び動物・ヒトの感染症や皮膚病、癌の予防・治療方法 | 岡本電機有限公司 | 42 海産物品用の除菌水及びその製造方法、並びに海産物品の除菌処理方法 | 森永乳業株式会社 |
| 7 嚥下容易な粥状食品の素 | 今野 兵蔵 | 43 アンジオテンシン変換酵素阻害ペプチド | 理研ビタミン株式会社 |
| 8 容器詰め茎わかめの製造方法 | 東洋製罐株式会社 | 44 新規なトリペプチドおよびアンジオテンシン変換酵素阻害剤 | 末綱 陽子 |
| 9 塩蔵若布の保水処理方法 | 森屋食品株式会社 | 45 健康機能食品 | ソシアルエクセレントコミュニケーション株式会社 |
| 10 炭干しワカメおよび炭干し糸ワカメまたはそれらの製造方法 | 有限会社うずしお食品 | 46 海藻エキスの精製法および該精製海藻エキス含有茶飲料 | 長谷川香料株式会社 |
| 11 活性酸素消去材、フィルター、健康食品、食品、飲料 | マリーンバイオ株式会社 | 47 海藻飲料とその製造方法 | 株式会社エス・エフ・シー |
| 12 加工ワカメとその製造法 | 井上 義夫 | 48 加工食品用異物除去装置 | 株式会社荒川製作所 |
| 13 免疫賦活食品 | 株式会社東洋新薬 | 49 生鮮食品の保存方法 | 阿部 雄悦 |
| 14 抽出液の乾燥方法 | 佐藤食品工業株式会社 | 50 わかめ加工食品及びその製造方法 | 安元 裕二 |
| 15 ナトリウムイオン排泄促進剤及びそれを含む食品 | 株式会社大塚製薬工場 | 51 灰わかめ用灰とその製造方法 | 有限会社森脇工業 |
| 16 免疫賦活物質の製造方法と海藻未利用物の分解処理方法 | 科学技術振興事業団 | 52 新規なワカメペプチド、L-イソロイシル-L-チロシンおよび血圧降下剤 | 末綱 陽子 |
| 17 天然消臭抗菌剤、それを用いた消臭抗菌製品およびそれを用いた消臭抗菌方法 | 有限会社 山曹ミクロン | 53 新規なワカメペプチド、L-フェニルアラニル-L-チロシンおよび血圧降下剤 | 末綱 陽子 |
| 18 褐藻類の溶解およびその成分の抽出法と生成物の利用法 | 滋賀 陽子 | 54 新規なワカメペプチド、L-リシル-L-チロシンおよび血圧降下剤 | 末綱 陽子 |
| 19 わかめ用食用塩 | 赤穂海水株式会社 | 55 新規なワカメペプチド、L-チロシル-L-ヒスチジンおよび血圧降下剤 | 末綱 陽子 |
| 20 海藻の保存方法及び該保存方法により得られた海藻 | クラレケミカル株式会社 | 56 微粉末食品を水溶性材料粉末に付着させた複合食品 | 有限会社鍵庄 |
| 21 アンジオテンシン変換酵素阻害物質 | 理研ビタミン株式会社 | 57 こんぶ、わかめおよびひじきの有効成分を保持した食品素材の製造方法 | 株式会社アルガ |
| 22 海藻乾燥用の灰 | 株式会社フロンティア | 58 海藻を原料とする飲料用食品の製造方法 | 株式会社アルガ |
| 23 免疫賦活食品 | 株式会社東洋新薬 | 59 新規なペプチドおよびアンジオテンシン変換酵素阻害剤 | 末綱 陽子 |
| 24 機能性食品 | リバテーブ製薬株式会社 | 60 海藻含有組成物、キット製品およびそれらの用途 | 赤穂化成株式会社 |
| 25 海岸喫水線生息褐藻類のエキス化。 | 株式会社シーフード・ステラ | 61 わかめの芯と葉との分離方法 | 全国漁業協同組合連合会 |
| 26 新規なテトラペプチドおよび免疫賦活剤 | 末綱 陽子 | 62 海産物加工食品の製造方法 | 株式会社徳元本店 |
| 27 健康補助食品 | 與儀 和美 | | |
| 28 乾燥海藻の製造装置 | 沖縄電力株式会社 | | |
| 29 ワカメの保存方法 | バン株式会社 | | |
| 30 口解け及び咀嚼性の良い褐藻類乾燥品の製造方法 | 有限会社フォーション | | |
| 31 灰干しわかめ用の疑似灰 | 阿那賀漁業協同組合 | | |
| 32 焼きおにぎり状茶漬け及びその製造方法 | 有限会社河久 | | |
| 33 海藻漬け物床及びこれを使用した漬け物の製造法 | 独立行政法人水産総合研究センター | | |
| 34 ワカメの酵素分解物およびその用途 | 末綱 陽子 | | |
| 35 海藻類の加工方法とその装置 | 株式会社 細萱食品 | | |
| 36 海藻発酵食品およびその製造方法 | 独立行政法人水産総合研究センター | | |

以上62点収録