

< 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!

漬物の加工方法と製品

[公開編] 平成 14 年 ~ 平成 15 年 (2 年間) 65 点
 (税込価格)

全文 P D F CD-ROM 版 (抄録版付) ￥ 15,750 -
 全文紙収録 B 5 製本版 ￥ 15,750 -
 (CD-ROM 版 ・ B 5 製本版 一括購入 ￥ 23,100 -)

既 刊 関 連 セ ッ ト の ご 案 内

(本体価格)

No.	公開特許	既 刊 関 連 セ ッ ト の ご 案 内	点 数	本体価格
No, 9281	公開特許	漬物の加工方法と製品	平.12-13	62点 ￥14,500
No, 8873	"	"	平.10-11	66点 ￥19,700
No, 8365	"	"	平.8-9	66点 ￥19,700
No, 7982	"	"	平.6-7	91点 ￥29,800
No, 7652	"	"	平.4-5	72点 ￥21,800
No, 7294	"	"	平.2-3	78点 ￥22,500
No, 6721	"	"	昭.63-平.1	80点 ￥22,700
No, 6170	"	"	昭.61-62	71点 ￥19,600
No, 5657	"	"	昭.59-60	72点 ￥19,600
No, 7262(A)	"	大根の処理加工方法	昭.48-平.2	67点 ￥23,400
No, " (B)	"	牛ぼう・蓮根の処理加工方法	昭.48-平.2	43点 ￥15,500
No, " (C)	"	山芋の処理加工方法	昭.48-平.2	49点 ￥17,600
No, " (D)	"	食用花・葉の処理加工方法	昭.48-平.2	36点 ￥13,000
No, 7979	"	サツマイモの処理方法と製品	平.4-7	55点 ￥19,700
No, 7422	"	"	昭.63-平.3	59点 ￥20,000
No, 6321	"	"	昭.50-62	57点 ￥19,700
No, 5859	"	野菜サラダの製造法と製品	昭.50-60	84点 ￥25,300
No, 6399(A)	"	乾燥野菜・野菜粉の製造加工方法	昭.58-62	75点 ￥23,400
No, " (B)	"	野菜類の冷凍加工方法	昭.58-62	57点 ￥18,600
No, " (C)	"	野菜エキスの抽出法と製品	昭.58-62	56点 ￥19,700
No, 8362	"	インスタント漬物の素の製造方法	平.6-9	62点 ￥21,800

*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 〒	

漬物の加工方法と製品 No.9669

[公開編] 平成14年～平成15年(2年間) 65点

CD-ROM版 ¥15,750

B5製本版 ¥15,750

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥23,100)

- | | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| 1 食品処理方法及び装置 | 株式会社リュウビ | 38 沢庵漬の製造方法及び沢庵漬 | 日本食品化工株式会社 |
| 2 サワークラウト及びその製造方法 | 丸茂食品株式会社 | 39 乳酸菌により熟成させる漬物床及びその製造法 | 株式会社青山食品サービ
ス |
| 3 イオン交換膜を利用した漬物製造方法 | 奥村 誠 | 40 みそ状食品、及びそれをういた漬物 | 株式会社事業創造研究所 |
| 4 新規抗菌漬物 | 大洋食品工業株式会社
有限会社フジ・バイオ研究
所 | 41 キムチ健康食品の日持向上剤 | 有限会社高技術研究所 |
| 5 明太子風味の食品添加剤 | | 42 ダイエット・デリシャスピネガーソース及びカルミー漬 | 廣澤 眞夕美 |
| 6 冷凍濃縮を使用した浅漬けの製造方法 | 奥村 誠 | 43 発酵漬け物の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 |
| 7 発酵漬け物の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 44 へちまの漬物の製造方法 | 吉田 栄一 |
| 8 漬物用生野菜の前処理方法及びその装置 | 株式会社丸越 | 45 粕漬けキムチ | 清水 智子 |
| 9 漬物包装用積層フィルム、それからなる袋、及び漬物を充填した包装体 | 呉羽化学工業株式会社 | 46 調味油脂組成物及びこれを用いてなる加工食品 | 鐘淵化学工業株式会社 |
| 10 レタスの処理方法及びレタスの漬物 | 渡辺 桐子 | 47 抗菌性粉末組成物およびその製造方法 | 株式会社カレックス |
| 11 中性付近のキトサン水溶液、その乾燥物、およびそれらの製造法 | 株式会社共和テクノス | 48 新規抗菌漬物の素とその製造方法 | 大洋食品工業株式会社 |
| 12 オリゴ糖と果糖を産生することによるキムチの製造方法 | バイオエヌゲーネ シー
オー、エルティーディー、 | 49 馬鈴しょアントシアニンによる食品の着色方法 | 独立行政法人農業技術研
究機構 |
| 13 漬物の製造方法 | 有限会社土江本店 | 50 食品の含浸処理方法 | 株式会社ブラセラム |
| 14 キムチの製造方法 | 株式会社ファーマフーズ研
究所 | 51 明太子風味の食品調味料及び加工食品 | 有限会社フジ・バイオ研究
所 |
| 15 酸味成分由来の酸味、刺激臭の改善方法及び酸味成分含有組成物 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式
会社 | 52 大豆蛋白などを用いた漬物床の製法とその製造装置。 | 伊藤 勝弘 |
| 16 アントシアニン系色素含有食品 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式
会社 | 53 アルコール含有食品 | 日本甜菜製糖株式会社 |
| 17 食酢組成物 | 理研ビタミン株式会社 | 54 呈味改良剤 | 宝ホールディングス株式会
社 |
| 18 海洋深層水層を利用した食品の製造方法 | 共栄水産株式会社 | 55 漬物及びその製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式
会社 |
| 19 渦巻状に漬物加工した桜島大根漬及びその製造方法 | 有限会社内田食品 | 56 健康食品の保存剤 | 有限会社高技術研究所 |
| 20 キムチ大根とキムチ蕪の製造方法 | 中本 貴久 | 57 漬物床およびその製造方法 | 大東紡織株式会社 |
| 21 アセスルファミカリウムと転化型液糖よりなる甘味組成物 | フジ製糖株式会社 | 58 もろみ漬物の製造方法及びもろみ漬物 | 有限会社マルカ醤油本店 |
| 22 キムチエキス健康食品 | 有限会社高技術研究所 | 59 発酵食品 | 伊那食品工業株式会社 |
| 23 桔梗根キムチの製造方法 | 花木食品株式会社 | 60 イタダリのキムチ | パシフィックソフトウェア開発
株式会社 |
| 24 浅漬け野菜の冷凍処理方法及び冷凍浅漬け野菜 | 株式会社カワカミ | 61 新規漬物、調味液及びその製造方法 | 山口 喜久二 |
| 25 茄子漬け方法 | 株式会社マル八チ | 62 漬物の製造方法 | 秋本食品株式会社 |
| 26 根深ネギの漬物の製造方法 | 三正建設工業株式会社 | 63 漬物の製造法 | 秋本食品株式会社 |
| 27 調味料組成物およびそれをういてなる食品の製造方法 | 味の素株式会社 | 64 白キムチの製造方法 | ハン セウン フード カン
パニー、リミテッド |
| 28 漬物ゼリー | 株式会社てが | 65 漬物の製造方法および抗微生物性組成物 | 株式会社カレックス |
| 29 漬物製品の製造方法 | 姫路中央漬物株式会社 | | |
| 30 甘酢漬け食品及びその製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式
会社 | | |
| 31 蕪の漬物及びその製造方法 | 加藤 純一 | | |
| 32 塩蔵根菜類の脱塩方法及びその装置 | 株式会社新東 | | |
| 33 糠漬け風味液の製造方法 | 協和醗酵工業株式会社 | | |
| 34 シート状乾燥キムチ及びその製造方法 | 榎本 高之 | | |
| 35 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 | | |
| 36 健康食品 | 有限会社高技術研究所 | | |
| 37 キムチの製造方法 | シム ヨンスック | | |

以上65点収録