

<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!

焼酎蒸留廃液の処理方法と装置

[公開編]平成10年~平成15年(6年間) 92点

(税込価格)

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥22,470-
 全文紙収録 B5製本版 ￥22,470-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥33,600-)

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	特許種別	タイトル	年次	点	価格
No,8483	公開特許	焼酎蒸留廃液の処理方法と装置	平.5-9	64点	￥23,600
No,9134	公告・登録	焼酎の製造加工方法	平.3-12	65点	￥21,400
No,7120	"	"	昭.61-平.2	65点	￥22,400
No,5794	"	"	昭.40-60	60点	￥19,700
No,9072	公開特許	"	平.10-12	57点	￥19,800
No,8344	"	"	平.7-9	75点	￥27,600
No,7847	"	"	平.5-6	55点	￥21,000
No,8311	"	発泡酒の製造加工方法	平.1-8	51点	￥20,000
No,6687	"	"	昭.54-63	71点	￥23,500
No,8312	"	低アルコール飲料の製造方法	平.5-8	54点	￥21,700
No,7590(A)	"	"	昭.62-平.4	50点	￥18,400
No,5991	"	"	昭.55-61	72点	￥23,700
No,7590(B)	"	生酒・凍結酒の製造方法	昭.62-平.4	40点	￥14,800
No,"(C)	"	甘酒の製造方法	昭.62-平.4	25点	￥9,300
No,8516	"	生酒の処理加工方法	平.5-9	59点	￥24,600
No,8517(A)	"	吟醸酒の醸造方法と装置	平.5-9	58点	￥24,400
No,"(B)	"	高香気清酒の製法と酵母	平.5-9	57点	￥24,200
No,8519	"	着色酒・白濁酒の製造方法	平.5-9	63点	￥25,400
No,7592(A)	"	"	昭.53-平.4	58点	￥23,200
No,"(B)	"	梅酒の製造方法	昭.53-平.4	41点	￥16,400
No,"(C)	"	酒類の熟成方法	昭.53-平.4	48点	￥19,200

*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 〒	

焼酎蒸留廃液の処理方法と装置

No.9679

[公開編] 平成10年～平成15年(6年間) 92点

CD-ROM版 ¥22,470

B5製本版 ¥22,470

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥33,600)

- | | | | |
|--|----------------|--|---------------|
| 1 焼酎廃液中の懸濁物質の分離方法 | ニチアス株式会社 | 32 酒類廃棄物を用いる多孔質炭化材の製造方法及び得られた多孔質炭化材 | 株式会社野元 |
| 2 おから、酒粕、焼酎粕等のしぼり粕の処理方法 | 有限会社エム・イー技術研究所 | 33 米焼酎蒸留粕からの乳酸の製造方法 | 環境テクノス株式会社 |
| 3 有機廃液焼却装置 | 生越 誠 | 34 焼酎廃液を有効成分とする味噌状ゲル化飼料とその製法 | 光食品有限会社 |
| 4 生育促進剤 | 小島 成 | 35 微生物の使用法 | 東江 幸信 |
| 5 酒粕または焼酎蒸留粕の発酵生成物からなる化粧料 | 大関株式会社 | 36 焼酎廃液の処理装置 | 有本 孝敏 |
| 6 低融点物質を主成分とする含水流動状物の処理方法および装置 | 日本特殊礦業株式会社 | 37 焼酎蒸留残液から得られる微生物用培地およびその製造方法 | 三和酒類株式会社 |
| 7 焼酎廃液を利用した家畜用飼料製造方法 | 河野 幹雄 | 38 大麦焼酎蒸留残液から分取したトコリエノールを含有する大麦溝条からなる組成物及びその製造方法 | 三和酒類株式会社 |
| 8 焼酎廃液の無臭発酵処理方法 | 新中 俊明 | 39 酸化防止方法及び防錆剤 | 株式会社イデアミックス |
| 9 有機性廃棄物からの乳酸の製造方法 | 環境テクノス株式会社 | 40 汚水浄化方法 | 株式会社ニチバク |
| 10 新規な精留方法とそれを応用した焼酎蒸留排液の処理装置 | 三和酒類株式会社 | 41 鶏糞と焼酎粕を主原料とする有機肥料の製造方法 | マルイ有機株式会社 |
| 11 焼酎蒸留残液から微生物増殖促進成分を分離濃縮する方法 | 三和酒類株式会社 | 42 醸造用ブドウ栽培に適する新規土壌改良剤及び栽培方法 | 寶酒造株式会社 |
| 12 有機物含有廃棄物の醗酵分解方法および醗酵分解装置 | コーヨ・テクノ株式会社 | 43 大麦焼酎蒸留残液から分取した脂肪肝抑制作用を有する組成物及び該組成物の製造方法 | 三和酒類株式会社 |
| 13 固液分離処理装置 | 小沢 啓一 | 44 大麦麹から分取した脂肪肝抑制作用を有する組成物及び該組成物の製造方法 | 三和酒類株式会社 |
| 14 焼酎蒸留カスの固形化方法 | 松元 正行 | 45 焼酎蒸留残液から醸造酢を製造する方法 | 日本酒造組合中央会 |
| 15 焼酎蒸留廃液の発酵処理方法 | 宮越 竹行 | 46 微生物用液体培地 | ヤエガキ醗酵技研株式会社 |
| 16 焼酎蒸留カスの処理によりえられる紙状製品および焼酎蒸留カスの処理方法 | 山内 正仁 | 47 汚液処理方法及び処理剤 | エコム株式会社 |
| 17 焼酎蒸留残渣から飲料を製造する方法及び焼酎蒸留残渣から製造された飲料 | 山元 正明 | 48 食品組成物 | 株式会社ファンケル |
| 18 焼酎蒸留残渣からゼリー状食品を製造する方法及び焼酎蒸留残渣から製造されたゼリー状食品 | 山元 正明 | 49 焼酎蒸留残渣処理方法及びその濃縮処理物 | 株式会社サンアクティス |
| 19 焼酎蒸留廃水の処理法 | 有限会社小林環境科学研究所 | 50 乳酸発酵処理物の固液分離方法 | 環境テクノス株式会社 |
| 20 食品廃液処理方法 | ペンタテクノサービス株式会社 | 51 可搬式焼酎廃液発酵処理装置 | 新中 俊明 |
| 21 短期間に多量排出する芋焼酎蒸留廃液を含めた焼酎蒸留廃液の処理法 | 中野 公江 | 52 焼酎廃液の処理方法及び装置 | 日本製粉株式会社 |
| 22 焼酎粕の処理方法及び処理装置 | 福元 美治 | 53 飼料添加物および飼料添加物の製造方法 | 西日本産業株式会社 |
| 23 有機廃棄物を原料とする乳酸の製造方法 | 環境テクノス株式会社 | 54 焼酎廃液および焼酎粕の有効活用方法 | 太平洋セメント株式会社 |
| 24 調味料の製造方法 | 寶酒造株式会社 | 55 メナキノン-7の製造方法 | 三和酒類株式会社 |
| 25 付着性流動廃棄物の乾燥処理装置 | 株式会社御池鐵工所 | 56 メナキノン-7の製造方法 | 三和酒類株式会社 |
| 26 生ゴミの処理方法 | 環境テクノス株式会社 | 57 メナキノン-7の製造方法 | 三和酒類株式会社 |
| 27 有機物含有液の処理方法及び装置 | 生越 誠 | 58 紙材の製造方法、土壌カバー用シート、および育種方法 | 馬頭 哲彌 |
| 28 焼酎製造装置 | 鹿島建設株式会社 | 59 焼酎蒸留粕の分離固形物を有効利用した生分解性容器の製造方法。 | 有限会社フジ・バイオ研究所 |
| 29 液状廃棄物または高含水率廃棄物の処理方法および該方法により得られた乾燥資源ならびにその処理システム | 荒井 安彦 | 60 チップ状木炭の製造方法及びその装置 | 島原産業株式会社 |
| 30 焼酎廃液を家畜等の飼料として再利用する方法 | 栗野 弘 | 61 焼酎蒸留廃液及び大豆煮沸廃水を連続的に返し仕込水として使用する焼酎及び豆腐の製造方法 | 相良 和夫 |
| 31 クエン酸及びグルコン酸を含む食用酢及びその製法 | 西吉田酒造株式会社 | | 以下31点省略 |