

< 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!

鮭の処理加工方法と製品

[公開編] 平成 12 年 ~ 平成 15 年 (4 年間) 89 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 20,790 -	¥ 19,800 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 20,790 -	¥ 19,800 -
(CD-ROM 版 ・ B 5 製本版 一括購入)		¥ 30,450 -	¥ 29,000 -)

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	(本体価格)
No, 8881	公開特許	鮭の処理加工方法と製品	平. 8-11	56点 ¥19,700
No, 7984	"	"	平. 4-7	70点 ¥27,600
No, 7428	"	"	昭. 62-平. 3	62点 ¥23,400
No, 8656	"	魚介類の燻製方法と製品	平. 1-10	74点 ¥26,300
No, 8719	"	ウナギの加工方法と製品	平. 6-10	63点 ¥21,800
No, 7661	"	"	昭. 63-平. 5	58点 ¥19,700
No, 8720(A)	"	ウナギの養殖方法と装置	平. 5-10	57点 ¥21,500
No, " (B)	"	ウナギの輸送方法と装置	"	52点 ¥19,700
No, 9099(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	平. 6-12	65点 ¥21,900
No, 7666(A)	"	"	昭. 59-平. 5	75点 ¥24,700
No, 9099(B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	平. 6-12	40点 ¥14,600
No, 7666(B)	"	"	昭. 59-平. 5	37点 ¥13,400
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, 7897	"	魚類の冷凍加工方法	平. 5-6	71点 ¥26,500
No, 7521	"	"	平. 3-4	74点 ¥26,700
No, 7516	"	魚卵の保存加工方法と製品	平. 2-4	59点 ¥19,700
No, 9356	"	人工魚卵の製造加工方法	昭. 60-平. 13	65点 ¥15,000
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, 7663	"	貝類の加工方法と製品	平. 3-5	56点 ¥19,600
No, 8978	公告特許	鮭の処理加工方法と製品	昭. 60-平. 11	69点 ¥28,800
No, 9124	"	魚介類珍味食品の製造方法	昭. 61-平. 12	77点 ¥25,000

*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 〒	

鮭の処理加工方法と製品

No.9724

[公開編] 平成12年～平成15年(4年間) 89点

CD-ROM版 ¥20,790

B5製本版 ¥20,790

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥30,450)

- | | | | |
|---|-----------------------------|--|---------------------|
| 1 サケ卵の洗浄装置 | 株式会社タイヨー製作所 | 34 魚類の保存方法 | ト部 俊郎 |
| 2 焼き魚の製造方法 | 株式会社ニチレイ | 35 機能性食品 | 株式会社リノキア |
| 3 焼き魚の製造方法 | 株式会社ニチレイ | 36 鮭由来のコンドロイチン硫酸 | 高井 光男 |
| 4 鮭、鱒の魚卵を使用した加工調味液並びに鮭、鱒の赤系の補色と旨みの補充方法並びに鮭、鱒の...赤身魚晒し肉とその製造方法、赤身魚肉加工食品とその製造方法及び畜肉混合赤身魚肉加工食品と... | 新居 高行 | 37 塩辛類、魚介類漬物及び塩漬加工品等の熟成制御方法 | 中島水産株式会社 |
| 5 食肉の焙乾食品およびその製造方法 | 北海道 | 38 有機性廃棄物の飼料化、食品化 | 北海道エコテックス株式会社 |
| 6 調味エキスの製造方法 | コスモ食品株式会社 | 39 調理用魚肉片 | デルマール株式会社 |
| 7 魚肉加工食品用油脂組成物及び魚肉加工食品 | 理研ビタミン株式会社 | 40 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 |
| 8 魚骨粉の製造方法 | 株式会社シークイーン食品 | 41 魚加工製品、鰯加工製品及び冷凍マリネ | 井原水産株式会社 |
| 9 低濃度のバターをつけて揚げた練り製品の揚げ物 | 日本水産株式会社 | 42 大型魚類の採卵方法とその採卵器 | 株式会社低温食品加工技術研究所 |
| 10 燻製方法及びその装置 | ユニレックス株式会社 | 43 ペースト状食材とその製造方法および製造システム | 中川 浩司 |
| 11 鮭・鱒の水揚げ自動システム | 山下 秀雄 | 44 そぼろの製造方法 | 有限会社四季菜 |
| 12 魚肉フレーク及びその製法 | キューピー株式会社 | 45 凍結して解凍した海産物を処理するための無味超精製燻煙製造法 | ウィリアム・アール・コワルスキー |
| 13 水産加工食品及びその製造方法 | 株式会社 マル八橋本商会 | 46 魚の調理済みパック | 西川 陽子 |
| 14 スモーク感の向上した燻製品 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 47 サケ等大型魚類の三枚卸し前処理装置 | 株式会社前川製作所 |
| 15 鮭卵巣の裁断方法と鮭卵巣の裁断装置 | 佐藤水産株式会社 | 48 魚の珍味の加工法及び魚の珍味の包装方法 | 石川 正剛 |
| 16 鮭風味調味料 | キューピー株式会社 | 49 水溶性抗酸化剤及び天然色素の褪色防止剤 | 大日本インキ化学工業株式会社 |
| 17 新規魚肉加工食品及びその製造法 | 味の素株式会社 | 50 魚介類の加工品ならびにその製造方法 | 有限会社シーアンドシー |
| 18 乾燥食品の製造方法 | 日清食品株式会社 | 51 魚用漬け込み調味料 | 日本水産株式会社 |
| 19 魚肉加工品の製造法 | 不二製油株式会社 | 52 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 |
| 20 鮭科の生魚の調理方法及びその調理品 | 株式会社辰巳 | 53 鮭鱒卵巣からの採卵方法 | 佐藤水産株式会社 |
| 21 魚介類の塊粒状再構成肉製品 | 雪印乳業株式会社 | 54 凍結魚介類肉又は凍結食肉類の処理方法 | マル八株式会社 |
| 22 加水分解最適化脂質エマルジョンおよびその使用 | ベー・ブラウン・メルズンゲン・アクチエンゲゼルシャフト | 55 魚卵採取器具 | 横山 豪文 |
| 23 魚加工食品の包装体 | 里舘 大蔵 | 56 鮭、鱒等の魚用吊り具 | 沼里 亮 |
| 24 さけごまふりかけ | 株式会社北海大和 | 57 冷凍加工食品並びに冷凍加工食品の包装方法 | 株式会社三和水産 |
| 25 もろみ漬け肉・魚介製品の構造 | 大洋産業株式会社 | 58 白子燻製 | 木内 繁一 |
| 26 風味を向上させた魚肉食品、並びにその製造方法 | 兼松食品株式会社 | 59 サケ等大型魚類のピンポン抜き三枚卸し方法とその装置及びその装置の魚体搬送方法と魚体搬送装置 | 株式会社前川製作所 |
| 27 脂質代謝改善剤 | 日清製油株式会社 | 60 魚の塩蔵品の塩抜き方法及びその方法により得られた塩抜き塩蔵品 | 河道 タミ子 |
| 28 紫外線照射による水不溶性DNA架橋体の製造方法及び該架橋体の環境浄化材料としての利用 | 日生バイオ株式会社 | 61 食品用のコーティング剤、食品及び食品処理方法 | 株式会社デザートランド |
| 29 サケ等の大型魚類三枚卸し装置 | 株式会社低温食品加工技術研究所 | 62 低電圧電気燻製方法 | 橋本 朋和 |
| 30 鮭の保存加工法 | 豊田 嘉子 | 63 魚介類加工品 | 有限会社シーアンドシー |
| 31 食品用調味料製剤 | エーザイ株式会社 | 64 食品の加工・保存方法および加工食品 | 昭和電工プラスチックプロダクツ株式会社 |
| 32 魚切身食品及び魚切身処理法 | 株式会社 パルテごとう | 65 魚介類の加工食品の製造方法 | 株式会社ベニレイ |
| | | 66 焼きおにぎり状茶漬け及びその製造方法 | 有限会社河久 |

以下23点省略