

< 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!

魚肉すり身の製造加工方法

[公開編] 平成 6 年 ~ 平成 15 年 (10 年間) 100 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 PDF	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 24,780 -	¥ 23,600 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 24,780 -	¥ 23,600 -
(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 36,750 -	¥ 35,000 -)

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	昭. 平.	点	本体価格
No, 7059	公開特許	冷凍すり身の製造加工方法と装置	昭. 62-平. 2	81点	¥ 26,400
No, 9375	"	薩摩揚げの製造加工方法	平. 4-13	75点	¥ 17,200
No, 9376(A)	"	はんぺんの製造加工方法	平. 4-13	55点	¥ 13,700
No, " (B)	"	つみれの製造加工方法	"	47点	¥ 11,700
No, 7359(A)	"	板付きかまぼこの製造加工方法	昭. 62-平. 3	76点	¥ 27,300
No, " (B)	"	はんぺんの製造加工方法	"	37点	¥ 13,500
No, " (C)	"	つみれの製造加工方法	"	33点	¥ 12,000
No, 6780	"	竹輪の製造方法と装置	昭. 60-平. 1	73点	¥ 20,700
No, 6304	"	カニ脚肉風ねり製品の製造方法	昭. 61-62	70点	¥ 21,300
No, 6025	"	イカ風珍味加工食品	昭. 48-61	77点	¥ 23,400
No, 9122	公告特許	板付かまぼこの製造加工方法と製品	平. 3-12	63点	¥ 20,600
No, 9124	"	魚介類珍味食品の製造方法	昭. 61-平. 12	77点	¥ 25,000
No, 9126	"	佃煮の製造加工方法と製品	昭. 61-平. 12	59点	¥ 20,000
No, 8978	"	鮭の処理加工方法と製品	昭. 60-平. 11	69点	¥ 24,700
No, 8935	"	タラコの処理加工方法と製品	昭. 60-平. 11	54点	¥ 20,000
No, 8194	公開特許	レトルト魚介類の製造方法	平. 4-8	65点	¥ 23,400
No, 8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平. 2-11	58点	¥ 23,300
No, 9522	"	小魚の処理加工方法と装置	平. 5-14	131点	¥ 26,200
No, 9308	"	生鮮魚介類の静菌方法と装置	平. 5-13	87点	¥ 20,000
No, 9096	"	水産物コピー食品の製造加工方法	平. 6-12	54点	¥ 19,800

*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PDFファイルにしておりリンク機能、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 〒	

料金には別途送料がかかります。

魚肉すり身の製造加工方法

No.9725

[公開編] 平成6年～平成15年(10年間) 100点

CD-ROM版 ¥24,780

B5製本版 ¥24,780

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥36,750)

1	冷凍魚肉すり身用品質改良剤及びそれを 用いた冷凍魚肉すり身の製造方法	ホクレン農業協同組合連合会	34	新規な練製品及びその製造法	株式会社紀文食品
2	米と魚肉のすり身を一体とした食品及 びその製造法	伊丹かねてつ食品株式会社	35	生食適性を有する魚肉練製品及びそ の製造方法	株式会社土佐蒲鉾
3	練り製品の製造方法	網走第一水産加工業協同組合	36	魚肉練製品の製造方法	野崎蒲鉾株式会社
4	魚肉すり身の改質方法	株式会社日本食品開発研究所	37	含気性食品の製造方法	株式会社紀文食品
5	魚肉ねり製品および冷凍すり身の製造 法	太陽化学株式会社	38	冷凍魚肉すり身を用いた練り製品の製 造方法	株式会社紀文食品
6	冷凍魚肉すり身の製造方法	ホクレン農業協同組合連合会	39	魚肉練製品の製造方法	株式会社紀文食品
7	すり身材の製造方法およびすり身材	松崎 力	40	具材入り練り製品の製造方法及びその 製造装置	株式会社紀文食品
8	低温保護されたすり身製品とその製造 方法及び食品材料	ベンウエスト フッツ カンパニー	41	エビ肉入り練り製品の製造方法	株式会社紀文食品
9	戻り抑制組成物を添加した魚肉すり身 及びかまぼこ類の製造方法	太陽化学株式会社	42	クリーム状チーズ入り魚肉練製品の製 造法	株式会社紀文食品
10	魚肉練り製品および魚肉すり身の製造 方法	日清製油株式会社	43	水産練り製品の品質改良剤、及びそれ を含有する冷凍魚肉すり身並びに水 産練り製品	花王株式会社
11	練り製品の通電加熱方法および装置	株式会社フロンティアエン ジニアリング	44	魚すり身およびそのテンブラの製造方 法	江藤 陽子
12	発泡練り製品の製造法	明治乳業株式会社	45	孢子虫寄生魚肉の加工方法並びに魚 肉すり身及び水産練製品の製造方法	キッコーマン株式会社
13	冷凍魚肉すり身の品質改良剤	理研ビタミン株式会社	46	すり身用脱水助剤、すり身の製造法、 すり身および魚肉練り製品	日本化薬株式会社
14	冷凍魚肉すり身の品質改良剤	理研ビタミン株式会社	47	鶏肉入り練製品及びその製造方法	大留蒲鉾株式会社
15	コーン入り練り製品の製造法	伊丹かねてつ食品株式会 社	48	魚肉すり身製造用脱水助剤、すり身肉 の製造方法及び魚肉練り製品	パナフロック株式会社
16	トレハロースを含有するタンパク質冷凍 変性防止剤、トレハロースを含有する すり身およびその製造法	武田薬品工業株式会社	49	魚肉水溶性タンパク質により油脂を高 濃度に含有させた魚肉乳化すり身及 びその製造法	中央水産研究所長
17	秋鮭すり身及び水産練り製品	味の素株式会社	50	化合物460B、その製造法、食品添加 剤、孢子虫寄生魚肉の加工法、魚肉 すり身の製造法及び...	キッコーマン株式会社
18	練り製品の物性のコントロール剤およ び練り製品の製造方法	日本水産株式会社	51	食品及びその製造方法	株式会社メイプルフーズ
19	冷凍すり身の解凍方法	太陽化学株式会社	52	冷凍すり身及びその製造方法	ベーガン通商株式会社
20	魚肉すり身および魚肉練り製品の製造 方法	日清製油株式会社	53	すり身スナックの製造方法	亀田製菓株式会社
21	水産練り製品の製造法および酵素製 剤	味の素株式会社	54	肉風練製品及びその製造方法	前島食品株式会社
22	赤身魚を使用した練製品	海山物産株式会社	55	練製品の製造方法及びその製造装置	株式会社紀文食品
23	練り製品の製造方法	株式会社フロンティアエン ジニアリング	56	魚肉すり身入りパン	赤穂海水株式会社
24	水産練製品	大塚 隆	57	大麦粒入魚肉練り製品	株式会社スギヨ
25	帯状練り製品原料の加熱方法	株式会社ヤナギヤ	58	魚肉すり身からなるゼリー状食品及び その製造法	株式会社スギヨ
26	複合魚肉すり身製品及びその製法	和田八蒲鉾製造株式会社	59	酵素製剤及び水産練り製品又は畜肉 練り製品の製造法	味の素株式会社
27	冷凍すり身の製造法	酒井 美恵子	60	すり身の成形加熱方法および装置	株式会社フロンティアエン ジニアリング
28	冷凍魚肉すり身の解凍処理方法	株式会社紀文食品	61	魚介類、甲殻類又は畜肉類すり身の 製造法	杉野 哲也
29	微粒子状冷凍すり身	株式会社紀文食品	62	練り製品及びその風味改良法	不二製油株式会社
30	魚肉練製品の製造方法	株式会社紀文食品	63	冷凍すり身及び水産練り製品の品質 改良剤	阪本薬品工業株式会社
31	練り製品製造用原料の製造法	株式会社紀文食品	64	魚肉すり身代替組成物及び水産練製 品	伊那食品工業株式会社
32	練り製品製造用原料の製造方法	株式会社紀文食品	65	水産練り製品の製造法	不二製油株式会社
33	練り製品製造用原料を製造する方法	株式会社紀文食品			以下35点省略