

< 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 P D F               | 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.         | 特許種別 | 品名               | 年次        | 点    | 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 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. ,<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>を含有する冷凍魚肉すり身並びに水<br>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<br>ジニアリング | 44 | 魚すり身およびそのテンブラの製造方<br>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 | 胞子虫寄生魚肉の加工方法並びに魚<br>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、<br>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<br>社       | 48 | 魚肉すり身製造用脱水助剤、すり身肉<br>の製造方法及び魚肉練り製品                     | パナブロック株式会社             |
| 16 | トレハロースを含有するタンパク質冷凍<br>変性防止剤、トレハロースを含有する<br>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<br>濃度に含有させた魚肉乳化すり身及<br>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<br>剤、胞子虫寄生魚肉の加工法、魚肉<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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                |