

<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!

トマトの処理加工方法と製品

[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)	¥24,885-	¥23,700-
全文紙収録	B5製本版	¥24,885-	¥23,700-
(CD-ROM版・B5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	点	(本体価格)
No,9542	公開特許	キャベツの処理加工方法と製品	平.5-14 99点	¥23,700
No,9541	"	野菜の煮物の製造加工方法	平.5-14 100点	¥23,700
No,9477	"	枝豆の処理加工方法と製品	平.2-14 67点	¥15,500
No,9391	"	ほうれん草の処理加工方法と製品	平.2-13 73点	¥18,700
No,9301(A)	"	大根の処理加工方法	平.3-13 74点	¥17,000
No,7262(A)	"	"	昭.48-平.2 67点	¥23,400
No,9301(B)	"	山芋の処理加工方法	平.3-13 64点	¥14,700
No,9291	"	サツマイモの処理方法と製品	平.11-13 58点	¥13,600
No,8584	"	"	平.8-10 57点	¥20,500
No,7979	"	"	平.4-7 55点	¥19,700
No,7422	"	"	昭.63-平.3 59点	¥20,000
No,8237	"	ショウガの処理加工方法と製品	平.1-8 59点	¥21,700
No,6399(A)	"	乾燥野菜・野菜粉の製造方法	昭.58-62 75点	¥23,400
No, "(B)	"	野菜類の冷凍加工方法	" 57点	¥18,600
No,9302	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持包装方法	平.5-13 76点	¥19,000
No,9358	"	青果物の鮮度保持包装方法	平.9-13 70点	¥16,000
No,9359	"	カット野菜の保存処理方法	平.5-13 77点	¥17,700
No,9390	"	タマネギの処理加工方法と製品	平.2-13 73点	¥18,700
No,9479	"	タケノコの処理加工方法と製品	昭.63-平.14 77点	¥17,700
No,9581	"	ポテト・サラダの製造加工方法	昭.63-平.14 72点	¥18,600
No,9479	"	焼芋の製造加工方法	昭.59-平.14 70点	¥19,700

*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 〒	

トマトの処理加工方法と製品

No.9744

[公開編] 平成6年～平成15年(10年間) 100点

CD-ROM版 ¥24,885

B5製本版 ¥24,885

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥36,750)

- | | | | |
|--|------------------------------------|-------------------------------------|--|
| 1 トマトの乾燥方法 | イ エメ イ テ アソシアシ
オン シビル | 38 水分散性カロテノイド色素製剤 | カゴメ株式会社 |
| 2 トマトの出荷調整方法 | 三洋電機株式会社 | 39 野菜組成物 | ライオン株式会社 |
| 3 トマトペーストの開け出し方法 | カゴメ株式会社 | 40 利用範囲の広いトマト風味のケチャップ
の製造法 | 株式会社ナガノトマト |
| 4 トマトペーストの開け出し具及びその挿
入装置 | カゴメ株式会社 | 41 ダイス状野菜混合トマトケチャップ風味
ソースの製造法 | 株式会社ナガノトマト |
| 5 トマト濃縮物の製造法 | 日本デルモンテ株式会社 | 42 透明トマトジュースおよびその製造方法 | 増田 三郎 |
| 6 リコピン油の製造方法 | カゴメ株式会社 | 43 野菜類および豆類のための消臭方法
および消臭剤 | 三井製糖株式会社 |
| 7 トマトケチャップ及びその製造法 | 日本デルモンテ株式会社 | 44 トマトソース | 株式会社誠和 |
| 8 発酵飲料 | キッコーマン株式会社 | 45 タンパク質含有飲食品の着色方法 | 日本デルモンテ株式会社 |
| 9 青臭みのない凍結乾燥野菜 | 株式会社ポッカコーポレー
ション | 46 飲食品素材およびその製造方法およ
びそれを用いた飲食品 | サンスター株式会社 |
| 10 野菜の焙煎煮詰方法 | ハウス食品株式会社 | 47 フルクトン含有ベビーフード組成物お
よびその製造方法 | ピーチ・ナット ニュートリ
ション コーポレーション
アクファーマ インコーポレ
イテッド |
| 11 食品用熱交換装置、ピューレの製造方
法、及びピューレ含有飲料の製造方法 | 丸善食品工業株式会社 | 48 酸性食品の中和 | |
| 12 野菜水の製造方法およびその野菜水 | 新居 敏春 | 49 トマト加熱加工品 | ハウス食品株式会社 |
| 13 天然フレーバーの製造方法 | カゴメ株式会社 | 50 風味のある野菜調合物及びその調製
方法 | ベストフーズ |
| 14 トマトジュースの高濃縮方法 | カゴメ株式会社 | 51 トマトピューレの製造方法 | 株式会社ナガノトマト |
| 15 果肉入りトマトジュース及びその製造方
法、ジュース用トマト果肉の製造方法 | 丸善食品工業株式会社 | 52 粉末青果物の製造方法 | 岩手新浄農業協同組合 |
| 16 低粘性トマトジュースの製造方法 | カゴメ株式会社 | 53 植物発酵食品 | 株式会社王樹製菓 |
| 17 果物と野菜のカルシウム塩による処理 | ユニリーパー・ナムロー
ゼ・ベンノートシャープ | 54 酒類の製造方法及びビール、雑酒・発
泡酒、低アルコール飲料 | 脇 勇 |
| 18 トマト由来の食品組成物 | カゴメ株式会社 | 55 冷凍食品とその製造方法 | 野村 勝彦 |
| 19 乾燥野菜の製造方法 | シー・ピー・シー・インターナ
ショナル・インコーポレイテッド | 56 生鮮製品の保存法 | プラネット・ポリマー・テクノ
ロジー・インコーポレイテッド |
| 20 調節したゲル化による食品の再結合法 | ソシエテ デ プロデュイ
ネツスル ソシエテ アノニ
ム | 57 フリーラジカル消去剤、これを含む組成
物及び新規食材 | 株式会社サラダコスモ |
| 21 野菜・果物類の青臭み、酸味等の抑制
方法 | 日研化学株式会社 | 58 癌の治療法 | 飯塚 英子 |
| 22 酸性グルタミンナーゼとその利用 | 大和化成株式会社 | 59 冷凍トマトの製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 23 野菜破砕物およびそれを用いた調味
料 | キッコーマン株式会社 | 60 野菜ジュース | 日本デルモンテ株式会社 |
| 24 トマトフレーバーの製造方法 | カゴメ株式会社 | 61 乳化トマト色素の製造方法 | 日本デルモンテ株式会社 |
| 25 トマト色素の製造法 | 日本デルモンテ株式会社 | 62 トマトの漬物及びその製造方法 | 株式会社 岐宝 |
| 26 食品の香味の改良方法 | カゴメ株式会社 | 63 トマトの調理加工物並びにその冷凍保
存及び解凍の方法 | 株式会社サングローブフー
ド |
| 27 トマト養分入り手延べ麺の製法 | 有限会社佐々木製麺所 | 64 山菜、野菜及び穀類の殺菌方法 | 寒川井 孝嗣 |
| 28 梅含有液状調味料 | ハウス食品株式会社 | 65 果物および野菜を処理する方法 | セダ アンターナショナル |
| 29 固形物入り飲料の製造方法 | 丸善食品工業株式会社 | 66 調味液の製造方法 | キッコーマン株式会社 |
| 30 果実飲料及びその製造法 | 森永製菓株式会社 | 67 菓子製品 | ソシエテ デ プロデュイ
ネツスル ソシエテ アノニ
ム |
| 31 残留農薬類の洗浄剤及び洗浄方法 | 中野 覚 | 68 トマトジュースの逆浸透濃縮方法 | カゴメ株式会社 |
| 32 低粘度で高リコピン含量の食品材料の
製造方法 | カゴメ株式会社 | 69 トマトの殺菌方法 | 農林水産省食品総合研究
所長 |
| 33 乾燥野菜の製法 | キューピー株式会社 | 70 果実類の加熱処理方法 | デイリーフーズ株式会社 |
| 34 凍結乾燥した生の乳酸菌を含有する食
品用組成物 | シチア - ヨモ・エス・
ピー・エー | 71 活性酸素消去材、フィルター、健康食
品、食品、飲料 | マリンバイオ株式会社 |
| 35 トマト色素およびその製造方法 | 日本デルモンテ株式会社 | 72 クリーム性を保持する食品 | ソシエテ デ プロデュイ
ネツスル ソシエテ アノニ
ム |
| 36 抽出物ノ濁り安定性 | ノボ ノルディスク アク
ティーゼルスカフ | 73 野菜発酵飲食品用素材およびその製
造法 | 大塚食品株式会社 |
| 37 トマト用包装体 | 大日本印刷株式会社 | 74 飲料用ビタミン調製物 | エフ・ホフマン ラ ロシュ
アーゲー |

以下26点省略