

<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!

茄子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 〒	

料金には別途送料がかかります。

茄子の処理加工方法と製品

No.9745

[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 生鮮食料の保存状態の判定方法及び貯蔵方法 | 松下冷機株式会社 | 39 乳酸菌および酵母を利用した漬床および浅漬用漬液並びにそれらの製造方法 | 汐見 修一 |
| 2 野菜・果実の鮮度保持方法 | 磯村 和彦 | 40 茹で野菜用油脂組成物 | ライオン株式会社 |
| 3 燻製漬物とその製造方法 | まるき葡萄酒株式会社 | 41 ダイエット食品 | 宮本 保幸 |
| 4 塩化ナトリウムとアルカリ金属カルボン酸塩を混和させた乾燥野菜片とその混合物の混和法 | バイロン・アグリカルチャール・カンパニー・ピーティール・リミテッド | 42 野菜によるデザート菓子の製造方法 | 酒井 正二 |
| 5 焼き茄子の製造方法及び装置 | 株式会社八ちゃん堂 | 43 焙炒野菜類 | 寶酒造株式会社 |
| 6 ハンバーグ及びその製造法 | 雪印食品株式会社 | 44 野菜類の加熱処理方法 | ハウス食品株式会社 |
| 7 糠漬の製造方法 | 高山食品株式会社 | 45 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 |
| 8 キトサン溶液による青果生鮮食品の保蔵法 | 立花 事文 | 46 漬物の製造方法 | 株式会社新進 |
| 9 加工食品の製造方法 | 寶酒造株式会社 | 47 青果物の変色防止剤 | 株式会社 伊藤園 |
| 10 焼茄子 | 杉山 富美夫 | 48 安定性に優れた乾燥植物体およびその製造方法 | 三星食品株式会社 |
| 11 冷凍保存用煮込み野菜 | 常盤薬品工業株式会社 | 49 冷凍保存可能な青果物加工食品 | 香川県 |
| 12 野菜の漬物の製造方法 | 株式会社丸伸食品 | 50 区分連続包装果菜 | 宮田 和男 |
| 13 黄緑野菜の退色抑制剤 | 味の素株式会社 | 51 乾燥焼成茄子及びその製造方法 | 株式会社八ちゃん堂 |
| 14 焼き茄子の製造方法 | 日清製粉株式会社 | 52 焙焼野菜や焙焼果実の冷凍品の製造方法 | 呉 敬太郎 |
| 15 野菜の冷凍保存方法 | 北川 直揮 | 53 茄子茶及び茄子茶の製造方法 | 長濱 誠三 |
| 16 なすびの浅漬け方法 | 若松熱錬株式会社 | 54 菜果類収納袋及び滑り剤 | 小山 末徳 |
| 17 加工食品の製造方法 | 寶酒造株式会社 | 55 野菜袋 | 株式会社肥後ポリエチレン |
| 18 野菜類加工食品の製造法 | 味の素株式会社 | 56 菜果類収納袋及び滑り剤 | 小山 末徳 |
| 19 冷凍野菜の品質改善法 | 味の素株式会社 | 57 青果物の病害防止剤 | 三菱化学フーズ株式会社 |
| 20 焼き茄子焙焼装置 | 株式会社百菜房 | 58 冷凍揚げ茄子及び冷凍焼き茄子の製造方法 | 東映フーズ株式会社 |
| 21 焼き茄子補助具 | 株式会社百菜房 | 59 ナス漬け物の製造方法 | 日本食品化工株式会社 |
| 22 冷凍ナスおよびその製造方法 | 株式会社百菜房 | 60 野菜の殺菌方法 | 秋本食品株式会社 |
| 23 茄子の成形調理品 | 株式会社百菜房 | 61 乾燥野菜およびその製造法 | 株式会社 フード インスティテュート インターナショナル |
| 24 パウチ詰め漬物の殺菌温度測定方法及びその管理装置 | 株式会社新進 | 62 茄子の色分類方法とこの茄子の色分類方法を使用した茄子の選果方法 | 魚崎 勝司 |
| 25 おからを利用した漬物床及び漬物の製造法 | 松山 明彦 | 63 冷凍調理茄子 | 株式会社八ちゃん堂 |
| 26 穀類を含有した乳酸発酵による漬床およびその製造方法 | 日本アムビー株式会社 | 64 乾燥植物食品の異臭発生防止方法 | 株式会社 伊藤園 |
| 27 漬物補助材 | タイショウニューシステム株式会社 | 65 食品加工方法 | 株式会社瀬田技研 |
| 28 植物エイジング抑制組成物及びその使用方法 | 有限会社エコロジカ | 66 菓子製品 | ソシエテ デ プロデュイ ネットスル ソシエテ アノニム |
| 29 野菜類の保存方法 | 秋田県 | 67 アロエミネラルによる機能性食品 | 坂本 隆司 |
| 30 被覆食品 | 秋田県 | 68 半固形状食品およびその製造方法 | 有限会社 協和商会 |
| 31 残留農薬類の洗浄剤及び洗浄方法 | 中野 覚 | 69 青果物鮮度保持包装体 | 住友ベークライト株式会社 |
| 32 食品用処理組成物 | ライオン株式会社 | 70 多孔質食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 33 食品用処理組成物 | ライオン株式会社 | 71 ソフトな中間水分食品の製造方法 | 社団法人宮崎県ジェイエイ食品開発研究所 |
| 34 茄子漬物用の下漬茄子の輸送方法 | 株式会社マルハチ | 72 食品加工方法及びその食品加工装置 | 石井工業株式会社 |
| 35 冷凍用青果物及びこれを含む冷凍食品 | 旭化成工業株式会社 | 73 膨化食品、その製造方法及びトッピング組成物 | ハウス食品株式会社 |
| 36 圧縮され、部分的に脱水された野菜の調製方法 | バイロン・オーストラリア・プロプライアタリ・リミテッド | 74 新規抗菌漬物 | 大洋食品工業株式会社 |
| 37 植物系食品の冷凍方法及び解凍方法 | 株式会社生体科学研究所 | 75 ジューシー感のある餃子 | 味の素株式会社 |
| 38 保冷材及びこれを用いた野菜の鮮度維持方法 | 森田 英則 | 76 肥満防止改善組成物およびそれを用いた飲食品 | 石田 均司 |

以下24点省略