

< 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!

## 人参の処理加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 平成 6 年 ~ 平成 15 年 ( 10 年間 ) 99 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 24,885 -	¥ 23,700 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 24,885 -	¥ 23,700 -
( 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	点	本体価格
No, 9390	公開特許	タマネギの処理加工方法と製品	平.2-13 73点	¥18,700
No, 6876	"	"	昭.55-平.1 80点	¥25,700
No, 9543(A)	"	ゴボウの処理加工方法と製品	平.5-14 70点	¥16,100
No, " (B)	"	レンコンの処理加工方法と製品	" 51点	¥11,700
No, 9542	"	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, 9302	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	平.5-13 76点	¥19,000
No, 9359	"	カット野菜の保存処理方法	平.5-13 77点	¥17,700
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, 9301(A)	"	大根の処理加工方法	平.3-13 74点	¥17,000
No, " (B)	"	山芋の処理加工方法	平.3-13 64点	¥14,700
No, 9358	"	青果物の鮮度保持包装方法	平.9-13 70点	¥16,000
No, 9745	"	茄子の処理加工方法と製品	平.6-15 100点	¥23,700
No, 9581	"	ポテト・サラダの製造加工方法	昭.63-平.14 72点	¥18,600
No, 9580	"	焼芋の製造加工方法	昭.59-平.14 70点	¥19,700
No, 8237	"	ショウガの処理加工方法と製品	平.1-8 59点	¥21,700
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

\*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 〒	

料金には別途送料がかかります。

# 人参の処理加工方法と製品

No.9759

[公開編] 平成6年～平成15年(10年間) 99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 機能性濃縮ニンジンジュース組成物        | 合名会社山口酒造場                 | 42 食物のボールの成型方法                       | 浅井缶詰株式会社               |
| 2 栄養食品の製造方法               | 熊本県                       | 43 野菜の成形品                            | 浅井缶詰株式会社               |
| 3 ソテー食品の製造方法              | カゴメ株式会社                   | 44 ニンジンジュースの製造方法                     | 株式会社 伊藤園               |
| 4 野菜スープレットの製造方法および野菜スレット  | 村木 通良                     | 45 あらゆる粉末、顆粒に黒酢粉末を混合させた食品            | 株式会社一心産業               |
| 5 人参のシャワー型加工方法及び装置        | 株式会社すかいらく                 | 46 食品用鮮度保持剤                          | 株式会社生研                 |
| 6 根菜類等の1次加工処理方法           | イトヤ株式会社                   | 47 品質と収率の良好な食品の製造方法                  | 浅井缶詰株式会社               |
| 7 千切りニンジン入り包装体            | 住友ベークライト株式会社              | 48 食品素材およびその製造方法                     | 株式会社ニチレイ               |
| 8 ニンジンジュースの製造方法           | カゴメ株式会社                   | 49 人参搾汁パルプの搬送方法                      | カゴメ株式会社                |
| 9 野菜スープの製造方法              | 小平 康博                     | 50 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 野菜の容器詰めと冷凍物            | 蟹由 全吉                     | 51 油由来の不快臭抑制剤                        | 花王株式会社                 |
| 11 食品素材の煮崩れ防止用前処理方法       | 株式会社アロンワールド               | 52 濃厚栄養流動食品の製造方法                     | 奥田 英治                  |
| 12 野菜加工装置                 | 成田 秀夫                     | 53 ニンジンの処理方法                         | 藤本 滋生                  |
| 13 茶葉を含有してなる食品            | 株式会社山本芳翠園                 | 54 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 人参葉米の製造方法              | 具 滋連                      | 55 赤色系スープ飲料                          | 長崎海道物産株式会社             |
| 15 緑黄色野菜乾燥粒およびその製造方法      | 中村 美佐子                    | 56 冷凍食品とその製造方法                       | 野村 勝彦                  |
| 16 野菜類の調理方法               | 日清製粉株式会社                  | 57 冷凍根野菜およびその製造方法                    | 株式会社エム・オウ・シイ           |
| 17 焙煎野菜とその製造方法            | フジスコ株式会社                  | 58 インシュリン抵抗性解除剤及びその製造方法              | 株式会社明治屋食品工場            |
| 18 根菜・果菜類に栄養衣を塗す製造方法      | 石原 光雄                     | 59 人参、カボチャ、ピーマン入りうどんの製造方法            | 滝口 悦弘                  |
| 19 人参等野菜ジュースの殺菌方法         | 星野 正美                     | 60 おろし入り液体調味料の製造法                    | 日本食研株式会社               |
| 20 野菜スープおよびその製造方法         | メロディアン株式会社                | 61 キャロット加工方法及びその装置                   | 有限会社ティー・エスメンテナンス       |
| 21 野菜抽出エキス含有製剤            | 株式会社トキワ漢方製薬               | 62 野菜ジュース                            | 日本デルモンテ株式会社            |
| 22 フレーク状食品の製造法            | マルハ株式会社                   | 63 根菜類の表面処理方法                        | 株式会社オオツカ               |
| 23 野菜類の煮崩れ防止方法            | 日清製粉株式会社                  | 64 ニンジン抗凍結ポリペプチド                     | ユニリーパー・ナムローゼ・ベンノートシャープ |
| 24 瘦身用食品                  | 松島 逸郎                     | 65 人参根破砕物からの農薬成分除去法                  | 株式会社神戸製鋼所              |
| 25 人参ジュースの製造方法            | カゴメ株式会社                   | 66 乾燥植物食品の異臭発生防止方法                   | 株式会社 伊藤園               |
| 26 人参ジュースの製造方法            | カゴメ株式会社                   | 67 糖尿病の予防・治療製剤および該製剤を用いた糖尿病の予防・治療方法  | 有限会社ヒューマンテック           |
| 27 野菜水の製造方法およびその野菜水       | 新居 敏春                     | 68 簡易栄養調整食品とその製造装置                   | 川内 景敏                  |
| 28 野菜類加工食品の製造法            | 味の素株式会社                   | 69 スパイラル型回転ブラシと円筒型回転ブラシの組み合わせによる洗浄方法 | 星田 真一                  |
| 29 食物繊維入り飲料およびその製造方法      | 東洋製罐株式会社                  | 70 植物性成分による植物根茎の異臭、苦味成分の消臭、低減化方法     | 草野 啓吾                  |
| 30 発酵用乳酸菌、乳酸菌発酵物およびその製造方法 | 武田食品工業株式会社                | 71 ニンジン含有ペースト状食品                     | ハウス食品株式会社              |
| 31 野菜の煮崩れ防止法              | 味の素株式会社                   | 72 長期間チルド保存可能な乳酸菌飲料およびその製造方法         | 大塚食品株式会社               |
| 32 消臭剤                    | 株式会社 伊藤園                  | 73 五大栄養素調合食品薬膳                       | ヘルシー食品株式会社             |
| 33 天然カロチン含有豆腐及びその製造法      | 山元 正明                     | 74 根菜棒入りまんじゅうの製造方法                   | 有限会社 大昌                |
| 34 根菜エキスおよびその製造方法         | 青木 和江                     | 75 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          |
| 35 健康食品                   | 川内 景敏                     | 76 それぞれの野菜に含まれている栄養要素を取り入れた緑黄乾麺      | 株式会社サンワ                |
| 36 加工ニンジンの白化を阻止する方法       | イーピーエル・テクノロジーズ・インコーポレーテッド | 77 栄養調整食品とその製造装置                     | 川内 景敏                  |
| 37 2段階搾汁式人参ジュースの連続製造方法    | カゴメ株式会社                   | 78 2食材パック詰め食品                        | マスターフーズ セーヴェー          |
| 38 乾燥野菜の - カロチン含量低下防止剤    | 株式会社興人                    | 79 健康食品およびその製造方法                     | 株式会社エス・エフ・シー           |
| 39 野菜ポタージュスープの製造方法        | カゴメ株式会社                   | 80 環境ホルモン物質吸収抑制食材                    | 藤川 多布利                 |
| 40 根菜類の切断装置               | 株式会社島倉システック               | 81 にんじんジャムの製造方法                      | 公益法人清瀬商工会              |
| 41 人参汁の乳酸発酵飲料             | カゴメ株式会社                   | 82 お茶及びお茶飲料                          | 石倉 行夫                  |

以下17点省略