

<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!

南瓜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,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PDFファイルにしおりリンク機能、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 〒	

南瓜の処理加工方法と製品 No.9760

[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 漢方の熱性、温性食物によるアイスクリーム及びその製造方法 | 庭田 重作 | 37 シート状食品の製造方法およびこの製造方法に用いる漉き用網 | 高嶋 文江 |
| 2 健康補助食品の製造方法 | ブルムウォン食品株式会社 | 38 おでん・煮物用の野菜 | 株式会社紀文食品 |
| 3 野菜の煮崩れ防止方法 | 日本食研株式会社 | 39 軟化防止野菜および野菜類の軟化防止方法 | ハウス食品株式会社 |
| 4 南瓜菓子とその製造方法 | 株式会社大納言 | 40 魚類中骨と野菜類の混合ペースト食品のレトルト容器包装体 | 八戸缶詰株式会社 |
| 5 離水性の低い発酵乳及びその製造法 | 雪印乳業株式会社 | 41 野菜搾汁、野菜エキス及びその製造方法 | 日本新薬株式会社 |
| 6 乾燥青果物の製造方法 | ファインフーズ株式会社 | 42 乾燥した野菜、果実、及び/又は種子類とその製造方法 | 株式会社 藤亀 |
| 7 カボチャ入り豆腐 | 伊藤 政雄 | 43 乾燥野菜の - カロチン含量低下防止剤 | 株式会社興人 |
| 8 カボチャのくり抜き加工装置 | 有限会社マルヒロ食品 | 44 焙焼サラダ及び容器詰焙焼サラダの製法 | キュービー株式会社 |
| 9 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 | 45 乾燥野菜の製法 | キュービー株式会社 |
| 10 食品 かぼちゃを主原料とするシャーベット、アイスクリームの製造方法。 | 日高 督 | 46 野菜の成形品 | 浅井缶詰株式会社 |
| 11 焙煎野菜とその製造方法 | フジスコ株式会社 | 47 カボチャジュース、カボチャシロップおよびカボチャシュガー並びにそれらの製造方法 | 財団法人日本発酵機構余呉研究所 |
| 12 澱粉質飲料及びその製造方法 | 旭電化工業株式会社 | 48 野菜類の軟化防止方法 | ハウス食品株式会社 |
| 13 密封パック入り加工野菜食品 | 味の素株式会社 | 49 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 |
| 14 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 | 50 カット野菜の鮮度保持法 | 神戸ヤマリ株式会社 |
| 15 カボチャ米の製造方法 | 株式会社高麗食品 | 51 かぼちゃ若しくはじゃがいもを原材料とした団子の製造方法 | 米司 綾逸 |
| 16 野菜及び/又は果物の餡の製造方法 | 株式会社新進 | 52 調味乳発酵食品及びその製造法 | 株式会社ヤクルト本社 |
| 17 冷凍保存用煮込み野菜 | 常盤薬品工業株式会社 | 53 焙炒野菜類 | 寶酒造株式会社 |
| 18 健康食品およびその製造法 | 株式会社中国医食研究所 | 54 野菜類の加熱処理方法 | ハウス食品株式会社 |
| 19 蒸し野菜急速乾燥粉末粉製造方法 | 水梨 潔 | 55 食品素材およびその製造方法 | 株式会社ニチレイ |
| 20 フライングの製造法及びそれを使用した菓子 | 不二製油株式会社 | 56 食品の煮崩れ防止剤並びにその用途 | 麒麟麦酒株式会社 |
| 21 黄緑野菜の退色抑制剤 | 味の素株式会社 | 57 練製品の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 22 野菜類の加熱処理方法 | ハウス食品株式会社 | 58 かぼちゃコロッケ風さつまいもコロッケ | 上野 隆二 |
| 23 冷凍野菜の製造方法 | 昭和産業株式会社 | 59 フルクタ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 |
| 24 サラダ具材用コ-ティング剤及びこれを用いた処理方法 | 旭電化工業株式会社 | 60 野菜によるデザート菓子の製造方法 | 酒井 正二 |
| 25 野菜類の煮崩れ防止方法 | 日清製粉株式会社 | 61 風味のある野菜調合物及びその調製方法 | ベストフーズ |
| 26 固形野菜食品およびその製造法 | 武田食品工業株式会社 | 62 ノンフライ調理法とその用途 | 株式会社林原生物化学研究所 |
| 27 野菜類加工食品の製造法 | 味の素株式会社 | 63 人参、カボチャ、ピーマン入りうどんの製造方法 | 滝口 悦弘 |
| 28 タマゴ様食品及びその製造方法 | ベクトル株式会社 | 64 食物アレルギー患者用菓子生地材及びそれを用いた菓子及びその製造方法 | 有限会社お菓子のピエロ |
| 29 野菜入りスナック菓子 | 日研フード株式会社 | 65 煮物の品質改善方法 | 日研化学株式会社 |
| 30 可食性外皮付き食品及び練り食品 | 堀 友一 | 66 即溶性を有するフリーズドライ食品 | 株式会社ポッカコーポレーション |
| 31 シート状食品の製造方法 | 株式会社日健食品 | 67 野菜粉末組成物 | 株式会社ファンケル |
| 32 多孔質食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 | 68 ファットブルーム防止剤およびその利用 | 江崎グリコ株式会社 |
| 33 果実・野菜類の乾燥品の製造方法 | 太陽化学株式会社 | 69 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 |
| 34 野菜の煮崩れ防止法 | 味の素株式会社 | 70 煮物用液状調味料および煮物の製造方法 | キッコーマン株式会社 |
| 35 野菜加工食品及びその製造方法 | 竹中 秀雄 | 71 野菜果物シートの製造方法及びその製造装置 | 有限会社桃商 |
| 36 ロスティ様食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 | | 以下29点省略 |