

<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!

冷凍野菜の製造加工方法

[登録編]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 〒	

料金には別途送料がかかります。

冷凍野菜の製造加工方法

No.9762

[登録編] 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 食品の冷却保存方法 | 石川 祐佐雄 | 39 ながいもの鮮度保持方法及びその包装体 | 大日本印刷株式会社 |
| 2 食物の調理容器及び保存容器並びに食物の調理方法及び保存方法 | 株式会社松栄パック | 40 ポテトサラダの製造方法 | キュービー株式会社 |
| 3 生物組織の冷凍方法 | 株式会社シーメツクス・ジャパン | 41 松茸の冷凍真空パック | 新居 高行 |
| 4 きゅうりなます | 下関魚類株式会社 | 42 冷凍タマネギの製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 5 冷凍食品及びその製造法並びに揚食品 | 株式会社大福食品工業 | 43 冷凍生鮮食品の異物除去方法 | 日世株式会社 |
| 6 辛子蓮根の製造方法 | マルキン食品株式会社 | 44 きこの凍結品の製造方法 | 平林産業株式会社 |
| 7 農水産物及び農水産加工品などの冷凍保存方法 | 佐藤 弘実 | 45 ポテトフライの製造方法 | 明治製菓株式会社 |
| 8 冷凍食品及びその製造方法 | 株式会社大福食品工業 | 46 柔軟性保冷用組成物及びその製造法 | ダイセル化学工業株式会社 |
| 9 電子レンジ用炒め物食品 | 味の素株式会社 | 47 新規なポテト食品及びその製造法 | 味の素株式会社 |
| 10 冷凍カット野菜類の製造法 | 味の素株式会社 | 48 生鮮長芋の保存方法及び生鮮長芋冷凍品の製造方法 | 焼津水産化学工業株式会社 |
| 11 青果物の低温障害防止剤 | 三菱化学株式会社 | 49 生鮮長芋の保存方法及び生鮮長芋冷凍品の製造方法 | 焼津水産化学工業株式会社 |
| 12 果実・野菜の貯蔵や輸送における予冷方法 | 株式会社氷温 | 50 空力ブレーキ装置 | 川崎重工業株式会社 |
| 13 栗加工食品の製造方法 | 三島食品株式会社 | 51 蒸し菊花の巻き物状冷凍品またはその包装体 | 八戸缶詰株式会社 |
| 14 真空冷却利用カット野菜の自動化生産方法 | 浅間農業協同組合 | 52 電子レンジ用食品 | キュービー株式会社 |
| 15 花みょうがの保存方法 | 大日本印刷株式会社 | 53 ポテト製品用クリアーコート調合物 | セレストール・ホルディング・ペー・ファウ |
| 16 生鮮食品の低温貯蔵法 | 株式会社氷温 | 54 冷凍スライス野菜 | カゴメ株式会社 |
| 17 加工ポテト | キュービー株式会社 | 55 冷凍包み込み食品 | 旭電化工業株式会社 |
| 18 氷核形成菌、氷核形成菌の培養方法、氷核形成菌を含む氷核形成物質および該氷核形成物質の使用 | 渡辺 道子 | 56 包み込み食品 | 旭電化工業株式会社 |
| 19 追熟を要する果実・野菜のガス冷蔵法 | 株式会社氷温 | 57 生食品用の保存材 | 近藤 達夫 |
| 20 食品凍結方法及び食品凍結装置 | 大同ほくさん株式会社 | 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 根菜類の皮剥き方法 | 綿引 博文 | 59 冷凍カット野菜類の製造方法 | カゴメ株式会社 |
| 22 食品の冷凍方法および食品の冷凍装置 | わらべや日洋株式会社 | 60 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 |
| 23 冷凍わさびペーストの製造方法 | 湯原 光葉 | 61 保冷材 | 森田 英則 |
| 24 インスタントトロロの製造方法 | 韓国食品開発研究院 | 62 冷蔵又は冷凍食品 | カゴメ株式会社 |
| 25 ヨモギ顆粒の製造方法 | 浅田 敏昭 | 63 笹団子材料の製法及び笹団子 | 志田食品産業 株式会社 |
| 26 食用花類の鮮度保持方法 | ミヤコ化学株式会社 | 64 凍結食品の解凍方法 | 九州工業大学長 |
| 27 ジュンサイの処理法 | 秋田県 | 65 冷凍ブナシメジの製造方法 | 社団法人長野県農村工業研究所 |
| 28 ジュンサイの凍結貯蔵法 | 秋田県 | 66 生鮮品の貯蔵方法 | 財団法人北海道地域技術振興センター |
| 29 加熱および深凍結した馬鈴薯の製造方法 | フリスコ - ファインドウス
アクチエンゲゼルシャフト | 67 青果物のパレット単位の長期保存方法 | 王子製紙株式会社 |
| 30 生鮮食料品の鮮度保持方法 | 花王株式会社 | 68 食品その他の要鮮度保持品の鮮度保持法 | 鐘淵化学工業株式会社 |
| 31 保冷材及び保冷方法 | 株式会社日本触媒 | 69 冷凍調理茄子 | 株式会社八ちゃん堂 |
| 32 冷凍食品の製造方法 | フリスコ ファインドウス
アクチエンゲゼルシャフト | 70 鞘付の冷凍味噌枝豆およびその製造方法 | 株式会社ニチロ |
| 33 冷凍一次加工食品 | 大阪丸北商事株式会社 | 71 油脂調理冷凍野菜及びその製造方法 | 食品工業発展研究所 |
| 34 冷凍野菜の製造方法およびその装置 | 大阪丸北商事株式会社 | 72 冷凍大根絞汁製品 | 阿部 一衛 |
| 35 塩味茹枝豆の冷凍品及びその包装品 | 日本水産株式会社 | 73 野菜類の軟化防止方法 | ハウス食品株式会社 |
| 36 冷凍野菜の製造方法 | 昭和産業株式会社 | 74 香味野菜の処理方法 | マ・マーマカロニ株式会社 |
| 37 山菜を含む野菜の冷凍保存方法 | 岩崎 兼治 | 75 食品の鮮度維持用氷 | 大照産業株式会社 |
| 38 冷凍機温度で改善された安定性を有する植物性製品およびその製造方法 | パイロン・アグリカルチュール・カンパニー・ピーティーワイ・リミテッド | 76 ジャイアントコーンの処理方法 | 六甲バター株式会社 |

以下24点省略