

<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!

タラコの処理加工方法

[公開編]平成14年~平成16年(3年間) 70点
 (税込価格)

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥22,365-
 全文紙収録 B5製本版 ￥22,365-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥33,495-)

		既刊関連セットのご案内		(本体価格)
No,9288	公開特許	タラコの処理加工方法	平.11-13	57点 ￥13,000
No,8573	"	"	平.8-10	56点 ￥20,300
No,7985	"	"	平.4-7	54点 ￥19,700
No,7429	"	"	昭.63-平.3	63点 ￥20,000
No,6391	"	"	昭.57-62	68点 ￥21,400
No,8518	"	おにぎり用具材の製造加工方法	平.5-9	73点 ￥24,800
No,8200	"	シート状食品の製造加工方法	平.5-8	63点 ￥21,600
No,6791	"	魚介類珍味食品の製造方法	昭.55-平.1	80点 ￥24,400
No,6025	"	イカ風珍味食品の製造方法	昭.48-61	77点 ￥23,400
No,8008	"	魚肉チーズ嗜好食品の製造方法	昭.61-平.7	81点 ￥25,600
No,7667	"	水産物コピー食品の製造加工方法	昭.62-平.5	75点 ￥24,700
No,7666(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	昭.59-平.5	75点 ￥24,700
No,"(B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	昭.59-平.5	37点 ￥13,400
No,7651	"	昆布巻加工食品とその製造方法	昭.54-平.5	100点 ￥24,600
No,7769	"	エビの処理加工方法	平.3-6	65点 ￥23,500
No,7492	"	カニの処理加工方法と製品	昭.62-平.3	53点 ￥19,700
No,7984	"	鮭の処理加工方法と製品	平.4-7	70点 ￥27,600
No,7908	"	マグロの加工方法と製品	昭.62-平.6	68点 ￥23,700
No,8009	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.2-7	61点 ￥21,300
No,7663	"	貝類の加工方法と製品	平.3-5	56点 ￥19,600
No,7516	"	魚卵の保存加工処理方法と製品	平.2-4	59点 ￥19,700
No,8520	"	刺身用魚介類の保存・処理加工方法	平.5-9	64点 ￥23,200

*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 〒	

タラコの製造加工方法

No.9806

[公開編] 平成14年～平成16年(3年間) 70点

CD-ROM版 ¥22,365

B5製本版 ¥22,365

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥33,495)

- | | | | | | |
|----|---|---------------------|----|--|-------------------|
| 1 | たらこ加工食品およびその製造方法 | 傍田 良彦 | 33 | 食品の保存方法 | 株式会社やまやコミュニケーションズ |
| 2 | 魚卵乾燥食品および魚卵乾燥食品の製造方法 | 有限会社海人倶楽部 | 34 | 乳化食品及びその製造方法 | 有限会社ツツミプランニング |
| 3 | 粒状食品素材及びその製造方法 | 清水化学株式会社 | 35 | 減塩食品の製造方法 | 鐘淵化学工業株式会社 |
| 4 | 明太子風味の食品添加剤 | 有限会社フジ・バイオ研究所 | 36 | 魚卵粒入りソース類 | 日清フーズ株式会社 |
| 5 | 魚卵巣加工食品及びその製造方法 | 株式会社ピラミッド | 37 | 辛子明太子の製造方法 | 前田建設工業株式会社 |
| 6 | 魚卵製品及びその製造方法 | 有限会社スイケン | 38 | ニュートラシューティカルチップスおよびその製造法 | 味の素株式会社 |
| 7 | 耐熱性および水分散性に優れた香味製品 | 金印わさび株式会社 | 39 | 天然多糖およびポリアミノ酸からなるカプセル・ビーズ状組成物および人工魚卵 | 財団法人上田繊維科学振興会 |
| 8 | チーズ様魚卵加工食品およびその製造法 | 早淵 仁美 | 40 | 食品または食品素材の染色方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 9 | クリスピー食品およびその製造法 | 早淵 仁美 | 41 | 海洋プロテアーゼを用いて製造されるタンパク質加水分解物 | ノルデュール・イーエイチエフ |
| 10 | タラコ及び天然タラコのドリップ防止方法 | 株式会社エムアイエフ | 42 | 食品の旨味増強剤 | 藤沢薬品工業株式会社 |
| 11 | 魚卵調味液の排水処理法 | 株式会社ピーシーエス | 43 | 積層構造を有する食品及び充填用食品 | 株式会社アルス |
| 12 | 魚の塩蔵品の塩抜き方法及びその方法により得られた塩抜き塩蔵品 | 河道 タミ子 | 44 | 魚類の内臓から多価不飽和脂肪酸を構成成分とするリン脂質を含む脂質組成物を抽出するための方法... | 静岡県 |
| 13 | 食肉のメト化抑制剤、メト化抑制方法およびメト化抑制食肉 | 青葉化成株式会社 | 45 | 魚卵用品質保持剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 14 | 果物又は海畜産物等を含む果物様菓子とその製造方法及び濃縮可能な組成液 | 佐久間 和夫 | 46 | 食品等の処理剤 | 株式会社やつか |
| 15 | 芽胞菌の殺菌方法 | 株式会社やまやコミュニケーションズ | 47 | 加工食品 | キュービー株式会社 |
| 16 | 食品用組成物及びこれを使用した食品 | 日本食品化工株式会社 | 48 | 辛味種唐辛子を用いた食品用天然赤色香辛料 | 株式会社オールスパイス商会 |
| 17 | 焼きおにぎり状茶漬け及びその製造方法 | 有限会社河久 | 49 | 魚卵外皮の酵素分解によるアミノ酸成分の製法 | 有限会社フジ・バイオ研究所 |
| 18 | 塩辛スナック珍味の製造方法 | 株式会社布目 | 50 | 水産物用処理剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 19 | 乳酸醗酵液による食品の殺菌方法 | 株式会社やまやコミュニケーションズ | 51 | 鱈を原料とする顆粒状加工食品及びその製造方法 | 金田 泰子 |
| 20 | スクラロースを含有する組成物及びその応用 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 52 | 魚卵食品 | キュービー株式会社 |
| 21 | 人工粒状物用組成物及びそれを用いた人工粒状物の製造方法及びそれにより得られた人工粒状物 | 浜西 謙 | 53 | 辛子明太子 | 高木 健 |
| 22 | マダラ卵粒を卵巣膜から分離する方法 | 大和化成株式会社 | 54 | 明太子入り椎茸の旨煮およびその製造方法 | 森山 裕治 |
| 23 | 団粒魚卵含有ソース | 日清フーズ株式会社 | 55 | 抗菌作用および抗酸化作用を有する乳酸菌培養液で処理された魚介類 | 日本水産株式会社 |
| 24 | ゼリー状食品 | 青葉化成株式会社 | 56 | 食品の殺菌方法 | 株式会社ハナマサ |
| 25 | 食品処理剤及び処理方法 | クリーンケミカル株式会社 | 57 | 加工食品用離水防止剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 26 | 一酸化窒素消去剤 | 焼津水産化学工業株式会社 | 58 | 加工食品、加工食品の副合製品又はジュース類の製造方法 | 有限会社映富士 |
| 27 | 調味油脂組成物及びこれを用いてなる加工食品 | 鐘淵化学工業株式会社 | 59 | 風味増強組成物 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 28 | 乾燥具材 | 太陽化学株式会社 | 60 | ペースト状香辛料の製造方法 | 株式会社カネカサンスパイ |
| 29 | 明太子風味の食品調味料及び加工食品 | 有限会社フジ・バイオ研究所 | 61 | 新規乳酸菌及びこれを用いた風味改良調味料 | 株式会社やまやコミュニケーションズ |
| 30 | 魚卵の味付加工及び保存方法。 | 株式会社一級建築士事務所ハーバーハウス | 62 | 辛子明太子の製造方法 | 大山 真理子 |
| 31 | ドレッシング類 | 日清オイリオ株式会社 | 63 | 辛子明太子の外皮の処理方法及び食品 | 有限会社中島商店 |
| 32 | マグロ卵巣の加工食品 | 清水商工会議所 | | | 以下7点省略 |