

<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!

漬物の加工方法と製品

[公開編]平成16年~平成17年(2年間) 73点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥21,525-	¥20,500-
全文紙収録	B5製本版	¥21,525-	¥20,500-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥31,500-	¥30,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	公開特許	漬物の加工方法と製品	平.14-15	65点	¥15,750
No,9281	"	"	平.12-13	62点	¥14,500
No,8873	"	"	平.10-11	66点	¥19,700
No,8365	"	"	平.8-9	66点	¥19,700
No,7982	"	"	平.6-7	91点	¥29,800
No,7652	"	"	平.4-5	72点	¥21,800
No,7294	"	"	平.2-3	78点	¥22,500
No,6721	"	"	昭.63-平.1	80点	¥22,700
No,6170	"	"	昭.61-62	71点	¥19,600
No,5657	"	"	昭.59-60	72点	¥19,600
No,7262(A)	"	大根の処理加工方法	昭.48-平.2	67点	¥23,400
No,"(B)	"	牛ぼう・蓮根の処理加工方法	昭.48-平.2	43点	¥15,500
No,"(C)	"	山芋の処理加工方法	昭.48-平.2	49点	¥17,600
No,"(D)	"	食用花・葉の処理加工方法	昭.48-平.2	36点	¥13,000
No,7979	"	サツマイモの処理加工方法	平.4-7	55点	¥19,700
No,7422	"	"	昭.63-平.3	59点	¥20,000
No,6321	"	"	昭.50-62	57点	¥19,700
No,5859	"	野菜サラダの製造法と製品	昭.50-60	84点	¥25,300
No,6399(A)	"	乾燥野菜・野菜粉の製造加工方法	昭.58-62	75点	¥23,400
No,"(B)	"	野菜類の冷凍加工方法	昭.58-62	57点	¥18,600
No,"(C)	"	野菜エキスの抽出法と製品	昭.58-62	56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 〒	

漬物の加工方法と製品

No.9929

[公開編] 平成16年～平成17年(2年間) 73点

CD-ROM版 ¥21,525

B5製本版 ¥21,525

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥31,500)

1 花柄付き茄子漬け、ならびにその花柄向き整列方法および同花柄結束方法	株式会社マルハチ	29 干し柿漬物の製造方法	吉田 栄一
2 香料の劣化防止剤及び飲食品	丸善製薬株式会社	30 軟質たくあんの製造方法	山田 昌邦
3 結晶塩付着食品・枝塩	山澤 清	31 キムチ寿司	齋藤 和彦
4 沢庵臭の除去方法	新潟県	32 黒変を除去したジュンサイおよびジュンサイの黒変除去方法並びにジュンサイの保存方法	山本町
5 甘酢ぬか床	鈴木 啓一郎	33 食品用保存剤および食品の保存方法	アサマ化成株式会社
6 改良されたキムチ	有限会社コッシ	34 野菜キムチの製造方法	神戸屋レストランシステム株式会社
7 低温感受性酵母と抗菌物質産生乳酸菌を併用した発酵食品、野菜漬物、水畜…	秋田県	35 海洋深層水真空冷凍乾燥粉末還元キムチ漬物	本家食品有限会社
8 酢カドを低減した飲食物およびその製造方法	日研化成株式会社	36 浅漬けの製造方法	マルシゲ食品株式会社
9 漬物の煮物	小川 久美子	37 四角キムチ製造法	中西 文雄
10 キムチとその製造方法	中本 貴久	38 - アミノ酪酸含有組成物並びにその製造法	秋田銘醸株式会社
11 漬物用発酵液	秋本食品株式会社	39 漬物用組成物	昭和産業株式会社
12 吸湿性添加剤を含有する粉末製剤の固結防止剤	第一工業製薬株式会社	40 速醸糠床組成物	MCフードテック株式会社
13 食材の脱気装置	秋本食品株式会社	41 澱粉が塗布された凍結乾燥松茸及びこれを利用した松茸キムチ	元 鐘 光
14 食材の水分除去装置、及び食材の水分除去方法	秋本食品株式会社	42 ヘチマの漬物及びその製造方法	三正建設工業株式会社
15 漬物製造装置	キリンエンジニアリング株式会社	43 漬物用発酵液	秋本食品株式会社
16 漬物の劣化防止剤	太陽化学株式会社	44 わさび類醤油漬物の製造方法	有限会社美山フーズ
17 発酵米ぬか液の製造方法、解凍軟化畜肉の製造方法、変色防止味噌…	株式会社西木食品	45 古い野菜を加えることによる漬床及び漬物及び食品の改質方法。	豊屋食品工業株式会社
18 発酵により、有効成分および吸収性を向上させ、加工しないそのままの形の食品	吉岡 かほる	46 キムチの劣化防止剤	太陽化学株式会社
19 辛味を除去又は削減した大根浅漬の製造方法	明友産業株式会社	47 新規漬物、調味液及びその製造方法	山口 喜久二
20 塊状野菜のスライス装置	オカダテクノ有限会社	48 生野菜浸漬液	秋本食品株式会社
21 マルトヘキサオース・マルトヘプタオース生成アミラーゼとその製造方法並びに用途	株式会社林原生物化学研究所	49 納豆を原料とする発酵処理品の製造法、発酵処理品及びその利用法	越智 猛夫
22 食品類の水分活性調節剤及び水分活性調節方法	ユニチカ株式会社	50 Dグルカンを含む漬物用漬け汁、Dグルカンの抽出方法及びD…	株式会社ケイ・アイ・ディー
23 ヤーコンの漬物及びその製造方法	有限会社味衛門	51 漬床調味両用ソース及びその製造方法	総合エネルギー研究所株式会社
24 食材投入装置	秋本食品株式会社	52 植物の緑色を還元しあるいは緑色に保持する方法	株式会社佐藤運送
25 食材計量装置	株式会社ロード・エンジニアリング	53 おから漬物床	三浦 盛秀
26 漬物用海藻糠床の製造方法およびその漬物用海藻糠床を利用して得られる漬物の製造方法	独立行政法人水産総合研究センター	54 低温で良好な生育を示し、ナインを高生産する糖質資化性に優れた - アミノ…	秋田県
27 浅漬つけものの製造方法	伸栄産業株式会社	55 新生姜の製造方法及び新生姜	福田 誠
28 洗い生ラッキョウ及びその製造方法	室戸市		以下18点省略