

<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!

イカの加工方法と製品

[公開編] 平成16年~平成17年(2年間) 66点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥19,425-	¥18,500-
全文紙収録	B5製本版	¥19,425-	¥18,500-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥28,350-	¥27,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	公開特許	イカの加工方法と製品	平.14-15	65点	¥15,750
No.9278	"	"	平.12-13	59点	¥13,500
No.8804	"	"	平.10-11	63点	¥21,300
No.8322	"	"	平.8-9	63点	¥21,300
No.7956	"	"	平.6-7	63点	¥21,500
No.7614	"	"	平.4-5	64点	¥19,700
No.7328	"	"	平.2-3	56点	¥19,700
No.6731	"	"	昭.63-平.1	57点	¥19,700
No.6166	"	"	昭.61-62	54点	¥19,700
No.5707	"	"	昭.59-60	53点	¥19,700
No.8628	"	エビの処理加工方法	平.7-10	65点	¥23,500
No.7769	"	"	平.3-6	65点	¥23,500
No.7111	"	"	昭.62-平.2	62点	¥19,800
No.6011	"	"	昭.57-61	70点	¥22,400
No.8573	"	タラコの処理加工方法	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.6992	"	タコの処理加工方法と製品	昭.49-平.1	51点	¥19,700
No.8654	"	カニの処理加工方法と製品	平.4-10	70点	¥24,800
No.7492	"	"	昭.62-平.3	53点	¥19,700
No.8655	"	帆立貝の加工方法と製品	平.1-10	84点	¥27,700

*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 〒	

イカの加工方法と製品

No.9931

[公開編] 平成16年～平成17年(2年間) 66点

CD-ROM版 ¥19,425

B5製本版 ¥19,425

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,350)

- | | | | |
|-------------------------------------|-----------------|---|----------------|
| 1 魚介類由来のリン脂質の製造方法 | 旭化成ケミカルズ株式会社 | 29 活きた魚介類又は甲殻類をその鮮度と旨みを保持したまま加工する方法 | 大関食品株式会社 |
| 2 イカ乾製品の製造方法 | 株式会社スギヨ | 30 具材入りスリ身ボール及びその製造方法 | 株式会社鐘崎 |
| 3 イカ加工食品の調味済みパック | カネシメ松田水産株式会社 | 31 冷凍魚介類の製造方法、および、その冷凍魚介類の電子レンジ... | 有限会社大広 |
| 4 イカスミ含有食品組成物 | 株式会社ファンケル | 32 加圧加熱処理用魚介類の前処理方法 | 大塚食品株式会社 |
| 5 易吸収性ミネラル含有健康食品並びに其の製造方法 | アイシーエス株式会社 | 33 トマト味イカの沖漬け | 川端 洋子 |
| 6 水・畜産物含有有効成分のサイクロデキストリン包接物の製造方法 | 石川県 | 34 セラミック容器、釉薬並びに植物及び食品の鮮度維持法 | 株式会社ピーシーウェーブ |
| 7 乾物加工食品 | 株式会社タクマ食品 | 35 水産物の乾燥方法および乾燥装置 | 有限会社芝村熱利用開発 |
| 8 生イカの足からなる成形食材及びその製法並びにその用途 | 株式会社陽樹 | 36 魚介類由来リン脂質の製造方法 | 旭化成ケミカルズ株式会社 |
| 9 水産物用処理剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 37 いか塩辛の製造方法 | 海山株式会社 |
| 10 魚介類の鮮度保持ならびに輸送方法 | 株式会社羽根 | 38 魚介類フレーバーの製造方法 | 川崎 清光 |
| 11 辛子明太子 | 高木 健 | 39 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 |
| 12 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 | 40 ほたるいかの目玉除去装置 | 株式会社 ツネザワ工業 |
| 13 水産乾燥食品とその製法 | 株式会社トモエメール | 41 塩干物の製造方法及び塩干物製造パック | 遠井 博 |
| 14 スルメ | 龍屋物産株式会社 | 42 低温で良好な生育を示し、ナイシンを低生産する糖質資化性に優れ - アミノ... | 秋田県 |
| 15 蛍イカの丸干し | 有限会社浜浦水産 | 43 酸性電解水を利用したイカ類の活き方法 | 川波 卓 |
| 16 レトルト処理した焼きいか足食品の製法 | 株式会社マルエス | 44 漬け物の製法 | 株式会社 鹿児島TLO |
| 17 タレを絡めた乾燥するめ加工食品の製造方法 | 株式会社マルエス | 45 添加物塩の製造方法 | 本間 千亜紀 |
| 18 イカの塩辛 | 有限会社味研 | 46 調味料をかけたフライ食品の製造方法 | 共同食品工業株式会社 |
| 19 イカ焼き、イカ焼き機およびイカ焼きの製造方法 | 株式会社ジーファクトリー | 47 乾燥魚介類の製造方法 | 株式会社スギヨ |
| 20 新規な珍味並びにシート状水産物複合食品及びその製造方法 | 濱野 孝治 | 48 イカの耳(エンペラ)美味しくする方法。 | 荻野 時代 |
| 21 生鮮食料品の鮮度保持方法 | 株式会社大西コルク工業所 | 49 イカ詰め物食品およびその製造方法 | 株式会社長寿 |
| 22 有害金属除去方法 | マリン・サイエンス株式会社 | 50 オクトピン高含有魚介抽出物及びその製造方法、該オクトピン高含有魚介抽出物を含有する飲食品 | 焼津水産化学工業株式会社 |
| 23 イカくちの顎板除去方法と除去装置 | 有限会社三九 | 51 精力増強剤 | 焼津水産化学工業株式会社 |
| 24 魚介類の調味付け方法 | 株式会社スギヨ | 52 練り食品製造方法および練り食品 | 権田 清 |
| 25 食品千切り器 | 株式会社平野製作所 | 53 冷凍食材加工方法および冷凍食材 | 友田セーリング株式会社 |
| 26 ホタルイカを主成分とする加工食品及びこれを使用した豆腐状加工食品 | 株式会社山義 | 54 水溶性カルシウム液及びその製造方法 | 桑高 昭雄 |
| 27 寄生虫の殺虫方法および装置 | ニチモウ株式会社 | 55 食品等から重金属を除去する方法 | 東 順一 |
| 28 深層流水を主原料として用いた冷凍魚介類の解凍・加工処理方法 | 今西 一 | | 以下11点省略 |