

<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!

エビの処理加工方法と製品

[公開編]平成15年~平成17年(3年間) 74点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥21,735-	¥20,700-
全文紙収録	B5製本版	¥21,735-	¥20,700-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥32,550-	¥31,000-

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,9566	公開特許	エビの処理加工方法と製品	平.11-14	76点 ¥17,500
No,8628	"	"	平.7-10	65点 ¥23,500
No,7769	"	ウニの処理加工方法と製品	平.3-6	65点 ¥23,500
No,9483	"	水産物コピー食品の製造加工方法	昭.63-平.14	77点 ¥17,700
No,9096	"	"	平.6-12	54点 ¥19,800
No,7667	"	"	昭.62-平.5	75点 ¥24,700
No,9097	"	タコの処理加工方法と製品	平.2-12	60点 ¥20,700
No,6992	"	"	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,8885	"	数の子の処理加工方法と製品	昭.60-平.11	73点 ¥25,000
No,8659	"	イクラの処理加工方法と製品	平.1-10	68点 ¥24,400
No,8655	"	帆立貝の加工方法と製品	平.1-10	84点 ¥27,700
No,9288	"	タラコの処理加工方法	平.11-13	67点 ¥13,000
No,8573	"	"	平.8-10	56点 ¥20,300
No,7985	"	"	平.4-7	54点 ¥19,700
No,9278	"	イカの加工方法と製品	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,9077	"	塩辛類の製造加工方法と製品	平.7-12	58点 ¥19,800

*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 〒	

エビの処理加工方法と製品

No.9940

[公開編] 平成15年～平成17年(3年間) 74点

CD-ROM版 ¥21,735

B5製本版 ¥21,735

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥32,550)

1 接着用食品	オリエンタル酵母工業株式会社	28 甲殻類の加熱方法	日本鮮食株式会社
2 天ぷら・フライ用エビ材料、及び、その製造方法	森 哲郎	29 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
3 メラニン生成抑制素材	スリータイムコンサルティング株式会社	30 甲殻類または貝類フレーバー、およびそれを含有する食品	塩野香料株式会社
4 食品用黒変・褐変防止剤	大島 敏明	31 海老フライ及びその製造方法	山崎 富紀
5 冷凍海老等のパッケージ方法	有限会社浜與商店	32 濃縮装置	株式会社日本レオナード商会
6 電子レンジ調理に適した冷凍フライ用バター組成物及びそれを用いたフライ	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	33 海老フライ素材及び海老フライ	株式会社トクスイコーポレーション
7 食品保存方法とその装置	富士電機株式会社	34 海老加工品及びピザ	株式会社トクスイコーポレーション
8 魚肉ハンバーグ及び魚肉メンチカツ	株式会社幸伸	35 エビの処理方法及び加工エビ	飯塚 哲
9 肉類及びノ又は魚介類の品質安定化剤、これを用いた肉類及びノ又は魚介類の品質安定化方法…	パラダイムフーズ株式会社	36 塩干海老およびその製造法	有限会社大竹商店
10 加熱収縮を防止したエビ	川野 信久	37 深層流海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
11 えびの頭や甲を外す方法	白石 定雄	38 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
12 個別急速凍結装置	株式会社南食品	39 白えび酒	松山 健
13 魚類用選別機	有限会社水産経営技術研究所	40 品質改良用食塩代替物及び品質改良用食塩代替物を用いた加工食品	千葉製粉株式会社
14 フライ食品用品質改良剤及びフライ食品の製造方法	太陽化学株式会社	41 アクティブノイズキャンセラ	松下電器産業株式会社
15 むきエビ漬け込み方法	日本水産株式会社	42 食用エビ	大栄太源株式会社
16 揚げ物用組成物及び揚げ物	昭和産業株式会社	43 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を用いる調理方法。	有限会社大広
17 食感、味及び表面色を改良したエビ類の製造方法及びエビ類用表面色改良…	株式会社ニチレイ	44 生海老の包装方法	足立商事株式会社
18 海老加工食品およびその製造方法	株式会社洋星	45 冷凍むき甘えびおよびその製造方法	株式会社極洋
19 海産物加工食品の製造方法	株式会社徳元本店	46 蟹、海老等の茹で汁処理方法	寺尾 和弥
20 フライ・天ぷら用エビ材料の自動製造方法及び装置	森 哲郎	47 甲殻類フレーバーの製造方法	川崎 清光
21 生鮮食品保存液	内田 満雄	48 海産物の保存方法と海産物食品	中本 貴久
22 水産物用処理剤	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	49 ヌメリトリ剤	株式会社アルスココーポレーション
23 F Dエビ天ぷらの製造方法	東洋水産株式会社	50 伊勢エビの殻付きカマボコとその製造方法及び伊勢エビの身付きカマボコ	有限会社福寿丸
24 発酵調味料の製造方法	株式会社 かつお技術研究所	51 えびの成分を混入した麺類及びその製造方法	小原 博幸
25 むき海老の洗浄装置	日本たばこ産業株式会社	52 不可逆的変性を利用した水産物、加工食品	シナプス・リンク・コーポレーション
26 海老の殻で構成された珍味加工食品	山崎 芳清	53 間接蒸煮冷却装置	株式会社日本レオナード商会
27 熱処理海老	株式会社洋星		以下21点省略