

<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!

カット野菜の保存処理方法

[公開編] 平成14年~平成17年(4年間) 86点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥27,405-	¥26,100-
全文紙収録	B5製本版	¥27,405-	¥26,100-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥40,950-	¥39,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	特許種別	タイトル	年次	点	価格
No,9359	公開特許	カット野菜の保存処理方法	平.5-13	77点	¥17,700
No,9762	登録特許	冷凍野菜の製造加工方法	平.6-15	100点	¥23,700
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

*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 〒	

カット野菜の保存処理方法

No.9969

[公開編] 平成14年～平成17年(4年間)

86点

CD-ROM版 ¥27,405

B5製本版 ¥27,405

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥40,950)

- | | | | |
|--|----------------------------|---|------------------------------|
| 1 サラダ | キュービー株式会社 | 35 生鮮食品の日持ち向上剤の製造方法 | 鈴木 芳孝 |
| 2 粒状食品入り酸性ゾル状食品及びその製造法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 36 カットレタスの鮮度保持方法 | 積水化学工業株式会社 |
| 3 カット根菜類浸漬用組成物及びカット根菜類の製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 | 37 野菜用鮮度保持剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 4 食品用pH調整剤 | 藤沢薬品工業株式会社 | 38 カット野菜の鮮度保持方法 | 株式会社加ト吉 |
| 5 袋詰め食品の製造方法 | 小野食品興業株式会社 | 39 菌の増殖を抑制する生鮮食品収容体および生鮮食品保存方法 | 株式会社千代田物産 |
| 6 鮮度賦活方法および装置 | 皇冠金属工業株式会社 | 40 果物および野菜の保存剤 | シトラス・センセーション・プロプライエタリー・リミテッド |
| 7 レタスの処理方法及びレタスの漬物 | 渡辺 桐子 | 41 青果物入り包装体 | 住友ベークライト株式会社 |
| 8 食品処理方法及び装置 | 株式会社リュウビ | 42 過熱水蒸気による生鮮野菜殺菌方法及びその装置 | パーキテック株式会社 |
| 9 制御低温湯流による生野菜類の洗浄殺菌・褐変防止化低温処理法 | 関東チルドフード事業協同組合 | 43 野菜加工方法 | ビジネスプラン株式会社 |
| 10 薩摩芋の加工食品 | 農事組合法人マルツボ加工センター | 44 容器入り惣菜 | 株式会社ケイパック |
| 11 青果物の鮮度維持カセット及び収納容器並びに冷蔵庫 | 松下冷機株式会社 | 45 カット野菜の保存方法及び容器詰めカット野菜の製造方法 | キュービー株式会社 |
| 12 リポキシゲナーゼを含有する野菜・果実類を用いる加工食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 | オニオンビューレ又はオニオンパウダーの製造方法、並びにそれを用いたスープ又はソース | クノール食品株式会社 |
| 13 生餃子の調理法及び生餃子 | 関東チルドフード事業協同組合 | 47 カットきのこ、及び該カットきのこの料理への供給方法 | 長野木田工業株式会社 |
| 14 凍結融解処理サラダとその製造方法 | 松下冷機株式会社 | 48 硬質乾燥カット梅の製造方法並びに該方法により得られる硬質乾燥カット梅 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 15 カットごぼうの製造方法 | 有限会社 高野屋 | 49 カット野菜のガス充填包装体 | 大倉工業株式会社 |
| 16 改良されたクイック・クック用脱水野菜 | パイロン・オーストラリア・ピーティーワイ・リミテッド | 50 高還元性乾燥食品及びその製造方法 | 仙波糖化工業株式会社 |
| 17 生物生産物の包装 | ランデック コーポレーション | 51 カット野菜の保存方法及び容器詰めカット野菜の製造方法 | キュービー株式会社 |
| 18 調理用減圧遠心脱水装置 | 小野食品興業株式会社 | 52 食品の殺菌方法 | 株式会社ハナマサ |
| 19 刻み野菜サラダ | 旭化成株式会社 | 53 褐変抑制剤及びその製造方法 | 独立行政法人食品総合研究所 |
| 20 消毒方法 | 井上 直史 | 54 生鮮野菜の鮮度保持方法および保存性のよい生鮮野菜 | アサマ化成株式会社 |
| 21 野菜の洗浄殺菌方法 | エナジーサポート株式会社 | 55 食品製造工程における微生物殺菌剤ならびに可食性洗浄剤。 | 大原 三郎 |
| 22 加工野菜、およびそれを使った即席サラダ用食材 | 株式会社マルハチ | 56 カットキャベツの包装体 | 住友ベークライト株式会社 |
| 23 青果物の殺菌処理方法 | ホシザキ電機株式会社 | 57 野菜類いも類豆類穀物を原料とした加工食品とその製法 | 株式会社日本ピクルス |
| 24 マイクロ波を利用した常圧高温蒸気の製造とマイクロ波の応用による殺菌システム並びに青果物の... | 河野 武平 | 58 生鮮野菜用除菌剤及びその除菌方法 | 株式会社さくらフーズ |
| 25 食品危害検査を基準にした農産物を原材料とする生食製品の製造工程管理手法 | 石川 敏夫 | 59 カット野菜の保存方法 | 住友ベークライト株式会社 |
| 26 いも類及び野菜類の調理方法 | 株式会社日本ピクルス | 60 ミックスカット野菜の鮮度保持包装袋及びそれを用いた包装体 | 住友ベークライト株式会社 |
| 27 カット野菜パックの製造方法 | オリオン機械株式会社 | 61 野菜パティの製造方法 | 味の素株式会社 |
| 28 食品包装容器 | 中国パール化成株式会社 | 62 大根粉末の製造方法 | 株式会社バイオックス |
| 29 加工青果物、およびそれを素材にした加工食品、ならびにそれらの製造方法 | 柿崎 寿男 | 63 カット野菜の静菌方法 | 日本たばこ産業株式会社 |
| 30 野菜の保管方法及びそれを用いた保管システム | 松下電器産業株式会社 | 64 有機野菜の処理方法及びその装置 | 株式会社前川製作所 |
| 31 電子レンジ対応の煮崩れしない味付け冷凍南瓜及び根菜野菜の製造方法 | 株式会社トミイチ | 65 野菜保存用照射装置 | 株式会社エムピーアール |
| 32 生鮮食品等の洗浄殺菌方法とその装置 | 株式会社オメガ | 66 包装袋及び包装体 | 住友ベークライト株式会社 |
| 33 生鮮食品の日持ち向上方法 | 本部三慶株式会社 | 67 生鮮野菜群の殺菌処理方法 | ホシザキ電機株式会社 |
| 34 キャベツを切る方法 | 中村 三千穂 | | 以下19点省略 |