

< 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!

生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法

[公開編] 平成 14 年 ~ 平成 17 年 (4 年間) 89 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 28,350 -	¥ 27,000 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 28,350 -	¥ 27,000 -
(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 42,000 -	¥ 40,000 -)

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, 9302	公開特許	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	平.5-13	76点 ¥19,000
No, 9761	"	野菜シートの製造加工方法	平.6-15	85点 ¥19,600
No, 9390	"	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, 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
No, 8584	"	"	平.8-10	57点 ¥20,500

*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 P D F ファイルにしおりリンク機能、B 5 製本版は B 5 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・B 5 製本版・一括購入
所 属 部 署	題 名 _____
	合計 ¥ _____
担 当 者 名	E-mail _____
	() Fax ()
住所 〒 _____	

料金には別途送料がかかります。

生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法

No.9971

[公開編] 平成14年～平成17年(4年間) 89点

CD-ROM版 ¥28,350

B5製本版 ¥28,350

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥42,000)

- | | | | |
|---|------------------------|--------------------------------------|------------------------------|
| 1 食品の鮮度保持剤及び食品の鮮度保持処理方法
生鮮食品の変敗抑制機能を有しかつ | 株式会社 タケックステクノ | 33 活性酸素消去能低減抑制剤 | 株式会社林原生物化学研究所 |
| 2 容器・梱包等の軽量化ならびに流通コスト削減・・・ | 大原 三郎 | 34 揮散性薬剤含有粘着シート状物 | レンゴー株式会社 |
| 3 鮮度保持剤 | 澤田 重美 | 35 イソチオシアン酸アリルを含有した塗布用組成物及び食品包装用シート | 有限会社アート・バイオ・テクノ |
| 4 食品の鮮度保持方法 | 苅野 仁 | 36 植物鮮度保持材および植物鮮度保持法 | 嘉陽 孝雄 |
| 5 農産物・園芸産物の鮮度保持剤及び鮮度保持方法 | 大日精化工業株式会社 | 37 ガス吸着材及びガス吸着シート | TDK株式会社 |
| 6 生物活性剤および医薬 | 有限会社アイ・ピー・イー | 38 野菜用鮮度保持剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 7 水質改善剤及びその使用方法 | 平井 秀武 | 39 食品用変色防止剤および食品の変色防止方法 | アサマ化成株式会社 |
| 8 食品の鮮度保持機能を有する複合材およびその加工法、並びに食品の鮮度保持方法 | 前田 信秀 | 40 大根おろしとその葉茎類の鮮度保持食品と他のものを入れた混合健康食品 | 田中 友爾 |
| 9 鮮度保持材 | ユニチカ株式会社 | 41 生鮮物保存庫内の空気浄化方法及びその装置 | 株式会社日鮮 |
| 10 植物のエチレン生合成阻害剤 | 住友化学工業株式会社 | 42 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 |
| 11 生鮮食品の鮮度保持方法とそれに使用する塩含有氷の製造方法と生鮮食品の鮮度保持システム | 株式会社前川製作所 | 43 吸着材、その製造方法及びその適用 | 株式会社ブリヂストン |
| 12 食酢組成物 | 理研ビタミン株式会社 | 44 機能性を有するヒドロゾル及びその製造方法 | 株式会社テイエム・テクノ |
| 13 青果物又は花卉の鮮度維持方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 45 食品等の処理剤 | 株式会社やつか |
| 14 二酸化塩素剤と超音波照射とを併用した除菌方法 | 助川化学株式会社 | 46 高鮮度凍結生野菜の製造方法 | 株式会社アビー |
| 15 食品鮮度保持剤 | 本村 昌子 | 47 イソチオシアン酸アリルのアルコール水溶液鮮度保持剤 | 伊藤 日出生 |
| 16 食品用のコーティング剤、食品及び食品処理方法 | 株式会社デザートランド | 48 青果物用洗浄剤組成物及び青果物 | 株式会社ミズホケミカル |
| 17 抗菌性組成物 | 村櫻石灰工業株式会社 | 49 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 |
| 18 殺菌・抗菌剤及び殺菌・抗菌方法 | 株式会社エムティシィ | 50 農作物の鮮度維持用複合吸着剤 | 株式会社かこうクリーン・フローラ |
| 19 鮮度保持剤および樹脂組成物 | 株式会社海水化学研究所 | 51 鮮度保持材およびその加工法 | 前田 信秀 |
| 20 生蓮根の鮮度保持方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 52 檜葉鮮度保持剤 | 山田 金伍 |
| 21 組成物 | 林 道夫 | 53 鮮度保持用物質放出性重合体組成物、鮮度保持剤・・・ | 三井化学株式会社 |
| 22 食品用の除菌剤及び食品の除菌方法 | 矢橋工業株式会社 | 54 野菜の鮮度保持剤、野菜の鮮度保持方法および野菜の栽培方法 | 河野 茂生 |
| 23 シリケート含有粉末 | サウスウエスト・リサーチ・インスティテュート | 55 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 |
| 24 植物や食品の鮮度保持方法および鮮度保持機械 | 柳沢 博 | 56 鮮度保持剤 | 第一化成産業株式会社 |
| 25 ポリ塩化ビニリデン系不織布 | 旭化成株式会社 | 57 青果物の鮮度保持システム | 株式会社白鳥ナノテクノロジー |
| 26 食品保存剤、それを含有する食品、および野菜の調製方法 | チッソ株式会社 | 58 被加熱体、およびその使用による生鮮食品の鮮度再生装置と鮮度再生方法 | 片倉 健一 |
| 27 生鮮、青果の食料品等の鮮度保持用のセラミックの製造法 | 佐藤 一男 | 59 品質保持剤 | 独立行政法人 科学技術振興機構 |
| 28 鮮度保持材及び鮮度保持部材 | 株式会社ブリヂストン | 60 青果物の鮮度保持方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 |
| 29 食品用黒変・褐変防止剤 | 大島 敏明 | 61 イオン遠赤外線による鮮度保持 | 有限会社 泰 |
| 30 植物の病原菌の繁殖抑制・殺菌方法及び農産物の鮮度維持方法
葉状農作物の鮮度保持結束体及び該 | 張 書廷 | 62 マイナスイオンを発生する樹脂、装身具、寝具、鮮度保持材。 | 月星化成株式会社 |
| 31 結束体を用いた葉状農作物の鮮度保持結束方法 | オーシャン貿易株式会社 | 63 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 |
| 32 食品処理剤及び処理方法 | クリーンケミカル株式会社 | | 以下26点省略 |