

< 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!

鮫の処理加工方法と製品

[公開編] 平成 8 年 ~ 平成 17 年 (10 年間) 81 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 25,515 -	¥ 24,300 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 25,515 -	¥ 24,300 -
(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 37,800 -	¥ 36,000 -)

既 刊 関 連 セ ャ ッ ト の ご 案 内

(本体価格)

No.	公開特許	既 刊 関 連 セ ャ ッ ト の ご 案 内	点	(本体価格)
No, 9724	公開特許	鮫の処理加工方法と製品	平.12-15	89点 ¥19,800
No, 8881	"	"	平.8-11	56点 ¥19,700
No, 7984	"	"	平.4-7	70点 ¥27,600
No, 7428	"	"	昭.62-平.3	62点 ¥23,400
No, 8656	"	魚介類の燻製方法と製品	平.1-10	74点 ¥26,300
No, 8719	"	ウナギの加工方法と製品	平.6-10	63点 ¥21,800
No, 7661	"	"	昭.63-平.5	58点 ¥19,700
No, 8720(A)	"	ウナギの養殖方法と装置	平.5-10	57点 ¥21,500
No, " (B)	"	ウナギの輸送方法と装置	"	52点 ¥19,700
No, 9099(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	平.6-12	65点 ¥21,900
No, 7666(A)	"	"	昭.59-平.5	75点 ¥24,700
No, 9099(B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	平.6-12	40点 ¥14,600
No, 7666(B)	"	"	昭.59-平.5	37点 ¥13,400
No, 8008	"	魚肉チーズ嗜好食品の製造方法	昭.61-平.7	81点 ¥25,600
No, 7897	"	魚類の冷凍加工方法	平.5-6	71点 ¥26,500
No, 7521	"	"	平.3-4	74点 ¥26,700
No, 7516	"	魚卵の保存加工方法と製品	平.2-4	59点 ¥19,700
No, 9356	"	人工魚卵の製造加工方法	昭.60-平.13	65点 ¥15,000
No, 7651	"	昆布巻加工食品とその製造方法	昭.54-平.5	100点 ¥24,600
No, 7663	"	貝類の加工方法と製品	平.3-5	56点 ¥19,600
No, 8978	公告特許	鮫の処理加工方法と製品	昭.60-平.11	69点 ¥28,800

*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 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 〒	

鮫の処理加工方法と製品

No.9974

[公開編] 平成8年～平成17年(10年間)

81点

CD-ROM版 ¥25,515

B5製本版 ¥25,515

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥37,800)

1 乾燥板状魚食品及びその製造方法	よっちゃん食品工業株式会社	36 ラーメン	株式会社 フタバ
2 魚肉加工食品およびその製造方法	株式会社スギヨ	37 サメ肉落とし身及びその製造方法	株式会社紀文食品
3 カプセル形食品及びその製造方法	マコマ株式会社	38 フカヒレ分解物	須見 洋行
4 カプセル入り食品及びその製造方法	マコマ株式会社	39 サメ肉の臭気を除去する方法	株式会社中華高橋水産
5 玉子被覆成形米飯の製造方法	味の素株式会社	40 滋養強壮健康増進用組成物	田中 光二
6 魚類鱸スナック食品とその製造方法	株式会社ニチロ	41 サメ肉を主材とする成形食品及びその製造方法	株式会社中華高橋水産
7 落とし身の品質改良法	中央水産研究所長	42 ソフトカプセル用皮膜及びソフトカプセル剤	株式会社マリンファーム
8 調味あるいは調理済ふかひれ食品加工方法	株式会社岩本萬平商店	43 ジオキサホスフェニン化合物を含有する有機高分子材料用安定剤組成物および有機高分子材料組成物	吉富ファインケミカル株式会社
9 肉加工食品およびその製造方法	株式会社スギヨ	44 骨構成成分含有カルシウム・マグネシウム組成物及びこれを用いたカプセル型栄養補助食品	株式会社オクゼン
10 畜肉ペースト及びその製造方法	安里 繁雄	45 サメ類落身の製造方法およびその製造装置	協同水産株式会社
11 合成肝油の製造物	宮城 盛光	46 珍味食品と、その製造法	株式会社大塩するめ
12 合成肝油の製造方法	宮城 盛光	47 深海鮫の肝油の製造方法	宮崎 一正
13 健康食品	徳丸 千之助	48 血管新生作用を有するサメ軟骨含有免疫活性化剤と癌治療におけるその使用	株式会社セイシン企業
14 ふかひれ及びその製造法	株式会社中華・高橋	49 水産動物の肝臓利用食品の製造方法	月島食品工業株式会社
15 ふかひれ及びその製造法	株式会社中華・高橋	50 鮫鱸の接着方法	株式会社コーケンフーズ
16 加工魚肉	有限会社高一水産	51 高度不飽和脂肪酸含有油脂の製造方法	月島食品工業株式会社
17 卵の加工法	中島 昭三	52 サメ軟骨抽出物及びその製造方法	焼津水産化学工業株式会社
18 加工動物性蛋白食材及びその製造方法	株式会社かたやま	53 フカヒレ様食品	理研ビタミン株式会社
19 腫瘍新生血管阻害物質及び医薬組成物	八木田 旭邦	54 サメ皮の処理方法およびコラーゲン製造方法	渡辺 海司
20 魚介類の加工方法	株式会社 合食	55 コラーゲン生成促進剤	有限会社野々川商事
21 フカヒレ様食品	日本カーバイド工業株式会社	56 鮫由来コンドロイチン硫酸鉄コロイド含有注射液	ニプロ株式会社
22 いか足包み魚肉練製品	株式会社スギヨ	57 耐久力増強剤	社団法人マリノフォーラム二十一
23 液体鮫軟骨の製造方法	山根 馨	58 鮫軟骨エキス	レ ラボラトワール エテルナ インコーポレイティド
24 高純度スクアランおよびその製造方法	日本石油化学株式会社	59 サメ軟骨の処理方法	山根 馨
25 魚類頭部の分離方法及びその装置	株式会社藤井水産	60 鱸鱸の皮剥き機	有限会社マサル工業所
26 サメ皮加工食品及びその製造法	株式会社紀文食品	61 健康食品およびその製造方法	株式会社エル・エスコポレーション
27 鮫軟骨エキス	レ ラボラトワール エテルナ インコーポレイティド	62 缶詰産業のためのマグロその他の魚類の皮剥ぎ方法及びこれを実施するための装置	デル サー ゴンザレス、クレメンテ
28 魚類処理物分離装置	株式会社藤井水産	63 魚類の内臓から多価不飽和脂肪酸を構成成分とするリン脂質を含む脂質組成物を抽出するための...	静岡県
29 ふかの胸びれの製造法	株式会社中華・高橋	64 血管壁修復用飲食物	株式会社優芳舞
30 アンモニア発生抑制剤、アンモニア発生抑制食品、それらの製造方法およびアンモニア発生抑制方法	財団法人食品産業センター	65 魚肉の改質方法	共栄水産株式会社
31 サメ類落身の製造方法	日本水産株式会社	66 角質細胞成熟促進剤及びそれを含有してなる経口投与組成物	ポーラ化成工業株式会社
32 魚翅様食品の製造方法	株式会社 日商	67 魚卵用品質保持剤	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
33 微粉末状のサメ軟骨からなる抗腫瘍効果が期待しうる経口摂取用製剤	八木田 旭邦	68 細胞環境改質剤	坂口 昇
34 ラーメン	株式会社 フタバ	69 健康食品	アレンジメント株式会社
35 サメ肉落とし身及びその製造方法	株式会社紀文食品		以下12点省略