

Japio世界特許情報全文検索サービス (Japio-GPG/FX)



一般財団法人

日本特許情報機構

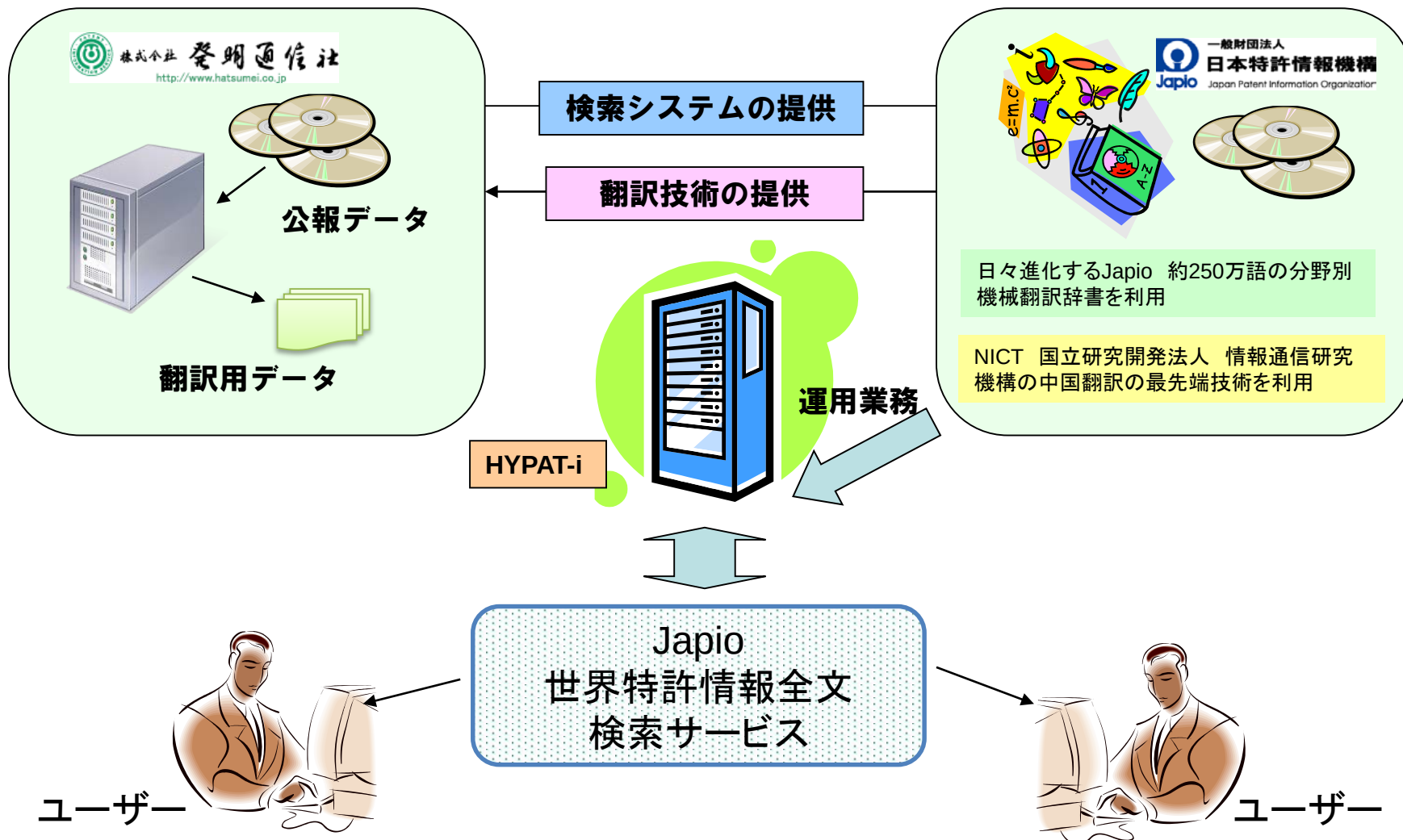
Japan Patent Information Organization



株式会社 **発明通信社**

<http://www.hatsumei.co.jp/>

Japio世界特許情報全文検索サービス (Japio-GPG/FX)



主要国(中国・韓国・日本・米国・欧州・WIPO(PCT)・ドイツ、フランス)の全文
テキスト情報・書誌情報を収録し、日本語・英語(中国・韓国を除く)で横断検索

技術用語の検索支援機能を利用し、類似語の日本語と英語で検索を行うことにより、検索の漏れを軽減

約250万語の技術用語から厳選した36分野別の機械翻訳辞書を利用し、高品質な機械翻訳(英⇒日)

[illegible]

Japio-GPG/FX特徴 ①

- 同一検索式で主要国(中国・韓国・日本・米国・欧州・WIPO(PCT)・ドイツ・フランス)の特許情報(全文)を日本語・英語(中国・韓国を除く)でテキスト検索(横断検索)が可能です。

「インクジェット」で検索

高精度な翻訳文章が横断検索を実現

【中国(CN)】



【韓国(KR)】



【日本(JP)】



【米国(US)】



【欧州(EP)】



【WIPO(PCT)】



【ドイツ(DE)】



【フランス(FR)】



Japio-GPG/FX特徴 ②

■ 検索用の日本語は、**約250万語の技術用語**から厳選した**36分野別の機械翻訳辞書**を利用し、高品質の日英機械翻訳文を作成いたしました（ルールベース）。

高品質の翻訳データを検索に利用するメリット

複数の複雑な英語表現も一つの日本語で検索可能になります。

操作装置

- controller
- control device
- operation device
- operation unit
- operation apparatus
- actuating apparatus
- . . .

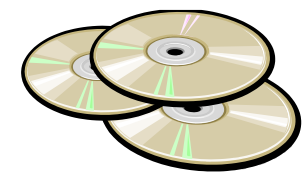
※イメージ例です。

Japio-GPG/FX特徴 ③

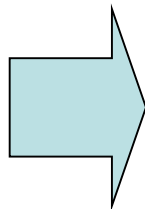
■ JapioとNICTは、特許文献の中日自動翻訳に関する共同研究を推進してきました。Japioの所有する大規模な特許データベース、特許データの処理技術・ノウハウと、NICTの所有する言語構造の大きく異なる中国語と日本語の翻訳を可能とした、**最先端の統計翻訳技術**を活用して、高精度な翻訳を実現いたしました。同技術と発明通信社が提供する中国公報翻訳用データを利用し、中国特許の全文翻訳を実施いたしました（統計ベースシステム）。

※2015年7月、大幅改良し、機械翻訳精度がさらに向上しました。

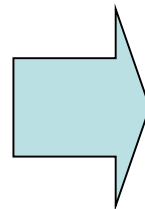
NICT: 国立研究開発法人 情報通信研究機構



発明通信社
翻訳用抽出データ



Japio & NICT
自動翻訳ソフトウェア



Japio世界特許情報全文検索
サービス (Japio-GPG/FX) ₆

Japio-GPG/FX 直感的な検索画面

Japio世界特許情報全文検索サービス Japio-GPG /FX

検索お役立ち | 審判期間 | マニュアル | ポータル | しおり表示 | 検索式表示 | 検索履歴表示 | 検索支援(用語・出願人・発明者) | 翻訳Webサービス |

検索 ログアウト

① 国・公報種別選択

☒ 5庁 + PCT
選択 / 選択解除

☒ 中国 (CN)
☒ 特許公開
☒ 特許公告・登録
☒ 実用新案公告・登録

☒ 韓国 (KR)
☒ 特許公開
☒ 特許公告・登録
☒ 実用新案公開
☒ 実用新案公告・登録

☒ 日本 (JP)
☒ 特許公開
☒ 特許公告・登録
☒ 実用新案公開
☒ 実用新案公告・登録

☒ アメリカ (US)
☒ 特許公開
☒ 特許登録

☒ 欧州特許庁 (EP)
☒ 特許公開
☒ 特許登録

☒ PCT (WO)
☒ 国際公開

☐ ドイツ (DE)
☐ 特許公開
☐ 特許公告・登録
☐ 実用新案

☐ フランス (FR)
☐ 特許公開
☐ 特許登録
☐ 実用新案

② 検索項目

☒ 発明の名称 (TI)
☒ 要約 (AB)
☒ クレーム (CL)
☒ 詳細な説明 (DS)

③ 入力例

先行ダイアード

ND:スペース、OR:+(半角)、NOT:-(半角)

検索可能言語: 審判文庫の全言語(PCT公開言語)

※中国・韓国のクレームと詳細な説明は英語データなし

nippon patent
"nippon patent"
amada taro
yamada taro"

IPC: FI・ECLA・CPC
A01B1/00
A01B1/
A01B
A01B13/02A
G06F3/14,310C
H04Q3/58,101
Fターム
2B033AA01
2B033AA
2B033
※IPC・FI・ECLA・CPC間はOR検索

出願日 (AD) 20100101
公報発行日 (PD) 201001
優先権主張日 (PRD) 2010

出願番号 (AN)
文献番号 (PN) US2008028494A1
優先権主張番号 (PR) US2008028494

④ 検索クエリー

TI(名称)、AB(要約)、CL(クレーム)、DS(詳細な説明)
NL(全体)、IC(IPC)、FI(FI)、FT(Fターム)
AND演算:スペース又はAND(半角大文字)
OR演算:+(半角)又はOR(半角大文字)

検索 クリア

- ① 検索対象国を簡単に選択
- ② 検索したい用語を日本語・英語で入力
 - ・日本語と英語の混在可能
 - ・AND、OR検索可能
- ③ 異なる分類を入力
 - ・分類(IPC、ECLA、CPC、FI、Fターム)
 - ・OR検索可能
- ④ 詳細検索入力も用意

Japio-GPG/FX 洗練された一覧表示

検索 > 一覧表示 (((TI:発行ダイアード OR AB:発行ダイアード OR ...

2,515 件中 111 - 120 件目 (1.043秒)

Page | << 先頭ページへ | < 前へ | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 次へ | > | ダウンロード

☐ 要約非表示 ☒ 10件 ☐ 25件 ☐ 50件

☐ 代表ファミリー表示
☐ 日本語代表表示(J)
☐ 英語代表表示(E)
☐ 非英語代表表示(N)

☐ JP ☐ US ☐ EP
☐ PCT ☐ CN ☐ KR
☐ DE ☐ FR
☐ ファミリー除外

国
 JP(2393)
 CN(48)
 US(41)
 WO(27)
 KR(4)
 EP(2)
 種別
 A(1453)
 A1(66)
 B(4)
 B1(11)
 B2(738)
 C(8)
 S(10)
 U(108)
 Y(6)
 Y2(111)

111.
INTERFACE MODULE ALLOWING DELIVERY OF TISSUE STIMULATION AND ELECTROSURGERY THROUGH A COMMON SURGICAL INSTRUMENT
 共通の外科手術器具を介した組織の刺激および電気手術の送達を可能にするインターフェースモジュール

出願人: メトロロニック・ソーメド・インコーポレーテッド
 発明者: マッキニー、ジェレミー・マイケル; リー、ウェンジェン; マクファーリン、ケヴィン・リー
 出願番号: JP2014534775 (JP20140534775) [2012-10-05]
 文献番号: [JP2014533135T](#) ([JP2014533135A](#)) [2014-12-11]
 I P C : A61B18/12[200601](A61B18/12)
 F I : A61B17/39,320; A61B17/39,310
 Fターム: 4C160KK03; 4C160KK04; 4C160KK05; 4C160KK23; 4C160MM32

要約 (日): 本明細書に提示された概念は、電気刺激発生器、高周波発生器および器具に電氣的に結合せらるるインターフェースモジュールに関する。選択モジュールが、インターフェースモジュールに結合され、電気刺激発生器から器具に電気刺激信号を送達するための第1のモード、および高周波発生器から器具に高周波信号を送達するための第2のモードで動作する。【選択図】図1

112.
[ja] 静電気除去装置
 静電気除去装置

出願人: 理研精工株式会社
 発明者: 大石和正; 森田真史
 出願番号: JP2013139050 (JP20130139050) [2013-07-02]
 文献番号: [JP5635656B9](#) ([JP5635656B1](#)) [2014-12-03]

①ファセット機能で1次検索後の絞り込みが容易

②パテントファミリー文献のうち、代表となる文献のみを表示する機能とファミリーから除外する機能

③各国ファミリーの確認も容易

④要約の非表示、表示件数選択 (10、25、50件) (2016.8追加)

※その他、ハイライト、公報リンク機能などを実装

Japio-GPG/FX 充実の詳細表示

9,507件中91件目

JPドシエ USドシエ Espacenet 全図面表示 ファイル出力 ダウンロード

1<<先頭へ <前へ 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 次へ>

書誌+全文(英語・日・C)表示

91. Inkjet image forming apparatus and ink container
【E】 **インクジェット画像形成装置とインクタンク**

出願人: KYOCERA Document Solutions Inc.; KYOCERA Document Solutions Inc.(KYOCERA DOCUMENT SOLUTIONS INC.(KYOCERA DOCUMENT SOLUTIONS INC.))

発明者: Masanobu Maeshima(MAESHIMA MASANOBU(MAESHIMA MASANOBU))

出願番号: US13/928158(US201313928158) [2013-06-26]

文献番号: US8919913B2 (US8919913B2) [2014-12-30]

I P C : B41J29/393; B41J2/175; G08B13/14(B41J29/393; B41J2/175; G08B13/14)

E C L A :
C P C : B41J2/17503; B41J2/17513; B41J2/1752; B41J2/17553

優先権主張番号: JP20120146678 [2012-06-29]; JP20120215668 [2012-09-28]

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧

英語/中国語	日本語
<invention-title>	【発明の名称】
Inkjet image forming apparatus and ink container	【E】 インクジェット画像形成装置とインクタンク
<abstract>	【要約】
An inkjet image forming apparatus includes an ink container and a container installed part. The ink container stores an ink. To the container installed part, the ink container is attached/detached. The ink container includes an RFID tag, a pouch pack and a container case. The pouch pack contains the ink. The container case covers the pouch pack, has one wall to which the RFID tag is fixed and further has an engaging part stopping the pouch pack in an engaged state and keeping a distance between the RFID tag and the pouch pack a predetermined value or more. The container installed part includes an RFID sensing circuit board configured to carry out wireless communication with the RFID tag.	【E】 インクジェット画像形成装置 はインクタンクおよび容器設置部分を含んでいる。インクタンクはインクを格納する。容器設置部分に、インクタンクは付けられる/分離される。インクタンクはRFIDタグ、パウチ・バックおよび収容ケースを含んでいる。パウチ・バックはインクを含んでいる。収容ケースはパウチ・バックをカバーする、1つの内壁を持っている、に、どれ、RFIDタグは固定される、そして、さらに、係合部を持っている、係合状態中のパウチ・バックを止めること、またRFIDタグとパウチの間の距離を維持すること、所定値をバックする、あるいは、さらに多く容器設置部分は、RFIDタグとの無線コミュニケーションを実行するように構成されたRFID検出回路基板を含んでいる。

④

パテントファミリー	US201313928158	[2013-06-26]	US2014002553A1 E	[2014-01-02]	公報PDF	フロントPDF	サマリーPDF
			US8919913B2	[2014-12-30]	公報PDF	フロントPDF	サマリーPDF
	CN20131250100	[2013-06-21]	CN103507419A	[2014-01-15]	公報PDF	フロントPDF	サマリーPDF
			CN103507419B	[2015-07-22]	公報PDF	フロントPDF	サマリーPDF
	JP20120215668	[2012-09-28]	JP2014028503A J	[2014-02-13]	公報PDF	フロントPDF	サマリーPDF
			JP5866269B2	[2016-02-17]	公報PDF	フロントPDF	サマリーPDF

- ① 発行国言語(英語、中国)、日本語を全文対訳表示
- ② 代表図表示
- ③ 全図面表示(図面スクリーニング可)
- ④ パテントファミリー表示
- ⑤ テキスト出力機能
- ⑥ ハイライト機能
- ⑦ 公報PDF出力機能
- ⑧ サマリー出力機能(JP、USのみ)
- ⑨ JPドシエ、USドシエ、Espacenetにリンク

※ 本サービスは、(株)発明通信社とJapioが共同開発し、ご提供するものです。
中国語全文テキストデータの表示は、(株)発明通信社のHYPAT-iサーバから案件毎にオンライン提供されております。
中国の日本語機械翻訳全文は、Japioの機械翻訳システムで作成された(株)発明通信社のデータベースを使用しています。

オプションサービス 翻訳Webサービス



Japio-GPG / FX

翻訳Webサービス

テキスト入力

公報番号入力

翻訳元言語:

☐ 英語
 ☒ 日本語

翻訳先言語:

☒ 英語
 ☐ 日本語

翻訳分類選択:

本件発明で使用する還元性糖類としては、単糖(グルコース、リボースなど)、平均重合度20以下のオリゴ糖類で還元末端を有しているもの、例えば、アルギン酸オリゴ糖、キトサンオリゴ糖などの還元性オリゴ糖が挙げられる。本件発明におけるタンパク質変性防止剤としては、グルコースやソルビトール等が挙げられる。これらソルビトール等タンパク質変性防止剤は、添加する還元性糖がアルギン酸オリゴ糖等のタンパク質変性効果が小さいときに特に有効である。

本件発明におけるタンパク質と糖の混合比は、望ましくは、筋肉タンパク質:糖類=1:0、1~1:10の範囲であり、更に、軟体動物又は甲殻類の筋肉、魚肉、又は畜肉から選ばれた肉類は、糖と混合後、脱水処理に付される。脱水処理は、種々の手段により行うことができ、例えば、相対湿度10%の低湿度下での加熱処理や、凍結乾燥、噴霧乾燥、減圧乾燥等の処理あるいはこれらの組み合わせ処理により行うことができる。又、脱水処理終了時点で水分含量が6%を上回るものであったとしても、相対湿度35%以下で、30~70℃に保持することにより、水分含量を0.25~6%の範囲にすることもできる。



Japio-GPG / FX 翻訳Webサービス	
Excel 出力	
原文	訳文
本件発明で使用する還元性糖類としては、単糖(グルコース、リボースなど)、平均重合度20以下のオリゴ糖類で還元末端を有しているもの、例えば、アルギン酸オリゴ糖、キトサンオリゴ糖などの還元性オリゴ糖が挙げられる。本件発明におけるタンパク質変性防止剤としては、グルコースやソルビトール等が挙げられる。これらソルビトール等タンパク質変性防止剤は、添加する還元性糖がアルギン酸オリゴ糖等のタンパク質変性効果が小さいときに特に有効である。	As reducing sugars which can be used by this invention, reducing oligosaccharides, such as monosaccharides (a glucose, a ribose, etc.) and ones which has a reducing terminal with the oligosaccharides with the average polymerization degree of 20 or less, for example, an alginate acid oligosaccharide, and a chitosan oligosaccharide, are mentioned.
本件発明におけるタンパク質と糖の混合比は、望ましくは、筋肉タンパク質:糖類=1:0、1~1:10の範囲であり、更に、軟体動物又は甲殻類の筋肉、魚肉、又は畜肉から選ばれた肉類は、糖と混合後、脱水処理に付される。脱水処理は、種々の手段により行うことができ、例えば、相対湿度10%の低湿度下での加熱処理や、凍結乾燥、噴霧乾燥、減圧乾燥等の処理あるいはこれらの組み合わせ処理により行うことができる。	Desirably, the ranges of the mixing ratio of the protein in this invention and a sugar are muscular-protein:saccharide ~1:0.1 ~1:10, and its range whose ratio of the muscular protein and sugar in which the mixing ratio of a mollusc or the muscle of a shellfish, a fish meat or a meat, and a sugar also is contained is still the more early same is desirable.
又、脱水処理終了時点で水分含量が6%を上回るものであったとしても、相対湿度35%以下で、30~70℃に保持することにより、水分含量を0.25~6%の範囲にすることもできる。	Moreover, although it can also be considered as 0.25 to 6% of suitable water content for a Maillard reaction, with a dehydration process. Even if the water content in a dehydration-process time of completing exceeds 6%, a water content can also be made into 0.25 to 6% of range by holding at 30-70℃ with 35% or less of a relative humidity.

・テキストデータ、公報番号を入力し、リアルタイムに機械翻訳(日英、英日)

・約250万語の技術用語から厳選した36分野別の機械翻訳辞書を利用