

A22C 食肉, 家禽, 魚の加工 (保存 A23B;
食品用蛋白質組成物の採取 A23J1/00
; 魚, 肉, 家禽の調整品 A23L; 細断,
例. 肉の切断 B02C18/00; 蛋白質の
調整 C07K1/00)

サブクラス内の索引

肉類の処理

混合, すりつぶし, 肉を柔らかくする装置

5/00, 7/00, 9/00

その他の装置 11/00-17/00

工場, 製造所またはこれらに類するもの 18/00

家禽の加工 21/00

魚または貝の処理 25/00, 29/00

食肉の加工

- 5/00 食肉, ソ - セ - ジ肉, または肉製品の混
合装置 (混合一般 B01F)
- 7/00 食肉, ソ - セ - ジ肉, またはその他肉製
品のすりつぶし, 成形またはプレス用装
置
 - A 食肉, ソ - セ - ジ肉, またはその他の
肉製品のすりつぶし [ひき肉機は, B02
C も付与]
 - Z その他 [例. 成形型による成形, 糸を
まきつけることによる成形, ネットを
かぶせることによる成形]
- 9/00 食肉, 例. ハム, をやわらかくする装置
- 11/00 ソ - セ - ジの製造
- 11/02 ・ソ - セ - ジ充填機
- 11/04 ・機械的に前後可動するピストンによる
もの
- 11/06 ・液体または気体を用いてピストン操作
をさせるもの
- 11/08 ・らせん式プレスまたは他の回転プレス
装置を有するもの
- 11/10 ・ソ - セ - ジねじり装置
- 11/12 ・ソ - セ - ジスキンの結束装置
- 13/00 ソ - セ - ジ用ケ - シング
 - A コラ - ゲンケ - シング
 - B ケ - シングの密着性, 剥離性の改良
 - C ケ - シングへの着色, 燻煙, 保存剤の
添加
 - D ひだ寄せ状態のケ - シング製品 [ひだ
寄せは 13/02]
 - E ケ - シング製造後の処理 [端部閉鎖,
裏返し, サイジングディスク入れ, 湿
潤カツリング]
 - Z その他
- 13/02 ・ソ - セ - ジ用ケ - シングのシャ - リン
グ [2]
- 15/00 食肉またはソ - セ - ジ用吊下げ装置 (コ
ンベア B65G)
- 17/00 食肉または骨の他の加工機具
- 17/02 ・食肉, 骨切断時の保持装置
- 17/04 ・骨清浄装置
- 17/06 ・骨切断装置; 骨粉碎装置 [2]
- 17/08 ・肉あるいはソ - セ - ジの清浄化, 例. 洗
浄 [2]
- 17/10 ・食肉またはソ - セ - ジのマ - キング
- 17/12 ・皮の切りとり装置
- 17/14 ・腸の加工; 腸切断装置; 断片にするため
の腸引張装置
- 17/16 ・腸清浄; 腸から脂肪あるいは粘液物を
除去するための装置

18/00 食肉処理用工場, 製造所 (家禽のみの処
理 A22C21/00; 魚のみの処理 A22C25/00)

21/00 家禽肉加工

- A 冷却, 洗浄, 水切り, 脱血
- B 内臓の処理装置 [内臓抜きは 21/06]
- Z その他

21/02 ・羽毛むしり取り機構

21/04 ・家禽湯剥, 毛焼, ワックシング, ワック
ス抜き

21/06 ・家禽用内蔵抜き装置

魚, および貝類の加工

25/00 魚肉加工

- A 魚肉採取
- B 水さらし, 脱水
- Z その他のもの

25/02 ・魚洗浄またはうろこ落とし

25/04 ・魚のえり分け; 氷詰め魚よりの氷の分
離

25/06 ・作業台; 魚保持または作業台に関連し
た付属具

25/08 ・調理中およびその前後における魚の保
持, 誘導, 輸送 (A22C25/06 が優先)

25/10 ・糸またはその類似物を使用した串ざし
装置

25/12 ・魚整列, 例. 頭尾に従った整理

25/14 ・魚頭切り, 内蔵抜き, 清浄

25/16 ・魚骨の除去; 魚のファイル作り

25/17 ・魚の皮剥ぎ

25/18 ・切身作り

25/20 ・截断; さいの目切り; 薄片切り

25/22 ・ロ - ルがけ装置

29/00 貝類の加工, 例. カキ肉, エビ肉

29/02 ・小エビ, 大エビまたは類似物の加工 [2]

29/04 ・二枚貝の加工, 例. カキ (あけ具のつい
たカキ用ナイフ A47G21/06) [2]

