

A23C 乳製品、例、乳、バター、チーズ；乳またはチーズ代用品；それらの製造（食品用蛋白質組成物の採取 A23J1/00；蛋白質の調整 C07K1/00）

注

このサブクラスは以下のものを包含する：

乳製品製造の化学的な面 [3]

このサブクラスに分類されている技術を遂行するために使用される装置、例、濃縮のためのもの、蒸発のためのもの、乾燥のためのもの、保存のためのものまたは殺菌のためのもの、その様な装置が特に他のサブクラスに分類されている場合、例、バターまたはチーズ製造のための乳またはクリムの処理に対する A01J、を除く。[3]

サブクラス内の索引

乳業技術 1/00-7/00

乳調製品；乳代用品；クリム；バター

9/00;11/00;13/00;15/00

チーズ；チーズ代用品 19/00;20/00

バター・ミルク；ホエー；その他の乳製品

17/00;21/00;23/00

一般乳業技術

- 1/00 濃縮、蒸発または乾燥（A23C3/00 が優先；それによって得られる製品 A23C9/00；粉末バター - の製造 A23C15/14、粉末チーズ A23C19/086；蒸発一般 B01D1/00）[3]
- 1/01 ・薄膜法による乾燥 [3]
- 1/03 ・・ドラムまたはローラ - 上でのもの [3]
- 1/04 ・ガス流中への噴霧によるもの
- 1/05 ・・集塊化と組み合わせられたもの [3]
- 1/06 ・水分を凍結させて分離することによる濃縮
- 1/08 ・・凍結乾燥 [3]
- 1/10 ・泡沫乾燥（A23C1/04、A23C1/08 が優先）[3]
- 1/12 ・蒸発による濃縮 [3]
- 1/14 ・他の処理と組み合わせられたもの [3]
- 1/16 ・・添加物を使用するもの [3]
- 3/00 乳または乳調製品の保存（クリムの保存 A23C13/08；バターの保存 A23C15/18；チーズの保存 A23C19/097）
- 3/02 ・加熱によるもの（A23C3/07 が優先）[3]
- 3/023 ・・包装体に対するもの [3]
- 3/027 ・・・装置内を順次移送されるもの [3]
- 3/03 ・・非包装材料 [3]
- 3/033 ・・・装置内を順次移送されるもの [3]
- 3/037 ・・・・加熱媒体、例、蒸気と直接接触させるもの [3]
- 3/04 ・凍結または冷却によるもの
- 3/05 ・・包装体に対するもの [3]
- 3/07 ・照射によるもの、例、マイクロ波によるもの [3]
- 3/08 ・保存剤の添加によるもの（微生物または酵素の添加 A23C9/12、他の物質の添加 A23C9/152）
- 7/00 他の乳業技術
- 7/02 ・乳業装置の化学的な清掃（清掃一般 B08B、例、B08B3/08）；そのための殺菌方法の使用（殺菌方法それ自体 A61L）[3]
- 7/04 ・乳からの不要物質の除去（ろ過によるもの A01J9/02、A01J11/06）[3]

乳製品；それに特に適応したプロセス

- 9/00 乳調製品；粉乳または粉乳調製品（A23C21/06 が優先；保存 A23C3/00；チョコレート・トミルク A23G1/00；アイスクリーム、アイスクリームを調製するための混合物 A23G9/00；プディング、乾燥粉末プディング A23L9/10）[3]
- 9/12 ・発酵乳調製品；微生物または酵素を使用する処理（ホエー調製品 A23C21/00）[3]
- 9/123 ・・乳酸菌のみを使用するもの；ヨグルト（A23C9/13 が優先）[3]
- 9/127 ・・乳酸菌と他の微生物または酵素を併用するもの、例、ケフィア、クミス（A23C9/13 が優先）[3]
- 9/13 ・・添加物を使用するもの [3]
- 9/133 ・・・果実または野菜 [3]
- 9/137 ・・・濃化物質 [3]
- 9/14 ・乳の化学的組成が非化学的処理により変えられるもの [3]
- このグル - プに分類するとき、クロマトグラフィ - に関する一般分野の主題事項が関係している限り、グル - プ B01D15/08 にも分類する。[8]
- 9/142 ・・透析によるもの、逆浸透によるものまたは限外ろ過によるもの（A23C9/144 が優先）[3]
- 9/144 ・・電気的手段、例、電気透析、によるもの [3]
- 9/146 ・・イオン交換によるもの [3]
- 9/148 ・・分子ふるいまたはゲルろ過によるもの [3]
- 9/15 ・非乳脂肪または非乳蛋白質のいずれも含有しない再構成または再結合された乳製品（濃化物質を含むもの A23C9/154；乳製品または乳成分とホエーの混合物 A23C21/06）[3]
- 9/152 ・添加物を含有するもの（添加物を含有する発酵乳調製品 A23C9/13）[3]
- 9/154 ・・濃化物質、卵または穀類調製品を含有するもの；ミルクゲル [3]
- 9/156 ・・風味づけされた乳調製品（A23C9/154 が優先）[3]
- 9/158 ・・ビタミンまたは抗生物質を含有するもの [3]
- 9/16 ・粉乳の集塊化または粒化；インスタント乳粉の製造；それによって得られた製品（A23C1/05、A23C9/18 が優先）[3]
- 9/18 ・乾燥および圧縮されたかあるいは半固体状の乳 [3]
- 9/20 ・A23C9/12-A23C9/18 までのグル - プに包含されないダイエット乳製品 [3]
- 11/00 乳代用品、例、コヒ - ホワイトナ - 組成物（チーズ代用品 A23C20/00；バター代用品 A23D；クリム代用品 A23L9/20）
- 11/02 ・脂肪または蛋白質源として少なくとも一つの非乳成分を含有するもの（A23C19/055、A23C21/04 が優先）[3]
- 11/04 ・・非乳脂肪を含有するが非乳蛋白質を含有しないもの（A23C11/08、A23C11/10 が優先）[3]
- 11/06 ・・非乳蛋白質を含有するもの（A23C11/08、A23C11/10 が優先）[3]
- 11/08 ・・カゼイン化合物を含有するが他の乳蛋白質あるいは乳脂肪のいずれも含有しないもの [3]
- 11/10 ・・ラクト - スを含有するかあるいはしないが、脂肪、炭水化物または蛋白質源としての他のいかなる乳成分も含有しないもの [2021.01]

13/00	クリ - ム; クリ - ム調製品 (アイスクリ - ム A23G9/00); その製造 (コ - ヒ - ホワイトナ - 組成物 A23C11/00; クリ - ム代用品 A23L9/20)	19/093	... 非乳脂肪または非乳蛋白質の添加 [3]
13/08	・保存 [3]	19/097	・保存剤 [3]
13/10	・保存剤の添加によるもの (A23C13/14 、A23C13/16 が優先) [3]	19/10	・保存剤の添加 [3]
13/12	・クリ - ム調製品	19/11	... 抗生物質の添加 [3]
13/14	・乳製品または乳成分を含有するもの [3]	19/14	・所定の形状を形成させた後のチ - ズの 処理, 例. 熟成, 燻煙 (保存 A23C19 /097)
13/16	・微生物, 酵素または抗生物質を含有す るもの, あるいはこれらで処理された もの; サワ - クリ - ム [3]	19/16	・チ - ズ表面の被覆, 例. パラフィン ワックスによるもの
15/00	バタ - ; バタ - 調製品; その製造 (バタ - 代用品 A23D)	20/00	チ - ズ代用品 (A23C19/055, A23C19/093 が優先) [3]
15/02	・その製造	20/02	・脂肪, 蛋白質または炭水化物源として の乳成分, カゼイン化合物あるいはラ クト - スのいずれも含有しないもの [2021.01]
15/04	・バタ - オイルまたは無水バタ - からの もの [3]	21/00	ホエ - ; ホエ - 調製品 (A23C1/00, A23C3 /00, A23C9/14 が優先) [3]
15/06	・相転換以前のクリ - ムの処理 [3]	21/02	・微生物または酵素を含有するもの, あ るいはこれらで処理されたもの [3]
15/12	・バタ - の調製品	21/04	・脂肪または蛋白質源としての非乳成分 を含有するもの [3]
15/14	・粉末バタ - ; バタ - オイル, すなわち 溶融バタ -, 例. ギイ - [3]	21/06	・ホエ - と乳製品または乳成分の混合物 [3]
15/16	・脂肪含量を減らしたバタ - [3]	21/08	・他の有機質の添加物, 例. 植物または動 物製品を含有するもの [3]
15/18	・保存 [3]	21/10	・無機質の添加物を含有するもの [3]
15/20	・保存剤の添加によるもの [3]	23/00	他の乳製品
17/00	バタ - ミルク; バタ - ミルク調製品 (A23C9/14 が優先; 保存 A23C3/00) [3]		
17/02	・微生物または酵素を含有するもの, あ るいはこれらで処理されたもの [3]		
19/00	チ - ズ; チ - ズ調製品; その製造 (チ - ズ代用品 A23C20/00; カゼイン A23J1 /20)		
19/02	・チ - ズカ - ドの製造 [3]		
19/024	・連続処理を使用するもの [3]		
19/028	・凝固乳からの実質的なホエ - 分離を行 なわないもの [3]		
19/032	・特定の微生物, または微生物起源の酵 素の使用によって特徴づけられたもの [3]		
19/04	・植物または動物起源の特定酵素の使用 によって特徴づけられたもの (A23 C19/032 が優先) [3]		
19/045	・レンネットまたはレンネット代用品を 使用しない乳の凝固 [3]		
19/05	・凝固前の乳の処理; カ - ドからのホエ - 分離 (A23C19/097 が優先) [3]		
19/055	・非乳脂肪または非乳蛋白質の添加 [3]		
19/06	・ホエ - 分離後のチ - ズカ - ドの処理; それにより得られた製品 (A23C19/097 が優先) [3]		
19/064	・加塩 [3]		
19/068	・チ - ズの特定のタイプ [3]		
19/072	・... チェダ - タイプ [3]		
19/076	・... 軟質の未熟成チ - ズ, 例. カテ - ジま たはクリ - ムチ - ズ [3]		
19/08	・... プロセスチ - ズ調製品; その製造, 例 . 融解, 乳化, 殺菌 [3]		
19/082	・... 融解中またはそれ以前の力 - ドへの 物質の添加; 融解塩 [3]		
19/084	・... 融解後の力 - ドの処理またはそれに 物質を添加するもの (非乳成分を添 加するもの A23C19/093) [3]		
19/086	・粉末チ - ズ; 乾燥されたチ - ズ調製品 [3]		
19/09	・他のチ - ズ調製品; 他の食品とチ - ズ との混合物 (保存 A23C19/097) [3]		