

A23F	コ - ヒ - ; 茶 : それらの代用品 ; それらの製造 , 調製または煎出
3/00	茶 ; 茶の代用品 ; それらの調製品
3/06	・抽出前の茶の処理 ( アルカロイドの低減または除去 A23F3/36 ) ; それによって得られた調製品 ( 茶抽出物調製品 A23F3/16 ) [3]
A	生葉の処理 [ 保存 , 管理 ]
B	・清浄 [ 洗浄 ]
C	・乾燥 , 葉打 , 露取
D	・生葉の移送 [ 供給 ]
E	蒸熱以外の茶葉の酵素失活処理 [ 熱風 , 湯通 , マイクロ波 ]
F	茶葉の焙乾
G	・茶葉焙乾装置 [ 釜炒装置 ]
H	・胴回転型
J	・棚 , ベルトコンベヤ - 型
K	・熱風発生装置
L	・送風 , 排気装置
M	茶葉整製 [ 茶葉の細断 3/12F ]
N	・茶葉選別装置
P	・分離装置 [ 茎 , 繊維 , 茶粉 ]
Q	・ふるい分け装置
R	・茶葉混合装置
S	特殊製茶方法
T	・発酵茶の製造 [ 発酵 3/08 ] [ 例 . 烏竜茶 ]
U	製茶装置の機械要素 [ 供給 , 取出 , 開閉 ]
V	・回転 , 変速 , 傾斜角度の調節
W	製茶工程における検出 , 表示 , 制御 [ 例 . 含水率測定 ]
X	・自動制御
Z	その他 [ 製茶後処理 ]
3/06 301	・蒸熱
A	蒸熱装置
B	・胴回転型
C	・攪拌型
D	・送帯型
E	・供給蒸気の調製 , 調節 [ ボイラ - ]
F	蒸熱後の処理 [ 例 . 冷却 , 乾燥 ]
G	蒸葉の移送
Z	その他
3/08	・酸化 ; 発酵 [3]
3/10	・微生物または酵素の添加による発酵 [3]
3/12	・茶葉の揉捻または細断 [3]
A	回転翼式揉捻機
B	テ - プル式揉捻機
C	・細部 [ 揉盤 , 排出装置 ]
D	・連続式
E	ロ - ル式揉捻機
F	茶葉細断装置
Z	その他
3/12 301	・揉手式揉捻機
A	粗揉機 [ 胴回転式 F ]
B	・細部 [ 例 . 葉ざらい , かき出し機 ]
C	・揉手
D	・連続式
E	中揉機

F	・胴回転式
G	・連続式
H	精揉機
J	・細部
K	・揉手部
L	・揉手揺動部
M	・揉盤 , 加熱部
N	・加圧 , 重錘移動
P	・連続式
Q	検出 , 表示 , 制御
R	・自動制御
Z	その他
3/14	・茶調製品 , 例 . 添加物を使用するもの ( フレ - パ - 付与 A23F3/40 ) [3]
3/16	・茶の抽出 ; 茶抽出物 ; 茶抽出物の処理 ; インスタント茶の製造 [3]
3/18	・水溶性の茶成分の抽出 ( 茶フレ - パ - またはティ - オイルの分離 A23F3/42 ) [3]
3/20	・不要物質の除去 ( アルカロイドの低減または除去 A23F3/38 ) [3]
3/22	・茶抽出物の乾燥または濃縮 [3]
3/24	・凍結により水分を分離することによるもの [3]
3/26	・凍結真空乾燥によるもの [3]
3/28	・ガス流中への噴霧によるもの [3]
3/30	・乾燥された茶抽出物のその後の処理 ; それによって得られた調製品 , 例 . インスタント茶 ( フレ - パ - 付与 A23F3/40 ) [3]
3/32	・集塊化 , フレ - ク化またはタブレット化 [3]
3/34	・茶代用品 , 例 . マテ茶 ; その抽出物または煎出物 [3]
3/36	・アルカロイドの低減または除去 ; それによって得られた調製品 ; その抽出物または煎出物 [3]
3/38	・茶抽出物からのアルカロイドの低減または除去 [3]
3/40	・茶フレ - パ - ; ティ - オイル ; 茶または茶抽出物のフレ - パ - 付与 ( 合成茶フレ - パ - A23L27/20 ) [3]
3/42	・茶フレ - パ - またはティ - オイルの分離 [3]
5/00	コ - ヒ - ; コ - ヒ - 代用品 ; それらの調製品 [3]
5/02	・未焙煎コ - ヒ - 豆の処理 ; それによって得られた調製品 ( 焙煎 A23F5/04 ; 不要物質の除去 A23F5/16 ; アルカロイドの低減または除去 A23F5/20 ; 抽出 A23F5/24 ) [3]
5/04	・コ - ヒ - の焙煎方法 ( それに使用する機械 A23N12/00 ) [3]
5/06	・コ - ヒ - 抽出物の焙煎 [3]
5/08	・コ - ヒ - 豆の粉碎方法 ( コ - ヒ - ひき器 A47J42/00 ) [3]
5/10	・焙煎されたコ - ヒ - 豆の処理 ; それによって得られた調製品 ( 不要物質の除去 A23F5/16 ; アルカロイドの低減または除去 A23F5/20 ; コ - ヒ - の抽出 , インスタントコ - ヒ - の製造 A23F5/24 ) [3]
5/12	・集塊化 , フレ - ク化またはタブレット化 ( コ - ヒ - 抽出物またはインスタントコ - ヒ - に関するもの A23F5/38 ) [3]

- 
- 5/14      •• 添加物 , 例 . ミルク , 砂糖の使用 ; コ - ティング , 例 . 保存のためのもの ( フレ - バ - 付与 A23F5/46 ) [3]
  - 5/16      • 不要物質の除去 ( アルカロイドの低減または除去 A23F5/20 ) [3]
  - 5/18      •• コ - ヒ - 抽出物からのもの [3]
  - 5/20      • アルカロイドの低減または除去 ; それによって得られた調製品 ; その抽出物または煎出物 [3]
  - 5/22      •• コ - ヒ - 抽出物からのアルカロイドの低減または除去 [3]
  - 5/24      • コ - ヒ - の抽出 ( コ - ヒ - フレ - バ - またはコ - ヒ - オイルの分離 A23F5/48 ) ; コ - ヒ - 抽出物 ( アルカロイド含有量が減少しているもの A23F5/20 ) ; インスタントコ - ヒ - の製造 ( コ - ヒ - 抽出物の焙煎 A23F5/06 ) [3]
  - 5/26      •• 水溶性成分の抽出 [3]
  - 5/28      •• コ - ヒ - 抽出物の乾燥または濃縮 [3]
  
  - 5/30      ••• 凍結により水分を分離することによるもの [3]
  - 5/32      ••• 凍結真空乾燥によるもの [3]
  - 5/34      ••• ガス流中への噴霧によるもの [3]
  - 5/36      •• 乾燥したコ - ヒ - 抽出物のその後の処理 ; それによって得られた調製品 , 例 . インスタントコ - ヒ - ( 不要物質の除去 A23F5/18; フレ - バ - 付与 A23F5/46 ) [3]
  - 5/38      ••• 集塊化 , フレ - ク化またはタブレット化 [3]
  - 5/40      ••• 有機添加物 , 例 . ミルク , 砂糖の使用 [3]
  - 5/42      ••• 無機添加物の使用 [3]
  - 5/44      • コ - ヒ - 代用品 [3]
  - 5/46      • コ - ヒ - フレ - バ - ; コ - ヒ - オイル ; コ - ヒ - またはコ - ヒ - 抽出物のフレ - バ - 付与 ( 合成コ - ヒ - フレ - バ - A23L27/28 ) [3]
  - 5/48      •• コ - ヒ - フレ - バ - またはコ - ヒ - オイルの分離 [3]
  - 5/50      ••• コ - ヒ - 抽出物からのもの [3]
-