

他の単一のサブクラスには完全に包含されない、食品の成形または加工

注

食品の成形,加工に関連する他のサブクラスとしては A23 の外に A01J, A21C, A22C, A47J, B02C に注意すること。

- 10/00 製造物によって特徴付けられる, 食品材料の成形または加工[2016. 01]
- 10/10 ・食用でない支持部材への食品材料の固定[2016. 01]
- 10/20 ・塊状化;粒状化;錠剤化[2016. 01]
- 10/22 ・・固形粒子の微粉化による塊状化または粒状化, 例. フリーフォーリングカーテンによる[2016. 01]
- 10/25 ・・押出しまたはプレスによる塊状化または粒状化, 例. 小孔, ふるいまたは面の間を通すことによる[2016. 01]
- 10/28 ・・錠剤化;乾燥粉末混合物の圧縮による棒状食品の製造[2016. 01]
- 10/30 ・粒子, 例. 食品添加物, のカプセル化[2016. 01]
- 10/35 ・・油, 脂質, モノグリセリドまたはジグリセリドを有するもの[2016. 01]
- 10/40 ・流動自在な粉末またはインスタント粉末, すなわち液体ですぐに戻る粉末, の製造 (A23P10/20, A23P10/30 が優先) [2016. 01]
- 10/43 ・・粉末の形成中または形成後に加えられる, 固化防止剤または流動性改良剤を使用するもの[2016. 01]
- 10/47 ・・添加物, 例. 乳化剤, 湿潤剤または粉末結合剤, を使用するもの[2016. 01]
- 20/00 食品材料の被覆;そのための被覆物;積層した, 多層の, 中身が詰まったまたは中空の食品材料の製造[2016. 01]
- 20/10 ・可食の被覆物, 例. 油脂, による被覆[2016. 01]
- 20/12 ・・粉末または粒子を食品材料に塗布するための装置またはプロセス, 例. パン粉をつける装置;予め湿らせる手段または衣をつける手段と組合せられるような装置[2016. 01]
- 20/13 ・・・回転装置, 例. ドラム, 内での食品材料の攪拌を伴うもの[2016. 01]
- 20/15 ・・液体または半液体の物質で被覆するための装置またはプロセス[2016. 01]
- 20/17 ・・・槽の中に浸けることによるもの[2016. 01]
- 20/18 ・・・吹き付け, 流動床または一体成形によるもの (パン粉つけとの組合せ A23P20/12) [2016. 01]
- 20/20 ・積層した, 多層の, 中身が詰まったまたは中空の食品材料の製造, 例. 予め形成され

た可食のシート状の生地の中または可食の食品容器の中に包むことによるもの[2016. 01]

- 20/25 ・・くりぬかれた食品片に具を挟むまたは詰め込むもの, 例. くりぬきまたは空洞形成との組合せ[2016. 01]
- 30/00 プロセスまたは装置により特徴付けられる, 食品材料の成形または加工 (A23P10/00, A23P20/00 が優先) [2016. 01]
- 30/10 ・モールド成形[2016. 01]
- 30/20 ・押出し成形[2016. 01]
- 30/25 ・・異なる食品材料の共押出し成形[2016. 01]
- 30/30 ・膨化または膨張[2016. 01]
- 30/32 ・・圧力解放によるもの, 例. 破裂膨化;真空処理によるもの[2016. 01]
- 30/34 ・・・押出して膨張させることによるもの[2016. 01]
- 30/36 ・・・断続的に作動する装置によるもの[2016. 01]
- 30/38 ・・加熱によるもの (圧力解放または真空処理を伴うものは A23P30/32) [2016. 01]
- 30/40 ・発泡または泡立て[2016. 01]