

## 食品または食料品;他のクラスに包含

## されないそれらの処理

注

下記の箇所に注意すること:

C08B 多糖類, その誘導体

C11 動物性または植物性油, 脂肪, 脂肪性物質またはろう

C12 生化学, ビール, 酒精, ぶどう酒, 酢

C13 糖工業[4]

## 食肉, 魚, 卵, 果実, 野菜, 食用種子の保存, 例. かん詰めによるもの; 果実または野菜の化学的熟成; 保存製品, 熟成製品またはかん詰め製品

- 4/00 食肉, ソーセージ, 魚または魚製品の一般的保存方法[2]
  - A 包装
  - E 脱酸素
  - F 化学薬品以外の添加
  - G ・動物由来のもの
  - H ・植物由来のもの
  - Z その他のもの
  - 101 ・かん詰めまたはびん詰めによるもの
  - 101 B形状または構造に特徴のあるもの
  - 101 C製造工程に特徴のあるもの
  - 101 Zその他のもの
  - 505 ・節類
  - 505 A削り節;魚節粉末
  - 505 Bシート状
  - 505 Zその他のもの
- 4/005 ・加熱による保存[5]
- 4/01 ・・照射または電気的処理によるもの[5]
- 4/015 ・加熱効果のない照射または電気的処理による保存[5]
- 4/02 ・無機塩類による保存 (そのための装置 A23B4/26, A23B4/32) [2]
  - E 装置
  - Z その他のもの
- 4/023 ・・食塩または, それと無機または有機化合物との混合物によるもの[5]
  - A 塩蔵
  - B ・塩漬
  - C ・塩辛
  - Z その他のもの
- 4/027 ・・食塩以外の無機塩または, それと有機化合物, 例. 生化学化合物, との混合物によるもの[5]
- 4/03 ・乾燥;その後の再生[5]
  - 501 ・・乾燥または乾製品
  - 501 A乾燥工程に特徴のあるもの
  - 501 B・真空乾燥

- 501 D脱水
- 501 E形状または構造に特徴のあるもの
- 501 F圧延工程を伴うもの
- 501 Zその他のもの
- 502 ・・乾燥装置
- 502 A大型乾燥装置
- 502 B・関連装置
- 502 C家庭用乾燥器
- 502 D乾燥物加工装置
- 502 E乾燥用部品;乾燥用部材
- 502 Zその他のもの
- 4/033 ・・化学薬品を添加するもの (A23B4/037 が優先) [5]
- 4/037 ・・凍結乾燥[5]
- 4/044 ・燻煙;燻煙装置[5]
  - 503 ・・燻煙;燻製品
  - 503 A燻煙処理によるもの
  - 503 B・燻煙材に特徴のあるもの
  - 503 C燻液処理によるもの
  - 503 D・燻液に特徴のあるもの
  - 503 Zその他のもの
- 4/048 ・・自然煙以外の化学薬品を添加するもの [5]
- 4/052 ・・燻煙発生装置[5]
  - A 大型燻煙装置
  - B 家庭用燻煙器
  - C 発煙部
  - Z その他のもの
- 4/056 ・・照射または電気的処理と結合した燻煙, 例. 静電燻煙[5]
- 4/06 ・凍結;その後の解凍;冷却[2]
  - 501 ・・冷凍;冷却
  - 501 A冷蔵;冷却
  - 501 B凍結
  - 501 C・凍結工程に特徴のあるもの
  - 501 D・形状または構造に特徴のあるもの
  - 501 E・包装に特徴のあるもの
  - 501 F・凍結粉砕
  - 501 G冷媒;ブライン
  - 501 H資材;容器;器具
  - 501 J装置
  - 501 K・凍結品製造装置
  - 501 L・貯蔵装置
  - 501 Zその他のもの
- 4/07 ・・冷凍後の解凍[5]
  - A 空気媒体解凍
  - B 水媒体解凍
  - C 蒸気解凍
  - D 電気解凍
  - E ・高周波加熱解凍
  - F 超音波解凍
  - G 加圧解凍
  - H 真空解凍

## A 2 3 B

J	装置		(A23B5/03, A23B5/035 が優先) [5]
Z	その他のもの	5/03	・凍結乾燥[5]
4/08	・冷却前または冷却中の化学薬品を添加するもの[2]	5/035	・噴霧乾燥[5]
A	無機化合物	5/04	・冷凍;その後の解凍;冷却
B	有機化合物	A	凍結, 冷却
C	・アルコール類	Z	その他のもの
D	・酸	5/045	・冷凍後の解凍[5]
E	・窒素原子を含むもの	5/05	・化学薬品の添加によるもの[5]
F	・アミノ酸	5/055	・低温での食品と化学薬品, 例. 液体 N <sub>2</sub> , の間の直接接触によるもの[5]
G	・エステル	5/06	・保護層による卵の被覆;組成物またはそのための装置[5]
H	糖	5/08	・化学薬品による保存[5]
J	ペプチド;蛋白質	5/10	・ガス状態のもの, 例. 燻蒸;組成物またはそのための装置[5]
K	微生物;酵素	5/12	・液体または固体状態のもの[5]
L	グレーズ	5/14	・有機化合物;微生物;酵素[5]
Z	その他のもの	5/16	・微生物;酵素[5]
4/09	・低温での食品と化学薬品, 例. 液体 N <sub>2</sub> , の間の直接接触によるもの[5]	5/18	・無機化合物[5]
4/10	・保護層による被覆;組成物またはそのための装置[2]	5/20	・液体を用いる保存のための装置[5]
A	合成樹脂による被覆	5/22	・固体を用いる保存のための装置[5]
Z	その他のもの	7/00	果実または野菜の保存または化学的熟成[3]
4/12	・酸による保存;酸発酵[2]	101	・かん詰め, びん詰または袋詰によるもの
A	酢, 酢酸	7/005	・加熱による保存[5]
B	ソルビン酸	7/01	・照射または電気的処理によるもの[5]
Z	その他のもの	7/015	・加熱効果のない照射または電気的処理による保存[5]
4/14	・A23B4/02 または A23B4/12 に属しない化学薬品による保存[2]	7/02	・脱水;その後の再生(調理された乾燥ばれいしょ A23L19/12)
4/16	・ガス状態のもの, 例. 燻蒸;組成物またはそのための装置[5]	7/022	・化学薬品を添加するもの(A23B7/024-A23B7/028 が優先) [5]
4/18	・液体または固体状態で行うもの(そのための装置 A23B4/26, A23B4/32) [5]	7/024	・凍結乾燥[5]
4/20	・有機化合物;微生物;酵素[5]	7/026	・噴霧乾燥[5]
A	アルコール類	7/028	・薄層乾燥, ドラム乾燥またはローラー乾燥[5]
B	エステル類	7/03	・生ばれいしょの乾燥
C	ニトロフラン誘導体	7/04	・凍結;その後の解凍;冷却
Z	その他のもの	7/045	・冷凍後の解凍[5]
4/22	・微生物;酵素[5]	7/05	・化学薬品を添加するもの[5]
4/24	・無機化合物[5]	7/055	・低温での食品と化学薬品, 例. 液体 N <sub>2</sub> , の間の直接接触によるもの[5]
4/26	・液体を用いる保存のための装置[5]	7/06	・ブランチング(そのための機械 A23N12/00) [3]
4/28	・液体の注入によるもの[5]	7/08	・砂糖による保存(マーマレード, ジャム, フルーツゼリー A23L21/10)
4/30	・液体の噴霧によるもの[5]	7/10	・酸による保存;酸発酵
4/32	・固体を用いる保存のための装置[5]	A	梅以外の漬物のための方法
5/00	卵または卵製品の保存	B	・母料, すなわち漬床材料
A	包装	C	・梅の漬物
B	燻製	D	装置
Z	その他のもの	E	・重し, 加重用蓋
5/005	・加熱による保存[5]	F	・水取, 排水装置
5/01	・照射または電気的処理によるもの[5]		
5/015	・加熱効果のない照射または電気的処理による保存[5]		
5/02	・乾燥;その後の再生[5]		
5/025	・化学薬品を添加するもの		

- Z その他のもの
- 7/12     ・ ・ ザウエルクラウトを圧搾する装置
  - 7/14     ・ A23B7/08 または A23B7/10 に属しない化学薬品による保存または熟成
  - 7/144    ・ ・ ガス状態のもの, 例. 燻蒸; 組成物またはそのための装置[3, 5]
  - 7/148    ・ ・ ・ CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> または H<sub>2</sub>O のみからなる制御された雰囲気, 例. 減圧, 中で行うもの[3]
  - 7/152    ・ ・ ・ CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> または H<sub>2</sub>O に他のガスを加えたものからなる制御された雰囲気中で行うもの[3]
  - 7/153    ・ ・ 液体または固体状態のもの[5]
  - 7/154    ・ ・ ・ 有機化合物; 微生物; 酵素[5]
  - 7/155    ・ ・ ・ ・ 微生物; 酵素[5]
  - 7/157    ・ ・ ・ 無機化合物[5]
  - 7/158    ・ ・ ・ 液体を用いる保存のための装置[5]
  - 7/159    ・ ・ ・ 固体を用いる保存のための装置[5]
  - 7/16     ・ 保護層による被覆; 組成物またはそのための装置 (A23B7/08 が優先) [5]
  - 9/00     食用種子, 例. 穀類, の保存
  - 9/02     ・ 加熱による保存[5]
  - 9/04     ・ ・ 照射または電気的処理によるもの[5]
  - 9/06     ・ 加熱効果のない照射または電気的処理による保存[5]
  - 9/08     ・ 乾燥; その後の再生[5]
  - 9/10     ・ 冷凍; その後の解凍; 冷却[5]
  - 9/12     ・ ・ 冷凍後の解凍[5]
  - 9/14     ・ 保護層による被覆; 組成物またはそのための装置[5]
  - 9/16     ・ 化学薬品による保存[5]
  - 9/18     ・ ・ ガス状態のもの, 例. 燻蒸; 組成物またはそのための装置[5]
  - 9/20     ・ ・ ・ CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>O のみからなる制御された雰囲気, 例. 減圧, 中を行なうもの[5]
  - 9/22     ・ ・ ・ CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>O に他のガスを加えたものからなる制御された雰囲気中を行なうもの[5]
  - 9/24     ・ ・ 液体または固体状態のもの[5]
  - 9/26     ・ ・ ・ 有機化合物; 微生物; 酵素[5]
  - 9/28     ・ ・ ・ ・ 微生物; 酵素[5]
  - 9/30     ・ ・ ・ 無機化合物[5]
  - 9/32     ・ ・ ・ 液体を用いる保存のための装置[5]
  - 9/34     ・ ・ ・ 固体を用いる保存のための装置[5]