

## 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, ソーセージ肉, または肉製品の混合装置 (混合一般 B01F)  
 7/00 食肉, ソーセージ肉, 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, ソーセージ肉, またはその他の肉製品のすりつぶし [ひき肉機は, B02C も付与]  
 Z その他 [例. 成型型による成形, 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 ソーセージの製造  
 11/02 ・ソーセージ充填機  
 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 ・ソーセージねじり装置  
 11/12 ・ソーセージスキンの結束装置  
 13/00 ソーセージ用ケーシング  
 A コラーゲンケーシング  
 B ケーシングの密着性, 剥離性の改良  
 C ケーシングへの着色, 燻煙, 保存剤の添加  
 D ひだ寄せ状態のケーシング製品 [ひだ寄せは 13/02]  
 E ケー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, 湿潤カツプリング]  
 Z その他  
 13/02 ・ソーセージ用ケーシングのシャーリング [2]  
 15/00 食肉またはソーセージ用吊下げ装置 (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 ・肉あるいはソーセージの清浄化, 例. 洗浄 [2]  
 17/10 ・食肉またはソーセージのマーキング  
 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 ・家禽用内臓抜き装置

### 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, 内臓抜き, 清浄  
 25/16 ・魚骨の除去; 魚のフイレ作り  
 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 ・ロールがけ装置  
 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]