

コーヒー;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	301	・・・揉手式揉捻機
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]	301 A	粗揉機 [胴回転式→F]
A	生葉の処理 [保存,管理]	301 B	・細部 [例. 葉ざらい, かき出し機]
B	・清浄 [洗浄]	301 C	・・・揉手
C	・乾燥, 葉打, 露取	301 D	・連続式
D	・生葉の移送 [供給]	301 E	中揉機
E	蒸熱以外の茶葉の酵素失活処理 [熱風, 湯通, マイクロ波]	301 F	・胴回転式
F	茶葉の焙乾	301 G	・連続式
G	・茶葉焙乾装置 [釜炒装置]	301 H	精揉機
H	・・・胴回転型	301 J	・細部
J	・・・棚, ベルトコンベヤー型	301 K	・・・揉手部
K	・・・熱風発生装置	301 L	・・・揉手揺動部
L	・・・送風, 排気装置	301 M	・・・揉盤, 加熱部
M	茶葉整製 [茶葉の細断 3/12F]	301 N	・・・加圧, 重錘移動
N	・茶葉選別装置	301 P	・連続式
P	・分離装置 [茎, 繊維, 茶粉]	301 Q	検出, 表示, 制御
Q	・・・ふるい分け装置	301 R	・自動制御
R	・茶葉混合装置	301 Z	その他
S	特殊製茶方法	3/14	・・・茶調製品, 例. 添加物を使用するもの (フレーバー付与 A23F3/40) [3]
T	・発酵茶の製造 [発酵→3/08] [例. 烏竜茶]	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]
U	製茶装置の機械要素 [供給, 取出, 開閉]	3/18	・・・水溶性の茶成分の抽出 (茶フレーバーまたはティーオイルの分離 A23F3/42) [3]
V	・回転, 変速, 傾斜角度の調節	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]
W	製茶工程における検出, 表示, 制御 [例. 含水率測定]	3/22	・・・茶抽出物の乾燥または濃縮[3]
X	・自動制御	3/24	・・・凍結により水分を分離することによるもの[3]
Z	その他 [製茶後処理]	3/26	・・・凍結真空乾燥によるもの[3]
301	・・・蒸熱	3/28	・・・ガス流中への噴霧によるもの[3]
301 A	蒸熱装置	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 (フレーバー付与 A23F3/40) [3]
301 B	・胴回転型	3/32	・・・集塊化, フレーク化またはタブレット化[3]
301 C	・攪拌型	3/34	・茶代用品, 例. マテ茶;その抽出物または煎出物[3]
301 D	・送帶型	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]
301 E	・供給蒸気の調製, 調節 [ボイラー]	3/38	・茶抽出物からのアルカロイドの低減または除去[3]
301 F	蒸熱後の処理 [例. 冷却, 乾燥]	3/40	・茶フレーバー;ティーオイル;茶または茶抽出物のフレーバー付与 (合成茶フレーバー A23L27/20) [3]
301 G	蒸葉の移送	3/42	・茶フレーバーまたはティーオイルの分離[3]
301 Z	その他	5/00	コーヒー;コーヒー代用品;それらの調製品 [3]
3/08	・・・酸化;発酵[3]	5/02	・未焙煎コーヒー豆の処理;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
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	テーブル式揉捻機		
C	・細部 [揉盤, 排出装置]		
D	・連続式		
E	ロール式揉捻機		
F	茶葉細断装置		
Z	その他		

A 2 3 F

- 5/04 たは除去 A23F5/20;抽出 A23F5/24) [3]
- 5/04 ・ コーヒーの焙煎方法 (それに使用する機
 械 A23N12/00) [3]
- 5/06 ・ ・ コーヒー抽出物の焙煎[3]
- 5/08 ・ コーヒー豆の粉碎方法 (コーヒーひき器
 A47J42/00) [3]
- 5/10 ・ 焙煎されたコーヒー豆の処理;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;コーヒーの抽出, インスタ
 ントコーヒーの製造 A23F5/24) [3]
- 5/12 ・ ・ 集塊化, フレーク化またはタブレット化
 (コーヒー抽出物またはインスタントコ
 ーヒーに関するもの A23F5/38) [3]
- 5/14 ・ ・ 添加物, 例. ミルク, 砂糖の使用;コーテ
 ィング, 例. 保存のためのもの (フレーバ
 ー付与 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 ・ ・ コーヒー抽出物からのもの[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 ・ ・ コーヒー抽出物からのアルカロイドの
 低減または除去[3]
- 5/24 ・ コーヒーの抽出 (コーヒーフレーバーま
 たはコーヒーオイルの分離 A23F5/48) ;
 コーヒー抽出物 (アルカロイド含有量が
 減少しているもの A23F5/20) ;インスタ
 ントコーヒーの製造 (コーヒー抽出物の
 焙煎 A23F5/06) [3]
- 5/26 ・ ・ 水溶性成分の抽出[3]
- 5/28 ・ ・ コーヒー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 ・ ・ 乾燥したコーヒー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
 ンスタントコーヒー (不要物質の除去
 A23F5/18;フレーバー付与 A23F5/46) [3]
- 5/38 ・ ・ ・ 集塊化, フレー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 ・ コーヒー代用品[3]
- 5/46 ・ コーヒーフレーバー;コーヒーオイル;コ
 ーヒーまたはコーヒー抽出物のフレーバ
 ー付与 (合成コーヒーフレーバー
 A23L27/28) [3]
- 5/48 ・ ・ コーヒーフレーバーまたはコーヒーオ
 イルの分離[3]
- 5/50 ・ ・ ・ コーヒー抽出物からのもの[3]