

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 (茶、茶代用品またはハ - プティ - の保存 A23B85/00) [2025.01]
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 (コ - ヒ - またはコ - ヒ - 代用品の保存 A23B90/00) [2025.01]
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 . ミルクまたは砂糖 , の使用 ; コ - ティング (フレ - バ - 付与 A23F5/46) [2025.01] |
| 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] |
-