

## A23C 乳製品、例、乳、バター - またはチ - ズ; 乳またはチ - ズ代用品; それらの調製 (それらの保存 A23B11/00)

### 注

注 [3]

このサブクラスは以下を包含する:

- ・乳製品製造の化学的な面;
- ・このサブクラスに分類されている技術を遂行するために使用される装置、例、濃縮のためのもの、蒸発のためのものまたは乾燥のためのもの、その様な装置が特に他のサブクラスに分類されている場合、例、バター - またはチ - ズ製造のための乳またはクリ - ムの処理に対する A01J, を除く。

### サブクラス内の索引

#### サブクラス内の索引

乳業技術 ..... 1/00-7/00  
乳調製品; 乳代用品; クリ - ム; バター - 9/00; 11/00; 13/00; 15/00  
チ - ズ; チ - ズ代用品 ..... 19/00; 20/00  
バター - ミルク; ホエ - ; その他の乳製品 17/00; 21/00; 23/00

#### 一般乳業技術

- 1/00 濃縮、蒸発または乾燥 (それによって得られる製品 A23C9/00) [2006.01]
- 1/01 薄膜法による乾燥 [3]
- 1/03 ・・ドラムまたはロ - ラ - 上でのもの [3]
- 1/04 ・・ガス流中への噴霧によるもの
- 1/05 ・・集塊化と組み合わせられたもの [3]
- 1/06 ・・水分を凍結させて分離することによる濃縮
- 1/08 ・・凍結乾燥 [3]
- 1/10 ・・泡沫乾燥 (A23C1/04, A23C1/08 が優先) [3]
- 1/12 ・・蒸発による濃縮 [3]
- 1/14 ・・他の処理と組み合わせられたもの [3]
- 1/16 ・・添加物を使用するもの [3]
- 7/00 他の乳業技術 (乳または乳製品の保存 A23B11/00) [2025.01]
- 7/02 ・・乳業装置の化学的な清掃; そのための殺菌方法の使用 [2006.01]
- 7/04 ・・乳からの不要物質の除去 [2006.01]

#### 乳製品; それに特に適応したプロセス

- 9/00 乳調製品; 粉乳または粉乳調製品 (ホエ - と乳製品または乳成分の混合物 A23C21/06; 乳または乳調製品の保存 A23B11/10) [2006.01]
- 9/12 ・・発酵乳調製品; 微生物または酵素を使用する処理 [2006.01]
- 9/123 ・・乳酸菌のみを使用するもの; ヨ - グルト (A23C9/13 が優先) [3]
- 9/127 ・・乳酸菌と他の微生物または酵素を併用するもの、例、ケフィア、クミス (A23C9/13 が優先) [3]
- 9/13 ・・添加物を使用するもの [3]
- 9/133 ・・・果実または野菜 [3]
- 9/137 ・・・濃化物質 [3]
- 9/14 ・・乳の化学的組成が非化学的処理により変えられるもの [3]

このグル - プに分類するとき、クロマトグラフィ - に関する一般分野の主題事項が関係している限り、グル - プ B01D15/08 にも分類する。[8]

- 9/142 ・・透析によるもの、逆浸透によるものまたは限外ろ過によるもの (A23C9/144 が優先) [3]

- 9/144 ・・電気的手段、例、電気透析、によるもの [3]
- 9/146 ・・イオン交換によるもの [3]
- 9/148 ・・分子ふるいまたはゲルろ過によるもの [3]
- 9/15 ・・非乳脂肪または非乳蛋白質のいずれも含有しない再構成または再結合された乳製品 [2006.01]
- 9/152 ・・添加物を含有するもの (添加物を含有する発酵乳調製品 A23C9/13) [3]
- 9/154 ・・濃化物質、卵または穀類調製品を含有するもの; ミルクゲル [3]
- 9/156 ・・風味づけされた乳調製品 [2006.01]
- 9/158 ・・ビタミンまたは抗生物質を含有するもの [3]
- 9/16 ・・粉乳の集塊化または粒化; インスタント粉乳の製造; それによって得られた製品 (A23C9/18 が優先) [2006.01]
- 9/18 ・・乾燥および圧縮されたかあるいは半固体状の乳 [3]
- 9/20 ・・A23C9/12-A23C9/18 までのグル - プに包含されないダイエット乳製品 [3]
- 11/00 乳代用品、例、コ - ヒ - ホワイト (チ - ズ代用品 A23C20/00; 乳代用品の保存 A23B11/20; バター - 代用品 A23D) [2025.01]
- 11/02 ・・脂肪または蛋白質源として少なくとも一つの非乳成分を含有するもの (チ - ズカ - ドの製造における非乳脂肪または非乳蛋白質の添加 A23C19/055; 脂肪または蛋白質源として非乳成分を含有するホエ - またはホエ - 調製品 A23C21/04) [2025.01]
- 11/04 ・・非乳脂肪を含有するが非乳蛋白質を含有しないもの (A23C11/08, A23C11/10 が優先) [2025.01]
- 11/06 ・・非乳蛋白質を含有するもの (A23C11/08, A23C11/10 が優先) [2025.01]
- 11/08 ・・カゼイン化合物を含有するが他の乳蛋白質あるいは乳脂肪のいずれも含有しないもの [2025.01]
- 11/10 ・・ラクト - スを含有するかあるいはしないが、脂肪、炭水化物または蛋白質源としての他のいかなる乳成分も含有しないもの [2025.01]
- 13/00 クリ - ム; クリ - ム調製品 (クリ - ムまたはクリ - ム調製品の保存 A23B11/30; アイスクリ - ム A23G9/00); その製造 [2006.01]
- 13/12 ・・クリ - ム調製品
- 13/14 ・・乳製品または乳成分を含有するもの [3]
- 13/16 ・・微生物、酵素または抗生物質を含有するもの、あるいはこれらで処理されたもの; サワ - クリ - ム [3]
- 15/00 バター - ; バター - 調製品; その製造 (バター - またはバター - 調製品の保存 A23B11/40; バター - 代用品 A23D) [2006.01]
- 15/02 ・・その製造
- 15/04 ・・バター - オイルまたは無水バター - からのもの [3]
- 15/06 ・・相転換以前のクリ - ムの処理 [3]
- 15/12 ・・バター - の調製品
- 15/14 ・・粉末バター - ; バター - オイル, すなわち溶融バター - , 例、ギイ - [3]
- 15/16 ・・脂肪含量を減らしたバター - [3]

17/00	バター - ミルク；バター - ミルク調製品（乳の化学組成が非化学的処理により変えられる乳調製品，粉乳または粉乳調製品 A23C9/14；バター - ミルクまたはバター - ミルク調製品の保存 A23B11/50） [2025.01]	21/04	・脂肪または蛋白質源としての非乳成分を含有するもの [2025.01]
17/02	・微生物または酵素を含有するもの，あるいはこれらで処理されたもの [2025.01]	21/06	・ホエ - と乳製品または乳成分の混合物 [2025.01]
19/00	チ - ズ；チ - ズ調製品；その製造（チ - ズ代用品 A23C20/00；チ - ズまたはチ - ズ調製品の保存 A23B11/60） [2006.01]	21/08	・他の有機質の添加物，例・植物または動物製品，を含有するもの [2025.01]
19/02	・チ - ズカ - ドの製造 [3]	21/10	・無機質の添加物を含有するもの [2025.01]
19/024	・連続処理を使用するもの [3]	23/00	他の乳製品
19/028	・凝固乳からの実質的なホエ - 分離を行わないもの [3]		
19/032	・特定の微生物，または微生物起源の酵素の使用によって特徴づけられたもの [3]		
19/04	・植物または動物起源の特定酵素の使用によって特徴づけられたもの（A23C19/032 が優先） [3]		
19/045	・レンネットまたはレンネット代用品を使用しない乳の凝固 [3]		
19/05	・凝固前の乳の処理；カ - ドからのホエ - 分離 [2006.01]		
19/055	・非乳脂肪または非乳蛋白質の添加 [3]		
19/06	・ホエ - 分離後のチ - ズカ - ドの処理；それにより得られた製品 [2006.01]		
19/064	・加塩 [3]		
19/068	・チ - ズの特定のタイプ [3]		
19/072	・チェダ - タイプ [3]		
19/076	・軟質の未熟成チ - ズ，例・カテ - ジまたはクリ - ムチ - ズ [3]		
19/08	・プロセスチ - ズ調製品；その製造，例・融解，乳化，殺菌 [3]		
19/082	・融解中またはそれ以前のカ - ドへの物質の添加；融解塩 [3]		
19/084	・融解後のカ - ドの処理またはそれに物質を添加するもの（非乳成分を添加するもの A23C19/093） [3]		
19/086	・粉末チ - ズ；乾燥されたチ - ズ調製品 [3]		
19/09	・他のチ - ズ調製品；他の食品とチ - ズとの混合物 [2006.01]		
19/093	・非乳脂肪または非乳蛋白質の添加 [3]		
19/14	・所定の形状を形成させた後のチ - ズの処理，例・熟成または燻煙 [2006.01]		
19/16	・チ - ズ表面の被覆，例・ワックス被覆組成物によるもの [2006.01]		
20/00	チ - ズ代用品（A23C19/055, A23C19/093 が優先；チ - ズ代用品の保存 A23B11/70） [2025.01]		
20/02	・脂肪，蛋白質または炭水化物源としての乳成分，カゼイン化合物あるいはラクト - スのいずれも含有しないもの [2025.01]		
21/00	ホエ - ；ホエ - 調製品（濃縮，蒸発または乾燥 A23C1/00；乳の化学組成が非化学的処理により変えられる乳調製品，粉乳または粉乳調製品 A23C9/14；ホエ - またはホエ - 調製品の保存 A23B11/80） [2025.01]		
21/02	・微生物または酵素を含有するもの，あるいはこれらで処理されたもの [2025.01]		