

## A23C 乳製品, 例. 乳, バター, チーズ; 乳またはチーズ代用品; それらの製造または処理 (それらの保存A 2 3 B 1 1 / 0 0)

### 注

このサブクラスは以下を包含する: [3]

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, 乾燥のためのものまたは殺菌のためのもの, 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. バターまたはチーズ製造のための乳またはクリーム処理に対するA 0 1 J, を除く。

### 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; クリーム; バター9/00; 11/00; 13/00; 15/00

チーズ; チーズ代用品..... 19/00; 20/00

バターミルク; ホエー; 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A 2 3 C 9 / 0 0) [2 0 0 6. 0 1]

1/01 ・薄膜法による乾燥 [3]

1/03 ・・ドラムまたはローラー上でのもの [3]

1/04 ・ガス流中への噴霧によるもの

1/05 ・・集塊化と組み合わされたもの [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 (A 2 3 C 1 / 0 4, A 2 3 C 1 / 0 8 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A 2 3 B 1 1 / 0 0) [2 0 2 5. 0 1]

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 [2 0 0 6. 0 1]

7/04 ・乳からの不要物質の除去 [2 0 0 6. 0 1]

## 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 (ホエーと乳製品または乳成分の混合物A 2 3 C 2 1 / 0 6; 乳または乳調製品の保存A 2 3 B 1 1 / 1 0) [2 0 0 6. 0 1]

9/12 ・発酵乳調製品; 微生物または酵素を使用する処理 [2 0 0 6. 0 1]

9/123 ・・乳酸菌のみを使用するもの; ヨーグルト (A 2 3 C 9 / 1 3 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 (A 2

3 C 9 / 1 3 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]

### 注

このグループに分類するとき, クロマトグラフィーに関する一般分野の主題事項が関係している限り, グループB 0 1 D 1 5 / 0 8 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 (A 2 3 C 9 / 1 4 4 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 [2 0 0 6. 0 1]

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A 2 3 C 9 / 1 3) [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 [2 0 0 6. 0 1]

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 (A 2 3 C 9 / 1 8 が優先) [2 0 0 6. 0 1]

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 ・A 2 3 C 9 / 1 2 ~ A 2 3 C 9 / 1 8 までのグループに包含されないダイエット乳製品 [3]

11/00 乳代用品, 例. コーヒーホワイト (チーズ代用品A 2 3 C 2 0 / 0 0; 乳代用品の保存A 2 3 B 1 1 / 2 0; バター代用品A 2 3 D) [2 0 2 5. 0 1]

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 (チーズカードの製造における非乳脂肪または非乳蛋白質の添加A 2 3 C 1 9 / 0 5 5; 脂肪または蛋白質源として非乳成分を含有するホエーまたはホエー調製品A 2 3 C 2 1 / 0 4) [2 0 2 5. 0 1]

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 (A 2 3 C 1 1 / 0 8, A 2 3 C 1 1 / 1 0 が優先) [2 0 2 5. 0 1]

## A 2 3 C

11/06	・・非乳蛋白質を含有するもの (A 2 3 C 1 1 / 0 8, A 2 3 C 1 1 / 1 0 が優先) [2 0 2 5. 0 1]		
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 [2 0 2 5. 0 1]	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]
11/10	・・ラクトー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 [2 0 2 5. 0 1]	19/05	・・凝固前の乳の処理；カードからのホエー分離 [2 0 0 6. 0 1]
13/00	<b>クリーム；クリーム調製品</b> （クリームまたはクリーム調製品の保存 A 2 3 B 1 1 / 3 0；アイスクリーム A 2 3 G 9 / 0 0）； <b>その製造</b> [2 0 0 6. 0 1]	19/055	・・非乳脂肪または非乳蛋白質の添加 [3]
13/12	・クリーム調製品	19/06	・ホエー分離後のチーズカードの処理；それにより得られた製品 [2 0 0 6. 0 1]
13/14	・・乳製品または乳成分を含有するもの [3]	19/064	・・加塩 [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；サワークリーム [3]	19/068	・・チーズの特定のタイプ [3]
15/00	<b>バター；バター調製品；その製造</b> （バターまたはバター調製品の保存 A 2 3 B 1 1 / 4 0；バター代用品 A 2 3 D）[2 0 0 6. 0 1]	19/072	・・・チェダータイプ [3]
15/02	・その製造	19/076	・・・軟質の未熟成チーズ，例．カテージまたはクリームチーズ [3]
15/04	・・バターオイルまたは無水バターからのもの [3]	19/08	・・・プロセスチーズ調製品；その製造，例．融解，乳化，殺菌 [3]
15/06	・・相転換以前のクリームの処理 [3]	19/082	・・・融解中またはそれ以前のカードへの物質の添加；融解塩 [3]
15/12	・バターの調製品	19/084	・・・融解後のカー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 A 2 3 C 1 9 / 0 9 3）[3]
15/14	・・粉末バター；バターオイル，すなわち溶融バター，例．ギー [3]	19/086	・・粉末チーズ；乾燥されたチーズ調製品 [3]
15/16	・・脂肪含量を減らしたバター [3]	19/09	・・他のチーズ調製品；他の食品とチーズとの混合物 [2 0 0 6. 0 1]
17/00	<b>バターミルク；バターミルク調製品</b> （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 A 2 3 C 9 / 1 4；バターミルクまたはバターミルク調製品の保存 A 2 3 B 1 1 / 5 0）[2 0 2 5. 0 1]	19/093	・・・非乳脂肪または非乳蛋白質の添加 [3]
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 [2 0 2 5. 0 1]	19/14	・所定の形状を形成させた後のチーズの処理，例．熟成，燻煙 [2 0 0 6. 0 1]
19/00	<b>チーズ；チーズ調製品；その製造</b> （チーズ代用品 A 2 3 C 2 0 / 0 0；チーズまたはチーズ調製品の保存 A 2 3 B 1 1 / 6 0）[2 0 0 6. 0 1]	19/16	・・チーズ表面の被覆，例．パラフィンワックスによるもの
19/02	・チーズカードの製造 [3]	20/00	<b>チーズ代用品</b> （A 2 3 C 1 9 / 0 5 5，A 2 3 C 1 9 / 0 9 3 が優先；チーズ代用品の保存 A 2 3 B 1 1 / 7 0）[2 0 2 5. 0 1]
19/024	・・連続処理を使用するもの [3]	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ースのいずれも含有しないもの [2 0 2 5. 0 1]
19/028	・・凝固乳からの実質的なホエー分離を行なわないもの [3]	21/00	<b>ホエー；ホエー調製品</b> （濃縮，蒸発または乾燥 A 2 3 C 1 / 0 0；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 A 2 3 C 9 / 1 4；ホエーまたはホエー調製品の保存 A 2 3 B 1 1 / 8 0）[2 0 2 5. 0 1]
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]	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 [2 0 2 5. 0 1]
19/04	・・植物または動物起源の特定酵素の使用	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 [2 0 2 5. 0 1]
		21/06	・ホエーと乳製品または乳成分の混合物 [2 0 2 5. 0 1]
		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 [2 0 2 5. 0

1]

21/10 ・無機質の添加物を含有するもの [2 0 2  
5. 0 1]

23/00 他の乳製品