

C13 INDUSTRIA DEL AZUCAR (polisacáridos, p. ej. almidón, sus derivados C08B; de malta C12C) [4]**Nota**

Los procedimientos que utilizan enzimas o microorganismos con objeto de
 (i) liberar, separar o purificar un compuesto o composición preexistentes o
 (ii) tratar textiles o limpiar superficies sólidas de materiales
 están clasificadas además en la subclase C12S. [5]

C13C MOLINOS CORTADORES; CUCHILLOS PARA PICAR; PRENSAS DE PULPA

1/00	Fragmentación de materias de las que se van a extraer los azúcares (para extracción de almidón de C08B 30/02)	1/06	• Cortado de la remolacha azucarera
1/02	• Corte de la caña de azúcar	1/08	• Cuchillos; Su ajuste o mantenimiento
1/04	• • Picado de la caña de azúcar	3/00	Exprimido del agua de las materias de las que se han extraído los azúcares (de materias de las que se ha extraído almidón C08B 30/10) [4]
		3/02	• entre correas perforadas móviles

C13D PRODUCCION O PURIFICACION DE JUGOS AZUCARADOS

1/00	Producción de jugos azucarados, es decir, sacarosa	<u>Nota</u>	
1/02	• Exprimido del jugo de la caña de azúcar o materias análogas, p. ej. del sorgo azucarero		Cuando se clasifique en este grupo, también se clasifica en el grupo B01D 15/08 si materia de interés general relativa a cromatografía está concernida. [8]
1/04	• • combinado con imbibición		
1/06	• • Triturado de las cañas de azúcar		
1/08	• Extracción de azúcar de la remolacha azucarera con agua	3/02	• utilizando compuestos alcalinotérreos
1/10	• • Procesos continuos	3/04	• • seguida de saturación
1/12	• • Detalles de los aparatos de extracción, p. ej. disposición de tuberías o válvulas	3/06	• • • con dióxido de carbono o dióxido de azufre
1/14	• utilizando agentes de extracción distintos del agua, p. ej. alcohol o soluciones salinas	3/08	• por oxidación o reducción
		3/10	• • utilizando dióxido de azufre o sulfitos
3/00	Purificación de jugos azucarados (separación mecánica de sólidos y líquidos B01)	3/12	• utilizando agentes de adsorción, p. ej. carbón activo
		3/14	• utilizando materiales de cambio iónico
		3/16	• por medios físicos, p. ej. ósmosis
		3/18	• por medios eléctricos

C13F PREPARACION O TRATAMIENTO DE LOS AZUCARES BRUTOS, AZUCARES O JARABES

1/00	Espesado, evaporación o cocción de jugos azucarados (aparatos de cocción B01B; evaporadores B01D; centrifugas B04B)	3/00	Azúcar bajo formas de presentación no previstas en otro lugar, p. ej. en polvo, en terrón, jarabe de azúcar; Fabricación del azúcar (C13F 5/00, C13H tienen prioridad; dulces A23G 3/00; jarabes de hidratos de carbono como alimentos A23L 1/09) [3]
1/02	• Cristalización; Aparatos de cristalización	3/02	• formados por moldeo del azúcar
1/04	• Separación de cristales de los líquidos madres		
1/06	• • por centrifugado	5/00	Secado del azúcar (empaquetado del azúcar B65)
1/08	• • Lavado de los cristales con el líquido madre residual	99/00	Materia no prevista en otros grupos de esta subclase [8]
1/10	• • • en centrífugas		
1/12	• • Reciclado de los líquidos madre o líquidos de lavado		
1/14	• • Disolución o refinado del azúcar bruto		

C13G APARATOS DE EVAPORACION; CALDERAS DE COCCION**1/00 Evaporadores o calderas de cocción especialmente adaptados a las soluciones azucaradas**

- 1/02 . Equipo calefactor
- 1/04 . Otros detalles, p. ej. para impedir la formación de espuma o para la toma de jugos
- 1/06 . combinados con instrumentos de medida para el control de los procesos

C13H MAQUINAS CORTADORAS PARA AZUCAR; MAQUINAS QUE COMBINAN EL CORTE, SELECCION Y ENVASADO DESTINADAS AL AZUCAR**1/00 Máquinas que combinan el corte, selección y envasado destinadas al azúcar****3/00 Máquinas cortadoras para azúcar****C13J EXTRACCION DEL AZUCAR A PARTIR DE MELAZAS****1/00 Producción de sacarosa a partir de melazas**

- 1/02 . por medios químicos

- 1/04 . . por precipitación como sacaratos de metales alcalinotérreos
- 1/06 . . por cambio iónico
- 1/08 . por medios físicos, p. ej. ósmosis

C13K GLUCOSA; AZUCAR INVERTIDO; LACTOSA; MALTOSA; SINTESIS DE AZUCARES POR HIDROLISIS DE DI- O POLISACARIDOS (jarabes de hidratos de carbono en los alimentos o los productos alimenticios A23L 1/09; síntesis química diferente a la hidrólisis de di- o polisacáridos C07H; procesos de fermentación o procesos que utilizan enzimas C12P 19/00)**1/00 Glucosa** (separación a partir de azúcar invertido C13K 3/00); **Jarabes que contienen glucosa [2]**

- 1/02 . por sacarificación de materiales celulósicos (fabricación de piensos A23K 1/12)
- 1/04 . . Purificación
- 1/06 . por sacarificación de almidón o de materias primas que contienen almidón
- 1/08 . . Purificación
- 1/10 . Cristalización

3/00 Azúcar invertido; Separación de glucosa o fructosa del azúcar invertido**5/00 Lactosa****7/00 Maltosa****11/00 Fructosa** (separación a partir de azúcar invertido C13K 3/00) [2]**13/00 Azúcares no previstos en otro lugar en la presente clase [2]**