

A23 ALIMENTOS O PRODUCTOS ALIMENTICIOS; SU TRATAMIENTO, NO CUBIERTO POR OTRAS CLASES

A23F CAFÉ; TÉ; SUCEDÁNEOS DEL CAFÉ O DEL TÉ; SU FABRICACIÓN, PREPARACIÓN O INFUSIÓN (cafeteras o teteras A47G 19/14; infusores de té A47G 19/16; aparatos para la fabricación de bebidas, p. ej. café o té, A47J 31/00; molinos de café A47J 42/00)

- | | |
|---|---|
| <p>3/00 Té; Sucedáneos del té; Sus preparaciones</p> <p>3/06 . Tratamiento del té antes de la infusión (reducción o eliminación del contenido de alcaloides A23F 3/36); Productos así obtenidos (preparados a base de extractos de té A23F 3/16) [3]</p> <p>3/08 . . Oxidación; Fermentación [3]</p> <p>3/10 . . . Fermentación por adición de microorganismos o enzimas [3]</p> <p>3/12 . . Enrollado o cortado las hojas de té [3]</p> <p>3/14 . . Preparados a base de té, p. ej. utilizando aditivos (aromatización A23F 3/40) [3]</p> <p>3/16 . Extracción del té; Extracto de té; Tratamiento del extracto de té; Fabricación de té soluble [3]</p> <p>3/18 . . Extracción de los constituyentes hidrosolubles del té (aislamiento del aroma de té o del aceite de té A23F 3/42) [3]</p> <p>3/20 . . Eliminación de sustancias no deseadas (reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 3/38) [3]</p> <p>3/22 . . Secado o concentración del extracto de té [3]</p> <p>3/24 . . . por congelación del agua a eliminar [3]</p> <p>3/26 . . . por liofilización [3]</p> <p>3/28 . . . por atomización en una corriente gaseosa [3]</p> <p>3/30 . . Tratamientos complementarios del extracto de té seco; Productos así obtenidos, p. ej. té soluble (aromatización A23F 3/40) [3]</p> <p>3/32 . . . Aglomeración, formación de copos o tabletas [3]</p> <p>3/34 . Sucedáneos del té, p. ej. mate; Sus extractos o infusiones [3]</p> <p>3/36 . Reducción o eliminación del contenido en alcaloides; Productos así obtenidos; Sus extractos o infusiones [3]</p> <p>3/38 . . Reducción o eliminación del contenido de alcaloides del extracto de té [3]</p> <p>3/40 . Aromas de té; Aceite de té; Aromatización del té o de los extractos de té (aromas de té sintéticos A23L 1/226) [3]</p> <p>3/42 . . Aislamiento del aroma de té o del aceite de té [3]</p> <p>5/00 Café; Sucedáneos del café; Sus preparaciones [3]</p> <p>5/02 . Tratamiento del café verde; Productos así obtenidos (tostado A23F 5/04; eliminación de sustancias no deseadas A23F 5/16; reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 5/20; extracción A23F 5/24) [3]</p> <p>5/04 . Procedimientos de tostado (máquinas al efecto A23N 12/00) [3]</p> <p>5/06 . . del extracto de café [3]</p> | <p>5/08 . Procedimientos de molienda del café (molinos para café A47J 42/00) [3]</p> <p>5/10 . Tratamiento del café tostado; Productos así obtenidos (eliminación de sustancias no deseadas A23F 5/16; reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 5/20; extracción del café, fabricación de café soluble A23F 5/24) [3]</p> <p>5/12 . . Aglomeración, formación de copos o de tabletas (del extracto de café o del café soluble A23F 5/38) [3]</p> <p>5/14 . . Utilización de aditivos, p. ej. azúcar, leche; Recubrimiento, p. ej. para su conservación (aromatización A23F 5/46) [3]</p> <p>5/16 . Eliminación de impurezas (reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 5/20) [3]</p> <p>5/18 . . a partir del extracto de café [3]</p> <p>5/20 . Reducción o eliminación del contenido en alcaloides; Productos así obtenidos; Sus extractos o infusiones [3]</p> <p>5/22 . . Reducción o eliminación del contenido de alcaloides del extracto de café [3]</p> <p>5/24 . Extracción del café (aislamiento del aroma de café o extracción de aceite de café A23F 5/48); Extractos de café (con un contenido reducido en alcaloides A23F 5/20); Fabricación de café soluble (procedimientos de tostado de los extractos de café A23F 5/06) [3]</p> <p>5/26 . . Extracción de los componentes solubles en agua [3]</p> <p>5/28 . . . Secado o concentración del extracto de café [3]</p> <p>5/30 . . . por congelación del agua a eliminar [3]</p> <p>5/32 . . . por liofilización [3]</p> <p>5/34 . . . por atomización en corriente gaseosa [3]</p> <p>5/36 . . Tratamientos complementarios de los extractos de café secos; Productos así obtenidos, p. ej. café soluble (eliminación de sustancias no deseadas A23F 5/18; aromatización A23F 5/46) [3]</p> <p>5/38 . . . Aglomeración, formación de copos o de tabletas [3]</p> <p>5/40 . . . utilizando aditivos orgánicos, p. ej. leche, azúcar [3]</p> <p>5/42 . . . utilizando aditivos inorgánicos [3]</p> <p>5/44 . Sucedáneos del café [3]</p> <p>5/46 . Aroma de café; Aceite de café; Aromatización del café o del extracto de café (aromas de café sintéticos A23L 1/234) [3]</p> <p>5/48 . . Separación del aroma de café o del aceite de café [3]</p> <p>5/50 . . . a partir del extracto de café [3]</p> |
|---|---|