

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

A23B CONSERVACION, P.EJ. MEDIANTE ENLATADO, DE CARNE, PESCADO, HUEVOS, FRUTAS, VERDURAS, SEMILLAS COMESTIBLES; MADURACION QUIMICA DE FRUTAS Y VERDURAS; PRODUCTOS CONSERVADOS, MADURADOS O ENLATADOS (conservación de alimentos en general A23L 3/00; utilización de agentes de conservación dentro de los envases B65D 81/28)

4/00 Métodos generales de conservación para carne, embutidos, pescado o productos a base de pescado [2]

- 4/005 . Conservación por calentamiento [5]
- 4/01 . . por irradiación o tratamiento eléctrico [5]
- 4/015 . Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5]
- 4/02 . Conservación por medio de sales minerales (aparatos al efecto A23B 4/26, A23B 4/32) [2]
- 4/023 . . por medio de sal de cocina o de sus mezclas con compuestos orgánicos o inorgánicos [5]
- 4/027 . . por medio de sales inorgánicas distintas de la sal de cocina o de sus mezclas con compuestos orgánicos, p. ej. compuestos bioquímicos [5]
- 4/03 . Desecación; Reconstitución posterior [5]
- 4/033 . . con adición de productos químicos (A23B 4/037 tiene prioridad) [5]
- 4/037 . . Liofilización [5]
- 4/044 . Ahumado; Dispositivos para el ahumado [5]
- 4/048 . . con adición de productos químicos distintos del humo natural [5]
- 4/052 . . Generadores de humo [5]
- 4/056 . . Ahumado combinado con irradiación o con un tratamiento eléctrico, p. ej. ahumado electrostático [5]
- 4/06 . Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración [2]
- 4/07 . . Descongelación posterior a la congelación [5]
- 4/08 . . con adición de productos químicos antes o durante la refrigeración [2]
- 4/09 . . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N₂, a temperaturas criogénicas [5]
- 4/10 . Recubrimiento con ayuda de una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [2]
- 4/12 . Conservación por medio de ácidos; Fermentación ácida [2]
- 4/14 . Conservación por medio de productos químicos no cubiertos por los grupos A23B 4/02 o A23B 4/12 [2]
- 4/16 . . en forma de gas, p.ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [5]
- 4/18 . . en forma de líquidos o de sólidos (aparatos al efecto A23B 4/26, A23B 4/32) [5]
- 4/20 . . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas (fermentación ácida A23B 4/12) [5]
- 4/22 Microorganismos; Enzimas [5]
- 4/24 . . . Compuestos inorgánicos [5]
- 4/26 . Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]
- 4/28 . . por inyección de líquidos [5]
- 4/30 . . por pulverización de líquidos [5]
- 4/32 . Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]

5/00 Conservación de huevos o de productos a base de huevos (conservación de masa o de productos de panadería A21D)

- 5/005 . Conservación por calentamiento [5]
- 5/01 . . por irradiación o tratamiento eléctrico [5]
- 5/015 . Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5]
- 5/02 . Desecación; Reconstitución posterior [5]
- 5/025 . . con adición de productos químicos (A23B 5/03, A23B 5/035 tienen prioridad) [5]
- 5/03 . . Liofilización [5]
- 5/035 . . Desecación por pulverización [5]
- 5/04 . Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración
- 5/045 . . Descongelación posterior a la congelación [5]
- 5/05 . . con adición de productos químicos [5]
- 5/055 . . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N₂, líquido, a temperaturas criogénicas [5]
- 5/06 . Recubriendo los huevos con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [5]
- 5/08 . Conservación por medio de productos químicos [5]
- 5/10 . . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [5]
- 5/12 . . en forma de líquidos o de sólidos [5]
- 5/14 . . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5]
- 5/16 Microorganismos; Enzimas [5]
- 5/18 . . . Compuestos inorgánicos [5]
- 5/20 . . . Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]
- 5/22 . . . Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]

7/00 Conservación o maduración química de frutas o verduras [3]

- 7/005 . Conservación por calentamiento [5]
- 7/01 . . por irradiación o tratamiento eléctrico [5]
- 7/015 . Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5]
- 7/02 . Deshidratación; Rehidratación posterior (patatas cocidas desecadas A23L 1/216)
- 7/022 . . con adición de productos químicos (A23B 7/024 a A23B 7/028 tienen prioridad) [5]
- 7/024 . . Liofilización [5]
- 7/026 . . Desecación por pulverización [5]
- 7/028 . . Desecado en capa fina, en tambor o en rodillos [5]
- 7/03 . . Desecado de patatas crudas
- 7/04 . Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración
- 7/045 . . Descongelación posterior a la congelación [5]
- 7/05 . . con adición de productos químicos [5]

A23B

- 7/055 . . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N_2 , líquido, a temperaturas criogénicas [5]
- 7/06 . Blanqueado (máquinas al efecto A23N 12/00) [1,3]
- 7/08 . Conservación por medio de azúcares (mermeladas, confituras, gelatinas de frutas A23L 1/06)
- 7/10 . Conservación por medio de ácidos; Fermentación ácida
- 7/12 . . Aparatos para comprimir "choucroust"
- 7/14 . Conservación o maduración con ayuda de productos químicos no cubiertos por los grupos A23B 7/08 o A23B 7/10
- 7/144 . . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [3,5]
- 7/148 . . . en atmósfera controlada, p. ej. bajo vacío parcial, que comprende solamente los gases siguientes: CO_2 , N_2 , O_2 o H_2O [3]
- 7/152 . . . en atmósfera controlada que contiene otros gases además de los siguientes: CO_2 , N_2 , O_2 o H_2O [3]
- 7/153 . . en forma de líquidos o de sólidos [5]
- 7/154 . . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas (fermentación ácida A23B 7/10) [5]
- 7/155 Microorganismos; Enzimas [5]
- 7/157 . . . Compuestos inorgánicos [5]
- 7/158 . . . Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]
- 7/159 . . . Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]
- 7/16 . Recubrimiento con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto (A23B 7/08 tiene prioridad) [5]

- 9/00 **Conservación de semillas comestibles, p. ej. cereales**
- 9/02 . Conservación por calentamiento [5]
- 9/04 . . por irradiación o tratamiento eléctrico [5]
- 9/06 . Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin calentamiento [5]
- 9/08 . Dsecación; Reconstitución posterior [5]
- 9/10 . Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración [5]
- 9/12 . . Descongelación posterior a la congelación [5]
- 9/14 . Recubrimiento con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [5]
- 9/16 . Conservación por medio de productos químicos [5]
- 9/18 . . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos a este efecto [5]
- 9/20 . . . en atmósfera controlada, p. ej. en vacío parcial, teniendo sólo los gases siguientes: CO_2 , N_2 , O_2 o H_2O [5]
- 9/22 . . . en atmósfera controlada teniendo otros gases además de los gases siguientes: CO_2 , N_2 , O_2 o H_2O [5]
- 9/24 . . en forma de líquidos o de sólidos [5]
- 9/26 . . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5]
- 9/28 Microorganismos; Enzimas [5]
- 9/30 . . . Compuestos inorgánicos [5]
- 9/32 . . . Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]
- 9/34 . . . Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]