

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

A23J COMPOSICIONES A BASE DE PROTEÍNAS PARA LA ALIMENTACIÓN; TRATAMIENTO DE PROTEÍNAS PARA LA ALIMENTACIÓN; COMPOSICIONES A BASE DE FOSFÁTIDOS PARA LA ALIMENTACIÓN (alimentos para animales A23K; composiciones a base de proteínas o fosfátidos para productos farmacéuticos A61K; fosfátidos per se C07F 9/10; proteínas per se C07K) [4]

1/00 Preparación de composiciones a base de proteínas para la alimentación; Apertura de huevos en grandes cantidades y separación de la yema de la clara (preparación de cola C09H) [4]

1/02 . a partir de la carne

1/04 . a partir del pescado o de otros animales marinos (para alimentos para animales A23K 1/10)

1/06 . a partir de la sangre (para productos de alimentación animal A23K 1/04; materias plásticas a partir de la sangre C08H 1/00) [2]

1/08 . a partir de huevos

1/09 . . separando la yema de la clara

1/10 . a partir pelos, plumas, cuernos, pieles, cuero, huesos o similares

1/12 . a partir de cereales, trigo, salvado o de melazas

1/14 . a partir de leguminosas u otras semillas vegetales; a partir de tortas o de semillas oleaginosas

1/16 . a partir de las aguas residuales de las fábricas de almidón o de residuos análogos

1/18 . a partir de las levaduras

1/20 . a partir de la leche, p. ej. caseína (cuajadas o quesos A23C); a partir del suero

1/22 . . Secado de la caseína

3/00 Tratamiento de proteínas para la alimentación

Nota

En los grupos A23J 3/04 Hasta A23J 3/20, salvo indicación en contra, una invención se clasifica en el último lugar apropiado. [5]

3/04 . Proteínas animales [5]

3/06 . . Gelatina [5]

3/08 . . Proteínas lácteas [5]

3/10 . . . Caseína (secado de la caseína A23J 1/22) [5]

3/12 . . a partir de la sangre [5]

3/14 . Proteínas vegetales [5]

3/16 . . a partir de soja [5]

3/18 . . a partir de trigo [5]

3/20 . Proteínas obtenidas a partir de microorganismos o de algas unicelulares [5]

Nota

La materia clasificada en los grupos A23J 3/22 Hasta A23J 3/30 se clasifica también en los grupos A23J 3/04 Hasta A23J 3/20, si la naturaleza de la proteína es de interés. [5]

3/22 . por texturización [5]

3/24 . . utilizando la congelación [5]

3/26 . . utilizando la extrusión o la expansión [5]

3/28 . . utilizando la coagulación a partir de o en un baño, p. ej. fibras hiladas [5]

3/30 . por hidrólisis [5]

3/32 . . utilizando agentes químicos [5]

3/34 . . . utilizando enzimas [5]

7/00 Composiciones a base de fosfátidos para la alimentación, p. ej. lecitina [4]