

C13 INDUSTRIA DEL AZUCAR [4]

- (1) En la presente subclase, C13, los términos o expresiones siguientes tienen el significado abajo indicado:
- “azúcares” son un tipo de hidratos de carbono cristalinos comestibles, solubles en agua, de sabor dulce típico, incluidos los mono-, di y oligosacáridos, por ejemplo, sacarosa, lactosa y fructosa. Un significado más específico del término “azúcar” se define en la nota de la subclase C13B. [2011.01]
- (2) 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]

C13B **PRODUCCION DE SACAROSA; SUS EQUIPOS ESPECIALMENTE ADAPTADOS** (azúcares de síntesis química o derivados del azúcar C07H; procesos de fermentación o procesos que utilizan enzimas para la preparación de compuestos que contienen radicales sacárido C12P 19/00) [2011.01]

Nota

En la presente subclase C13B, los términos o expresiones siguientes tienen el significado abajo indicado:

- “Azúcar” se utiliza en su sentido no científico, y se refiere a la sacarosa, también llamado “azúcar de mesa” o “sacarosa”, un disacárido cristalino blanco; [2011.01]
- “Jugos azucarados” son soluciones de azúcar, compuestos esencialmente de sacarosa, que son derivados de plantas diferentes, p.ej. remolacha, caña de azúcar o de arce; [2011.01]
- “Jarabes” son jugos azucarados altamente concentrados. [2011.01]

5/00	Fragmentación de materias de las que se van a extraer los azúcares (para extracción de almidón C08B 30/02) [2011.01]	20/06	. . . con dióxido de carbono o dióxido de azufre [2011.01]
5/02	. Corte de la caña de azúcar [2011.01]	20/08	. por oxidación o reducción [2011.01]
5/04	. . Picado de la caña de azúcar [2011.01]	20/10	. . usando dióxido de azufre o sulfitos [2011.01]
5/06	. Cortado de la remolacha azucarera [2011.01]	20/12	. usando agentes de absorción, p. ej. carbón activo [2011.01]
5/08	. Cuchillos; Su ajuste o mantenimiento [2011.01]	20/14	. usando materiales de intercambio iónico [2011.01]
10/00	Producción de jugos azucarados (Sangrado de árboles para la recogida de sus jugos A01G 23/10; picos de sangrado, cangilones de sangrado A01G 23/14) [2011.01]	20/16	. por medios físicos, p. ej. ósmosis o filtración [2011.01]
10/02	. Exprimido del jugo de la caña de azúcar o materias análogas, p. ej. del sorgo azucarero [2011.01]	20/18	. por medios eléctricos [2011.01]
10/04	. . combinado con imbibición [2011.01]	25/00	Evaporadores o calderas de cocción especialmente adaptados a las soluciones azucaradas; Evaporación o cocción de jugos azucarados [2011.01]
10/06	. . Trituradores de las cañas de azúcar [2011.01]	25/02	. Otros detalles, p. ej. para impedir la formación de espuma o para la toma de jugos [2011.01]
10/08	. Extracción de azúcar de la remolacha azucarera con agua [2011.01]	25/04	. . Aparatos de cocción [2011.01]
10/10	. . Procesos continuos [2011.01]	25/06	. combinados con instrumentos de medida para el control de los procesos [2011.01]
10/12	. . Detalles de los aparatos de extracción, p. ej. disposición de tuberías o válvulas [2011.01]	30/00	Cristalización; Aparatos para cristalizar; Separación de cristales de los líquidos madres [2011.01]
10/14	. utilizando agentes de extracción distintos del agua, p. ej. alcohol o soluciones salinas [2011.01]	30/02	. Cristalización; Aparatos para cristalizar [2011.01]
15/00	Exprimido del agua de las materias de las que se ha extraído azúcar (de materias de las que se ha extraído almidón C08B 30/10) [2011.01]	30/04	. Separación de cristales de los líquidos madres [2011.01]
15/02	. entre cintas móviles perforadas [2011.01]	30/06	. . por centrifugado [2011.01]
20/00	Purificación de jugos azucarados [2011.01]	30/08	. . Lavado del líquido madre residual de los cristales [2011.01]
<u>Nota</u>		30/10	. . . en centrifugas [2011.01]
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. [2011.01]		30/12	. . Reciclado de los líquidos madre o líquidos de lavado [2011.01]
20/02	. usando compuestos de metales alcalinotérreos [2011.01]	30/14	. . Disolución o refinado del azúcar bruto [2011.01]
20/04	. . seguido de saturación [2011.01]	35/00	Extracción de sacarosa a partir de melazas [2011.01]
		35/02	. por medios químicos [2011.01]
		35/04	. . por precipitación como sacaratos de metales alcalinotérreos [2011.01]
		35/06	. . por intercambio iónico [2011.01]
		35/08	. por medios físicos, p. ej. ósmosis [2011.01]

C13B – C13K

40/00	Secado del azúcar [2011.01]	50/00	Productos del azúcar, p. ej. en polvo, en terrón o jarabe de azúcar; Fabricación del azúcar (C13B 40/00, C13B 45/00 tiene prioridad; Productos de confitería A23G 3/00) [2011.01]
45/00	Máquinas cortadoras especialmente adaptadas para azúcar [2011.01]	50/02	formados por moldeo del azúcar [2011.01]
45/02	en combinación con máquinas de selección y envasado [2011.01]	99/00	Materia no prevista en otros grupos de esta subclase [2011.01]

C13K SACARIDOS, EXCEPTO LA SACAROSA, OBTENIDOS DE FUENTES NATURALES O POR HIDRÓLISIS DE DI-, OLIGO- O POLISACARIDOS NATURALES (azúcares de sintetizados químicamente o derivados del azúcar C07H; polisacáridos, por ejemplo, almidón y sus derivados C08B; malta C12C; procesos de fermentación o procesos que utilizan enzimas para la preparación de compuestos que contienen radicales sacárido C12P 19/00)

1/00	Glucosa (separación a partir de azúcar invertido C13K 3/00); Jarabes que contienen glucosa [2]	3/00	Azúcar invertido; Separación de glucosa o fructosa del azúcar invertido
1/02	obtenidos por sacarificación de materiales celulósicos (fabricación de piensos A23K 1/12)	5/00	Lactosa
1/04	Purificación	7/00	Maltosa
1/06	obtenidos por sacarificación de almidón o de materias primas que contienen almidón	11/00	Fructosa (separación a partir de azúcar invertido C13K 3/00) [2]
1/08	Purificación	13/00	Azúcares no previstos en otro lugar en la presente clase [2]
1/10	Cristalización		