

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

4/00	Métodos generales de conservación para carne, embutidos, pescado o productos a base de pescado [2]	5/01	. . por irradiación o tratamiento eléctrico [5]
4/005	. Conservación por calentamiento [5]	5/015	. Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5]
4/01	. . por irradiación o tratamiento eléctrico [5]	5/02	. Desecación; Reconstitución posterior [5]
4/015	. Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5]	5/025	. . con adición de productos químicos (A23B 5/03, A23B 5/035 tienen prioridad) [5]
4/02	. Conservación por medio de sales minerales (aparatos al efecto A23B 4/26, A23B 4/32) [2]	5/03	. . Liofilización [5]
4/023	. . por medio de sal de cocina o de sus mezclas con compuestos orgánicos o inorgánicos [5]	5/035	. . Desecación por pulverización [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]	5/04	. Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración
4/03	. Desecación; Reconstitución posterior [5]	5/045	. . Descongelación posterior a la congelación [5]
4/033	. . con adición de productos químicos (A23B 4/037 tiene prioridad) [5]	5/05	. . con adición de productos químicos [5]
4/037	. . Liofilización [5]	5/055	. . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N ₂ , líquido, a temperaturas criogénicas [5]
4/044	. Ahumado; Dispositivos para el ahumado [5]	5/06	. Recubriendo los huevos con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [5]
4/048	. . con adición de productos químicos distintos del humo natural [5]	5/08	. Conservación por medio de productos químicos [5]
4/052	. . Generadores de humo [5]	5/10	. . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [5]
4/056	. . Ahumado combinado con irradiación o con un tratamiento eléctrico, p. ej. ahumado electrostático [5]	5/12	. . en forma de líquidos o de sólidos [5]
4/06	. Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración [2]	5/14	. . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5]
4/07	. . Descongelación posterior a la congelación [5]	5/16 Microorganismos; Enzimas [5]
4/08	. . con adición de productos químicos antes o durante la refrigeración [2]	5/18	. . . Compuestos inorgánicos [5]
4/09	. . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N ₂ , a temperaturas criogénicas [5]	5/20	. . . Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]
4/10	. Recubrimiento con ayuda de una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [2]	5/22	. . . Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]
4/12	. Conservación por medio de ácidos; Fermentación ácida [2]	7/00	Conservación o maduración química de frutas o verduras [3]
4/14	. Conservación por medio de productos químicos no cubiertos por los grupos A23B 4/02 o A23B 4/12 [2]	7/005	. Conservación por calentamiento [5]
4/16	. . en forma de gas, p.ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [5]	7/01	. . por irradiación o tratamiento eléctrico [5]
4/18	. . en forma de líquidos o de sólidos (aparatos al efecto A23B 4/26, A23B 4/32) [5]	7/015	. Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5]
4/20	. . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5]	7/02	. Deshidratación; Rehidratación posterior (patatas cocidas desecadas A23L 1/216)
4/22 Microorganismos; Enzimas [5]	7/022	. . con adición de productos químicos (A23B 7/024 Hasta A23B 7/028 tienen prioridad) [5]
4/24	. . . Compuestos inorgánicos [5]	7/024	. . Liofilización [5]
4/26	. Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]	7/026	. . Desecación por pulverización [5]
4/28	. . por inyección de líquidos [5]	7/028	. . Desecado en capa fina, en tambor o en rodillos [5]
4/30	. . por pulverización de líquidos [5]	7/03	. . Desecado de patatas crudas
4/32	. Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]	7/04	. Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración
5/00	Conservación de huevos o de productos a base de huevos	7/045	. . Descongelación posterior a la congelación [5]
5/005	. Conservación por calentamiento [5]	7/05	. . con adición de productos químicos [5]
		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)

A23B

7/10	. Conservación por medio de ácidos; Fermentación ácida	9/04	. . por irradiación o tratamiento eléctrico [5]
7/12	. . Aparatos para comprimir “choucrou”	9/06	. Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin calentamiento [5]
7/14	. Conservación o maduración con ayuda de productos químicos no cubiertos por los grupos A23B 7/08 o A23B 7/10	9/08	. Dsecación; Reconstitución posterior [5]
7/144	. . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [3,5]	9/10	. Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración [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 ₂ O [3]	9/12	. . Descongelación posterior a la congelación [5]
7/152	. . . en atmósfera controlada que contiene otros gases además de los siguientes: CO ₂ , N ₂ , O ₂ o H ₂ O [3]	9/14	. Recubrimiento con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [5]
7/153	. . en forma de líquidos o de sólidos [5]	9/16	. Conservación por medio de productos químicos [5]
7/154	. . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5]	9/18	. . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos a este efecto [5]
7/155 Microorganismos; Enzimas [5]	9/20	. . . en atmósfera controlada, p. ej. en vacío parcial, teniendo sólo los gases siguientes: CO ₂ , N ₂ , O ₂ o H ₂ O [5]
7/157	. . . Compuestos inorgánicos [5]	9/22	. . . en atmósfera controlada teniendo otros gases además de los gases siguientes: CO ₂ , N ₂ , O ₂ o H ₂ O [5]
7/158	. . . Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]	9/24	. . en forma de líquidos o de sólidos [5]
7/159	. . . Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]	9/26	. . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5]
7/16	. Recubrimiento con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto (A23B 7/08 tiene prioridad) [5]	9/28 Microorganismos; Enzimas [5]
9/00	Conservación de semillas comestibles, p. ej. cereales	9/30	. . . Compuestos inorgánicos [5]
9/02	. Conservación por calentamiento [5]	9/32	. . . Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]
		9/34	. . . Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]