**A23B**保存，如用罐头贮存肉、鱼、蛋、水果、蔬菜、食用种籽；水果或蔬菜的化学催熟；保存、催熟或罐装产品

定义

定义陈述

该位置包括：

通过加热、干燥、冷冻、辐射、烟熏或使用化学药品、微生物及其组合物等保存肉、香肠、鱼、鱼制品、蛋、蛋制品、水果、蔬菜(生土豆的保存)或食用种子的方法。

使用液体、固体或气体保存肉、香肠、鱼、鱼制品、蛋、蛋制品、水果、蔬菜或可食用种子的装置。

为肉、香肠、鱼、鱼制品、蛋、蛋制品、水果、蔬菜或食用种子涂覆保护层的装置、方法和组合物。

压制泡菜的装置

用液体、固体或气体进行的水果或蔬菜的化学催熟。

保存、催熟或罐装的产品本身(如肉、香肠、鱼、鱼制品、蛋、蛋制品、水果、蔬菜或食用种子).

大技术主题

食品或食料的一般保存入A23L 3/00，而A23B则包括肉、香肠、鱼、鱼制品、蛋、蛋制品、水果、蔬菜或食用种子的保存方法以及水果或蔬菜的化学催熟方法。如果特定食物类型的保存方法包括在A23B的范围内，则分类在A23B是恰当的。普通食物的特定保存方法则分入A23L 3/00。

与包装及其装置有关的保存、保护、或净化包装件或包装物入B65B 55/00。不限于包装的肉、香肠、鱼、鱼制品、蛋、蛋制品、水果、蔬菜或食用种子的保存及其装置入A23B。

B65D 81/00涉及用于存在特殊运输或贮存问题的装入物，或适于在装入物取出后用于非包装目的的容器、包装元件或包装件。更加特殊的是，B65D 81/28涉及为了防止内容物变质或腐败而应用食品防腐剂、杀菌剂、杀虫剂或动物驱避剂的容器或包装材料。A23B涉及保存肉、香肠、鱼、鱼制品、蛋、蛋制品、水果、蔬菜或食用种子。

参见

限定性参见

该位置不包括：

|  |  |
| --- | --- |
| 橘子酱；果酱；果子冻；其它类似的水果或蔬菜组合物；仿制的水果制品；其制备或处理 | A23L21/10 |
| 熟土豆的制备 | A23L19/12 |

应用分类参见

该位置包括的技术主题专门适用于、用于特定目的、或并入更大的系统中的示例：

|  |  |
| --- | --- |
| 在包装中使用食品防腐剂 | B65D81/28 |

信息性参见

注意下列可能对检索有用的分类位置：

|  |  |
| --- | --- |
| 水果或蔬菜的制备 | A23L19/00 |
| 腌制水果或蔬菜，如泡菜 | A23L19/20 |
| 一般保存食品 | A23L3/00 |
| 清洗或烫漂散装水果或蔬菜并随后进行干燥的机械 | A23N12/06 |
| 批量水果或蔬菜烘干或烘焙机 | A23N12/08 |

术语表

在该位置中，下列术语或措辞以指定的含义使用：

* 蛋制品
* 蛋制品
* 从蛋壳中分离出来的全部或部分内容物，可以在食品加工厂中进行巴氏杀菌，添加或不添加成分，供人类食用，例如冷冻干鸡蛋或液态鸡蛋。蛋制品不包括只含有相对较小比例鸡蛋的食品，如蛋糕混合物。
* 鱼
* 任何鱼类，包括贝类和甲壳动物，以及海洋动物（海洋被定义为“海洋的、在海洋中发现的、由海洋生产的”），及其任何部件、产品或副产品。
* 鱼类产品
* 鱼类产品
* 含有大量鱼类的产品

**A23B4/20**···有机化合物；微生物；酶[5,2006.01]

定义

参见

信息性参见

注意下列可能对检索有用的分类位置：

|  |  |
| --- | --- |
| 酸发酵 | A23B4/12 |

**A23B5/00**保存蛋或蛋制品

定义

参见

信息性参见

注意下列可能对检索有用的分类位置：

|  |  |
| --- | --- |
| 保存面团或烘焙产品 | A21D |

**A23B7/154**···有机化合物；微生物；酶[5,2006.01]

定义

参见

信息性参见

注意下列可能对检索有用的分类位置：

|  |  |
| --- | --- |
| 酸发酵 | A23B7/10 |