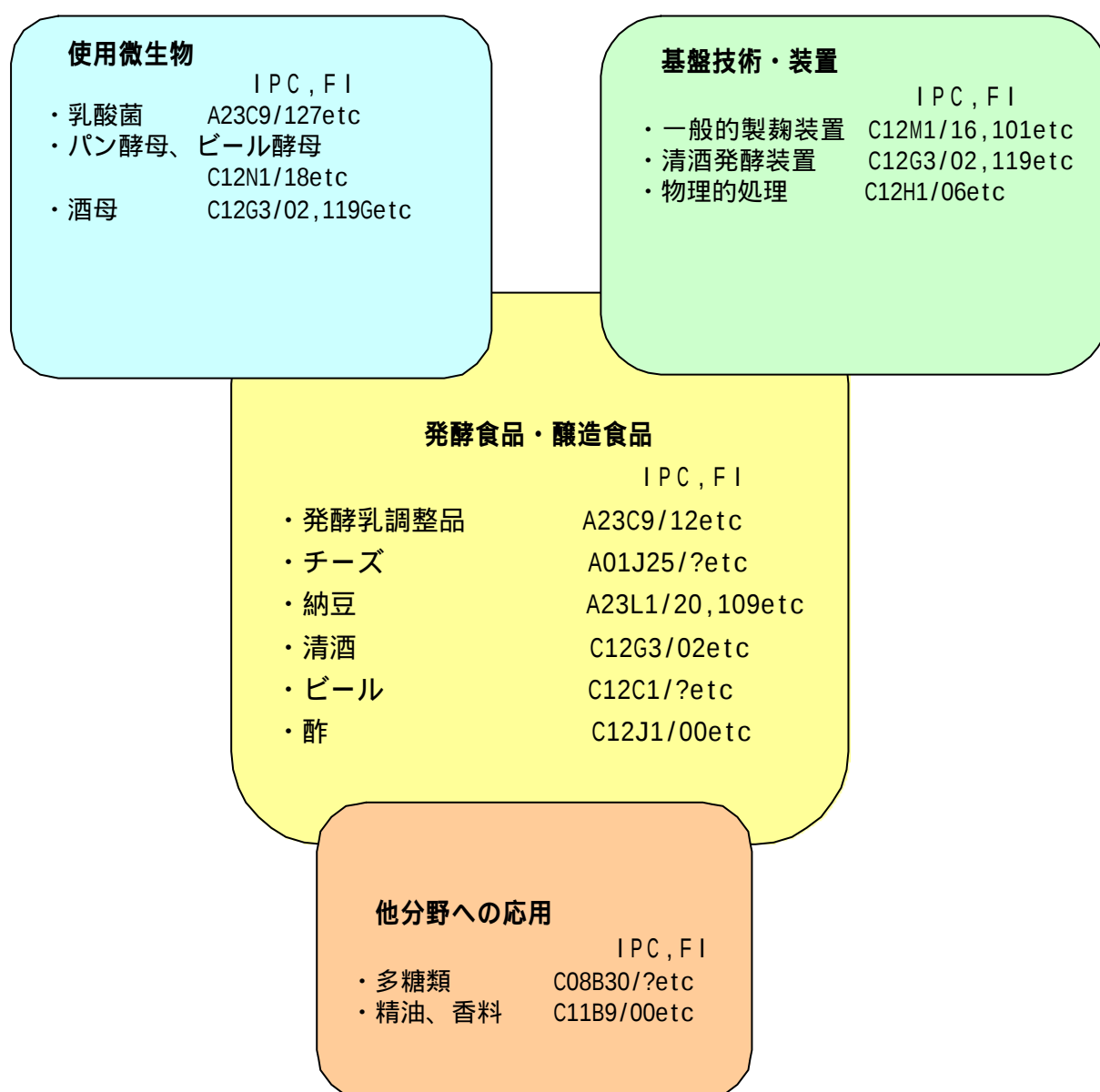


3.1.5 「発酵食品・醸造食品」関連情報のアクセスツール

ここでは、発酵食品・醸造食品について特許調査を行う場合のアクセスツールとなるキーワード、IPC、FI、Fタームを紹介する。

発酵食品・醸造食品の個別技術について、IPC、FI の概要を図 3.1.5-1 で紹介する。詳細については、表 3.1.5-1 で紹介しているので参照されたい。

図 3.1.5-1 個別技術のIPC、FIおよびFターム

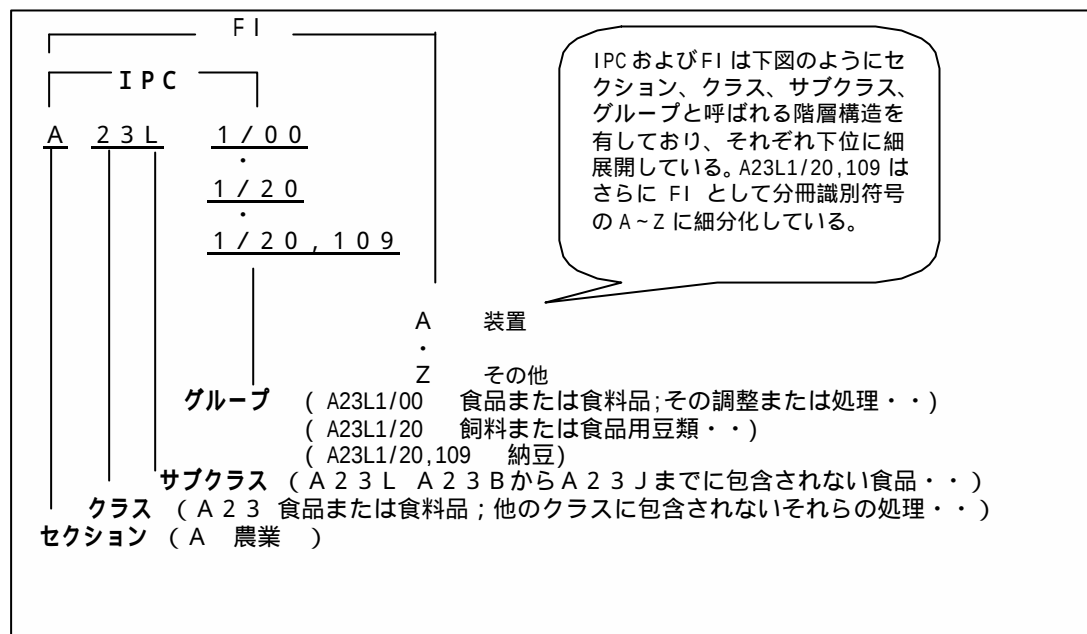


○ **国際特許分類 (IPC : International Patent Classification)**

IPC は発明の技術内容を示す国際的に統一された特許分類である。

○ **FI (File Index)**

FI は特許庁内の審査官のサーチファイルの編成に用いている分類で、IPC をさらに細かく展開したものである。FI は IPC の記号と 1 桁のアルファベット、または IPC の記号と 3 桁の数字および 1 桁のアルファベットで表されている。



○ **F ターム**

F タームは特許庁審査官の審査資料検索のために開発されたもので、約 2,200 の技術分野について、F ターム記号を付与したものである。F タームは FI の展開では文献の絞り込みが不十分なものについて、技術内容や応用分野について多観的かつ横断的に細分化したものである。

テーマコード 4 B 0 0 1 乳製品	
FI カバー範囲 A 0 1 J 1 / 0 0 ~ A 2 3 C 2 3 / 0 0	
4 B 0 0 1 A C 0 0	材料
4 B 0 0 1 A C 3 0	・微生物
4 B 0 0 1 A C 3 1	・・乳酸菌
4 B 0 0 1 A C 3 2	・・酵母
4 B 0 0 1 B C 0 0	操作
4 B 0 0 1 B C 1 4	・培養・発酵

表 3.1.5-1 発酵食品・醸造食品のアクセスツール(1/6)

	内容・キーワード	IPC	FI
食 品 存	酸による保存；酸発酵	A23B7/10?	A23B7/10?
	ザウエルクラウトを圧搾する装置	A23B7/12	A23B7/12
発 酵 乳 調 製 品	発酵乳調製品；微生物または酵素を使用する処理	A23C9/12	A23C9/12
	乳酸菌のみを使用するもの；ヨーグルト	A23C9/123	A23C9/123
	乳酸菌と他の微生物または酵素を併用するもの、例．ケフィア、クミス	A23C9/127	A23C9/127
	添加物を使用するもの	A23C9/13	A23C9/13
	果実または野菜	A23C9/133	A23C9/133
	濃化物質	A23C9/137	A23C9/137
	微生物、酵素または抗生物質を含有するもの、あるいはこれらで処理されたもの；サワークリーム	A23C13/16	A23C13/16
	微生物または酵素を含有するもの、あるいはこれらで処理されたもの	A23C17/02	A23C17/02
チ ー ズ	チーズの製造	A01J25/?	A01J25/?
	チーズの後処理	A01J27/?	A01J27/?
	チーズ；チーズ調製品；その製造	A23C19/?	A23C19/?
	チーズカードの製造	A23C19/02	A23C19/02
	連続処理を使用するもの	A23C19/024	A23C19/024
	凝固乳からの実質的なホエー分離を行わないもの	A23C19/028	A23C19/028
	特定の微生物、または微生物起源の酵素の使用によって特徴づけられたもの	A23C19/032	A23C19/032
	植物または動物起源の特定酵素の使用によって特徴づけられたもの	A23C19/04	A23C19/04
	レンネットまたはレンネット代用品を使用しない乳の凝固	A23C19/045	A23C19/045
	凝固前の乳の処理；カードからのホエー分離	A23C19/05	A23C19/05
	非乳脂肪または非乳蛋白質の添加	A23C19/055	A23C19/055
	ホエー分離後のチーズカードの処理	A23C19/06	A23C19/06
	加塩	A23C19/064	A23C19/064
	チーズの特定のタイプ	A23C19/068	A23C19/068
	CHEDARタイプ	A23C19/072	A23C19/072
	軟質の未熟成チーズ	A23C19/076	A23C19/076
	プロセスチーズ調製品；その製造、例．融解、乳化、殺菌	A23C19/08	A23C19/08
	融解中またはそれ以前のカードへの物質の添加；融解塩	A23C19/082	A23C19/082
	融解後のカードの処理またはそれに物質を添加するもの	A23C19/084	A23C19/084
	粉末チーズ；乾燥されたチーズ調製品	A23C19/086	A23C19/086
	他のチーズ調製品；他の食品とチーズとの混合物	A23C19/09	A23C19/09
	非乳脂肪または非乳蛋白質の添加	A23C19/093	A23C19/093
	保存剤	A23C19/097	A23C19/097
	保存剤の添加	A23C19/10	A23C19/10
	抗生物質の添加	A23C19/11	A23C19/11
	所定の形状を形成させた後のチーズの処理、例．熟成、燻煙	A23C19/14	A23C19/14
	チーズの表面の被覆	A23C19/16	A23C19/16
	微生物または酵素を含有するもの、あるいはこれらで処理されたもの	A23C21/02	A23C21/02
ゼリー状食品	ゼリー剤、例．ブクチン、アルギン酸塩、を含有するもの	A23L1/04	A23L1/04
	マーマレード；ジャム；ゼリー	A23L1/06?	A23L1/06?
	養蜂生産物	A23L1/07?	A23L1/07?
	蜂蜜；蜂蜜代用品	A23L1/08	A23L1/08
	炭水化物シロップを含有するもの；糖を含有するもの	A23L1/09	A23L1/09
納豆	納豆	A23L1/20,109	A23L1/20,109
	装置	A23L1/20,109	A23L1/20,109A
	その他	A23L1/20,109	A23L1/20,109Z

表 3.1.5-1 発酵食品・醸造食品のアクセスツール(2/6)

	内容・キーワード	IPC	FI
み そ	発酵製品	A23L1/202,101	A23L1/202,101
	熟成したもの	A23L1/202,102	A23L1/202,102
	みそ	A23L1/202,103	A23L1/202,103
	原料処理方法	A23L1/202,104	A23L1/202,104
	仕込方法	A23L1/202,105	A23L1/202,105
	原料処理装置、仕込装置	A23L1/202,106	A23L1/202,106
	みその発酵、熟成方法	A23L1/202,107	A23L1/202,107
	みその発酵、熟成装置	A23L1/202,108	A23L1/202,108
	各種みそ	A23L1/202,109	A23L1/202,109
	白みそ	A23L1/202,110	A23L1/202,110
	なめみそ	A23L1/202,111	A23L1/202,111
	引続き処理するもの	A23L1/202,112	A23L1/202,112
	みその発酵、熟成後の処理	A23L1/202,113	A23L1/202,113
	殺菌または防腐	A23L1/202,114	A23L1/202,114
	製品加工	A23L1/202,115	A23L1/202,115
	みその発酵、熟成後の処理装置	A23L1/202,116	A23L1/202,116
	脱水	A23L1/202,117	A23L1/202,117
	固形みそまたは粉末みそ	A23L1/202,118	A23L1/202,118
香 辛 料	ピッキングによるもの、例・ザウエルクラウト	A23L1/218	A23L1/218
	香辛料；風味剤または調味料	A23L1/22?	A23L1/22?
	微生物からのもの	A23L1/221	A23L1/221G
	酵母	A23L1/221	A23L1/221H
調 味 料	醗酵により製造されるもの	A23L1/23	A23L1/23
	肉風味	A23L1/231	A23L1/231
	燻製風味	A23L1/232	A23L1/232
	コーヒーまたはココア風味	A23L1/234	A23L1/234
	果実風味	A23L1/235	A23L1/235
	人工甘味剤	A23L1/236?	A23L1/236?
	食卓塩；食餌療法用の代用塩	A23L1/237	A23L1/237
し ょ う 油	しょう油	A23L1/238?	A23L1/238?
	魚しょう油	A23L1/238	A23L1/238B
	原料処理	A23L1/238,101	A23L1/238,101
	原料、原料処理	A23L1/238,101	A23L1/238,101A
	処理に特徴があるもの	A23L1/238,101	A23L1/238,101B
	処理装置	A23L1/238,101	A23L1/238,101C
	製麹	A23L1/238,101	A23L1/238,101D
	その他のもの	A23L1/238,101	A23L1/238,101Z
	仕込み	A23L1/238,102	A23L1/238,102
	発行、熟成	A23L1/238,103	A23L1/238,103
	装置	A23L1/238,103	A23L1/238,103A
	その他のもの	A23L1/238,103	A23L1/238,103Z
	発行、熟成後の処理	A23L1/238,104	A23L1/238,104
	圧搾、濾別	A23L1/238,104	A23L1/238,104A
	装置	A23L1/238,104	A23L1/238,104B
	火入れ、おり引き	A23L1/238,104	A23L1/238,104C
	その他のもの	A23L1/238,104	A23L1/238,104Z
	殺菌、防腐	A23L1/238,105	A23L1/238,105
	製品加工	A23L1/238,106	A23L1/238,106
	サラダドレッシング；マヨネーズ；ケチャップ	A23L1/24?	A23L1/24?
	酵母エキス	A23L1/28	A23L1/28

表 3.1.5-1 発酵食品・醸造食品のアクセスツール(3/6)

	内容・キーワード	IPC	FI
肉・卵製品	肉類の製品；ミートミール	A23L1/31?	A23L1/31?
	卵製品	A23L1/32	A23L1/32
	卵黄調製品	A23L1/32	A23L1/32A
	卵白調製品	A23L1/32	A23L1/32B
	卵製飲料	A23L1/32	A23L1/32C
	特定の形状・構造を有するもの	A23L1/32	A23L1/32D
	その他のもの	A23L1/32	A23L1/32
	卵ロール	A23L1/322	A23L1/322
	海産物製品；魚製品；フィッシュミール；魚卵代用品	A23L1/325	A23L1/325
	品質改善	A23L1/325	A23L1/325A
	ブロック肉	A23L1/325	A23L1/325B
	頭、皮、骨、臓器	A23L1/325	A23L1/325C
	微生物・酵素処理	A23L1/325	A23L1/325D
	特定の形状・構造	A23L1/325	A23L1/325E
	製造装置	A23L1/325	A23L1/325F
	ナマコ・ウニ・ホヤ・クラゲ	A23L1/325	A23L1/325H
	スポン	A23L1/325	A23L1/325J
	その他のもの	A23L1/325	A23L1/325Z
	フィッシュミールまたは粉末；顆粒、塊状物またはフレーク	A23L1/326	A23L1/326
	魚類の抽出物	A23L1/327	A23L1/327
	魚卵、例、キャビア；魚卵代用品	A23L1/328	A23L1/328
	甲殻類または貝	A23L1/33	A23L1/33
	エビ、カニ	A23L1/33	A23L1/33A
	オキアミ	A23L1/33	A23L1/33B
	貝	A23L1/33	A23L1/33C
	その他のもの	A23L1/33	A23L1/33Z
	軟体動物	A23L1/333?	A23L1/333?
性飲料 コ非 ーアル ール	非アルコール性飲料	A23L2/?	A23L2/?
	菌類	A23L2/38	A23L2/38
	甘酒	A23L2/38,102	A23L2/38,102
多 糖 類	でん粉	C08B30/?	C08B30/?
	でん粉の化学的誘導体の製造	C08B31/?	C08B31/?
	多糖類の製造；その誘導体	C08B37/?	C08B37/?
	セルロース、変性セルロースまたはセルロース誘導体の組成物	C08L1/?	C08L1/?
	でん粉、アミロースもしくはアミロペクチンまたはその誘導体もしくは分解生成物の組成物	C08L3/?	C08L3/?
	多糖類またはその誘導体の組成物	C08L5/?	C08L5/?
添 加 剤	抗酸化剤組成物	C09K15/?	C09K15/?
	添加剤、例、抗酸化剤、の使用による保存	C11B5/00?	C11B5/00?
	精油；香料	C11B9/00?	C11B9/00?
ビ ー ル	麦芽の調製	C12C1/?	C12C1/?
	ホップの処理	C12C3/?	C12C3/?
	ビール製造に用いる他の粗原料	C12C5/?	C12C5/?
	麦汁の調製	C12C7/?	C12C7/?
	ビール麦汁の製造に特に適した方法	C12C9/?	C12C9/?
	ビール発酵方法	C12C11/?	C12C11/?
	酵母添加	C12C11/02	C12C11/02
	ビール麦汁の発酵	C12C11/04	C12C11/04
	エタノールの発酵のための麦汁の酸性化	C12C11/06	C12C11/06
	ビール醸造装置	C12C13/?	C12C13/?

表 3.1.5-1 発酵食品・醸造食品のアクセスツール(4/6)

	内容・キーワード	IPC	FI
清酒等アルコール飲料	発酵液の蒸留または精留	C12F1/?	C12F1/?
	副産物の採取	C12F3/?	C12F3/?
	直接発酵によるもの	C12G3/02	C12G3/02
	混合によるもの、例・リキュール	C12G3/04	C12G3/04
	合成清酒	C12G3/04,101	C12G3/04,101
	香気成分との混合	C12G3/06	C12G3/06
	発酵液の組成を変化させるための他の方法によるもの	C12G3/08	C12G3/08
	固形酒	C12G3/08,101	C12G3/08,101
	みりん	C12G3/08,102	C12G3/08,102
	アルコール含量の増加	C12G3/10	C12G3/10
	蒸留によるもの	C12G3/12	C12G3/12
	原料；清酒用添加物	C12G3/02,119	C12G3/02,119A
	原料処理	C12G3/02,119	C12G3/02,119B
	「蒸煮の」前処理・調質	C12G3/02,119	C12G3/02,119C
	蒸煮	C12G3/02,119	C12G3/02,119D
	冷却・蒸米の搬送	C12G3/02,119	C12G3/02,119E
	製麹・麹菌	C12G3/02,119	C12G3/02,119F
	酒母「もと」、酵母	C12G3/02,119	C12G3/02,119G
	仕込み原料およびその割合	C12G3/02,119	C12G3/02,119H
	発酵方法・発酵条件	C12G3/02,119	C12G3/02,119J
	発酵装置	C12G3/02,119	C12G3/02,119K
	発酵タンク・発酵槽	C12G3/02,119	C12G3/02,119L
	攪拌・汲みかけ	C12G3/02,119	C12G3/02,119M
	加熱、冷却手段による温度制御	C12G3/02,119	C12G3/02,119N
	消泡	C12G3/02,119	C12G3/02,119P
	蓋およびその密閉、泡笠	C12G3/02,119	C12G3/02,119Q
	連続装置	C12G3/02,119	C12G3/02,119R
	発酵後の処理	C12G3/02,119	C12G3/02,119S
	圧搾・濾過	C12G3/02,119	C12G3/02,119T
	清澄化・おり下げ	C12G3/02,119	C12G3/02,119U
	アルコール飲料の低温殺菌、殺菌、保存、精製、清澄または熟成	C12H1/00	C12H1/00
	沈でん物または添加物質	C12H1/02	C12H1/02
	イオン交換樹脂または不活性清澄化剤	C12H1/04	C12H1/04
	物理的手段、例・照射、振動、による沈でん	C12H1/06	C12H1/06
	加熱によるもの	C12H1/08	C12H1/08
	化学的手段による沈でん	C12H1/10	C12H1/10
	沈でんをとみなわないもの	C12H1/12	C12H1/12
	非沈でん性物質によるもの	C12H1/14	C12H1/14
	物理的手段	C12H1/16	C12H1/16
	加熱によるもの	C12H1/18	C12H1/18
	内容物の膨張する余地のある容器中におけるもの	C12H1/20	C12H1/20
	貯蔵による熟成	C12H1/22	C12H1/22
酢	酢；調製；精製	C12J1/00	C12J1/00
	装置	C12J1/10?	C12J1/10?
微生物	一般的製麹装置	C12M1/16,101	C12M1/16,101
	麹室、麹ぶた	C12M1/16,102	C12M1/16,102
	通風式製麹装置	C12M1/16,103	C12M1/16,103
	付属装置	C12M1/16,104	C12M1/16,104
	一般的製麹方法	C12N1/14,101	C12N1/14,101
	パン酵母；ビール酵母	C12N1/18	C12N1/18
	アセトバクター	C12R1/02	C12R1/02
	アクロモバクター	C12R1/025	C12R1/025
	バシリスポリミキサ	C12R1/12	C12R1/12

表 3.1.5-1 発酵食品・醸造食品のアクセスツール(5/6)

	内容・キーワード	IPC	FI
(続き)	バシルスズブチリス	C12R1/125	C12R1/125
	ブレヴィバクテリウム	C12R1/13	C12R1/13
	クラトバシリス	C12R1/225	C12R1/225
	クラトバシリスアシドフィルス	C12R1/23	C12R1/23
	クラトバシリスブレビス	C12R1/24	C12R1/24
	クラトバシリススカゼイ	C12R1/245	C12R1/245
	クラトバシリスプランタルム	C12R1/25	C12R1/25
	キサントモナス	C12R1/64	C12R1/64
	アスペルギルスアワモリ	C12R1/665	C12R1/665
	アスペルギルスニガー	C12R1/685	C12R1/685
	アスペルギルスオリゼ	C12R1/69	C12R1/69
	ムコール	C12R1/785	C12R1/785
	リゾーブス	C12R1/845	C12R1/845
	サッカロミセス	C12R1/85	C12R1/85
	サッカロミセスカルースベルゲンシス	C12R1/86	C12R1/86
	サッカロミセスセレビッシェ	C12R1/865	C12R1/865
繊維	繊維製品の処理	C12S11/00?	C12S11/00?
	セルロース	C12S3/04?	C12S3/04?
	麻または亜麻の処理	C12S3/06?	C12S3/06?
	紙パルプの製造において	C12S3/08?	C12S3/08?
	漂白；その他	D21C9/10	D21C9/10Z

表 3.1.5-1 発酵食品・醸造食品のアクセスツール(6/6)

内容	F タームコード
乳製品	4B001
魚肉、魚の加工	4B011
肉・卵の保存	4B012
果実、野菜の保存熟成	4B013
酒類	4B015
果実または野菜の調製	4B016
非アルコール性飲料	4B017
食品の着色および栄養改善	4B018
食用海藻	4B019
飼料または食品用豆類	4B020
食品の保存（凍結、冷却、乾燥を除く）	4B021
食品の凍結・冷却および乾燥	4B022
穀類誘導食品	4B023
突然変異または遺伝子工学	4B024
穀類誘導体・合成クリーム	4B025
茶・コーヒー	4B027
アルコール類および食酢	4B028
微生物・酵素関連装置	4B029
ベーキング用装置（除家庭用）	4B030
生地 of 製造および加工装置	4B031
ベーカリー製品およびその製造方法	4B032
酵素、微生物の固定化、処理	4B033
食品の調製または処理一般	4B035
種実、スープ、その他の食品	4B036
食用蛋白質、リン脂質	4B037
みそ、モルト製品	4B038
しょう油およびしょう油関連製品	4B039
ベーキング、ロースティング、グリル	4B040
ゼリー、ジャム、シロップ	4B041
肉、卵、魚介類製品	4B042
穀類誘導製品 3（麺類）	4B046
調味料	4B047
食品の成型および加工	4B048
酵素、酵素の調製	4B050
酵素、微生物を含む測定、試験	4B063
微生物による化合物の製造	4B064
微生物、その培養処理	4B065
食品、食器の加温。保存装置；台所用容器・台	4B066
動物、微生物物質含有医薬	4C087
植物物質含有医薬	4C088
多糖類およびその誘導体	4C090
発光性物質	4H001
洗浄性組成物	4H003
農業および関連薬剤	4H011
他類に属さない組成物	4H016
熱効果発生材料	4H021
抗酸化剤、安定剤組成物	4H025
ペプチドまたは蛋白質	4H045
脂肪類、香料	4H059
高分子組成物	4J002