

**C13 INDUSTRIE DU SUCRE** (polysaccharides, p.ex. amidon, leurs dérivés C08B; du malt C12C) [4]**Note**

Les procédés utilisant des enzymes ou des micro-organismes afin de  
 (i) libérer, séparer ou purifier un composé ou une composition préexistants ou de  
 (ii) traiter des textiles ou nettoyer des surfaces solides de matériaux  
 sont en outre classés dans la sous-classe C12S. [5]

**C13C MOULINS À COSSETTES; COUTEAUX DÉCHIQUETEURS; PRESSES À PULPE**

<b>1/00</b>	<b>Fragmentation des matières dont les sucres doivent être extraits</b> (pour l'extraction de l'amidon C08B 30/02)	<b>1/06</b>	• Mise en cossettes des betteraves à sucre
		<b>1/08</b>	• Couteaux; Leur ajustage ou leur entretien
<b>1/02</b>	• Coupage des cannes à sucre	<b>3/00</b>	<b>Expression de l'eau des matières dont les sucres ont été extraits</b> (des matières dont on a extrait l'amidon C08B 30/10) [4]
<b>1/04</b>	• . . Déchiquetage des cannes à sucre	<b>3/02</b>	• entre des courroies perforées mobiles

**C13D PRODUCTION OU ÉPURATION DES JUS SUCRÉS**

<b>1/00</b>	<b>Production des jus sucrés, c. à d. de saccharose</b>	<b>Note</b>	
1/02	. Extraction de jus par pression de la canne à sucre ou des matières analogues, p.ex. du sorgho à sucre	Lors du classement dans le présent groupe, un classement dans le groupe B01D 15/08 est également attribué si de la matière d'intérêt général relative à la chromatographie est concernée. <b>[8]</b>	
1/04	. . combinée avec un procédé d'imbibition		
1/06	. . Broyeurs pour cannes à sucre		
1/08	. Extraction du sucre des betteraves par l'eau		
1/10	. . Procédé en continu		
1/12	. . Détails des appareils d'extraction, p.ex. agencements des tuyaux ou robinets	3/02	. à l'aide de composés alcalino-terreux
1/14	. à l'aide d'agents d'extraction autres que l'eau, p.ex. d'alcool ou de solutions salines	3/04	. . suivie d'une saturation
		3/06	. . . avec le gaz carbonique ou l'anhydride sulfureux
		3/08	. par oxydation ou réduction
		3/10	. . par l'anhydride sulfureux ou des sulfites
		3/12	. par des agents adsorbants, p.ex. du charbon actif
<b>3/00</b>	<b>Epuration des jus sucrés</b> (séparation mécanique des solides et des liquides B01)	3/14	. par des échangeurs d'ions
		3/16	. par des moyens physiques, p.ex. par osmose
		3/18	. par des moyens électriques

**C13F PRÉPARATION OU TRAITEMENT DES SUCRES BRUTS, DES SUCRES OU DES SIROPS**

<b>1/00</b>	<b>Épaississement, évaporation ou cuisson des jus sucrés</b> (bouilleurs B01B; évaporateurs B01D; centrifugeurs B04B)	<b>3/00</b>	<b>Présentations du sucre non prévues ailleurs, p.ex. en poudre, en morceau, sirop de sucre; Mise en œuvre du sucre</b> (C13F 5/00, C13H ont priorité; sucreries A23G 3/00; aliments contenant des sirops d'hydrate de carbone, des sucres, des alcools de sucre ou des hydrolysats d'amidon A23L 1/09) [3]
<b>1/02</b>	• Cristallisation; Appareillage pour la cristallisation	<b>3/02</b>	• formés par moulage de sucre
<b>1/04</b>	• Séparation des cristaux des liqueurs mères	<b>5/00</b>	<b>Séchage du sucre</b> (empaquetage du sucre B65)
<b>1/06</b>	• . . par centrifugation	<b>99/00</b>	<b>Matière non prévue dans les autres groupes de la présente sous-classe</b> [8]
<b>1/08</b>	• . . Séparation de la liqueur mère résiduaire d'avec les cristaux		
<b>1/10</b>	• . . . dans des centrifugeurs		
<b>1/12</b>	• . . Remise en circuit de la liqueur mère ou des eaux de lavage des cristaux		
<b>1/14</b>	• . . Dissolution ou raffinage du sucre brut		

**C13G APPAREILS D'ÉVAPORATION; BASSINS DE CUISSON****1/00 Evaporateurs ou bassins de cuisson spécialement adaptés pour les solutions de sucre**

- 1/02 . Equipement de chauffage
- 1/04 . Autres parties constitutives, p.ex. pour empêcher la formation d'écume ou pour la prise de jus
- 1/06 . combinés avec des instruments de mesure pour la surveillance de l'opération

**C13H MACHINES POUR COUPER LE SUCRE; MACHINES COMBINÉES POUR COUPER, TRIER ET EMPAQUETER LE SUCRE****1/00 Machines combinées pour couper, trier et emballer le sucre****3/00 Machines à couper le sucre****C13J EXTRACTION DU SUCRE À PARTIR DES MÉLASSES****1/00 Production du saccharose à partir des mélasses**

- 1/02 . par des moyens chimiques

- 1/04 . . par précipitation de saccharates alcalino-terreux
- 1/06 . . par échange d'ions
- 1/08 . par des moyens physiques, p.ex. par osmose

**C13K GLUCOSE; SUCRE INVERTI; LACTOSE; MALTOSE; SYNTHÈSE DES SUCRES PAR HYDROLYSE DES DI- OU POLYSACCHARIDES** (sirops d'hydrates de carbone dans les aliments ou les produits alimentaires A23L 1/09; synthèse chimique autrement que par l'hydrolyse des di- ou polysaccharides C07H; procédés de fermentation ou procédés utilisant des enzymes C12P 19/00)**1/00 Glucose (séparation à partir du sucre inverti C13K 3/00); Sirops glucosés [2]**

- 1/02 . par saccharification de matières cellulosiques (fabrication d'aliments pour le bétail A23K 1/12)
- 1/04 . . Purification
- 1/06 . par saccharification de l'amidon ou de matières premières amylacées
- 1/08 . . Purification
- 1/10 . Cristallisation

**3/00 Sucre inverti; Séparation du glucose ou du fructose à partir du sucre inverti****5/00 Lactose****7/00 Maltose****11/00 Fructose (séparation à partir du sucre inverti C13K 3/00) [2]****13/00 Sucres non prévus ailleurs dans la présente classe [2]**