

SZAKOZÁSI KÉRDÉSEK

SPECIÁLIS OSZTÁLYOZÁSI RENDSZEREK

3. rész

A TEJIPARRAL KAPCSOLATOS SZAKIRODALOM OSZTÁLYBA SOROLÁSA

Kacs Kovics Miklós

Minőségvizsgáló Intézet, Pécs

Az egyes szakterületek, szakmák speciális irodalmának osztályozása mindinkább szükségessé válik és elterjed. A tejipari és az ehhez kapcsolódó szakirodalom osztályba sorolási rendje a Bibliotheca Lactis-System /a továbbiakban BL-rendszer/. A BL-rendszert Dr. Max E. SCHULZ professzor, a kieli Chemisches Institut der Bundesversuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft /Szövetségi Tejipari Kísérleti és Kutatóintézet Kémiai Intézete/ igazgatója, a tejipar kiváló, elismert szakembere létesítette és hozta nyilvánosságra 1947-ben. M.E. SCHULZ 1950 óta a Chemisches Institut igazgatója. Igen eredményesen munkálkodott számos tej- és tejtermékvizsgálati kérdés megoldásában, több gyártástechnológiai /elsősorban sajt/ és technikai szabadalma látott napvilágot, ugyanakkor a legváltozatosabb témákról több száz értékes közleményt publikált.

Mivel évente mintegy 5000, tejjel és tejtermékkel foglalkozó közlemény jelenik meg, a rendszert széles körben alkalmazzák, s használhatóságáról igen sokan meggyőződhetek.

A BL-rendszer az elmúlt évek során elkészült és megjelent angol, francia, holland, dán, norvég, lengyel, japán, bolgár, román, szlovák, koreai, török, arab és hindi nyelveken /1/. Magyar nyelven, tizedik nyelvként, 1964 július havában jelent meg lapunkban /2/. Ennek kapcsán 1965-ben a nyugatnémet Milchwissenschaft c. folyóirat is magyar nyelven /1/ publikálta /3/.

A BL-rendszer husz éves alkalmazása során számos előnye vált ismertté:

igen jó szakmai információt és áttekintést nyújt a tejipari szakemberek számára;

alkalmas a tejipari világirodalom előrendezésére, így jól használható a szűkebb szakterületeken is;

megoldja a folyóiratok és szakregiszterek referátumainak rendszerezését;

hasznosan alkalmazható katalógusok készítésénél, használatánál;

a Milchwissenschaft Manuale Lactis cím alatt a BL-rendszerben referáló részt közöl, amely egy oldalra nyomva is megrendelhető, beszerezhető, tehát a referátumok gyűjthetők, könyv alakban összefűzhetők.

A husz éves tapasztalatok alapján SCHULZ professzor átdolgozta, javította rendszerét és 1967. decemberében publikálta a javított kiadást. Az új kiadás számos, a megváltozott körülmények és az eltelt idő előidézte változás figyelembevételét tükrözi pl. alaptudományok, technika, üzemgazdaság, izotópok felhasználása területén. Ezen kívül több egyszerűsítést és ésszerűsítést is végrehajtott rendszerén, amelyek az áttekinthetőséget és jobb felhasználhatóságot célozzák.

A következőkben ismertetett osztályozási rendszer véleményünk szerint jól hasznosítható a tejiparban dolgozók számára, de más területek szakemberei részére is hasznos lehet, esetleg gondolatébresztő ötleteket, elképzeléseket adhat.

s s

I R O D A L O M

- /1/ SCHULZ, M.E.: 20 Jahre Bibliotheca Lactis-System für Milchwirtschaft und Milchwissenschaft. = Milchwissenschaft, 22.k. 12.sz. 1967. p.773-776.
- /2/ KACSKOVICS M.: A tejipari szakirodalom osztályozása. = Tudományos és Műszaki Tájékoztatás, 11.k. 6.sz. 1964. p.486-496.
- /3/ KACSKOVICS M.: Bibliotheca-Lactis-System in ungarischer Sprache. = Milchwissenschaft, 20.k. 10.sz. 1965. p.526-528.

W W

BIBLIOTHECA - LACTIS

Prof.Dr.M.E. SCHULZ /NSZK/ szerint

B.L.O Tej a mezőgazdaságban

- 00 osztály ÁLTALÁNOS MEZŐGAZDASÁG
pl. szakkönyvek /mezőgazdaság, botanika, zoológia/, takarmánytermelés, állattartás, mezőgazdasági épületek, tejelő állatok: tehén, bűlénny, juh, kecske stb., igavonó állatok.
- 01 osztály SZARVASMARHA TENYÉSZTÉS
pl. mesterséges megtermékenyítés, nemesítési kérdések, átöröklés, nevelés, szakkönyvek /állattenyésztés/.
- 02 osztály TEJTELJESÍTMÉNY
pl. különböző állatfajták teljesítménye, törzskönyvezés.
- 03 osztály ÁLLATFIZIOLÓGIA /tejelő állatok/
pl. tejtermelés /fiziológiai-kémiai/, zsírszintézis stb., a laktáció lefolyása, a laktáció fiziológiája, takarmányátalakulás a tehén szervezetében, kolosztrumtej, bendőflóra.
- 04 osztály TEJTERMELÉS
pl. fejési módok, fejőszemélyzet, fejés hatása a tőgyre.
- 05 osztály TAKARMÁNY ÉS TAKARMÁNYOZÁS
pl. takarmánykonzerválás, szilázs, vitaminok a takarmányban, vitaminos takarmányozás, takarmányhatás.
- 06 osztály ÁLLATORVOSI TUDOMÁNY ÉS HYGIÉNA
pl. általános állatorvostudomány, állatorvosi bakteriológia, szarvasmarhajárványok és leküzdésük, a tejnyerés bakteriológiája
- 07 osztály TEJGAZDASÁGI TECHNIKA A MEZŐGAZDASÁGBAN
pl. fejőberendezések, hűtés, gyűjtés, szállítás, fűlőzőállomások, vajgyártás a gazdaságban, paraszti sajtgártás.
- 08 osztály TEJTERMÉKEK FÜLETETÉSE
pl. fületetés haszonállatokkal /borjak, vágómarhák, tyukok, sertések stb./, takarmányozás tejtermékekkel.
- 09 osztály GAZDASÁGI KÉRDÉSEK /MEZŐGAZDASÁG/
pl. tejtermelési kérdések, termelői tejár, tejfarm rentabilitás, mezőgazdasági üzemszervezés.

B.L.1 Orvostudomány és táplálkozás

- 10 osztály ÁLTALÁNOS TÁPLÁLKOZÁSI KÉRDÉSEK
Fejenkénti tej- és tejtermékfogyasztás

pl. szakkönyvek, fogyasztási statisztikák, kalóriatartalom, iskolatej, csoportos ételmezés, geratritia.

- 11 osztály EMBERI LACTÁCIÓFIZIOLÓGIA
Fiziológia és hormonkémia, kutatómunka kísérleti állatokkal.
- 12 osztály A MELEG ÉGHAJLATU ORSZÁGOK TEJGAZDASÁGA, ÉGHAJLATTÓL ÉS FEJLŐDÉSTŐL FÜGGŐ SPECIÁLIS PROBLÉMÁK
- 13 osztály ANYATEJ
- 14 osztály DIÉTA
pl. tejből készült diétikus tejtermékek, tejből készült gyógyszerek, kazein hidrolizátumok, állatkísérletek tejtermékekkel.
- 15 osztály CSECSEMŐ- ÉS GYERMEKTÁPLÁLKOZÁS
pl. gyermektejkészítmények, gyermektápszerek, csecsemők bélflórája, gyermekgyógyászat.
- 16 osztály EMERGIÓGYÁSZAT
pl. orvosi bakteriológia, tej és tejtermékek okozta betegségek, felnőttek bélflórája, egészségügy.
- 17 osztály KONYHAESZKÖZÖK
Kórházi konyhák műszaki berendezései, üzemi konyhák, háztartási konyhák.
- 18 osztály ÉLELMISZER ALAPANYAGOK ÉS HATÓANYAGOK BIOKÉMIAJA - tejtermékek kivételével
pl. fehérjék, zsírok, szénhidrátok, ásványi sók, vitaminok, hormonok, nyomelemek, szag- és ízanyagok.
- 19 osztály A TÁPLÁLKOZÁS ÉS EGÉSZSÉGÜGY GAZDASÁGI KÉRDÉSEI
pl. tejtermékek vásárlására fordított kiadások, fogyasztók megkérdezése, háztartás, közellátási helyzet, más szakmák gazdasági kérdései.

B.L.2 Tudományos szakterületek

- 20 osztály ÁLTALÁNOS VIZSGÁLATI MÓDSZEREK
pl. a laboratórium feladatai, mintavétel, tejminták tartósítása, érzékszervi vizsgálat, szennyvizsgálat, minőségvizsgálat, élelmiszerfelügyelet.
- 21 osztály TEJIPARI TECHNOLÓGIA
pl. kísérleti technológia, különféle termékekre vonatkozó közlemények, élelmiszerteknológia, technológiai modellberendezések.
- 22 osztály TEJ ÉS TEJTERMÉKEK RADIOKÉMIAJA
pl. radioaktivitás, izotópok alkalmazása, ionizáló sugarak okozta változások, radioaktív elemek a tejben.

- 23 osztály TEJTERMÉKEK TÁPLÁLKOZÁSFIZIOLÓGIÁJA ÉS PROMATOLÓGIÁJA
pl. kezelésnél bekövetkező tápértékváltozás, vitaminok, hormonok, konyhatechnológiai eljárások, receptek, szakácskönyvek.
- 24 osztály TEJ ÉS TEJTERMÉKEK KÉMIAJA ÉS VIZSGÁLATI MÓDSZEREI
pl. kémiai szakkönyvek, tejalkotók, tej és tejtermékek kémiai vizsgálata, amennyiben nem egy termékre vonatkozó kémiai átalakulás.
- 25 osztály TEJ ÉS TEJTERMÉKEK FIZIKÁJA ÉS VIZSGÁLATI MÓDSZEREI
pl. állag és fizikai állandók meghatározása, szerkezet, hő hatására bekövetkező alvadás, kolloid állapot, reológia.
- 26 osztály TEJ ÉS TEJTERMÉKEK MIKROBIOLÓGIÁJA ÉS VIZSGÁLATI MÓDSZEREI
/állat- és humán orvosi bakteriológia nélkül/
pl. egyes mikroorganizmusok, bakteriológiai vizsgálatok, amennyiben nem termékre vonatkoztatott, táptalajok, redukciós próbák.
- 27 osztály TEJGAZDASÁGI TECHNIKA ÉS ÉPÍTÉSZE
pl. tejipari gépek és eszközök, falburkolatok, szigetelés, műszaki ellátóberendezések, anyagtechnika, hűtéstechnika, élelmiszer-technika.
- 28 osztály LABORATÓRIUM
pl. laborfelszerelés, berendezések, laborköltségek, vizsgálati díjak.
- 29 osztály TEJIPARI KÖZGAZDASÁGTAN
Üzemgazdaságtan, közgazdaságtan
pl. számvitel, beleértve az üzemelszámolás, kalkulációs módszerek, értékesítési számítás.

B.L.3 Fogyasztási tejfajták

- 30 osztály A FOGYASZTÁSI TEJ ÁLTALÁNOS KÉRDÉSEI
pl. szakkönyvek, fogyasztási tej higiénia, fogyasztási tej minőségvizsgálata, szabványok.
- 31 osztály A FOGYASZTÁSI TEJ KEZELÉSÉNEK TECHNOLOGIÁJA, NYERSTEJMINŐSÉG
pl. tejfajták előállítása, sovány tej, zsirzegény tej, homogenizált, csíráatlanított, pasztőrözött, sterilizett, ultra pasztőrözött tej.
- 32 osztály TEJKÉSZÍTMÉNYEK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK TECHNOLOGIÁJA
pl. tejes italok, tejpezsgő.
- 33 osztály KÜLÖNBÖZŐ TEJFÉLESEGEK TÁPLÁLKOZÁSFIZIOLÓGIÁJA ÉS PROMATOLÓGIÁJA
pl. steril tej tápértéke, vitaminozott tej, ultraibolya - besugárzott tej.

- 34 osztály A FOGYASZTÁSI TEJ SPECIÁLIS KÉMIAJA
pl. pasztörözés kimutatása, hőkezelés okozta kémiai tejelváltozások, tejhibák, tejhamisítás kimutatása, enzimes elemzés.
- 35 osztály A FOGYASZTÁSI TEJ SPECIÁLIS KÉMIAJA
pl. felfölöződés, zsírgolyócskák megoszlása, viszkozitás.
- 36 osztály A FOGYASZTÁSI TEJ SPECIÁLIS MIKROBIOLÓGIÁJA
pl. bakteriológiai pasztörözési effektus, hőrezisztencia, csiratartalom.
- 37 osztály A FOGYASZTÁSI TEJ FELDOLGOZÓ ÉS CSOMAGOLÓ BERENDEZÉSEI
pl. csírátlantató berendezések, tisztító és csírátlantató centrifugák, hevítők, hűtők, homogenizálók, palacktisztítógépek, tejeskannák, tartályok, szivattyúk, mérőeszközök.
- 38 osztály EGYÉB TEJTÍPUSOK
pl. tartósított tej, mütej, növényi tej, szója-tej, tejutánzatok.
- 39 osztály A FOGYASZTÁSI TEJJEL KAPCSOLATOS GAZDASÁGI KÉRDÉSEK
pl. fogyasztási tej statisztika, fogyasztási tej kalkuláció, tejelosztási rendszerek, termékre vonatkozó kalkulációk.

B.L.4 Tejszin, vaj és zsírok

- 40 osztály ÁLTALÁNOS VAJÜZEMI PROBLÉMÁK
pl. szakkönyvek /vaj/, vajvizsgálat, vajsabványok, nyersanyagminőség.
- 41 osztály KÜLÖNBÖZŐ TÍPUSU TEJSZINEK TECHNOLOGIÁJA
pl. főlözés /főlözés élessége/, centrifuga-iszap, kávétejszin, habtejszin, sterilizált tejszin, pasztikus tejszin, homogenizált tejszin, savószin és savanyítatlan tejszin készítése.
- 42 osztály A VAJ TECHNOLOGIÁJA
pl. tejszinérlelés, savanyító, vajaroma-képződés, vajüzemi tejszin semlegesítése, tejszingáztalanítás, savószin kezelés, vajazó eljárások, gyurási eljárások, vajkészítés, vajfajták, szóók.
- 43 osztály A TEJSZIN ÉS VAJ TÁPLÁLKOZÁSFIZIOLÓGIÁJA ÉS PROMATOLÓGIÁJA
pl. a vaj tápértéke, koleszterin-hatás, a vaj és az arterioszklerosis, epoxidképződés, hevítésnél.
- 44 osztály A TEJSZIN, VAJ ÉS ZSÍROK SPECIÁLIS KÉMIAJA
pl. vajaroma-meghatározás, összetétel, vajhibák /kémiai eredetűek/, takarmány hatása a vaj izére, vajzsir kémiai állandói, zsíromlás, antioxidánsok, idegen zsír kimutatása.
- 45 osztály A TEJSZIN ÉS VAJ SPECIÁLIS FIZIKÁJA
pl. vaj fizikai állandói, vajhibák /fizikai eredetűek/, köpülési elméletek, a vaj fizikai képe, víz- és zsíreloszlás, a vaj levegőtartalma.

- 46 osztály A TEJSZIN ÉS VAJ SPECIÁLIS MIKROBIOLÓGIÁJA
pl. vajhibák /bakteriológiai eredetűek/, savanyítók bakteriologiája.
- 47 osztály VAJGYÁRTÓ BERENDEZÉSEK
pl. szeparátorok, tejszínrelők, tejszín gáztalanítók, tejszín-pasztőrök, vajzó berendezések, vajcsomagológépek.
- 48 osztály VAJBÓL VAGY MÁS ZSIRBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK
pl. vizmentes tejzsír-termékek, vajzsír, száraz vaj, vajpor, margarin, egyéb zsírok, műtejszín, majonéz, zsirtartalmu kenyérre kenhető étel, visszaállított vaj.
- 49 osztály A VAJGYÁRTÁS GAZDASÁGI KÉRDÉSEI
pl. vaj-zsír mérleg, vajköltség kalkulációk, vajpiac, vajexpedició, termékre vonatkozó kalkuláció.

B.L.5 Sajt-termékek

- 50 osztály SAJTTEJ
pl. általános sajtüzemi kérdések, szakkönyvek /sajt/, a tej sajtgyártási alkalmassága, pl. szilázs-tej, antibiotikum tartalmu tej, nehezen oltódó tej, sajtvizsgálat, szabványok.
- 51 osztály A SAJTGYÁRTÁS TECHNOLÓGIÁJA
pl. az ústej beállítása, pasztörözése és beoltása, savanyítási technika, sajtkezelés és tárolás, kéregkezelés, sajtsomagolás, sajtfajták szerint rendezve, beleértve a friss-sajt és turó is, kivéve a "száritott termékek"-et.
- 52 osztály SAJTKÉSZÍTMÉNYEK, ÖMLESZTETT SAJT ÉS ÖMLESZTETTSAJT-KÉSZÍTMÉNYEK TECHNOLÓGIÁJA
továbbá főzősajt, ömlesztősók, étkezési turó.
- 53 osztály SAJTOK TÁPLÁLKOZÁSFIZIOLÓGIÁJA ÉS PROMATOLÓGIÁJA
pl. vitamintartalom, emészthetőség, tápérték, sajt megsütése.
- 54 osztály A SAJT SPECIÁLIS KÉMIAJA
pl. sajtgyártás ellenőrzése /kémiai/, sajtösszetétel, sajtérés /kémiai/, pasztörözöttség kimutatása sajtban, sajthibák /kémiai/, oltóhatás /kémiai/.
- 55 osztály A SAJT SPECIÁLIS FIZIKÁJA
pl. sajtgyártás ellenőrzése /fizikai/, a sajt állománya, a sajt fizikai állandói, sajthibák /fizikai/, oltóhatás /fizikai/.
- 56 osztály A SAJT SPECIÁLIS MIKROBIOLÓGIÁJA
pl. sajtgyártás ellenőrzése /mikrobiológiai/, sajt kulturák mikrobiológiája, sajthibák /mikrobiológiai/.
- 57 osztály SAJTÜZEMI BERENDEZÉSEK
pl. sajt kádák és sajt készítők, sajtformák, sajtüzem felszerelése,

sajtsomagológépek, sajttároló helyiségek /műszaki berendezése/,
turó-centrifugák.

- 58 osztály SAJTUTÁNZATOK ÉS ÉTKEZÉSI KAZEIN
pl. margarin-sajt, szója-sajt, élelmezési célokat szolgáló kazein-
fajták.
- 59 osztály A SAJTGYÁRTÁS GAZDASÁGI KÉRDÉSEI
pl. sajt kalkuláció, sajtpiac, sajtexpedíció, termékre vonatkozó
kalkuláció.

B.L.6 Speciális tejtermékek

- 60 osztály MELLÉKTERMÉKEK /általános/
pl. szakkönyvek, minőségvizsgálat, szabványok.
- 61 osztály SAVANYU TEJ- ÉS TEJFEL-FAJTÁK
pl. yoghurt, kefir, író, acidofilus-tej - mesterségesen savanyít-
va is.
- 62 osztály SAVANYU TEJ- és TEJFELKÉSZÍTMÉNYEK
pl. gyümölcsyoghurt, tejfelbevonatok, tejszeles-szósok, írós-pud-
ding.
- 63 osztály MÉLYFAGYASZTOTT TEJTERMÉKEK
Fagyasztási eljárások, tejtermékek, amelyeket mélyfagyasztva hoz-
nak forgalomba, fagyalt.
- 64 osztály KONDEZÁLT TEJTERMÉKEK
Evaporált tej, cukrozott kondenztejszín, kondenzált tejszín, kondenz-
ált aludttejszín és kondenzált tejjel mixelt italok.
- 65 osztály ÉTELEK ÉS ÉLELMISZEREK TEJJEL
pl. tejszelesek, tejszelek, tejszelek, tejszelek, tejszelek, tejszelek
készített ételek, burgonyapüré tejjel, svájci tejszelek, sütési se-
gédesszerek, tejszelek, tejszelek, tejszelek, tejszelek, tejszelek,
tejszelek, tejszelek, tejszelek, tejszelek, tejszelek, tejszelek.
- 66 osztály SAVÓ ÉS SAVÓTERMÉKEK
pl. tejszelek, galaktózsav, tejszelek, savósajt, alkohol, savóból ké-
szített italok.
- 67 osztály SPECIÁLTERMÉKEK GÉPI BERENDEZÉSEI
Fagyaltgyártó berendezések, fagyasztók, sterilizáló berendezések,
dobozgyártó- és zárógépek.
- 68 osztály MŰSZAKI ÉS KOZMETIKAI KÉSZÍTMÉNYEK A TEJ ALKOTÓRÉSZEIVEL
pl. kazein műszaki célokra, kazein alapú anyagok, kazeinanyagok,
tejszelek, savós fűdős.
- 69 osztály SPECIÁLIS TERMÉKEK GAZDASÁGI KÉRDÉSEI
pl. kalkuláció, piaci kérdések, termékekre vonatkozó kalkuláció.

B.L.7 Száritott tejtermékek

- 70 osztály
Száritott tejtermékek, általános szakkönyvek, szabványok, érzékszervi vizsgálat, nyersanyag kérdések.
- 71 osztály SZÁRITOTT TEJTERMÉKEK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK TECHNOLOGIÁJA - KIVÉVE A TEJZSÍR
Tej- és tejtermék száritási eljárások, beleértve a csomagolást is;
pl. soványtejpör, teljestejpör, porított tejszín, porított savanyu tej, porított sajt, kazein, savópor.
- 72 osztály SZÁRITOTT TEJTERMÉK-KÉSZÍTMÉNYEK TECHNOLOGIÁJA, KIVÉVE A CSECSEMŐTELEK
pl. porított kakaóital, porított tejeskávé, gyümölcsyoghurt-pör.
- 73 osztály SZÁRITOTT TEJTERMÉKEK TÁPLÁLKOZÁSFIZIOLOGIÁJA ÉS PROMATOLÓGIÁJA
pl. a száritás okozta tápértékváltozás, tárolásnál bekövetkező vitamincsökkenés, tejpör alkalmazása a háztartásban.
- 74 osztály SZÁRITOTT TEJTERMÉKEK SPECIÁLIS KÉMIAJA
- 75 osztály SZÁRITOTT TEJTERMÉKEK SPECIÁLIS FIZIKÁJA
- 76 osztály SZÁRITOTT TEJTERMÉKEK SPECIÁLIS MIKROBIOLOGIÁJA
- 77 osztály SZÁRITÓGÉPEK
pl. száritóberendezések, porító-, szállító-, őrlő- és szitálóberendezések, porító- és csomagológépek.
- 78 osztály SZÁRITOTT TEJTERMÉKEK VISSZAÁLLÍTÁSA
pl. tejpörtej, cukrozott kondenztejt visszaállítása, idegen zsírt tartalmazó száritott termékek.
- 79 osztály SZÁRITOTT TEJTERMÉKEK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK GAZDASÁGI PROBLÉMÁI
pl. termékre vonatkozó kalkuláció, piaci kérdések.

B.L.8 Tejipari segédanyagok és segéd eljárások

- 80 osztály SEGÉDANYAGOK ÉS SEGÉDELJÁRÁSOK /általános/
pl. szakkönyvek, aszeptikus munkák, szűrőanyagok, munkaruha, légcsíratlanítás, levegő, klímaberendezések.
- 81 osztály VIZ, SZENNYVIZ
pl. vízvizsgálat, ioncserélők.
- 82 osztály MŰSZAKI OLajok, ZSÍROK ÉS MŰANYAGOK
pl. fejtőzsír, sajtviasz, paraffin, műanyag diszperziók, mázófestékek, fa- és fémvédőszerek.
- 83 osztály TÜZELŐANYAGOK, KOCSIALLOMÁNY
pl. szén, fűtőolaj /vizsgálat és összetétel/, üzemanyagok is, gépjárművek.

- 84 osztály TISZTÍTÁS ÉS FERTŐTLENÍTÉS
pl. kannatisztítás, palacktisztítás, gőzsterilizálás, ultraibolya csírátlantítás, tisztító- és fertőtlenítőszeresek.
- 85 osztály CSOMAGOLÓANYAG
pl. ládák, papír, fóliák, palackok, palackzárak, "egyszeri" csomagolások, dobozok és tartozékok, mint pl. szívószál.
- 86 osztály ENZIM-PREPARÁTUMOK
pl. oltóextraktok, oltópor, oltóvizsgálat, kataláz-preparátumok, más enzimek.
- 87 osztály ÉLELMISZER ÉS ÉLELMISZER ADALÉKOK
pl. só, élelmiszerszínezékek, vajfesték, sajtfesték, tartósítószeresek, salétrom, fűszerek, kolloidok /sűrítő anyagok/, stabilizátorok, emulgátorok, élelmiszer tejtermék készítményekhez, édesítőszeresek, aromásított élelmiszerek.
- 88 osztály IDEGEN ANYAG MARADVÁNYOK A TEJBE
pl. véletlen vagy műszakilag elkerülhetetlen antibiotikum maradványok, tisztító- és fertőtlenítőszeresek, növényvédőszeresek, rovarirtók stb. és ezek kimutatása.
- 89 osztály GYÁRTÁSI SEGÉDANYAGOK GAZDASÁGI KÉRDÉSEI
pl. energiaköltségek, szállítási költségek /üzemen belüli és kívüli/, csomagolási költségek, könyvelés.

B.L.9 Általános tejgazdaság

- 90 osztály TEJGAZDASÁGI SZAKIRODALOM
pl. szakkönyvek és folyóiratok az egész tejgazdaságról, a tejgazdaság története, bibliográfiák.
- 91 osztály HIREK
pl. személyekről, cégekről, szövetségekről, kiállításokról, gyűlésekről.
- 92 osztály TEJGAZDASÁG, ORSZÁGOK SZERINT RENDEZVE
pl. különböző országok, utibeszámolók, világtejgazdaság.
- 93 osztály GAZDASÁGPOLITIKA
pl. szövetségi tevékenység, piaci rendtartás, segélyek, vámpolitika, piacközösség.
- 94 osztály TÖRVÉNYEK ÉS JOGI KÉRDÉSEK
pl. élelmiszertörvény, szabadalmi törvény, munkatörvény, egészségügy, perek, balesetvédelem, gazdasági jog, adójog.
- 95 osztály OKTATÁS ÉS KUTATÁS
pl. oktatási módok, kutató-, kísérleti és tanintézetek, kutatási problémák, kutatási költségek.

96 osztály ÉRTÉKESÍTÉS

pl. kereskedelem /vállalati formák, üzemgazdaság, racionalizálás/,
piacanalízis, árak, piackutatás, propaganda, propagandaeszközök.

97 osztály IRODAGÉPEK ÉS ELÁRUSÍTÓ BERENDEZÉSEK

pl. irodai segédeszközök, irodagépek, adatfeldolgozó gépek, kibernetika, tejboltok és tejházak berendezése, elárusító automaták.

98 osztály SZEMÉLYZET

pl. szociálpolitika, szociális intézmények, bértarifa, üzemi ujtási mozgalom.

99 osztály ÜZEMVEZETÉS ÉS ÜGYKEZELÉS

pl. tervezés, szervezés, gazdaságosság ellenőrzése, mérlegek, pénzellátás, ésszerűsítés.

::':::