

受験番号：25IPCN012

《問1》

特許請求の範囲

【請求項1】

背もたれと、フレームと、座面とを含む、オールシーズン型多機能椅子であって、
前記座面は少なくとも1つの反転可能な座板からなり、
前記座板は少なくとも3つの板面を含み、
前記各板面には、季節によって使用する、又はあん摩マッサージを提供する座面シート層が固定されていることを特徴とする、オールシーズン型多機能椅子。

【請求項2】

前記反転可能な座板の中央部には、回転シャフトが設けられており、
前記回転シャフトの片側には回転シャフトを回転させる駆動機構が設けられていることを特徴とする、請求項1に記載のオールシーズン型多機能椅子。

【請求項3】

前記駆動機構は回転シャフトの片側を覆って設けられたギアであり、複数の座板がある場合に、同時に反転するように、隣り合う座板のギアが互いに噛み合うことを特徴とする、請求項2に記載のオールシーズン型多機能椅子。

《問2》

【技術分野】

【0001】

本発明は、食品安全分野における多環芳香族炭化水素（PAHs）分析の前処理方法に関し、特に、揚げ物食品に含まれる多環芳香族炭化水素を測定する方法に関する。

【背景技術】

【0002】

現在、揚げ物や油炒め食品の品質と安全性の問題が注目されている。多環芳香族炭化水素（Polycyclic aromatic hydrocarbons、略してPAHs）は、2つ以上のベンゼン環が線状、角状、あるいは群状に配列された化合物であり、食品や環境中に広く存在する持続性有機汚染物質である。その最も突出した特性は発がん性であり、多くの国や国際組織において、PAHsは既に、食品に含まれる有害物質測定の重要な指標の1つに挙げられている。既存の研究によると、油条（中国の揚げパン）にはPAHsが含まれているが、このような代表的な、中国の小麦粉製品を揚げた食品に含まれるPAHsについては、いまだ権威的な測定方法が不足している。現在、国内外において揚げ物食品に含まれるPAHsの測定に関する研究はかなり多くあるものの、その前処理の工程は非常に複雑であり、また、大量の有機試薬を用いる必要がある。

《問3》

【0012】

図1に示すように、本発明に係る隔離スイッチ及び／又は接地スイッチ開閉極状態モニターシステムは、スイッチキャビネット21内に設置されたカメラ22を含み、カメラ22はネットワーク伝送機器（ネットワーク伝送機器とは、スマートビデオエンコーダ及び交換機を指す。カメラは、まずアナログ信号線によってスマートビデオエンコーダに接続され、アナログ信号をデジタル信号に変換した後、スマートビデオエンコーダはそのポートにより交換機に接続され、交換機はエリアネットワークを通じてネットワークへの伝送を実現する）と互いに接続され、画像をビデオ分析制御センター（コンピュータからなる）に伝送することができる。スイッチキャビネット21内には、4つのカメラ22（本発明において、ナイフスイッチの接触子は4つであるため、カメラの数も4つであるが、もちろん4つ以上であってもよい）が設置され、カメラ22はそれぞれナイフスイッチ25の接触子が対応する位置に設置される。