

★★★ <第25回知的財産翻訳検定試験【第1回中文和訳】> ★★★
《中国語》

【問1】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

背もたれ部、枠部及び座部を備える夏冬兼用型多機能椅子において、前記座部は少なくとも一つの反転可能な座板からなり、前記座板は少なくとも三つの板面を備え、前記各板面には異なる季節に使用されるまたは健康マッサージを提供する座面層が固定されていることを特徴する夏冬兼用型多機能椅子。

【請求項2】

前記反転可能な座板の中央部には回転軸が設けられており、前記回転軸の片側には回転軸を回転駆動する駆動機構が設けられている請求項1に記載の夏冬兼用型多機能椅子。

【請求項3】

前記駆動機構は前記回転軸の片側に外嵌されたギアであり、複数の座板を有する場合、隣接する座板のギアが互いに噛合して同期反転を実現する請求項2に記載の夏冬兼用型多機能椅子。

【問2】

【技術分野】

【0001】

本発明は食品安全分野において多環芳香族炭化水素（PAHs）を分析する前処理方法に関し、特に油揚げ食品中の多環芳香族炭化水素を検査する方法に関する。

【背景技術】

【0002】

近年、油揚げ食品や揚げ焼き食品の品質と安全性の問題が注目を集めている。多環芳香族炭化水素（Polycyclic aromatic hydrocarbons, 略称PAHs）は、2つ以上のベンゼン環が直線状、屈曲状またはクラスター状に配列した化合物であり、食品や環境中に広く存在する残留性有機汚染物である。その物質の最も顕著な特徴は発がん性である。多くの国や国際機関は既にPAHsを食品中の有害物検査の重要項目の1つとしている。これまでの研究により、油条（訳注：「油条」は中国式揚げパン）にPAHsが含まれていることが明らかになっているが、この代表的な中国式揚げパンに含まれているPAHsに対して、ま

だ信頼性の高い検査方法が確立されていない。現在、国内外では油揚げ食品中のPAHsに対する検査について多くの研究が行なわれているが、前処理工程が非常に複雑で且つ大量の有機試薬を消費しなければならない。

【問3】

【発明を実施するための形態】

【0012】

図1に示すように、本発明にかかる断路器および／または接地開閉器の開閉状態監視システムは、スイッチボックス21内に設置されたカメラ22を備える。前記カメラ22は、ネットワーク伝送装置（ネットワーク伝送装置とはインテリジェントビデオエンコーダと変換機を指す。まずカメラがアナログ信号線を介してインテリジェントビデオエンコーダに接続され、アナログ信号がデジタル信号に変換される。次にインテリジェントビデオエンコーダがネットワークポートを介して変換機に接続され、変換機がさらにローカルネットワークを通じてネットワーク伝送を実現する）に接続されて、画像をビデオ解析コントロールセンタ（コンピュータで構成される）に伝送することができる。前記スイッチボックス21内には4つのカメラ22（本発明におけるナイフスイッチの接点が4組であるので、カメラの数が4つであってよいが、当然更に多くてもよい）が設置されており、前記カメラ22はナイフスイッチ25の接点に対応する位置にそれぞれ設置されている。