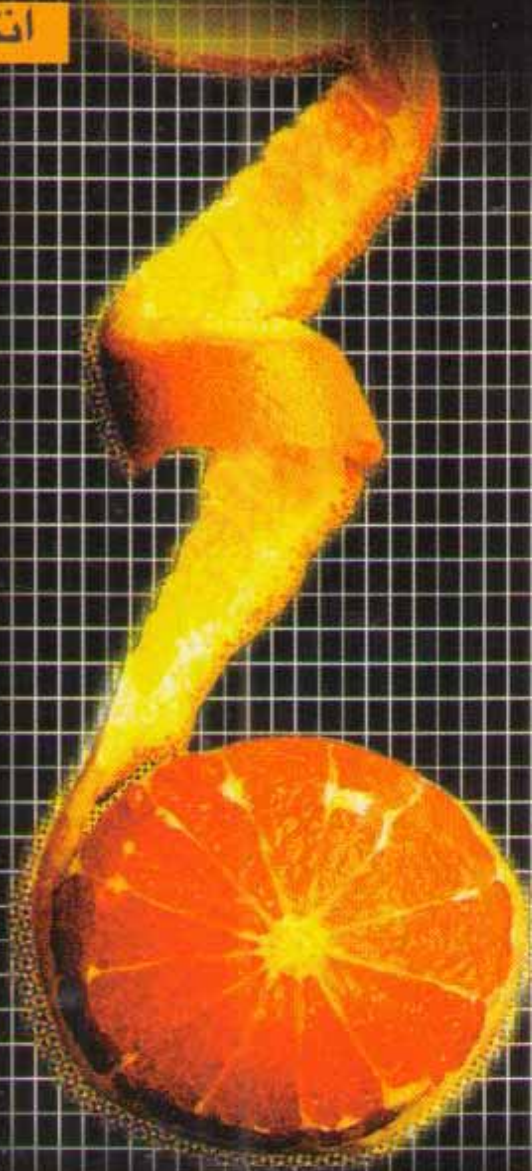




فرهنگ وازگان علوم و صنایع غذایی

فارسی - انگلیسی

انگلیسی - فارسی



فرهنگ وازگان علوم و صنایع غذایی

تألیف:

رویا جواهرچی

مهندس کشاورزی
گرایش علوم و صنایع غذایی



بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

فرهنگ وازگان

علوه و صنایع غذایی

گردآوری و تدوین

رویا جواهرچی

مهندس کشاورزی (گرایش علوم و صنایع غذایی)

جواهرچی، رویا
فرهنگ واژگان علوم و صنایع غذایی / گردآوری و تدوین رویا
جواهرچی. - تهران: حیان: ابصالح، ۱۳۸۲.
۱ ج. (بدون شماره گذاری).

ISBN 964-460-538-1

فهرست نویسی بر اساس اطلاعات فیبا.
۱. مواد غذایی -- صنعت و تجارت -- واژه نامه ها -- انگلیسی. ۲. مواد
غذایی -- واژه نامه ها -- انگلیسی. ۳. زبان انگلیسی - واژه نامه ها --
فارسی. الف. عنوان.

۶۶۴/۰۰۳

ف ۹ ج / TP۳۷۰

۱۳۸۲

۲۰۸۹۲-۸۲ م

کتابخانه ملی ایران



نام کتاب: فرهنگ واژگان علوم و صنایع غذایی
ناشر: مؤسسه فرهنگی انتشاراتی حیان - ابصالح

گردآوری و تدوین: رویا جواهرچی

نوبت و سال چاپ: اول / ۱۳۸۳

شمارگان: ۲۲۰۰

حروفچینی: حیان / سیما اعطایی

طراحی جلد: حیان / وحید صادقپور

لیتوگرافی: پارسا

چاپ: فریدالدین

صحافی: نیلوفر

بهاء: ۲۲۸۰۰ ریال

مؤسسه فرهنگی انتشاراتی حیان:

۱۳۸۲ نشر کیهان (سی و هفتمین سالگرد)

۱۳۸۱ نشر کیهان (سی و ششمین سالگرد)

۱۳۷۶ نشر کیهان (سی و یکمین سالگرد)

۱۳۷۵ رهنما (سی و پنجمین سالگرد)

۱۳۷۵ رهنما (سی و پنجمین سالگرد)

۱۳۷۵ رهنما (سی و پنجمین سالگرد)

۱۳۷۴ نشر کیهان (سی و پنجمین سالگرد)

۱۳۷۴ نشر کیهان (سی و پنجمین سالگرد)

شابک: ۹۶۴-۶۴۰-۵۳۸-۱

مرکز پخش: مؤسسه فرهنگی انتشاراتی حیان
خیابان کارگر شمالی، قبل از بلوار کشاورز، کوی عبدی نژاد، شماره ۲۲.
تلفن: ۸۹۷۱۷۰۰، دورنگار: ۸۹۷۱۷۱۸

مقدمه ناشر

«بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ»

سپاس خداوند یکتا را، که دگر بار فرصتی بخشید تا با تقدیم اثری دیگر، خویشتن را در صف سربازان اعتلای دانش و فرهنگ این مرز و بوم بینگاریم. حیان به خود می‌بالد که بر پایه تلاش و صف‌ناپذیر کارآموده‌ترین محققان، استادان، پزشکان، مؤلفان، مترجمان و ویراستاران، در مدت‌زمانی کوتاه، تحولی شگرف در نشر کتب پزشکی ایجاد نموده است و گامی بلند در ارتقاء کیفی نشر کشور برداشته است. انتشار هر هفته یک عنوان کتاب در سال ۱۳۷۳ و ۱۳۷۴ و عنوان «ناشر برتر کتب پزشکی» در سال ۱۳۷۴، گام‌های نخست حیان بود. در سال ۱۳۷۵ حیان موفق شد هر ۲ روز یک عنوان کتاب جدید تقدیم جامعه دانشگاهی نماید و در دهمین نمایشگاه بین‌المللی کتاب تهران عنوان «رتبه نخست ناشران غیر دولتی» را به خود اختصاص داد. در سال ۷۶ حیان با انتشار یک عنوان کتاب در هر ۱۲ ساعت کاری، حائز «رتبه نخست کارنامه نشر ۱۳۷۶» در علوم کاربردی و تکنولوژی گردید. در کنار این کمیت، کیفیت بالای آثار منتشره حیان، نامی نیک در بین جامعه پزشکی به یادگار گذاشت و در سال ۱۳۷۵ «رتبه اول کتاب سال دانشجویی» در شاخه ترجمه را به خود اختصاص داد. در سال ۱۳۷۶ «کتاب سال جمهوری اسلامی» در شاخه پزشکی از حیان انتخاب گردید. در سال ۱۳۷۸ در ششمین دوره کتاب سال دانشجویی سه عنوان از کتب حیان مورد تقدیر و تشکر قرار گرفت. در سال ۱۳۷۹ حیان بعنوان «ناشر برگزیده هفتمین دوره کتاب سال دانشجویی» معرفی گردید. در نهمین دوره گزینش کتابهای برتر دانشگاهی کتاب «مبانی رشد صورت حیان» «کتاب برگزیده کتابهای برتر دانشگاهی» برگزیده شد و در مراسم «کتاب سال جمهوری اسلامی ایران ۱۳۷۹» کتاب «جراحی قاعده جمجمه حیان» لوح تقدیر دریافت کرد. در نهمین جشنواره مطبوعات ۱۳۸۱ کتاب سفید به عنوان «نشریه برتر» لوح و تندیس بلورین دریافت کرد. در نهمین دوره کتاب سال دانشجویی حیان به عنوان «ناشر برگزیده ۱۳۸۱» انتخاب شد. دهمین دوره کتاب سال دانشجویی در سال ۸۲ نیز با انتخاب «فرهنگ اصطلاحات ژنتیک حیان» به عنوان کتاب برگزیده شاخه تالیف و معرفی حیان تحت عنوان «ناشر برگزیده سال ۸۲» همراه بود. این موفقیت، قبل از هر چیز مرهون ماهیت این مؤسسه علمی- فرهنگی است. در حقیقت، حیان حرکتی پویا و نهادی است نشأت گرفته از پزشکان و متخصصانی جوان و پرشور که در معیت برجسته‌ترین شخصیت‌های علمی و استادان محقق دانشگاه، با نشر ارزشمندترین آثار طب، حرکت خود را آغاز نمود و بسرعت دایره فعالیت خویش را در نشر تمامی آثار علمی، فرهنگی، پژوهشی و آموزشی به صورت مکتوب و نرم‌افزارهای کامپیوتری، گسترش داد حیان کانون دوستی و محبتی است که هر روز مُشعف از حضور استعداد‌های درخشان این سرزمین، بر عظمت و اقتدار خویش می‌افزاید و با نشر پرتعداد گرانبهارترین عناوین، در صدر ناشران کشور پیش می‌رود. حیان انجمن اندیشمندانی است که با انگیزه‌ای قوی از تلاش، خدمت و شکوفایی، فارغ از اهداف مادی، به سرعت پلکان ترقی و پیشرفت را می‌پیماید و جایگاهی بلند در پیکره فرهنگ کشور می‌یابد.

«کوتاه سخن آنکه، حیان کانون گرمی از پزشکان، مترجمین، دوستداران دانش و ادب است، و با آغوش باز پذیرای اهل قلم و اربابان فرهنگ مکتوب می‌باشد و از هیچ تلاشی در نیل به هدف بزرگی که در پیش رو دارد فروگذار نخواهد کرد.»

مدیر مسئول مؤسسه فرهنگی انتشاراتی حیان
دکتر مهدی خزعلی

مقدمه مؤلف

به نام آنکه جان را فکرت آموخت

چراغ دل به نور جان برافروخت

این مجموعه شامل واژگان علوم صنایع غذایی در ۲ بخش انگلیسی - فارسی و فارسی - انگلیسی می‌باشد. کوشش اینجانب بر این بوده است که در گردآوری این لغات با استفاده از کتب صنایع غذایی و مجلات علمی واژگان تخصصی مورد نیاز دانشجویان این رشته در یک مجموعه جامع و کامل به رشته تحریر درآید.

با امید به این که در چاپ‌های آتی نقصان و کمبودهای آن جبران گردد.

در خاتمه از کلیه اساتید و صاحبان نظران رشته علوم که از حاصل تحقیقات و مقالات آن‌ها در گردآوری این لغات استفاده شده است و همچنین مدیریت محترم مؤسسه فرهنگی، انتشاراتی حیان جناب آقای دکتر مهدی خزعلی که زحمات نشر کتاب را تقبل فرمودند کمال تشکر را دارم.

رویا جواهرچی

این اثر تقدیم است به :

روح بزرگوار پدرم

شادروان محمد جواهرچی

آن بزرگ مردی که مرا در گهواره محبت پروراند و در گوشم آوای

سبز زندگی را زمزمه کرد.

۹

مادرم فرخنده

که صبر و تحمل بی دریغش

بزرگترین آموخته زیستم است

فهرست مطالب

بخش دوم: انگلیسی به فارسی	بخش اول: فارسی به انگلیسی
۵۸ A , a	۸ آ، ا
۶۸ B , b	۱۶ ب، بـ
۷۵ C , c	۱۹ پ، پـ
۸۵ D , d	۲۱ ت، تـ
۹۰ E , e	۲۳ ج، جـ
۹۴ F , f	۲۴ چ، چـ
۹۹ G , g	۲۵ ح، حـ
۱۰۲ H , h	۲۶ خ، خـ
۱۰۵ I , i	۲۸ د، دـ
۱۰۷ J , j	۳۰ ذ، ذـ
۱۰۸ K , k	۳۱ ر، رـ
۱۱۰ L , l	۳۳ ز، زـ
۱۱۳ M , m	۳۴ ژ، ژـ
۱۱۷ N , n	۳۵ س، سـ
۱۱۹ O , o	۳۷ ش، شـ
۱۲۱ P , p	۳۹ ص، صـ
۱۲۴ Q , q	۴۰ ض، ضـ
۱۲۵ R , r	۴۱ ط، طـ
۱۲۷ S , s	۴۲ ع، عـ
۱۳۳ T , t	۴۳ غ، غـ
۱۳۶ U , u	۴۴ ف، فـ
۱۳۷ V , v	۴۶ ق، قـ
۱۳۹ W , w	۴۷ ک، کـ
۱۴۱ X , x	۴۹ گ، گـ
۱۴۲ Y , y	۵۰ ل، لـ
۱۴۳ Z , z	۵۲ م، مـ
	۵۳ ن، نـ
	۵۴ و، وـ
	۵۵ ه، هـ
	۵۶ ی، یـ
۱۴۴	فهرست منابع:

بخش اول

فارسی - انگلیسی

فرهنگ واژگان علوم و صنایع غذایی

ترکیبات معطره نبوده و در اثر خطا و یا در نتیجه انجام یک واکنش ناخواسته در طی مرحله استخراج و تغلیظ به وجود می‌آید.

Flour **آرد**

ماده‌ای است خوراکی که از خرد کردن گندم تخمیر شده به استثنای دوروم و گندم قرمز دوروم به دست می‌آید.

Rice - flour **آرد برنج**

محصول آسیاب کردن برنج می‌باشد.

Bleached - flour **آرد بی‌رنگ شده**

آردی است که رنگدانه زرد آن خارج شده است و به رنگ سفید درآمده.

Entiched - bleached - flour **آرد بی‌رنگ غنی شده**

آردی است که رنگدانه آن جدا شده و با ویتامین و مواد معدنی تقویت شده است. از این آرد در نانوائی استفاده می‌گردد.

Barley - flour **آرد جو**

Rye - flour **آرد چاودار**

Durum - flour **آرد دوروم**

پودر نرم حاصل از گندم دوروم است که به خوبی نرم شده تا از الک نمره ۱۰۰ آمریکایی قابل عبور باشد.

Corn - flour **آرد ذرت**

Soy - flour **آرد سویا**

فراورده‌ای است از سویا که روغن آن گرفته شده

Aerobacter - aerogenes **آئروباکتر آئروژنس**

یک نوع باکتری از جنس آئروباکتر که هم در خاک و هم در مدفوع یافت می‌گردد و یکی از میکروبهای عمده آلودگی شیر است.

Lactoserum **آب پنیر**

Aqueous **آبدار**

Hydrophile **آبدوست**

Abertam **آبرتام**

نوعی پنیر میش

Aqueous **آبکی**

Broth **آبگوشت**

Brine **آب نمک**

Brining **آب نمک‌گذاری**

Abedo **آبیدو**

نام بافتی است در مرکبات یعنی بخش سفید رنگی که در زیر پوسته خارجی قرار دارد. مقدار پکتین این بافت ۳۰-۳۵٪ است.

Uperization **آپریزاسیون**

یک روش استریلیزاسیون شیر که به وسیله تزریق بخار تحت فشار، درجه حرارت را تا ۱۵۰°C بالا برده تا آب اضافی تبخیر و از محیط خارج گردد.

Chewing - gum **آدامس**

Arabinose **آرابینوز**

نام قندی است پنج کربنه

Artefact **آرتیفکت**

به ترکیباتی اطلاق می‌شود که جزئی از

آزمایشی است برای تعیین درجه حرارتی که در آن کدر شدن یا لخته شدن یک نمونه روغن با کاهش تدریجی دما شروع می‌گردد.

Phosphatase - test **آزمایش فسفاتاز**

از این آزمایش برای کنترل کیفی شیر پاستوریزه شده استفاده می‌گردد.

Dreis - test **آزمایش کراس**

روشی است برای تعیین میزان تندی چربی‌ها، روغن‌ها

Aschaffenburg's test **آزمون اسکافنبرگ**

آزمونی است کیفی برای پروتئین‌های دناتوره نشده شیر استریل که برای شیر UHT مثبت است.

Gerber - test **آزمون ژربر**

این آزمون برای تعیین چربی شیر به کار می‌رود.

Azodicarbomide **آزودی‌کربوماید**

این ماده سبب رسیدن خمیر و اکسیداسیون گروه‌های هیدرو می‌گردد. بنابراین افزودن این ماده به آرد سیب افزایش جذب آب شده از طرفی بهتر مخلوط شدن خمیر می‌گردد. رنگ نان حاصل از این خمیر کمی روشن تر است. به میزان ۱۰ PPM برای روش‌های تخمیری و ۲۰-۳۰ PPM برای روش‌های مکانیکی مورد استفاده قرار می‌گیرد.

Aspartam **آسپارتام**

اسم جنسی از گیاهان خانواده کاکائو که در آمریکای جنوبی می‌روید.

Asparagine **آسپاریژین**

نام اسید آمینه‌ای است متعلق به اسید آمینه‌های آمیدی با علامت اختصاری ASn و نقطه ایزوالکتریک ۵/۴

آسیاب کردن به روش مرطوب

Solvent - extraction - milling =

S.E.M

drinkable **آشامیدنی**

Bee sting **آغوز**

اولین شیری که گاو بعد از زایمان تولید می‌کند.

Sun - Scalding **آفتاب سوختگی**

است.

Phosphated - flour **آرد فسفات‌ه**

آردی است که به آن به میزان حداقل ۰/۲۵٪ تا ۰/۷۵٪ فسفات اضافه شده است و در کالاهای نانوایی مصرف می‌شود.

Clear - flour **آرد کلیر**

قسمتی از آرد Straight که بعد از جدا کردن آرد Patent به دست می‌آید.

Wheat - flour **آرد گندم**

بودری است که از آسیاب کردن گندم به دست می‌آید.

Soy - bean **آرد لوبیای سبز**

آردی است که بعد از استخراج چربی از لوبیای سویا به دست می‌آید. بیش از ۵۰٪ چربی دارد. در تهیه غلات صبحانه و نان جهت تقویت پروتئین مصرف می‌گردد.

Malt - flour **آرد مالت**

آردی است که از خشک کردن و خرد کردن جو یا گندم جوانه زده تحت شرایط کنترل شده تولید می‌گردد.

Bread - flour **آرد نان**

آردی است حاصل از گندم سخت که عمدتاً بیش از ۱۰/۵٪ پروتئین دارد.

Arrowroot **آروروت**

نشاسته‌ای است که از گیاه - Hent arundinacea به دست می‌آید. این گیاه چند ساله تولید ساقه‌های زیرزمینی نشاسته‌ای می‌کند و به عنوان یک قوام‌دهنده مصرف می‌شود.

Alcohol - test **آزمایش الکل**

این آزمایش در مورد شیر و فراورده‌های لبنی به کار می‌رود.

Organoleptic - test **آزمایش اورگانولپتیک**

آزمایشی است برای تست کردن ظاهری ماده غذایی مثل عطر، طعم و رنگ به کار می‌رود نظیر تست دم کردن چای.

Cold - test **آزمایش سرما**

و بتا آمیلاز هستند که در مجموع به آنها دیاستاز گفته می‌شود و بیشتر در جوانه وجود دارد. برای به‌دست آوردن این آنزیم می‌توان مالت را با الکل ۲۰٪ استخراج کرد.

Alkyl آلکیل

بنیان هیدروکربن‌های اشباع شده

Damson آلو

Sloe آلوچه جنگلی

Initial - infection آلودگی ابتدایی

Food-infestation آلودگی انگل مواد غذایی

Food - contamination آلودگی غذایی

Egg - plum آلوگرد

Alirazin آیرازین

نوعی ماده رنگی

Allicin آلیسین

ترکیب گوگردی در سیر که موجب طعم آن می‌شود.

Amygdalin آمیگدالین

مواد نشاسته‌ای که به‌وسیله خیساندن آرد گندم در آب و خشک کردن به‌دست می‌آید.

Amyl - acetate آمیل استات

یک ماده طعم‌دهنده است که در آشامیدنی‌های میوه‌ای به‌جای طعم موز به کار می‌رود.

Amilobacter آمیلوباکتر

برخی از کلستریدیوم‌ها، ساکارولیتیک هستند و قادر به هیدرولیز ساکارز، تولید نشاسته و آمیلوز می‌باشند. به همین دلیل به اینها آمیلوباکتر می‌گویند نظیر کلستریدیوم بوتولینم.

Amylopectin آمیلوپکتین

بخش انشعاب‌دار مولکول نشاسته

Amylose آمیلوز

بخش خطی و فاقد انشعاب مولکول نشاسته

Amylograph آمیلوگراف

برای پیش‌بینی برخی از ویژگی‌های پخت مانند ژلاتینه‌شدن، بیات شدن و ... از آمیلوگراف استفاده می‌شود که در واقع نوعی ویسکومتر ثابت

عبارت است از پیدا کردن لکه‌های بزرگ سفید یا کرم روشن که در اثر گرمای هوا و تابش اشعه مستقیم خورشید روی برخی از فراورده‌های کشاورزی نظیر گوجه‌فرنگی اتفاق می‌افتد.

Sunflower آفتابگردان

Akala آکالا

درختچه‌ای از تیره گل سرخیان که در جزایر هاوایی می‌روید و میوه جبه‌ای درشت و قرمز خوراکی دارد.

Aux آکس

یکی از تجهیزات مورد استفاده در فرآیند تولید کیک Spong است که از آن برای هوادهی استفاده می‌شود. وجود این دستگاه در خط تولید اختیاری است.

Agar آگار

صمغی است که از علف دریایی قرمز به‌دست می‌آید. در آب سرد نامحلول و در آب جوش محلول است.

Alanine آلانین

یک نوع اسید آمینه متعلق به گروه اسیدهای آمینه هیدروکربنی با نقطه ایزوالکتریک = ۶/۶

Sour - cherry آلبالو

Albumen آلبومین

پروتئین سفیده تخم‌مرغ که خود شامل پروتئین‌های زیر است: اوآلبومین - کوآلبومین - اوموگین و گلبولین

Algin آلژین

صمغی است که از آن برای بهتر شدن حالت سفت شوندهی و اتصال دهندگی در مواد غذایی استفاده می‌شود.

Alginate آلژینات

صمغی است که از اسید آلژیک به‌دست می‌آید و از آن به‌عنوان سفت‌کننده و اتصال‌دهنده استفاده می‌شود.

Alfa - amylase آلفا - آمیلاز

مهمترین آنزیم‌های موجود در گندم آلفا آمیلاز

است.

آمیلوم

Amylum

بخش کوچکی از پروتوپلاسم که نشاسته در اطراف آن شکل می‌گیرد.

آنتاگونیست

Antagonist

در تغذیه اشاره دارد به ماده‌ای که اثرات سودمند یک یا چند ماده غذایی حیاتی را خنثی می‌کند. مثل آویدین سفیده تخم‌مرغ که از جذب بیوتین جلوگیری می‌کند.

آنتوسیانین

Anthocyanin

نام رنگدانه‌ای به رنگ‌های قرمز و بنفش محلول در آب. در اکثر میوه‌ها، گل‌ها، گلبرگ‌ها و برگ‌ها یافت می‌شود.

آنتی اکسیدان

Antioxidant

موادی‌اند که سبب کاهش اکسیداسیون می‌گردند.

آنتی بیوتیک

Antibiotic

ماده‌ای است برای از بین بردن فعالیت میکروبه‌ها که از میکروارگانیزم‌ها به دست می‌آید. در واقع یک ماده ضد میکروبی و طبیعی است.

آندوسپرم

Endosperm

قسمت مرکزی دانه غلات

آنزیم خارجی

Exoenzyme

به عنوان مثال بتا آمیلاز یک آنزیم خارجی یا انتهایی است. به این معنی که از انتهای غیراحیاکننده نشاسته، مولکول‌های گلوکز را به صورت دوتایی یعنی ملتوز جدا می‌کند.

آنگستروم

Angstrom

یک ده هزارم میکرون

آونالین

Avenalin

پروتئین موجود در یولاف

آووکادو

Avocado

نوعی میوه شبیه انبه یا گلابی بزرگ، درختی است همیشه سبز در آمریکای جنوبی. دانه آن خوراکی به شکل گلابی، گوشتی و ضخیم می‌باشد.

آویدین

Avidin

نوعی پروتئین در تخم‌مرغ که بیوتین را غیرفعال می‌کند.

آویشن **Thymus - Vulgarins**

آهن **Iron**

ماده‌ای است معدنی که از آن برای تقویت کردن مواد غذایی استفاده می‌گردد و وجود آن برای جلوگیری از کم‌خونی لازم است.

اپی‌مر **Epimer**

چنانچه ۲ منوسا کارید از نظر شکل فضایی فقط در اطراف یک کربن مشخص با یکدیگر تفاوت داشته باشند از این ۲ تحت عنوان اپی‌مر یاد می‌شود.

اپی‌مراز **Epimerase**

آنزیمی است از خانواده گروه ایزومرازها که سوبسترا را از یک شکل به شکل ایزومری آن تبدیل می‌کند.

اتاق‌های سفت‌کننده **Hardening**

در این اتاق هوای سرد ساکن جریان دارد و برای سفت کردن، بستنی مورد استفاده قرار می‌گیرد.

اتوکسی کوئین **Ethoxy - quin**

نام آنتی‌اکسیدانی است. آنتی‌اکسیدان مصرفی در صنعت ماهی در کشور انگلستان اتوکسی کوئین می‌باشد.

اتوکلاو **Autoclave**

ظرفی که به منظور پخت و استریلیزاسیون با بخار، تخت فشار به کار می‌رود.

اتوکلاو بدون سبد **Crateless**

احساس دهانی **Mouth - feel**

برخی از ترکیبات موجود در مواد غذایی بر روی اعصابی که انتهای آن در بخش داخلی گون، زبان و لثه وجود دارد اثر گذاشته و احساسی تولید می‌کند که شامل زبری یا نرمی - تردی یا سختی و گرمی یا سردی است که این احساس، احساس دهانی نام دارد.

اداره غذا و دارو **Food-and-drug-administration**

دارو

Extraction	استخراج
Deboning	استخوان گیری
	این عمل بعد از کشتار دام صورت می گیرد.
	استرهای لاکتیک اسیدهای چرب
Lactylic - esters of fatty acids	
	امولسی فایری است که از مخلوط استر اسیدهای چرب اسید لاکتیک و پلیمرهای آن به دست می آید. در سیستم های نشاسته - پروتئین به عنوان عامل کف کننده عمل می کند.
Commercial - Sterility	استریلیته تجارتي
	فرآیندی است حرارتی که در دمای ثابت بر روی یک محیط و محصول غذایی مشخص انجام می گیرد بطوریکه جمعیت میکروبی به صفر نمی رسد ولی احتمال وجود میکروب به قدری کم است که محصول تولیدی را یک محصول مطمئن می گویند.
Ultra-high-temperature	استریلیزاسیون با دمای بالا
	مطلوب ترین فرآیندی است که برای استریلیزاسیون شیر و فراورده های آن در نظر گرفته می شود.
Acetoin	استوئین
	محلولی است بی رنگ که از تخمیر قند به دست می آید و عامل مهمی است در بوی کره و پنیر
Acetostearin	استواستتارین
Coating	یک ماده پوششی که در فرآیند کاربرد دارد.
Acetobacter	استوباکتر
	جنسی از باکتری که الکل را به اسید استیک تبدیل می کند.
Acetosulfam	استوسولفام
	نوعی شیرین کننده مصنوعی
Acetylate	استیله شدن
	دارای ریشه CH_3 شدن
Flax - seed - plantain	اسفرزه
	نام گیاهی است دارویی، در صنایع غذایی

Edam	ادام
	نام نوعی پنیر نیمه سخت است با ۴۰٪ چربی که به علت اسیدیته کم این پنیر به آن نیترات اضافه می شود تا جلوی رشد باکتریهای گازدار را بگیرد.
Spice	ادویه
	به فراورده های گیاهی خشک شده که عطر و طعم دارند و مواد فرار آنها استخراج نشده است اطلاق می شود.
	ارتفاع مکش مثبت خالص
Net-Positive-Suction-head=NPSH	
	عبارت است از اختلاف فشار در بخش ورودی پمپ و فشار بخار مایع پمپ شونده
Feed - value	ارزش غذایی
Iodine - value	ارزش یدی
	میزان درجه غیراشباع بودن یک چربی را با ارزش یدی اندازه گیری می کنند.
Ergosterol	ارگوسترول
	الکلی است استروئیدی که وقتی در برابر اشعه ماوراء بنفش قرار می گیرد تبدیل به کالیفرول (ویتامین D_2) می شود.
Medlar	ازگیل
Geraniol	اسانس جوز هندی
Dipentene	اسانس جوز هندی
Isothiocyanate - debenzyl	اسانس خردل
Cyneol	اسانس دارچین
Caravene	اسانس زیره
Esteragol	اسانس گشنیز
Hethylamycetone	اسانس میخک
Isoeugenol	اسانس میخک
Aluminum - acetate	استات آلومینیوم
	یک ماده افزودنی است. این ماده همراه C.H.C در فراورده های غذایی نشاسته ای به عنوان تثبیت کننده کاربرد دارد.
Acetary	استاری
	اسیدی است که در میوه جات به ویژه در گلابی یافت میشود.

به عنوان پایدارکننده و قوام‌دهنده به کار می‌رود.

اسکولین Aseculin

نوعی گلیکوزید است.

اسید آدیپیک Adipik - acid

یک ماده اسیدی‌کننده و طعم‌دهنده است و به مقدار کم در آب حل می‌شود. این ماده در پودر مخصوص نانوائی عمل ورآمدن را تشدید می‌کند. در دسرهای ژلاتینی به لازانیا و کنسرو سبزی کاربرد دارد.

اسید آراشیدونیک Arachidonic - acid

اسید چربی است اشباع‌نشده با ۲۰ کربن همراه با ۴ باند مضاعف که در اغلب چربی‌های حیوانی یافت می‌گردد.

اسید آمیگدالیک Amigdalic - acid

یک اسید آلی که از تجزیه آمیگدالین بادام حاصل می‌شود.

اسید آمینه ضروری Essential - nutrient

اسید استیک Acetic - acid

ماده اصلی تشکیل دهنده سرکه است هر ۱۰۰ سی‌سی سرکه حاوی حداقل ۴ گرم اسید استیک در ۲۰ درجه سانتی‌گراد می‌باشد.

اسید الایدیک Elaidic - acid

ایزومر ترانس اسید اولئیک می‌باشد.

اسید بوتیریک Butyric - acid ($C_4H_2O_2$)

اسید چربی است که بوی نامطبوعی دارد و اغلب از کره به دست می‌آید.

اسید چرب Fatty - acid

اسید چرب پسته Lignocerique

اسیدخواه Acidophile

اسید دی‌پی‌کلونیک Dipicolinic - acid

این اسید سبب افزایش مقاومت دمایی میکروب‌ها می‌شود.

اسید سوربیک Sorbic - acid

ماده‌ای است نگه‌دارنده برای جلوگیری از رشد مخمر و کپک در PH معادل ۵/۶ موثر است. در بالاتر از این PH بی‌تأثیر است و میزان مجاز

مصرف آن ۰/۱-۰/۰۵٪ است.

اسید سیتریک Citric - acid

از تخمیر محلول‌های قندی توسط کپک‌ها تولید می‌شود.

اسید سیلامیک Cylamic - acid

یکی از مواد شیرین‌کننده مصنوعی است که در آب محلول بوده و شیرینی آن ۳۰ برابر ساکارز است.

اسید فتیک Phytic - acid

ماده‌ای در پوسته خارجی غلات که به کلسیم و برخی دیگر از عناصر متصل شده و مانع از جذب آنها می‌گردد.

اسید فوماریک Fumaric - acid

یکی از اسیدهای خوراکی غیرجاذب الرطوبه است. اسیدی قوی است و به‌عنوان یک تشدیدکننده آنتی‌اکسیدانی همراه با BHA و BHT در فراورده‌های حاوی روغن و چربی استفاده می‌گردد.

اسید کافت Acidolysis

تجزیه اسیدی و هیدرولیز اسیدی

اسیدگرا Acidophile

اسید لاریک Lauric - acid

اسید چربی است که از روغن نارگیل و سایر چربی‌های نباتی به دست می‌آید.

اسید مالیک Malic - acid

اسید آلی است که در بسیاری میوه‌جات به‌ویژه سیب، گوجه‌فرنگی و آلو وجود دارد.

اسید میریستیک Myristic - acid

اسید چربی است که از روغن نارگیل به دست می‌آید.

اسیدیته Acidity

خاصیت و شدت اسیدی بودن یک محلول

اسیدیته شیر خشک Rosanilin - acetate

استات رزانیلین

اسیدی کردن Acidify

اشتها Appetite

اشتها‌آور Appetizer

اشعه ماوراء بنفش Oltera - Violet

Exhausting	اگزاستینگ
خارج کردن اکسیژن و گازها یکی از مراحل مهم کنسروسازی است.	
Elastin	الاستین
جزء پروتئین‌های بافت پیوندی است در ساختمان این پروتئین ۲ اسید آمینه مشخص به نام لیموزین و دسموزین وجود دارد.	
Electrolyte	الکترولیتیک
هر ماده‌ای که هنگام حل شدن در آب به یون‌های باردار شکسته شود.	
Bolt	الک کردن
Absolute - alcohol	الکل کاملاً خالص
Alcohol - extraction	الکل کشی
Absolute - alcohol	الکل مطلق
Offal	امعاء و احشاء
Pomegranat	انار
Mango	انبه
Active - transport	انتقال فعال
انتقالی که احتیاج به انرژی و ماده حامل دارد.	
Fig	انجیر
Aberrometer	انحراف سنج
F - value	اندیس F
زمان فرآیند حرارتی در درجه حرارت استاندارد (۱۲۱°C سانتی‌گراد)	
Z - Value	اندیس Z
شاخص مرگ حرارتی در میکروبه‌ها	
Anacidine - value	اندیس آنیسیدین
اندیسی است برای ارزیابی محصولات ثانویه اکسیداسیون	
Acid - Value	اندیس اسیدی
میلی‌گرم KOH لازم برای خنثی کردن ۱ gr از اسیدهای چرب موجود در روغن. یک واحد اندیس اسیدی برابر ۰/۵۰۳٪ اسید چرب آزاد است.	
Chemical - quality	اندیس کیفیت شیمیایی
- index	
Bee - honey	انگبین

Backing - additives	افزودنی‌های نانوایی
Atomizer	افشاننده
دستگاهی که عناصر را به ذرات ریز تبدیل می‌کند.	
Actomyosin	اکتومیوزین
پروتئینی است که از اتصال اکتین و میوزین در هنگام انقباض عضله به وجود می‌آید.	
Actin	اکتین
جزء پروتئین‌های ساختمانی گوشت است که به ۲ صورت حلقوی و رشته‌ای می‌باشد.	
Actinomycetes	اکتینومیست
باکتری گرم مثبتی که به صورت مسیلیوم روی قارچ قرار می‌گیرد.	
Acrometer	اکرومتر
دستگاه سنجش مخصوص روغن	
Expander	اکسپندر
نوعی از دستگاه اکسترودر است. این دستگاه شامل یک شفت مارپیچی در حال گردش سریع در یک بدنه استوانه‌ای است که ماده از یک انتهای استوانه با فشار وارد شده و از انتهای دیگر تخلیه می‌شود.	
Extensograph	اکستنسوگراف
دستگاهی است که از آن برای تعیین قابلیت کشش آمدن خمیر در اثر نیروی وارده به آن تا حد پاره شدن و مقاومت در مقابل کشش و نسبت این ۲ به یکدیگر استفاده می‌گردد. (مقاومت کشش / قابلیت کشش)	
Extensometer	اکستنسومتر
دستگاهی است که به وسیله آن کیفیت و قدرت کششی یک خمیر اندازه‌گیری می‌گردد.	
Oxystearin	اکسی استارین
یک ماده ضدکریستالیزاسیون است و از آن در روغن‌ها و چربی‌ها برای جلوگیری از چسبندگی مواد غذایی سرخ شده استفاده می‌گردد.	
Auxin	اکسین
هورمون کنترل کننده رشد	

یک ماده طعم‌دهنده سنتتیک است و به صورت مایع بی‌رنگ با بوی میوه می‌باشد. به جای طعم انگور فرنگی و توت در آب نبات‌ها به کار می‌رود.

Isoamyl - formate ایزوآمیل فرمات

یک ماده طعم‌دهنده مصنوعی است و به جای عطر میوه‌هایی نظیر گلابی - آلو و هلو در محصولات مانده آب نبات‌ها استفاده می‌شود.

Isopropyl - citrate ایزوپروپیل سیترات

آنتی‌اکسیدانی است که با یون‌های فلزی واکنش داده و از تندشدن چربی‌ها جلوگیری می‌کند.

Isomerase ایزومراز

این آنزیم سوبسترا را از یک شکل به شکل ایزومری آن تبدیل می‌کند.

Indio - carmine ایندیو - کارمین

رنگ مجاز در مواد غذایی که تولید رنگ آبی می‌کند ولی به علت کمی پایداری و کم حلالیتی مصرف آن محدود است.

Invertase اینورتاز

آنزیمی است که ساکارز را به قند آئورت تبدیل می‌کند.

Grape

انگور

Black - Currant

انگور فرنگی

Acinus

انگورک

دانه‌های متشکله توت، تمشک و ...

Organo

اورگانو

نام عملی این برگ **Lippa-graveolens**

است. از خانواده نعناع می‌باشد و دارای دو وارسته است. یکی در ناحیه مدیترانه که دارای رایحه و مزه مطبوعی است. دیگر در مکزیکو که در تولید سس و سوپ مصرف می‌شود.

Oleoresin

اولئوریزین

مواد استخراج شده حاصل از ادویه است که حاوی ترکیبات فرار و غیرفرار است و به جای چاشنی در تعداد زیادی از مواد غذایی مصرف می‌شود.

Oleoresin - Paprika اولئوریزین پاپریکا

یک ماده چاشنی و رنگزا است که حاوی مواد فرار و غیرفرار فلفل پاپریکا است.

Isoamyl

ایزوآمیل استواستات -

acetoacetate

ب، پ

PH، حرارت، نور و مواد شیمیایی نسبتاً مقاوم است.
b-D-mannuronic acid
بتا دی مانورونیک اسید -

یکی از واحدهای ساختمانی و تشکیل دهنده
اسید آلرژیک است.

B-Sitosterol
بتا سیتواسترول
فراوان ترین استرول گیاهی است.

B-Caroten
بتا کاروتن
B-galactosidase
بتا گالاکتوزیداز

این آنزیم در گیاهان، حیوانات، باکتریها و
مخمرها وجود دارد و یک کار مهم و مشخص این
آنزیم تجزیه لاکتوز است.

Achlorophyllous
بدون کلروفیل
Brassicasterol
براسیکااسترول
یکی از استرول‌هایی است که فقط در شلغم
روغنی وجود دارد.

Brinometer
براینومتر
وسیله‌ای برای سنجش غلظت آب نمک

Frost
برفک

Defrost
برفک‌زدایی
نرم‌کردن مواد غذایی منجمد

Bergamot
برگاموت
نام نوعی اسانس و گیاهی از خانواده نعناع

Flavour-reversion
برگشت طعم

Undermilled-rice
برنج سفید نشده

Brown - rice
برنج قهوه‌ای

Chamomile
بابونه
گیاهی است از خانواده کاسنی که در منابع
مختلف از آن به‌عنوان ستاره گیاهان دارویی نامبرده
شده است.

Almond
بادام

Peanut
بادام زمینی

Bee - balm
بادرنجبویه

Bar
بار

واحد فشار معادل با ۱۰۰ کیلو پاسکال

Birdsmeat
بارهنگ

Recombination
بازساخت

Bacillus
باسیلوس

باکتری میله‌ای شکل اسپوردار هوازی اختیاری

Adipose-tissue
بافت چربی

Bacalao
باکالائو

نام نوعی ماهی روغنی نمک سود است.

Bacteriocins
باکتریوکینز

ویروس باکتری‌خوار

Bacon
باکون

بخشی از گوشت خوک که نمک زده می‌شود. در
انگلستان و اروپا آن را از بخش‌های مختلف خوک
درست می‌کنند ولی در آمریکای شمالی این
اصطلاح فقط به بخش‌های شکمی اطلاق می‌شود.

Okra
بامیه

B-Apo-8-Carotenal
بتا آپو ۸ کاروتنال

یک رنگ قرمز سنتتیک است که نسبت به

یک ماده افزودنی رایج است که به عنوان رنگ کننده، شفاف کننده و تثبیت کننده در آشامیدنی‌ها مصرف می‌گردد.

Benomil بنومیل

نوعی سم است که برای سم‌پاشی مزارع توت‌فرنگی از آن استفاده می‌گردد و از بروز بیماری‌های بعد از برداشت جلوگیری می‌کند.

Butyrometer بوتیرومتر

چربی سنج

بوتیل هیدروکسی آنیزول

Butylated-hydroxy-anisol = (B.H.A)

آنتی‌اکسیدانی است که سبب پایداری چربی‌ها و روغن‌ها می‌گردد.

Deodorization بوگیری

یکی از مراحل فرآیند مواد غذایی است و در مورد محصولات نظیر خامه، روغن و ... به کار می‌رود. به عنوان مثال در مورد محصولات نظیر روغن، مرحله بوگیری مرحله چهارم فرآیند می‌باشد.

Achillea بومادران

جنسی از گیاهان خانواده خارشتر

Quince به

Imorovers بهبوددهنده‌ها

به عنوان مثال موادی که افزودن آنها به آرد سبب بهبود کیفیت پخت می‌گردد.

Quince-seed به‌دانه

Anhydrous بی‌آب

ماده‌ای که آب نداشته باشد.

Juiceless بی‌آب

Bread - Staling بیات شدن نان

Anoresia بی‌اشتهایی

فقدان و یا از دست دادن اشتها برای خوردن غذا

Gum-bdse بیس آدامس

آن بخش از آدامس است که در آب نامحلول است و بعد از جویدن باقی‌مانده و حدود ۱۵-۳۰٪ آدامس را تشکیل می‌دهد.

Bistaz بیستاز

زیر پوسته خارجی و محافظ شلتوک لایه‌ای تیره به رنگ قهوه‌ای یا عنابی دیده می‌شود. برنجی که در آن این پوسته خارجی جدا شده ولی هنوز سفید نشده است برنج قهوه‌ای نام دارد.

Brocela-abertous بروسلاآبر توس

نام نوعی میکروب است که این میکروب عامل بروسولوز یا تب مالت است.

Bromelain بروملین

آنزیمی است که از آناناس استخراج می‌گردد و در ترد کردن گوشت موثر است.

Beri-Beri بری بری

بیماری تغذیه‌ای که در اثر کمبود ویتامین B₁ عارض می‌گردد.

Brix بریکس

درصد مواد جامد محلول موجود در یک ماده که براساس دستگاه رفاکتومتر مشخص می‌گردد.

Ice-Cream بستنی

بسته‌بندی مقاوم در برابر

Retort-Pouch گرما

بسته‌بندی نفوذناپذیر

Barley - goats بلغور

گیاهی است با برگ‌های بزرگ که هم به صورت خشک و تازه به عنوان چاشنی استفاده می‌شود.

Bulgur بلغور

گندم خرد شده است که پوست و جوانه آن جدا گردیده، ارزش تغذیه‌ای آن شبیه گندم است و منبع بسیار خوبی از پروتئین و کربوهیدرات است.

Bloom بلوم

عبارت است از پیدایش لکه‌های سفید شکوفه مانند روی سطح شکلات

Adiabatic-Bomb-Calorimeter بمب کالری

یک وسیله آزمایشگاهی برای تعیین انرژی ناخالص نمونه‌هایی از مواد آلی. این روش براساس احتراق کامل نمونه‌های مورد آزمایش و سنجش حرارت ایجاد شده صورت می‌گیرد.

Bentonite بنتونیت

است و از درخت **Bixa-orelana** به دست می آید.

Insipid بی مزه

Biotin بیوتین

ویتامینی است محلول در آب که در تخم مرغ، جگر، بادام، شیر و گوشت وجود دارد و ویتامین H نیز نام دارد.

Stunnig بیپهوش کردن

کشتار دام دارای ۸ مرحله است که مرحله اول آن بیپهوش کردن است.

یکی از مشخصه های کیفی گندم درصد افت است. در آلمان و استانداردهای اروپایی از کلمه آلمانی **Bistaz** استفاده می شود که شامل افت مفید و غیر مفید است.

Biphenyl بی فنیل

یک عامل طعم دهنده است که به میزان حداکثر 2PPM در آشامیدنی ها، آب نبات ها مصرف می گردد.

Bixin بیکسین

کاروتنوئیدی است که عامل اصلی رنگ در آناتو

پ، پ

می شود.

Electrokinetic پتانسیل زتا
پتانسیل میانی لایه یون‌های غیرمتحرک و لایه متحرک، پتانسیل زتا یا الکترو تکنیک نامیده می شود.

Juicy پرآب

Filling پرکردن

Animal-protein پروتئین حیوانی

Denaturad-protein پروتئین دناتور شده
هر تغییری که در ساختمان ۴،۳،۲ پروتئین صورت گیرد سبب دناتوراسیون می شود و شکل فضایی مولکول تغییر کردن ولی دچار از هم گسیختگی نمی شود.

Structural-protein پروتئین ساختمانی
شامل اکتین - میوزین و اکتومیوزین

Low-methox-pectin پکتین کم متوکسیل
این صمغ از اسید پکتینیک مشتق می گردد. درجه این پکتین از پکتین معمولی ۵۰٪ کمتر است.

Cheese پنیر

Processed-cheese پنیر عمل آوری شده
پنیری است حاصل از پاستوریزه کردن مخلوطی از شیر سخت با نمک‌های امولسیون کننده که باعث بالابردن عمر نگهداری محصول می شوند. نمک‌های امولسیون کننده برای کنترل Ph در طول فرآیند تولید پنیر و به هم پیوستن کلسیم به کار می روند، به طوری که پروتئین به شکل مؤثری قادر

Papain پاپائین
آنزیمی است که از پاپایا (خربزه درختی) استخراج می گردد و در گوشت اثر تردکنندگی دارد.

Antibody پادتن
یک ماده پروتئینی که توسط بدن سنتز شده تا بتواند با مواد خارجی از جمله باکتری‌ها که وارد بدن شده‌اند مقابله کند.

Turbulant-heat-exchange پاستوریزاتورهای تبادل حرارتی

Radurization پاستوریزاسیون توسط اشعه

Flash-Pasteurization پاستوریزاسیون سریع

Batch-Pasteurization پاستوریزاسیون غیر متناوب
در این روش شیر در یک مدت زمان ۳۰ دقیقه‌ای در درجه حرارت ۸۶°C نگه داشته می شود. در واقع این مرحله یک فرایند Holder است.

Palarization پالاریزاسیون
در فرایند UHT شیر ۲ نوع عملیات حرارتی کاربرد دارد. ۱- حرارت مستقیم ۲- حرارت غیرمستقیم که حرارت مستقیم بر پایه اختلاط شیر و بخار نهاده شده است که تزریق شیر به داخل بخار پالاریزاسیون نام دارد.

Refining پالایش

Apricot-nectar پالوده زردآلو

Food-Stabilizer پایدارکننده غذایی
پتانسیل الکتروکنتیک

پتانسیل میان لایه یون‌های غیرمتحرک و متحرک، پتانسیل زتا یا الکتروکنتیک نامیده

کشتار دام دارای ۶ مرحله است که مرحله ۳ آن پوست‌کنی است.

Dick-huller پوست‌گیر صفحه‌ای
این دستگاه در صنایع روغن‌کشی برای پوست‌گیری از دانه‌های روغنی می‌باشد.

Mentha-pulegium پونه
سبزی خوراکی با طعمی شبیه نعناع

Savory پونه کوهی
درختی است با برگ‌های دارای بوی تند و قوی که به‌عنوان چاشنی در سس سالاد، سوسیس و ... کاربرد دارد.

Onion پیاز

Spring-Onion پیازچه

Pigment پیگمان
رنگدانه

Steady پیوسته

Tallow پیه

است چربی را پایدار کند.

Bleach-powder پودر بلیچ

نام تجارتي متداول برای هيبوکلیريت سدیم است.

Baking-Powder پودر پخت

Cheese-powder پودر پنیر

فرم خشک شده پنیر است و با انجام فرآیند روی پنیر که حاوی ۴۵-۳۵٪ مواد جامد است آن را تبدیل به پودر می‌کند.

Curry-powder (کاری) پودر زردچوبه هندی

مخلوط ادویه‌هایی است که در سس‌ها و فراورده‌های گوشتی مصرف می‌شود. ادویه‌های تشکیل‌دهنده این مخلوط شامل گشنیز، زنجبیل، میخک، دارچین، فلفل قرمز، نمک و پیاز است.

Milk-powder پودر شیر

با شیوه‌های خشک کردن غلظتی و پاششی آب شیر تبخیر و پودر آن به‌دست می‌آید.

Dressing پوست‌کنی

ت، ت

تخمیری که گاز فراوان تولید می‌کند.	
Under-proofing	تخمیر ناکافی
Final-Proofing	تخمیر نهایی
آخرین مرحله‌ای است که خمیر قبل از ورود به فر طی می‌کند و جزء یکی از حساس‌ترین مراحل است.	
Diffusion	تراوش
Radish	تربچه
Horse-radish	ترب کوهی
ادویه‌ای است که از گیاه خردل به دست می‌آید و دارای طعم تند است و از آن جهت اضافه کردن به سس‌ها استفاده می‌شود.	
Crumbly	ترد
Bittle	ترد
Ageing-meat	ترد شدن گوشت
Acerbic	ترش
Acidophile	ترشی درست
Acetimeter	ترشی‌سنج
وسيله‌ای برای تعیین میزان اسید استیک در یک محلول	
Aroma-compound	ترکیبات معطر
Blended	ترکیب شده
در مورد اجزای تشکیل دهنده یک ماده غذایی به کار می‌رود.	
Transferin	ترنسفرین
پروتئین موجود در خون که قادر به انتقال و	

Irradiation	تابش
Heat-exchanger	تبادل حرارتی
دستگاهی است برای گرم کردن یا سرد کردن مایعات. این دستگاه جهت پاستوریزه کردن مداوم و سرد کردن بعدی به کار می‌رود.	
Evaporation	تبخیر
	تجزیه
Bacterial-decomposition	باکتریایی
تجزیه و فساد آلی توسط باکتری‌ها	
Mineralization	تجمع مواد معدنی
Fennel-seed	تخم رازیانه
میوه رسیده و خشک شده گیاه (Foeniculum Vulgarchi) - است که به عنوان ادویه مصرف می‌گردد و دارای طعم شیرین است.	
Egg	تخم مرغ
حاوی ۶۵٪ سفیده و ۳۵٪ زرده می‌باشد و به دلیل داشتن ترکیباتی که دارای خاصیت امولسیون کنندگی، کف کنندگی و قابلیت انعقاد می‌باشند به مواد غذایی اضافه می‌شوند.	
Fermentation	تخمیر
تغییر قند به الکل و دی‌اکسیدکربن در شرایط بی‌هوازی	
Over-proofing	تخمیر بیش از حد
Thermiphilic fermentation	تخمیر حرارت‌زا
Stormy-fermentation	تخمیر طوفانی

مغذی که طی عمل آسیاب کردن حذف می‌شوند. این مواد را دوباره اضافه می‌کنند که این عمل Flour-enrichment نام دارد.

Tamarind **تمر هندی**

Bramble **تمشک جنگلی**

Raspherry **تمشک جنگلی**

Cleaning-in-place **تمیز کردن در جا**

این عمل برای تمیز کردن لوله‌ها، مبدل حرارتی و هموژن کننده‌ها کاربرد دارد بدین صورت که جریان شوینده با سرعت زیاد در تمام قسمت‌های دستگاه چرخانده می‌شود.

Snack-food **تنقلات**

Tuberin **توبرین**

نام پروتئین سیب‌زمینی

Strawberry **توت فرنگی**

Thiaminase **تیامیناز**

آنزیم تجزیه کننده ویتامین B₁

haze **تیرگی**

تیرگی، اصطلاحی است در صنعت آبجوسازی که معرف کدر بودن رنگ آبجو است. این تیرگی در صفر درجه سانتی‌گراد ظاهر می‌گردد و در ۲۰ درجه سانتی‌گراد از بین می‌رود که به دلیل خارج شدن صمغ از جو، مالت، رازک و گلوکز است.

برداشت آهن جذب شده می‌باشد.

Tropomyosin **تر و پومیوزین**

از پروتئین‌های ساختمانی

Troponin **تر و پونین**

از پروتئین‌های تنظیم‌کننده می‌باشد که توانایی جذب کلسیم را دارد. بنابراین در انقباض عضلانی دارای نقش ویژه‌ای است.

Leek **تره فرنگی**

Triticum **تریتیکوم**

نام جنس گندم

Flavour-enhancer **تشدیدکننده طعم**

Quality-assurance **تضمین کیفیت**

Concentrate **تغلیظ کردن**

Beet-pulp **تفاله چغندر قند**

Tomato-pulp **تفاله گوجه فرنگی**

Bagasse **تفاله نیشکر**

خمیری است که بعد از استحصال شربت از نیشکر باقی می‌ماند.

Fractional-distillation **تقطیر جزء به جزء**

Adulterate **تقلب در مواد غذایی**

کاهش عمدی کیفیت یک محصول جهت سودجویی (مثل افزودن آب به شیر)

Flour-enrichment **تقویت کردن آرد**

در بسیاری از کشورها بعد از تعیین مقدار مواد

ج، ج

می‌گیرد و محصول به تعادل رطوبت می‌رسد.	
Parsely	جعفری
Barley	جو
Wheat-germ	جوانه گندم
Boiler-chicken	جوجه کبابی
گوشت جوجه‌ای که حداکثر ۱۳ هفته سن داشته باشد.	
Nutemy	جوز هندی
Hordeum-Bulgar	جوشش ردیفه
یعنی در هر طرف سنبله آن ۳ ردیف جو وجود دارد.	
Barley-groats	جو نیمکوب
Barley-pearl	جوی پوست‌کنده
Basic-diegt	جیره غذایی پایه

جداکننده‌ها	Sequestrant
موادی که با عناصر یا یون‌های مغزی ترکیب شده و فعالیت آنها را از بین می‌برد.	
جذب	Absorption
عمل جذب مواد غذایی از لوله گوارش	
جذب کردن	Absorb
جریان آرام	Laminar-flow
جریان مغشوش و تلاطم	Turbulant-flow
جریان همسو	CO-current
جعبه‌های تعریق	Sweet box
یکی از مشکلات خشک‌کن‌های کوره‌ای عدم یکنواختی محصول نهایی از نظر درصد رطوبت است. برای حل این مشکل زمانیکه محصول از خشک‌کن خارج می‌شود وارد این جعبه‌ها شده و تبادل رطوبت بین قطعات مختلف محصول صورت	

چ، چ

روش‌های مکانیکی صورت می‌گیرد. در این ارتباط از مخلوط‌کن‌های دور قوی استفاده می‌شود.

Shrinkage چروکیدگی سطح میوه‌جات

Viscosity چسبندگی

Density چگالی

Solid-density چگالی جامد

عبارت است از جرم واحد حجم که این حجم عبارت است از (حجم کل ماده - حجم هوای آزاد - حجم هوای بین‌غشایی)

Bulk-density چگالی حجمی

Areometer چگالی‌سنج

Solid-density چگالی واقعی

عبارت است از جرم واحد حجم که این حجم عبارت است از (حجم کل ماده - حجم هوای آزاد - حجم هوای بین‌غشایی)

Chiquibul چیکوبیل

این ماده منشاء گیاهی دارد و به‌عنوان بیس آدامس مصرف می‌شود.

Chutney چاشنی

Dough-dividing چانه‌گیری

یکی از مراحل تولید نان صنعتی است. در این مرحله به‌وسیله دستگاهی به‌نام Dough-diver توده خمیر به قطعاتی با وزن معین تقسیم می‌شود.

Rye چاودار

Fat چربی

ماده غیرمحلول در آب که منشاء گیاهی یا حیوانی دارد و به‌طور عمده از استرهای گلیسرول اسیدهای چرب می‌باشد.

چربی بین‌دسته‌جات الیاف عضلانی

Marbling چربی زرده تخم‌مرغ

Glucose چربی‌سنج

اسبابی که میزان چربی شیر را معین می‌کند.

Lactoscope چرلی وود

روش است صنعتی در تولید نان. در این روش عمل آماده‌کردن خمیر و عمل‌آوری آن به‌وسیله

ح، ح

control point	Bulky	حجیم
نظام تحلیل مخاطره و نقطه کنترل بحرانی	Flambage	حرارت دادن مستقیم با شعله
Solvent	Starch-gelly	حریره نشاسته
Henna		حصپ
	HACCP=Hazard analysis critical	

خ، خ

عبارت است از یک محفظه بزرگ افقی که به وسیله صفحه‌ای متخلخل به ۲ بخش فوقانی و تحتانی تقسیم شده است.

Drum-drier خشک‌کن غلطکی

برای تولید محصولات پودر به کار می‌رود. سطح انتقال حرارت در این سیستم یک سطح داغ است. بنابراین احتمال صدمه دیدگی حرارتی محصول وجود دارد.

Kiln-drier خشک‌کن کوره‌ای

Tray-drier خشک‌کن‌ها سینی‌دار

در این خشک‌کن‌ها از سینی‌های کم عمق کمک می‌گیرند و محصول را به صورت لایه بسیار نازک در سطح سینی پخش می‌کنند.

Cheese-rind خلال پنیر

خلال پخته و نسبتاً چربی گرفته که از پنیر تهیه شده و خوراکی می‌باشد.

Voids خلل و فرج

Farsh خمیر آماده سوسیس و کالباس

Almond-paste خمیر بادام

خمیری است که از پختن مخلوط بادام شیرین و تلخ که خرد شده‌اند با شکر به دست می‌آید. این خمیر در شربنی‌ها استفاده می‌شود.

Batter خمیر کیک یا بیسکویت

Neutralization خنثی کردن

Alimentation خواربار

Funcutional-property خواص فراوری

خارج کردن اکسیژن از محتوی

Dearation قوطی

Acid - solid خاک اسیدی

خاکی که PH آن از ۷ کمتر است.

Flixweed خاکشیر

Cream خامه

Aerosal-cream خامه دارای هوا

این خامه حاوی شکر، تثبیت‌کننده و اکسید نیتروز است. حجم این خامه ۱۰ برابر حجم خامه معمولی است.

Chocolate-cream خامه شکلاتی

Caviar خاویار

Catering خدمات غذایی

Crumbs خرده‌های نان

Poppy-seed خشخاش

دانه گیاهی به نام (*Papaver-somniferum*) است. طعم آجیلی دارد. به نان و کیک اضافه می‌گردد.

Belt-drier خشک‌کن نقاله‌ای

این نوع خشک‌کن طوری طراحی شده است که مواد غذایی تازه و آماده شده از یک طرف خشک‌کن بر روی نوار وارد شده در طول دستگاه با تنظیم سرعت خشک شده و از طرف دیگر خارج می‌گردد.

Bin-drier خشک‌کن سیلویی

خشک‌کن - ش - ناوری

Vibrio-fluidizer لرزشی

مراحل اصلی و اساسی که در بسته‌بندی میوه‌ها اجرا می‌گردد. به ترتیب شامل سرت کردن، درجه‌بندی و بسته‌بندی است که برحسب نوع صیفی عملیاتی از قبیل شستشو، خوشه‌سازی، و سردسازی مقدماتی نیز صورت می‌گیرد.

خون‌گیری **Bleeding**

کشتار دام دارای ۸ مرحله است که دومین مرحله آن خون‌گیری است. دام‌ها به‌طور متوسط حاوی ۳ تا ۵٪ خون هستند.

خیار **Cucumber**

خواص مقداری **Extensive-property**

این خواص به اندازه سیستم بستگی دارد مانند

جرم، طول

خوراک لذیذ **Dainty**

خوردگی در اثر عوامل بیولوژیک **Biocorrodin**

خوشبو **Aromatic**

خوشمزگی **Palatability**

خوشمزه **Palatable**

خوشه **Panicle**

خوشه‌سازی **Bunching**



شده حاصل می‌گردد.

Wet-bulb درجه حرارت مطلوب

Quotient درجه خلوص

Gelly-pectin درجه ژل سازی

عبارت است از مقدار پوند ساکارزی که با یک پوند پکتین تحت شرایط اسیدی مناسب تشکیل ژل بدهد. درجه ژل سازی پکتین‌های موجود در بازار معمولاً بین ۱۵۰ تا ۳۰۰ است.

Artemisia درمنه

یک ماده طعم‌دهنده است که در آشامیدنی‌های الکلی کاربرد دارد.

Desolventizer دستگاه حلال‌زدا

این دستگاه در کارخانه روغن‌کشی برای تبخیر حلال از روغن و خشک کردن آن مورد استفاده قرار می‌گیرد.

Decantation دکانتاسیون

در صنایع روغن، چندین سیستم جداسازی برای جزء به جزء کردن روغن به کار می‌رود که یکی از آنها دکانتاسیون یا ظرف به ظرف کردن است.

Decanol دکانول

مایع بی‌رنگ مقاوم و طعم‌دهنده‌ای است که به صورت سنتتیک ساخته می‌شود و دارای رایحه پرتقال است.

Dextrose دکستروز

ماده قندی است که به صورت صنعتی از اثر حرارت و اسید و یا آنزیم‌هایی بر نشاسته به دست

Bee-balm بادرنجبویه

برگ این گیاه بو و مزه لیمو دارد.

Alkaline دارای خاصیت قلیایی

Cinnamon دارچین

ادویه‌ای است که از درخت همیشه سبز Cinnamomum - cassia به دست می‌آید.

Bromatology دانش غذاها

Barley-grain دانه جو

Gritty دانه درشت

Kernel دانه غلات

Sesame-seed دانه کنجد

دانه گیاه Sesamum-indicum است. طعم شیرین آجیلی دارد و از این دانه روغن تهیه می‌کنند.

Kola-nut دانه کولا

این دانه حاوی تقریباً ۱/۵٪ کافئین است و در آشامیدنی‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد و همراه با سایر طعم‌دهنده‌ها مصرف می‌گردد.

Coriander-seed دانه گشنیز

میوه رسیده و خشک شده Coriandream-sativum است. مزه معطر و مطبوعی دارد و در فرآورده‌های گوشتی مصرف می‌گردد.

Double-seaming دربندی مضاعف

Extraction-rate درجه استخراج

عبارت است از تعداد یا مقدار قسمت‌های وزنی آرد که از آسیاب کردن ۱۰۰ قسمت گندم تمیز و پاک

می آید.

دکسترین**Dextrin**

در اثر حرارت اسید و یا آنزیم بر روی نشاسته به دست می آید. دکسترین های محلول در آب سرد به عنوان ناقل مواد معطر استفاده می شوند.

دمرسال**Demersal**

نام نوعی ماهی است و از لحاظ لغوی دمرسال به معنی غوطه ور است و در مورد تمام ماهیانی به کار می رود که در بستر دریا و یا نزدیک آن زندگی می کنند.

دنا توره شدن پروتئین

Denatured-protein
عبارت است از تخریب ساختار ۳ بعدی ساختمان پروتئین ها و از دست دادن عملکرد بیولوژیکی آنها.

دود دادن**Smoking**

برای حفظ طعم و نگهداری بهتر گوشت و ماهی از روش دود دادن استفاده می کنند. چوب های سخت نظیر بلوط و ... دارای آلهید هستند که این آلهیدها سبب افزایش زمان ماندگاری می شوند.

دوغ کره**Butter-milk****دو نیمه کردن****Carcas-split**

کشتار دام دارای ۸ مرحله است که مرحله ۵ آن

دو نیمه کردن است که این عمل بیشتر در مورد دام های بزرگ استفاده می گردد.

دویپک

Doypack
نوعی بسته بندی ۲۵۰ میلی لیتری برای بسته بندی آبمیوه

دیسپرسیون غذایی

Food-dispersion
سیستم های غذایی معمولاً از اجزای مختلفی تشکیل شده اند که در اینها یک جزء و یا بیش از یک جزء به صورت پراکنده در یک جزء دیگر می باشند. از چنین حالتی تحت عنوان دیسپرسیون غذایی نامبرده می شود.

دی گلیسرید**Diglyceride**

یک امولسی فایر لیپوفیلیک است که از استریفیکاسیون مستقیم ۲ اسید چرب با گلیسرول یا استریفیکاسیون داخلی بین گلیسرول و سایر تری گلیسریدها تولید می شود.

دی متیل پلی سیلوکان**Dimethylpoly-Siloxane**

یک عامل ضد کف است که به روغن ها و چربی ها اضافه می شود. هنگام حرارت دادن از پاشیدن روغن به اطراف جلوگیری می کند. از طرفی در حین تصفیه قند از تشکیل کف جلوگیری می کند.

ذ

نام نوعی از ذرت خوشه‌ای است. خمیر آن رنگ روشن و ظرفیت جذب آب بالایی دارد.

Waxy-corn ذرت مومی

نام نوعی از ذرت است که فقط حاوی آمیلوپکتین است.

Maize ذرت

Pop-corn ذرت آجیلی

Flour-corn ذرت آردی

این گونه از ذرت دارای دانه‌های درشت می‌باشند و تمام آندوسپرم آن نرم و آردی است.

Waxy-sorghum ذرت خوشه‌ای مومی



برای انعقاد شیر در پنیرسازی و تولید ماست استفاده می‌گردد.

Discoloration رنگ پریدگی

Lubrication روان ساختن

Sponge-dough روش دو مرحله‌ای تولید نان

Kgeldahl-method روش کجلدال
روشی است برای اندازه‌گیری پروتئین

Babassu روغن باباسو

این روغن از هسته نخل باباسو که از گیاهان بومی برزیل است تولید می‌شود، شبیه روغن نارگیل است و از آن به‌عنوان جانشین این روغن استفاده می‌شود.

Crude-oil روغن خام

Sunflower-seed-oil روغن دانه آفتابگردان

روغن زردرنگی است که از دانه آفتابگردان استخراج می‌گردد و به مصرف روغن طبخ‌ی و سالاد می‌رسد.

Grape-seed-oil روغن دانه انگور

حدود ۱۵٪ از دانه انگور را روغن تشکیل می‌دهد.

Anise-oil روغن رازیانه

Olive-oil روغن زیتون

روغنی است که از میوه درخت زیتون به‌دست می‌آید و از آن بیشتر در سالاد و روغن طبخ‌ی استفاده می‌شود.

Rice-bran-oil روغن سبوس برنج

Rosemary رزماری

ادویه‌ای است که از برگ خشک شده گیاه بوته‌ای همیشه سبز به نام Rosemarinus به دست می‌آید.

Hop رازک

گیاهی است که گل‌های آن دارای شیره تراوشی تلخ است و در صنعت آبجوسازی کاربرد دارد.

Anise رازیانه

ادویه‌ای است که از میوه رسیده یک گیاه کوچک به نام Pimpinell-Anisum به دست می‌آید. طعمی شبیه به رازیانه یا شیرین بیان دارد و دانه‌های آن به زیره سیاه شباهت دارد.

ham ران نمک زده و خشک شده خوک

Tomato-paste رب گوجه‌فرنگی

Retrogradation رتروگراداسیون

در شرایط خشک کردن آهسته جزء خطی یا زنجیره‌ای نشاسته تجمع یافته و تولید رسوب می‌کند نام این پدیده رتروگراداسیون است.

Retinol رتینول

(ویتامین A) که از ویتامین‌های محلول در چربی است.

Precipate رسوب کردن

Scattered-noodles رشته آشی

Humactant رطوبت‌گیر

Relative-humidity=R.h رطوبت نسبی

Rennet رنت

دارای اسیدهای چرب اولئیک، لینولئیک و پالمیتیک است.

Canola-oil روغن کانول

این روغن از دانه‌های گیاه براسیکاناپوس و براسیکاراپا که به طریق ژنتیکی اصلاح شده به دست می‌آید و دارای اسید اوروسیک کمی است.

Cod-liver-oil روغن کبد ماهی

نباتی روغن

Brominated-vegetable-oil برومیناته

روغنی نباتی است که با برومین ترکیب می‌کنند

تا دانسیته آن برابر با آب شود.

Roentgen رونتگن

یکی از واحدهای تشعشع - یک رونتگن برابر است با مقدار تشعشعی که به مدت یک ساعت از یک گرم رادیوم از فاصله یک یاردی ساطع می‌گردد.

Riboflavin ریبوفلاوین

ویتامین B₂ که جزء ویتامین‌های محلول در آب می‌باشد.

Rhabard ریواس

ز

می‌گردد.	Alum زاج
زمان	یک ترکیب نگه دارنده است. این ماده توأم با EDTA جهت جلوگیری از تغییر رنگ سیب‌زمینی و همچنین برای حفظ میگو استفاده می‌شود.
انقضاد	زرد آلو
Heat-Coagulation-Time=H.C.T حرارت	زرد چوبه
Shelf-life زمان نگهداری ماده غذایی	زرده تخم‌مرغ
Ginger زنجبیل	زعفران
نام ادویه‌ای است با طعم بسیار تند و معطر	زغال اخته
Smut زنگ‌گندم	زالال کردن
Carum-Carvi زیره	زمان انجماد نسبی
Cummin زیره سبز	زمانی است بین دمای سطح ماده غذایی که به صفر درجه سانتی‌گراد رسیده است و مرکز‌گرمایی که به ۱۰ درجه پایین‌تر از دمایی که اولین یخ تشکیل
Zymase زی‌ماز	
آنزیمی است که سبب تبدیل قند به الکل می‌شود.	
Zymome زی‌موم	
پروتئین ساده‌ای که در گندم یافت می‌شود.	



Gellan

ژلان

این صمغ یک پلی ساکارید خارج سلولی با وزن مولکولی زیاد است که توسط سودوموناس الودی در جریان متابولیسم کربوهیدرات‌ها حاصل می‌گردد.

gelatin

ژلاتین

پروتئینی است با خاصیت ژل‌کنندگی که دامنه اندازه‌گیری قدرت ژل‌کنندگی ژلاتین بین ۳۰۰-۵۰ بلوم است. که در صنایع غذایی ۲۵۰ دارای بالاترین کاربرد دارد.

س، س

گروهی از اسفنگولیپیدها هستند که در ساختمان خود دارای قند (معمولاً گالاکتوز) هستند و از این نظر گلیکولیپید محسوب می‌شوند. این ترکیبات در گیاهان و به خصوص غلات وجود دارند.

Broiling سرخ کردن

Chilling-room سردخانه بالای صفر

Cream سرشیر

Chilling-rate سرعت خنک‌کنندگی

Vinegar سرکه

Grain-Vinegar سرکه تقطیری

Spirit-vinegar سرکه تقطیری

محصولاتی است که از تخمیر استیکی الکل تقطیری رقیق شده به دست می‌آید و هر ۱۰۰ سی‌سی آن باید ۴ gr اسید استیک داشته باشد.

Corn-sugar-vinegar سرکه قند ذرت

محصولاتی است که از تخمیر الکلی و استیکی قند ذرت به دست می‌آید و به‌عنوان یک اسیدی‌کننده در مواد غذایی عمل می‌کند.

Malt-vinegar سرکه مالت

از تخمیر جو مالت شده به دست می‌آید حاوی حداقل ۴٪ اسید است که برحسب اسید استیک بیان می‌شود.

سبزی‌ها و سبزی‌ها

Chilling-injury سبزی‌ها

Selachi سلاچی

ماهی‌هایی‌اند غیراستخوانی که فقط دارای یک

Saprophyte ساپروفیت

جانداري که مواد غذایی را از مواد آلی بیجان دریافت می‌کند.

Synthetic ساختگی

سازمان بین‌المللی استاندارد

International-organization-standardization

سازمان خواربار کشاورزی

Food and agriculture-organization

Saccharin ساکارین

یک شیرین‌کننده سنتتیک غیرمغذی است و شیرینی آن ۳۰۰-۴۰۰ برابر از ساکارز بالاتر است.

Salmonellae سالمونلا

نام‌گونه‌ای از باکتری از خانواده آنتروباکتریا سه مسمومیت متداول مواد غذایی را به‌وجود می‌آورد.

Salinometer سالینومتر

وسيله‌ای است برای اندازه‌گیری مقدار نمک در یک محلول دارای ۱۰۰ درجه است. درجه صفر مربوط به آب خالص در ۲۰°C سانتی‌گراد و درجه صد مربوط است به محلول نمک اشباع در ۲۰ درجه سانتی‌گراد

Abrasion ساییدن

یکی از روش‌های تمیزکردن خشک

Bran سبوس

Barley-Bran سبوس جو

Aseptic سترون کردن

Cerebroside سربوزید

Soxhelt	سوکسله	تیره داخلی از جنس غضروف می باشند.
	دستگاه استخراج چربی	Cellucream سلوکوریج
Soya	سویا	در سال های اخیر ژاپنی ها ذراتی با قطر کمتر از یک میکرون از سلولز تهیه کرده اند که به دلیل ماهیت ساختمانی خود می تواند آب جذب کرده و در دهان احساسی نظیر مصرف مواد چربی ایجاد کند.
Undernutrition	سوء تغذیه	این محصول به عنوان یک جایگزین برای بخشی از چربی موجود در مارگارین های کم کالری مصرف می گردد.
Mabsorption	سوء جذب	Cellulase سلولاز
Fluid	سیال	آنزیم تجزیه کننده سلولز
Nutmeg	سیاه دانه	Cellulose سلولز
Butchery	سیاهک پنهان گندم	یکی از پلیمرهای کربوهیدراتی است که از واحدهای گلوکز تشکیل شده است.
Canada-potato	سیب زمینی ترشی	Milk-stone سنگ شیر
Batata	سیب زمینی شیرین	یعنی شیری که حاوی رسوبات فسفات کلسیم است.
Golden-apple	سیب لبنانی	Substrate سوپسترا
Sitosterol	سیتواسترول	ماده اولیه
	استرول عمده ای است که در روغن های نباتی یافت می شود و ساختمان آن مشابه کلسترول است. با این تفاوت که در سیتواسترول یک گروه اتیل اضافی است.	Rusk سوخاری
Garlic	سیر	Deep-fat-fry سوخاری سازی با روغن
Bunker-storage	سیلوه های زمینی روباز	Sorbitol سوربیتول
Silicon-dioxide	سیلیکون دی اکساید	قندی است دارای عامل الکلی. شیرینی آن حدود ۶۰٪ ساکارز است و در غذاهای رژیمی استفاده می گردد.
	یک ماده ضد چسبندگی است و به محصولات پودری اضافه می شود.	

ش، ش

Chocolate	کاربرد دارد. شکلات
	محصولی است جامد که از لیکور شکلات به دست می آید.
Bittle	شکننده
Paddy	شلتوک
	دانه های جدا شده برنج می باشد.
Turnip	شلغم
Foenugreek	شنبليله
Destoner	شن گیر
	برای تمیز کردن گندم به کار می رود بدین صورت که گندم به طرف پائین و شن ها به طرفین رفته و خارج می شود.
Mixed-pickle	شور مخلوط
Anethum-Dill	شوید
Ambrosia	شهد
Corrugated	شیاردار
	سطح کلیه غلتک های خردکننده شیاردار یا مضرس می باشد که این شیارها در طول غلتکها کشیده شده اند و با محور غلتک زاویه کمی دارند.
Milk	شیر
	شیر گاو حاوی ۳/۵٪ چربی، ۵٪ لاکتوز و ۳/۵٪ پروتئین و ۷٪ خاکستر است. وزن مخصوص ۱/۰۳۲ است.
Dried-skim-milk	شیر بدون چربی خشک شده

Chesr-nut	شاه بلوط
Corydalis	شاه تره
Black-mulberry	شاه توت
Table-wine	شراب سفره
	شرابی است که با غذا مصرف می گردد و از قند انگور و شکر به دست می آید.
Syrup	شربت
Corn-syrup	شربت ذرت
	ماده شیرین کننده ای است که به حالت مایع ویسکوز وجود دارد. دارای قند مالتوز، دکستروز، دکستروز و سایر لیپی ساکاریدها است. امروزه این شربت را به جای شکر یا ساکارز مصرف می کنند.
Malt-syrup	شربت مالت
	بعد از استخراج عصاره از جو و تغلیظ آن تا باریکس ۸۱-۸۰٪ شربت مالت به دست می آید که به عنوان ایجاد کننده طعم مالت، منبع پروتئین و بهبود دهنده رنگ آرد استفاده می شود.
Transparency	شفافیت
Sugar	شکر
	به ۳ فرم گرانول، شکر قهوه ای و پودر تولید می گردد.
Caster	شکر بسیار نرم
Brown-sugar	شکر قهوه ای
	شیرین کننده ای است از کریستال های ساکارز که با لایه ای از ملاس پوشیده شده است. این ماده ایجاد رنگ و طعم می کند و در محصولات نانوایی

در این نوع شیر قطر گلبول‌های چربی را به طریق مکانیکی کاهش می‌دهند. اگر شیر بعد از ۴۸ ساعت که در دمای ۷C سانتی‌گراد قرار می‌گیرد. گلبول‌های چربی آن در سطح ظاهر نشوند هموژنیزه نام دارد.

شیرین بیان Liquorice

شیرین‌کننده‌های

مصنوعی Artificial-sweeteners

شیمیواتوتروف Chemoautotroph

موجود زنده‌ای که از مواد معدنی به‌عنوان منبع انرژی و از دی‌اکسیدکربن به‌عنوان منبع کربن استفاده می‌کند.

Skim-milk

شیر پس چرخ

شیری که چربی آن گرفته شده و حاوی کمتر از ۰/۵٪ چربی است.

Acidulate-milk

شیر ترش شده

Cotoneaster

شیرخشت

Abnormal-milk

شیر غیر طبیعی

هر شیری با طعم و بو و ظاهر متفاوت و ترکیب متفاوت از شیر تازه و در این شیر مقدار NaCl بالا ولی مقدار مواد جامد لاکتوز و کلسیم کم است.

Mastitis-milk

شیر ورم پستان

Apricot-nectar

شیره زردآلو

Hemogenized-milk

شیر هموژنیزه شده

ص، ص

این ماده منشاء گیاهی دارد و به عنوان ماده
جویدنی در بیس آدامس مصرف می‌گردد.
Degumming صمغ‌گیری

Locust-bean-gum

Arabic-gum

Tragacanth

Crown-gum

صمغ دانه اقاویا

صمغ عربی

صمغ کتیرا

صمغ کراون

ض، ض

Fat-digestibility-coefficient

Asepticize

ضد عفونی کردن
ضریب قابلیت هضم چربی ها

ط

نوعی بدطعمی ظاهر می‌گردد که به آن طعم سخت شده می‌گویند. علت این وضع اکسیداسیون ایزومرهای اسید لینوئیک است که در جریان هیدروژناسیون تشکیل شده‌اند.

Flavoutist طعم‌شناس

Vegetal-de-Flavour طعم علف

Beany-flavor طعم لوبیایی

به‌عنوان مثال این طعم در فرآیند برگشت در روغن سویا به‌وجود می‌آید.

Wave length طول موج

Flavour طعم

خاصیتی است از ماده غذایی که باعث احساس مزه در دهان و بینی می‌گردد.

Neutralizer-Flavour طعم خنثی‌کننده

از این طعم در فرآورده‌های لبنی مثل کره برای قلیایی کردن و یا خنثی کردن شیر و یا خامه استفاده می‌شود.

Hardening-flavour طعم سخت‌شدن

در برخی روغن‌های هیدروژنه مثل سویا و روغن‌های دریایی هیدروژنه، بعد از مدتی نگهداری

ع، ع

ولی قدرت رنگ‌کنندگی آن کم است و برای آشامیدنی‌ها مصرف می‌شود.

Beet-extract عصاره چغندر قند

ماده‌ای است به رنگ قرمز محلول در آب که در مقابل تغییرات PH نسبتاً مقاوم است.

Extraction عصاره‌گیری

Malt-extract عصاره مالت

Rennet-extract عصاره مایه پنیر

Food-infection عفونت غذایی

Alimentology علم تغذیه

Basic-nutrient عناصر غذایی اصلی

Traco-elements عناصر نادر

Release-agents عوامل آزادکننده

موادی‌اند که روی بخش داخلی قوطی کنسرو لعاب داده می‌شوند تا از چسبندگی غذا جلوگیری کنند.

عوامل افزایش‌دهنده فشار

Surfactant سطحی

Decontamination عامل رفع آلودگی

Falling-number عدد فالینگ

برای تعیین میزان فعالیت آنزیمی آرد به کار می‌رود که هر قدر آنزیم آلفا‌امیلاز بالاتر باشد عدد فالینگ کمتر است و برعکس.

Lentils عدس

Arrak عرق

نوعی مشروب الکلی که از شیره تخمیر شده گیاهان به دست می‌آید.

Cachaca عرق نیشکر

Honey عسل

یک شربت غلیظ طبیعی است با فروکتوز زیاد

Solidified-honey عسل شکرک‌زده

Grape-skin-extract عصاره پوست انگور

این عصاره در مقابل تغییرات PH مقاوم است

غ، غ

Intermediate-moisture-food	خشک	Fortified-food	غذاهای تقویت شده
Pulper	غربال	Instant-food	غذاهای فوری
Fortification	غنی سازی		منظور غذاهای خشک است که با افزودن به آب
Vitaminization	غنی کردن با ویتامین		بلافاصله درست می شوند مثل سوپ های آماده،
Immerse	غوطه ور شدن		نسکافه و ...
Immersion	غوطه وری	غذاهای نیمه	

ف، ف

فرآیند بیلر Blair-process

برای جلوگیری از واکنش فئوفیتنه شدن در کلروفیل از این فرآیند استفاده می‌شود بدین صورت که در این فرآیند با استفاده از هیدروکسید کلسیم و منیزیم محیط را قلیایی کرده و از خروج اتم منیزیم از کلروفیل جلوگیری می‌کند.

فرار Volatile

فراورده واسطه‌ای Intermediate-product

فراوری Processing

فرمانتوگراف Fermantograph

وسیله‌ای است جهت اندازه‌گیری قدرت تولید گاز خمیر

فریزر منجمدکننده سریع Blast-freezer

در این نوع از فریزرها یا منجمدکننده‌ها هوا می‌تواند ساکن یا متحرک باشد. یکی از ویژگی‌های مهم این فریزرها این است که عمدتاً به صورت تونل انجماد استفاده می‌شوند.

فساد Deterioration

فساد ترشی مسطح Flat-sour

در اثر این فساد باکتری‌ها مواد کنسرو شده را به مواد ترش مزه تغییر داده بدون اینکه تولید گاز کنند. یعنی در انتهای قوطی بادکردگی مشاهده نمی‌شود.

فساد سیاه Black-spot

نوعی فساد که در میگو ظاهر می‌شود بدین صورت که لکه‌های سفید رنگی بر روی سطح میگو به وجود می‌آید.

فارینا Farina

نام آردی است که از گندم‌هایی به غیر از گندم سخت به دست می‌آید و حدود بیش از ۳٪ آن از الک نمره ۱۰۰ آمریکایی عبور می‌کند.

فارینوگراف Farinograph

از این دستگاه برای بررسی ویژگی‌های خمیر مانند مقدار جذب آب به مقاومت خمیر و ثبات خمیر استفاده می‌شود.

فاز معلق Disperesed-phase

فاسد Putrid

فاسد شدنی Perishable

فاویسم Favism

عارضه‌ای است که در اثر مصرف باقلا یا استنشاق گرده‌های این گیاه در انسان ظاهر می‌گردد.

فدراسیون بین‌المللی شیر

International-dairy-federation = I.D.F

فراوری Batch-processing

فرایند بسته‌بندی سرد Cold-pack-process

یک روش کنسروسازی است که در آن روی سبزیجات یا میوه‌ها آب جوش ریخته شده و بی‌درنگ آنها را در ظروف داغ می‌ریزند و قبل از بسته‌بندی، آب یا شربت داغ بر روی آنها ریخته می‌شوند و سپس قوطی‌ها استریل شده و در دمای انجماد نگه‌داری می‌شوند.

است که موجودیت و در دسترس بودن این آب مهم است و تحت عنوان فعالیت آب نامیده می‌شود.	Phosvitin	فسویتین (پروتئین زرده تخم‌مرغ)
Flavonoid	Gauge-pressure	فشار پیمانه‌ای برابر است با فشار اتمسفر منهای فشار مطلق
رنگدانه‌های زردی هستند که هسته ساختمان آنها را بنزوپیرن‌ها تشکیل می‌دهند.	Barograph	فشارسنج
Base-metal	Barothermograph	فشار و دمانگار دستگاهی که به‌طور خودکار دما و فشار هوا را ثبت می‌کند.
Descaling		فضای خالص بالای قوطی
Bell-pepper		کنسرو
Allspice		فعالیت آب عبارت است از میزان آب در دسترس موجود در ماده غذایی
Red-pepper		فعالیت آبی یکی از عوامل مهم فساد در مواد غذایی آب
Super-saturation		
Ficin		

فلزات قلیایی
فلس‌گیری از ماهی
لفل دلمه
لفل شیرین
لفل قرمز
فوق اشباع
فیسین
نام آنزیمی است که از شیره انجیر استخراج می‌گردد و در ترد کردن گوشت موثر است.

ق، ق

آب‌نبات‌ها استفاده می‌شود.	Extensibility	قابلیت اتساع
Invert-sugar قند انورت	Plasticity	قابلیت ارتجاع
از هیدرولیز ساکارز مخلوطی از گلوکز و فروکتوز به دست می‌آید. موارد استفاده آن بیشتر در شیرینی‌پزی‌ها و قنادی‌ها است.	Rehydratability	قابلیت پذیرش مجدد آب
Beet-sugar قند چغندر	Keeping-quality	قابلیت نگهداری
محصولی که از چغندر قند استخراج می‌شود و از نظر شیمیایی ساختمانی مشابه نیشکر دارد.	Fungicide	قارچ‌کش
Raw-sugar قند خام	Ionic-strength	قدرت یونی
یک شیرین‌کننده است که عملیات تصفیه کامل بر روی آن صورت نگرفته است و حاوی ناخالصی است.	Loaf	قرص نان
Enzymatic-browning قهوه‌ای شدن آنزیمی	Oriental-whorteberry	قره‌قات
اگر مسبب ایجاد رنگ قهوه‌ای در مواد غذایی آنزیم‌ها باشند واکنش مربوطه قهوه‌ای شدن آنزیمی است.	نام گیاهی است دارویی که از برگ و میوه آن جوشانده و دم کرده تهیه می‌کند و محرک اشتها و ضد کرم آسکاریس است و به عنوان کاهش‌دهنده قند خون مصرف می‌شود.	
Black-coffee قهوه تلخ	Reducing-sugar	قند احیاء کننده
	Maple-sugar	قند افرا
	قندی است که از تغلیظ شیره درخت افرا به دست می‌آید. حاوی ۹۵٪ ساکارز، ۲٪ قند انورت و ۳٪ خاکستر است. از این قند در شربت‌ها و	

ک، ک

Filter-paper کاغذ صافی

Stretchable-paper کاغذ مقاوم به کشش
این نوع کاغذها در برابر کشش و فشار مقاوم بوده بدون اینکه پاره شوند و در صنایع بسته‌بندی کاربرد دارد.

Camphor کافور

Cacao کاکائو

Calorie کالری

مقدار حرارتی که لازم است تا درجه حرارت ۱cc آب ۱C بالا رود.

Calorimeter کالری‌متر

وسیله‌ای است که با آن مقدار انرژی مواد غذایی را از حرارت حاصل از سوختن آن ماده با اکسیژن اندازه می‌گیرد.

Cavitation کاویتاسیون

نوعی خوردگی مکانیکی است که در پمپ‌ها اتفاق می‌افتد. به این صورت که وقتی در پمپ خلاء رخ می‌دهد بقیه سیال با سرعت فوق‌العاده بالا برای پرکردن خلاء هجوم برده و با پره‌های پمپ برخورد کرده و سطح پره‌ها خرد می‌شود.

Lettuce کاهو

Chaff کاه و کزل

کبوکسی‌متیل سلولز

Carboxy-methyl-cellulose = C.M.C

صمغ سلولزی محلول در آب است که به‌عنوان عامل سفت‌کننده، استحکام‌دهنده و اتصال‌دهنده

Kappa کاپا

نام یکی از انواع پروتئین کازئین شیر است. دیگر انواع آن عبارتند از: آلفا، بتا، گاما

Cation کاتیون

یونی که دارای بار الکتریکی مثبت است.

Caramel کارامل

ماده‌ای است رنگ‌کننده به رنگ قهوه‌ای تیره که از حرارت دادن کنترل شده کربوهیدرات‌هایی مثل دکستروز، ساکارز و شربت مالت به دست می‌آید.

Karaya کارایا

نام نوعی صمغ است.

Bresery کارخانه آبجوسازی

Carotenase کاروتناز

آنزیم سفیدکننده آرد

Caseinate کازئینات

از خنثی کردن کازئین اسیدی توسط هیدروکسید کلسیم یا سدیم به نحوی که PH آن به ۶/۷ برسد به دست می‌آید.

Acid-casein کازئین اسیدی

پروتئین عمده شیر کازئین است که ماده فوق را از شیر پس چرخ به وسیله ته‌نشینی با اسیدهایی نظیر لاکتیک و سولفوریک به دست می‌آورند. رسوب کردن کازئین در شیر بین PH ۴/۴ تا ۷/۴ صورت می‌گیرد. این کازئین کاربرد محدودی دارد و فقط در غلات صبحانه و برای تقویت نان استفاده می‌شود.

Succory کاسنی

Cabbage	کلم	Mould	کپک
Kale	کلم پیچ	Scone	کپک چای
Brassica	کلم وحشی	Dull	کدر
Caking	کلوخه شدن	Squash	کدو
Quality-control	کنترل کیفیت	Marrow	کدو مسمایی
Beni-sesame	کنجد	Celery	کرفس
	(در ایالات جنوبی آمریکا کنجد به این نام Beni می‌باشد)	Cream-of-tartar	کرم تارتار
	کنستانتیره		نمک اسیدی اسید تارتاریک است. به صورت پودر کریستال در دسترس است و در پودر پخت به عنوان عامل آزادکننده گاز CO ₂ و افزایش دهنده حجم به کار می‌رود.
	پروتئین	Ghee	کره آب کرده
Fish-protein-concentrate	ماهی	Butter-clarified	کره شفاف شده
	کنسروسازی در محیط		کره‌ای است که ناخالصی‌ها و ذرات جامد مؤثر در رنگ، بو و مزه آن جدا شده است.
Aseptic-canning	استریل	Cocoa-butter	کره کاکائو
Globe-artichoke	کنگر فرنگی	international-tension	کشش سطحی
Quercitin	کوئرسیتین	Sultana	کشمش بی دانه
	یک فلاون موجود در چای است. این ترکیب در مزه گس بودن دخالت دارد.	Foam	کف
Coenzyme	کوآنزیم		عبارت است از حباب پراکنده در فاز مایع یا نیمه جامد
	اگر در ساختمان کوفاکتوری ویتامین به کار رفته باشد آن کوفاکتور، کوآنزیم نامیده می‌شود.	Kefir	کفیر
Copra	کوپرا		عبارت است از یک نوشیدنی گازدار ترش
	فرم خشک شده گوشت نارگیل است.	Collagen	کلاژن
Chochineal	کوشینیل		جزء پروتئین‌های بافت پیوندی است و در آب و محلول‌های نمکی نسبتاً نامحلول است.
	جزء رنگدانه‌های حیوانی است که از نوعی حشره که در مرحله تخم‌ریزی به شدت قرمز رنگ می‌شود به دست می‌آید.	Sodium-choloride	کلرید سدیم
Koumiss	کومیس		نمک معدنی
	نوعی شیر تخمیر شده است که برای اولین بار در روسیه تهیه شده	Calciferol	کلسیفرول
Staleness	کهنه		ویتامین D ₂
Layer-cake	کیک چند لایه‌ای	Calcium	کلسیم
	امروزه متداول‌ترین نوع کیک است.		عنصر قلیایی خاکی است. شیر و سبزیجات منبع مهم این ماده معدنی هستند.
Kiwi	کیوی		
	میوه‌ای است بومی چین که اولین بار انگور فرنگی نامیده شد.		

گ، گ

گل گاو زبان	گل گاو زبان	Astard-saffron	گلرنگ
گل گاو زبان	گل گاو زبان		زعفران کاذب
گندم دوروم	گندم دوروم	Bee-pollen	گرده زنبور عسل
گندم دوروم	گندم دوروم	Game-meat	گوشت حیوانات شکاری
ظرفیت تورم نشاسته این گندم بالا است و تولید خمیرهای سخت می‌کند.			شامل گوشت آهو، گوزن و همچنین برخی پرندگان شکاری مثل قرقاول و کبک است.
گوشت بره	گوشت بره	Ghatti	گاتی
گوشت بره	گوشت بره		نام یک صمغ است که از مواد مترشحه درخت Anogcissus - latifoliatrec به دست می‌آید. نام دیگر آن صمغ هندی است. به عنوان یک عامل تثبیت کننده در امولسیون های آب و روغن مصرف می‌گردد.
به گوشت اطلاق می‌شود که حداکثر حیوان ۱۴ ماه سن داشته باشد.		Glucitol	گلوسیتول
گوجه فرنگی	گوجه فرنگی		از احیاء گلوکز، گلوسیتول یا سوربیتول به دست می‌آید.
گوجه فرنگی	گوجه فرنگی	Gluten	گلوتن
گلرنگ	گلرنگ		ماده شبیه لاستیک است که بعد از شستن خمیر نشاسته به وسیله آب به دست می‌آید.
گرسنگی	گرسنگی	Glycogen	گلیکوژن
گوشت گوساله	گوشت گوساله		ذخیره کربوهیدرات در بافت های گیاهی است.
گوشت گوساله	گوشت گوساله	Gossypol	گوسیپول
گوشت گوساله	گوشت گوساله		ماده شیمیایی زرد رنگی است که در تخم پنبه وجود دارد.
گیاهخوار	گیاهخوار	gramola	گرامول
گیاهخواری	گیاهخواری		دستگاهی است که ورز دادن نهایی خمیر
گیلاس سیاه	گیلاس سیاه		
برای تولید کمپوت در ایران بیشتر از این واریته استفاده می‌شوند.			

ل، ل

لایه‌هایی از دانه‌ها در ارتفاع معینی از سطح بستر در حال خشک شدن هستند که به این لایه، لایه در حال خشک شدن می‌گویند.

Diffusion-layer لایه منتشر
این لایه آب دارای قدرت اتصال کمی است و به شکل ضعیفی به لایه جذبی متصل است. ضخامت این لایه ۸۰۰ آنگستروم است.

Cotyledon لپه
Flocculation لخته شدن
Bando-line لعاب به دانه
Barnacles لواتشک
Black-eyed-bean لوبیای چشم بلبلی
Kidney-bean لوبیای سبز
Lipid لیپید
اصطلاح عمومی که چربی‌ها و روغن‌ها را دربرمی‌گیرد.

Lysozyme لیزوزیم
یکی از پروتئین‌های سفیده تخم‌مرغ است. همچنین نام آنزیمی است از ترشحات سلول‌های یوکاریوت که قادر است دیواره سلولهای باکتری‌های گرم مثبت را تجزیه کند.

Liquer لیکور
نوشابه الکلی که به آن شیرینی زده و آن را معطر می‌کنند.

Cocoa-liquor لیکور کاکائو
ماده اصلی تشکیل‌دهنده شکلات در صنایع

Inanition لاغری مفراط
Lactometer لاکتومتر
وسیله‌ای که از طریق شناور کردن در شیر وزن مخصوص شیر مشخص می‌گردد.

Free-water-layer لایه آب آزاد
این آب دارای تمام خصوصیات آب معدنی است. و فاکتور مهمی در جلوگیری از تشکیل کریستال محسوب می‌شود.

Aleron-layer لایه آلرون
این لایه سطح خارجی آندوسپرم را مانند غلافی دربرمی‌گیرد. از سلول‌هایی با دیواره ضخیم و محتوی پروتئین، اما بدون گلوتن، چربی، مواد ازتی و اسید فتیک تشکیل شده است. وجود این لایه در آرد از کیفیت نانوائی و ارزش غذایی محصول حاصله می‌کاهد بنابراین لازم است هنگام آردسازی آن را حذف کرد.

Adsorption-layer لایه جذبی
این لایه تحت اثر نیروی میدان مولکولی است و به شکل محکمی به ذره چسبیده و به آب این لایه، آب متصل می‌گویند.

Srying-zone لایه در حال خشک شدن
در ساختمان خشک‌کن‌های سیلویی یک صفحه مشکب فلزی قرار دارد که مواد مورد نظر به‌عنوان مثال دانه‌های غلات بر روی این صفحه قرار می‌گیرد ولی به‌طور یک پارچه در یک مرحله خشک نمی‌شوند بلکه در هر مقطعی از زمان

شکلات‌سازی است. از لیکور کاکائو، پودر کاکائو و کره کاکائو حاصل می‌گردد.

لیموترش

لیوفیل

Lemon

Lyophile

در صورتی که ذرات پراکنده در یک سیستم کلوئیدی نسبت به محیط پیوسته اطراف خود دارای قرابت و تمایل به نزدیک شدن به آن باشند، کلوئید را لیوفیل می‌گویند.

م، م

به عنوان چاشنی و طعم دهنده غذایی استفاده می شود.	مربوط کننده	etting-agent
مزه گس	مشر و ط کننده خمیر	Astringency
مخلوطی است از مخمر و نمک های معدنی (نمک های کلسیم و سولفات و فسفات) که به محصولات نانوائی می افزایند تا خمیر گلو تن سفت گردد.	معطر	Dough-conditioner
مقاومت گرمایی	مقاومت	Aromatic
ویژه	گرمایی	Heat-resistance
ملاس	گرمایی	Specific-heat-resistance
شربت معطر سیاه رنگی است که حدود ۷۰ تا ۸۰٪ مواد جامد آن: ساکارز و قند اینورت است. که از آن در تولید شربت ها و کارامل استفاده می شود.	مواد پرکننده	Melasses
به مواد غیرگوشتی اطلاق می گردد که دارای پروتئین نسبتاً بالایی است و قدرت اتصال دادن آب و امولسیونه کردن چربی را توأم آدارا است مثل آرد سویا	مواد پوک کننده	Binder
مواد جامد غیر چرب	مواد معدنی	Raising-agents
مواد معطر کننده	مولکولهای ۲ قطبی	Solid-non-fat=SNF
مواد معدنی	موم گیری	Mineral
مواد معطر کننده	مرحله ۵ از مرحله تصفیه روغن می باشد.	Aroma-compound
مولکولهای ۲ قطبی	میگو	Dipolar-molecules
موم گیری	میوه	Dewaxing
مرحله ۵ از مرحله تصفیه روغن می باشد.		
میگو		Shrimp
میوه		Fruit

ماده جاذب الرطوبه	Humectant
ماده مغذی ضروری	Essential-nutrient
مارچوبه	Asparagus
جانانه های این گیاه قابل خوردن است. دارای وارپته های سبز و صورتی می باشد که از وارپته سبز آن برای کنسرو کردن استفاده می گردد.	
ماست چکیده	Strained-yoghurt
ماشین قالبی	Cuter-molding-machine
یکی از ماشین آلات شکل دهی به خمیر بیسکویت است. در این نوع از ماشین خمیر به صورت ورق در نمی آید بلکه طرح و شکل مورد نظر روی غلتک حک شده و این غلتک در درون ماشین قرار دارد. در موقع کار خمیر با فشار وارد قالب شده و شکل آن را به خود می گیرد و به وسیله کاردی بریده شده و از غلتک جدا می شود.	
مالت جو	Barley-malt
جو تخمیر شده که برای ساختن نوشابه های غیرالکلی مصرف می گردد.	
ماهیان کم چربی	Lea-fish
ماهی تن	Tuna
ماهی غضروفی	Elasmobranch
ماهی قزل آلا	Trout
مخمر آبجو	Beer-yeast
یکی از مهمترین مخمرهایی که در نانوائی و صنایع تقطیری کاربرد دارد.	
مربا	Jam
مرزنگوش	Margoram
گیاهی است معطر - سرشاخه های این گیاه	

ن، ف

بخاراتی متصاعد می‌گردد. درجه حرارتی که در آن این بخارات به صورت دود آبی رنگ می‌باشند نقطه دود نام دارد.

Automatic-damping **نمزن اتوماتیک**

در این سیستم رطوبت گندم به طور دقیق اندازه‌گیری شده و سرعت مناسب جهت عبور از داخل دستگاه براساس رطوبت گندم تعیین می‌شود. با استفاده از این ۲ مقدار میزان آبی که باید اضافه شود کنترل می‌گردد. بنابراین هدف نهایی که میزان رطوبت است به طور اتوماتیک تعیین می‌شود.

Malohile **نمک دوست**

Desalting **نمک‌زدایی**

Iodized-salt **نمک ید**

Process-floe-diagram **نمودار جریان تولید**

Niacin **نیاسین**

یکی از ویتامین‌های گروه (ب) و محلول در آب

Nitrite **نیتريت**

نمک اسید نیتريك است. برای عمل‌آوری

گوشت مصرف شده و باعث تثبیت رنگ صورت

می‌گردد.

Coconut **نارگیل**

Iangerin **نارنگی**

Crisp-bread **نان خشک**

Brown-bread **نان قهوه‌ای**

نان تهیه شده از آرد سبوس‌دار

Azyme **نان ورنیامده**

Heterogenous **ناهمگن**

Pea **نخود فرنگی**

Plasticider **نرم‌کننده**

Tapioca-starch **نشاسته تاپوکا**

نشاسته‌ای است کدر با طعم خنثی که تولید

خمیر چسبنده می‌کند و بیشتر فرم اصلاح شده آن

که به فرم گرانوله است مصرف می‌شود.

Mint **نعناع**

Common-mint **نعناع صحرائی**

Diffusion **نفوذ**

Heat-penetration **نفوذ حرارت**

Decoulement **نقطه ابتدایی ذوب**

Smoke-point **نقطه دود**

در اثر حرارت دادن مواد لیپیدی، بعد از مدتی

و

Net-weight

وزن خالص

Dispersibility

ویژگی تعلیق پذیری

Vitellin

وتیلین

نام یکی از پروتئین های زرده تخم مرغ که

نوعی فسفولیپید می باشد.

ه، ه

Carrot	هویج	Conductivity	هدایت حرارتی
Hydrogenation	هیدروژناسیون	Hesperidin	هسپریدین
	اضافه کردن هیدروژن به پیوند دوگانه		یک ماده معطرکننده است که در پالپ مرکبات وجود دارد.
Hydrocolloid	هیدروکلوئید	Digest	هضم شدن
	موادی اند که می توانند در حفظ پایداری سیستم های امولسیونی نقش مؤثری ایفا کنند و برای این منظور در حد زیادی در سیستم های غذایی مربوطه مورد استفاده قرار می گیرند.	Digester	هضم کننده
Histon	هیستون	Cardamon	هل
	نام پروتئینی است در گروه پروتئین های ساده	Peach	هلو
Hilum	هیلام	Hamburgerd	همبرگر
	مبدأ مرکزی هرگرانول نشاسته را هیلام گویند.	Isoterm	هم دما
		Agitator	همزن
		Hemogenization	همگن سازی
		Water-melon	هندوانه

ی، پی

Husked-oatmeal یولاف بدون پوست
Ionene یونن
در حرارت‌های زیاد در اثر تجزیه بتاکاروتن
ممکن است یک سری هیدروکربن‌های آروماتیک
به وجود آیند که مهمترین آنها یونن می باشد.

Iodin ید
عنصری است که به مقدار ۱۵۰ میکروگرم در
روز لازم است. این عنصر به مقدار بسیار زیاد در
غذاهای دریایی وجود دارد.
Oatmeal یولاف

بخش دوم

انگلیسی - فارسی

فرهنگ واژگان علوم و صنایع غذایی

A, a

پوست کندن میوه جات
Abrasive.Delinting.Machine =
(A.D.M)
برای اینکه عمل استخراج روغن دارای کیفیت بالایی باشد لازم است قبل از سوختگیری عمل لینترگیری صورت گیرد. دستگاه مورد نظر دارای ۲ نوع اره‌ای و سایشی است که ماشین فوق از نوع سایشی است.

Absolute-alcohol الکل مطلق
الکل کاملاً خالص

Absorb جذب کردن
Absorption جذب
عمل جذب مواد غذایی از لوله گوارش
دستگاه سنجش جذب نور

Absorption-meter
وسیله‌ای است برای اندازه‌گیری مقدار کمی یک ماده رنگی در یک محلول

Acacia آکاسیا (Arabic gum)

Acaricide آکارسید
ماده کنه‌کش

Acarima کنه‌های آرد و غلات

Acceptable-daily-intake (A.D.I)
این فاکتور مقداری از ترکیب افزودنی را معلوم می‌کند که اگر ترکیب فوق به اندازه تعیین شده هر روز در تمام طول عمر مصرف شود خطر سرطانزایی انسان را تهدید نمی‌کند و براساس میلی‌گرم به ازای هر کیلوگرم وزن بدن تعیین می‌شود.

Abacterial عاری از باکتری
محیط کاملاً سترون

Abalone صدف ماریچ
گوش ماهی، انواعی از حلزونهای خوراکی

Abalone-poisoning
نوعی مسمومیت غذایی به نام مسمومیت گوش ماهی

Abattoir کشتارگاه

Abequose آبکوز
یک چند قندی که پادگن بدنی سالمونلا است

Abernethy biscuit بیسکوئیت ابرنیتی
نوعی بیسکوئیت که حاوی زیره سیاه یا کرمانی است

Aberrometer انحراف‌سنج - خطایاب

Abertam ابرتام
نوع پنیر میش

Abluent پاک‌کننده - شستشودهنده

Abnormal-milk شیر غیرطبیعی
هر شیری با طعم و بو و ظاهر متفاوت و ترکیب متفاوت از شیر تازه در این شیر مقدار NaCl بالا ولی مقدار مواد جامد لاکتوز و کلسیم کم است.

Abrasion ساییدن
یکی از روشهای تمیزکردن خشک در هنگام فرایند روغن‌کشی از تخم پنبه

پوست‌کنندن به وسیله

Abrasive-Peeling سائیدن
تکنولوژی مربوط به صنعت کنسروسازی برای

دارد.	
Acetosulfam	استوسولفام
	نوعی شیرین‌کننده مصنوعی
Acetum = vinegar	سرکه
Acetyl	استیل
	ریشه یک ظرفیتی اسید استیک (CH ₃ CO)
Acetylate	استیله شدن
	دارای ریشه CH ₃ شدن
Achene	فندقه - تخم برهنه - بذر برهنه
Achillea yarrow	بومادران
	جنسی از گیاهان خانواده خار شتر
Achlorophyllous	بدون کلروفیل
Acid detergent fiber (A.D.F)	
	ADF یکی از روشهای آزمایشگاهی است که برای تعیین مواد لیگنوسلولزی در نمونه‌های غذایی کاربرد دارد.
Acid-Value	اندیس اسیدی
	میلی‌گرم KOH لازم برای خنثی کردن ۱ gr از اسیدهای چرب موجود در روغن - یک واحد اندیس اسیدی برابر ۰/۵۰۳٪ اسید چرب آزاد است.
Acid-dye	
	نوعی نمک است که در رنگ‌آمیزی منفی کاربرد دارد. یعنی در این نمک رنگ در یون منفی قرار دارد.
	یکی از ترکیبات تشکیل‌دهنده خردل
Acid-myruique	
Acid-salt	نمک اسیدی
	نمکی است که دارای هیدروژن قابل جابجایی با فلز است.
Acid-solid	خاک اسیدی
	خاکی که PH آن از ۷ کمتر است.
Acide-casein	کازئین اسیدی
	پروتئین عمده شیر کازئین است که ماده فوق را از شیر پس چرخ به وسیله ته‌نشینی با اسیدهای نظیر لاکتیک و سولفوریک به دست می‌آورند. رسوب کردن این پروتئین در شیر در بین PH ۴/۴ تا ۴/۷ صورت می‌گیرد. این کازئین کاربرد محدودی

Accra-cocoa	کاکائوی گینه‌ای
	یکی از ۲ نوع عمده کاکائو که با نام بندری در گینه معروف است.
Aceptic	اسپتیک - سترون کردن
Acerbic	ترش
Acerose	سبوس دار - سبوسی شکل
Acetaldehyde	استالدهید
	استانال - یک ماده طعمی
Acetanisol	استانیزول
	یک ماده طعمی
Acetarious	سبزی‌های مخصوص سالاد
Acetary	
	نام اسیدی است که در میوه‌جات به ویژه در گلابی یافت می‌شود.
Acetate	نمک جوهر سرکه
Acetic acid (C ₂ H ₄ O ₂)	اسید استیک
	ماده اصلی تشکیل‌دهنده سرکه است هر ۱۰۰ سی‌سی سرکه باید حاوی حداقل ۴ گرم اسید استیک در ۲۰ درجه سانتی‌گراد باشد.
Acetimeter	ترشی‌سنج
	وسیله‌ای برای تعیین میزان اسید استیک در یک محلول
Acetobacter	
	استوباکتر جنسی از باکتری که الکل را به اسید استیک تبدیل می‌کند.
Acetoin	استوئین
	محلولی است بیرنگ که از تخمیر قند به دست می‌آید و عامل مهمی است در بوی کره و پنیر
Acetone-peroxide	
	پراکسید استون یک عامل مشروط‌کننده و بی‌رنگ‌کننده است و مخلوطی است از استون، پراکسیدهای منوفریک و دی‌مریک خطی
Acetophenone	استوفنون
	نوعی ماده طعمی
Acetose	ترشی - سرکه‌ای
Acetostearin	استواستارین
	یک ماده پوششی که در فرایند coating کاربرد

یکی از عوامل مهم فساد در مواد غذایی آب است و موجودیت و در دسترس بودن این آب مهم است و تحت عنوان فعالیت آب نامیده می‌شود.

Actomyosin **اکتومیوزین**

پروتئینی است که از اتصال اکتین و میوزین در هنگام انقباض عضله به وجود می‌آید.

Adamite = Adamine

نمک آبدار و متبلور آرسینات روی به رنگ‌های مختلف

Additional **افزوده - اضافی**

Adhesion **چسبندگی**

Adiabatic = Bomb-Calorimeter **بمب کالری‌متریک**

وسیله آزمایشگاهی برای تعیین انرژی ناخالص نمونه‌هایی از مواد آلی. این روش براساس احتراق کامل نمونه‌های مورد آزمایش و سنجش حرارت ایجاد شده صورت می‌گیرد.

Adipescient **چرب - روغنی شده**

Adipic anhydride **انیدریک آدیپیک**

از این ماده توأم با انیدریک استیک برای استری کردن نشاسته خوراکی استفاده می‌شود.

Adipic-acid (C₆H₁₀O₄) **اسید آدیپیک**

یک ماده اسیدی‌کننده و طعم‌دهنده است و به مقدار کم در آب حل می‌شود. این ماده در پودر مخصوص نانوائی عمل ورآمدن را تشدید می‌کند. در دسرهای ژلاتینی، لازانیا و کنسرو سبزی کاربرد دارد.

Adipose-tissue **بافت چربی**

Adsorption-layer **لایه جذبی**

این لایه تحت اثر نیروی میدان مولکولی است و به شکل محکمی به ذره چسبیده و به آب این لایه، آب متصل می‌گویند.

تقلب مواد غذایی - کاهش عمدی کیفیت

Adulterate

Advection **انتقال افقی گرما**

Aequm **نیاز غذایی روزانه**

Aerate **تهویه - هوا دادن - گازدار کردن**

Aerial mycelim

دارد و فقط در غلات صبحانه و برای تقویت نان استفاده می‌شود.

Acidic-hydrogen

هیدروژن اسیدی - هیدروژن عامل اسیدها

Acidify **اسیدی کردن - اسیدی شدن**

Acidity **اسیدیته - ترشی**

خاصیت و شدت اسیدی بودن یک محلول یا محیط

Acidolysis **اسید کافت**

تجزیه اسیدی هیدرولیز یا آبکافت در محیط اسیدی

اسیدگرا - ترشی دوست -

Acidophile **اسیدخواه**

شیر اسیدوفیلوس - نوعی شیر

Acidophilus-milk **تخمیری**

تا اندازه‌های ترش کردن، ملس

Acidulate **کردن**

Acidulate-milk **شیر ترش شده - ماست**

Acidulent **ترش ملایم - میخوش**

Acinus **انگورک - دانه - حبه - دانه ریز**

دانه‌های متشکله توت، تمشک و ...

Acrimonious **تلخ - تند**

Acrometer **اکرومتر**

دستگاه سنجش وزن مخصوص روغن

Acron squash **کدوی بلوطی**

یکی از انواع کدو به شکل بلوط

Actin **اکتین**

جزو پروتئین‌های ساختمانی گوشت است. به ۲ صورت حلقوی (G) و رشته‌ای می‌باشد (F) اهمیت فیزیولوژیکی آن ترکیب با میوزین و ایجاد اکتومیوزین در هنگام انقباض است.

Actinomycetes **اکتینومیست**

باکتری گرم مثبتی که به صورت مسیلیوم روی قارچ قرار می‌گیرد.

Active-transport **انتقال فعال**

انتقالی که احتیاج به انرژی و ماده حامل دارد.

Activity of water (a.w) **فعالیت آبی**

علامت اختصاری نقطه ایزوالکتریکی = ۶/۶ Ala

Alanine آلانین

یک نوع اسید آمینه متعلق به گروه اسیدهای آمینه هیدروکربنی

Alantin = inulin آلانتین = اینولین

نام نوعی ماده نشاسته‌ای

Albacore آلباکور

نام نوعی ماهی است - تعدادی از انواع ماهی از خانواده ماکرل که ماهی تون جزو آنهاست.

Albedo آلبیدو نام بافتی است در مرکبات

یعنی بخش سفید رنگی که در زیر پوسته خارجی قرار دارد. مقدار پکتین این بافت ۳۵-۳۰٪ است.

Albumen آلبومین

پروتئین سفیده تخم مرغ که خود شامل پروتئین‌های زیر است: اوآلبومین - کوباآلبومین - اوموگین - گلوبولین

Alcholic beverage نوشابه الکلی

Alcohol extraction

الکل کشی - عرق کشی - استخراج الکل - تقطیر الکل

Alcohol test آزمایش الکل

این آزمایش در مورد شیر و فرآورده‌های لبنی به کار می‌رود.

Aldol آلدول

نام نوعی آلدئید خنثی

Aldose آلدوز

یکی از انواع قندها

Ale آبجو انگلیسی

فرق این ماده با آبجو در این است که ۸٪ حجمش را الکل تشکیل می‌دهد.

Aleron-layer لایه آلرون

سطح خارجی آندوسپرم را مانند غلافی دربرمی‌گیرد. از سلول‌هایی با دیواره ضخیم و محتوی پروتئین اما بدون گلوکن، چربی و مواد ازته و اسید فتیک تشکیل شده، وجود این لایه در آرد از کیفیت نانوائی و ارزش غذایی محصول حاصله می‌کاهد. بنابراین لازم است هنگام آردسازی آن را حذف کرد.

میسلیومی که از هیف‌های قارچ به طرف بالا رشد کرده و اسپوره‌های غیرجنسی تولید می‌کند.

Aerobacter-aerogenes آئروباکتر آئروژنس

یک نوع باکتری از جنس آئروباکتر که هم در خاک و هم در مدفوع یافت می‌گردد. یکی از میکروبهای عمده آلودگی شیر است.

Aerosal-cream خامه دارای هوا

این خامه حاوی شکر، تثبیت‌کننده و اکسید نیتروز است. حجم این خامه ۱۰ برابر حجم خامه معمولی است.

Aflatoxin سم آفلاتوکسین

از متابولیسم قارچ اسپریژیلوس فلاووس حاصل می‌شود.

Africa-alfaalfa

واريته‌ای از یونجه به نام یونجه آفریقایی که نسبت به یونجه معمولی غیرمقاوم تر است.

After-taste

احساسی است که بعد از چشیدن غذا و بلعیدن آن در دهان باقی می‌ماند.

Agar آگار

صمغی است که از علف دریایی قرمز به دست می‌آید. در آب سرد نامحلول و در آب جوش محلول است.

Agaric Fomes غاریقون

نوعی قارچ که مصرف آن در طب می‌باشد.

Ageing meat ترد شدن گوشت

Agitator تکان دهنده - همزن

Agrostemma سیاه تخمه‌ها

جنسی از گیاهان شامل انواع سیاه‌دانه‌های غلات

Air-blast هوا دمیدن

از روش‌های فرآوری محصول

Air-disinfection ضد عفونی هوا

Akala آکالا

درختچه‌ای از تیره گل سرخیان که در جزایر هاوایی می‌روید و میوه جبه‌ای درشت و قرمز خوراکی دارد.

Allspice

۱ - فلفل جامائیکا ۲ - فلفل شیرین ۳ - میوه گیاهی در هند غربی که دانه این گیاه ادویه معطری است.

روغن فلفل فرنگی Allspice oil

Alluminum-ammonium-sulfate

سولفات آمونیوم آلومینیوم

ماده‌ای است افزودنی که به عنوان یک خنثی‌کننده و بافر عمل می‌کند. حلالیت آن در ۲۰C یک گرم در ۷cc و در حرارت جوش یک گرم در ۰/۳cc آب است. این ماده در پودرهای نانوائی مصرف می‌شود.

Allyl-cinnamate آلیل سینامات

ماده طعم‌دهنده‌ای است مصنوعی نسبتاً پایدار که بوی گیلان می‌دهد. حالت فیزیکی مایع دارد، زرد رنگ می‌باشد.

Allyl-isothiocyanate آلیل ایزوسیانات

ماده‌ای است طعم‌دهنده مصنوعی که به عنوان جایگزین طعم تربچه از آن استفاده می‌شود. مایعی است بی‌رنگ تا زرد کم‌رنگ

Allyl-sorbate آلیل سوربات

طعم‌دهنده‌ای است مصنوعی به صورت مایعی بیرنگ تا زرد روشن همراه با بوی میوه این ماده در آب نباتها، آشامیدنی‌های میوه‌ای به عنوان طعم آناناس استفاده می‌شود.

روغن جعفری

Allyletetra-methoxy-benzen

Allylsenevol اسانس خردل سیاه

Almond بادام (درخت و میوه)

Almond-liquor لیگور بادام

یک مشروب الکلی است با عطر و طعم بادام

Almond-paste خمیر بادام

خمیری است که از پختن مخلوط بادام شیرین و تلخ که خرد شده‌اند توأم با شکر به دست می‌آید این خمیر در شیرینی‌ها و کیک استفاده می‌شود.

Alnarp - نام نوعی فرایند است.

تغییرات فصلی در نقطه ذوب چربی شیر،

مقدار تقریبی آن ۷-۶٪ وزن دانه است.

Alewives نام نوعی ماهی از خانواده هرینگ

Alfa-amylase

آلفا آمیلاز

مهمترین آنزیم‌های موجود در گندم آلفا آمیلاز و بتا آمیلاز هستند که در مجموع به آنها دیاستاز گفته می‌شود و بیشتر در جوانه وجود دارد. برای به دست آوردن این آنزیم می‌توان مالت را با الکل ۲۰٪ استخراج کرد. عدم وجود این آنزیم در مایع تخم مرغ قبل از خشک کردن بیانگر پاستوریزه درست است.

Alginate آلژین

صمغی است که از آن برای بهتر شدن حالت سفت‌شوندگی و اتصال‌دهندگی در مواد غذایی استفاده می‌شود.

Alginate آلژینات

صمغی است که از اسید آلژینیک به دست می‌آید و از آن به عنوان سفت‌کننده و اتصال‌دهنده استفاده می‌شود.

Alimentary paste

خمیر شکل گرفته‌ای خشک که از آرد با آب و گاهی اوقات شیر و تخم مرغ به دست می‌آید.

Alimentary-canal دستگاه گوارش - جهاز هاضمه

Alimentation تغذیه - خواروبار

Alimentology علم تغذیه

Alirazin آلیرازین

نوعی ماده رنگی

Alkali قلیا

Alkaline دارای خاصیت قلیایی

Alkyl radical (C_nH_{2n+1}) الکیل

بنیان هیدروکربن‌های اشباع شده

Alliaceus

۱- سبزی - پیازی، مربوط به گیاهان جنس سیر

۲- دارای بو و مزه سیر و پیاز

Allicin

ترکیب گوگردی در سیر که موجب طعم آن می‌شود سبزیها - جنسی از گیاهان خانواده سوسنیان شامل سیر، پیاز، تره فرنگی، پیازچه Allium

Ambrette-seed-oil	عطری
Ambrosia	مانده بهشتی - شهد
American-cheese	انواعی از پنیرهای آمریکایی
Amigdalic-acid	اسید آمیگدالیک
	یک اسید آلی که از تجزیه آمیگدالین بادام حاصل می‌شود.
Amilobacter	آمیلو باکتر
	برخی از کلستریدیومها ساکارولیتیک هستند و قادر به هیدرولیز ساکارز و تولید نشاسته و آمیلوز می‌باشند به همین دلیل به اینها آمیلو باکتر می‌گویند. نظیر کلستریدیومها
Amine (R-NH₂)	نام عاملی است که در ترکیبات آلی دیده می‌شود با نام آمین
Amomum	زنجبیلها - هلها
Amonium-caseinate	کازئینات آمونیوم
	نمک آمونیوم کازئین است. ارزش تغذیه‌ای بالا دارد و حاوی Na کمی است.
Amonium-chloride	کلرید آمونیوم
	(NH ₄ Cl)
	یک مشروط کننده خمیر و مخمر است. این ماده به‌عنوان قوی کننده خمیر و تشدیدکننده طعم در کالاهای نانوائی کاربرد دارد.
Amorphous	آمورف - بی شکل
Amydon	آمیدن
	مواد نشاسته‌ای که به وسیله خیساندن آرد گندم در آب و خشک کردن به دست می‌آید.
Amygdalin (C₂OH₂₈NO₁₁)	آمیگدالین
	ماده‌ای سمی در بادام تلخ و هسته گیلاس
Amyl-acetate	آمیل استات
	یک ماده طعم‌دهنده است که در آشامیدنی‌های میوه‌ای به جای طعم موز به کار می‌رود.
Amyl-butyrate	آمیل بوتیرات
	نوعی ماده طعم‌دهنده
Amyl cinnamaldehyde	آمیل سینام آلدهید
	نوعی ماده طعم‌دهنده

تغییرات مهمی در سختی یا قابلیت پخش شدن آن به وجود می‌آورد. ولی می‌توان با کنترل دقیق تبلور چربی سختی کره را کاهش داد که این شامل قرار دادن خامه در معرض یک سری حرارت‌های متعادل است که نام این فرایند آلتارپ است.

Alpma-coagulator منعقدکننده آلپما

یک سیستم نسبتاً جدید در اروپا. این سیستم شامل یک تسمه انعطاف‌پذیر با مقطع نیم دایره است که مراحل گوناگون پنیرسازی در طول این نوار انجام می‌گیرد.

Alum زاج سفید یک ترکیب نگهدارنده است

این ماده توأم با EDTA جهت جلوگیری از تغییر رنگ سیب‌زمینی و برای استحکام و حفظ میگو استفاده می‌شود. در ترشی‌ها و شوروی‌ها نیز مصرف می‌شود.

Aluminium-calcium-silicate

سیلیکات کلسیم - آمونیوم

یک عامل ضدچسبندگی است که در بودر وانیل کاربرد دارد. همچنین در نمک به میزان ۲٪ استفاده می‌شود.

Aluminium-myristate مریستات آلومینیوم

نمک آلومینیوم اسید مریستیک است که به عنوان یک اتصال‌دهنده امولسی فایر و عامل ضدچسبندگی مورد استفاده قرار می‌گیرد.

Aluminum acetate

استات آلومینیوم یک ماده افزودنی است

این ماده همراه با C.M.C در فراورده‌های غذایی نشاسته‌ای به‌عنوان تثبیت‌کننده کاربرد دارد.

Aluminum-caprate کاپرات آلومینیوم

نمک آلومینیوم اسید کاپریک است که به‌عنوان یک اتصال‌دهنده، امولسی فایر و عامل ضدچسبندگی مورد استفاده قرار می‌گیرد.

Aluminum-nicotinate نیکوتینات آلومینیوم

به‌عنوان یک منبع نیاسین در غذاهای رژیمی استفاده می‌شود.

Amber-durum گندم دوروم کهربایی

روغن دانه عنبر - روغن

Animal oil	روغن حیوانی
Animal products	فرآورده‌های حیوانی
محصولات حیوانی نظیر گوشت، شیر، تخم‌مرغ که از حیوانات به دست می‌آید.	
Animal proteins	پروتئین حیوانی
پروتئینی که از کارخانه‌های بسته‌بندی یا عمل‌آوری گوشت، مازاد شیر یا فرآورده‌های شیر و منابع دریایی به دست می‌آید.	
Animal starch	نشاسته حیوانی
منظور گلیکوژن است که از تجمع مولکول‌های گلوکز حاصل می‌شود و در جگر و عضلات با عنوان منبع انرژی ذخیره می‌گردد.	
Anise	
ادویه‌ای است که از میوه رسیده یک گیاه کوچک به نام (Pimpinell-Anisum) به دست می‌آید. طعمی شبیه به رازیانه یا شیرین بیان دارد و دانه‌های آن به زیره سیاه شباهت دارد.	
Anise oil	روغن رازیانه
Anisette	لیکور رازیانه
عرق بادیان، یک نوع مشروب الکلی که با دانه رازیانه معطر شده است.	
Anisol	آنیزول
یک ماده طعمی	
یک عامل طعم‌دهنده مصنوعی	
Anisyl-propionate	
مایعی است بی‌رنگ پایدار همراه با بوی گل آفتابگردان	
Annato	آناتو
یک عامل رنگ‌دهنده طبیعی است. این ماده از میوه درخت آناتو با نام Bixa-drellana استخراج می‌شود.	
Anorexia	بی‌اشتهایی
فقدان یا از دست دادن اشتها برای خوردن غذا	
Antagonist	آنتاگونیست
در تغذیه اشاره دارد به ماده‌ای که اثرات سودمند یک یا چند ماده غذایی حیاتی را خنثی می‌کند مثل آویدین سفیده تخم‌مرغ که از جذب بیوتین	

Amyl formate	آمیل فرمات
نوعی ماده طعم‌دهنده	
Amyl hexanoate	آمیل هگزانات
نوعی ماده طعم‌دهنده، برای پیش‌بینی برخی از ویژگی‌های پخت مانند ژلاتینه‌شدن، بیات شدن و ... از آمیلوگراف استفاده می‌شود که در واقع نوعی ویسکومتر ثبات است.	
Amylopectin	آمیلو پکتین
بخش انشعاب‌دار مولکول نشاسته	
Amylose	آمیلولز
بخش خطی و فاقد انشعاب مولکول نشاسته	
Amylum	
بخش کوچکی از پروتوپلاسم که نشاسته در اطراف آن شکل می‌گیرد.	
Anabolism	آنابولیسم - ساخت و ساز
Analysis	آنالیز - تجزیه و تحلیل
Ananas-comosus	نام علمی آناناس
Anchovy	ماهی انکووی
ماهی است کوچک از ماهی‌های روغنی، که در بازار به صورت نمک سود شده و دودی وجود دارد البته این ماهی بیشتر جهت غذای ماهی به کار رفته و مقدار کمی از آن به مصرف کنسروسازی می‌رسد.	
Anchusa officinale	گل گاوزبان
Anciem-imperial	پنیر سلطنتی فرانسه
Anethum	شویدها
نام جنسی از گیاهان تیره چتریان	
Angelica	گیاهی از خانواده زنجبیل
Angle cake	کیک سبک
یک شیرینی سبک اسفنجی سفید بدون روغن و تخم‌مرغ	
Angstrum	آنگستروم
یک ده هزارم میکرون	
Anhydrous	بی‌آب
ماده‌ای که آب نداشته باشد	
Anicidine-value	اندیس آنیسیدین
اندیسی است برای ارزیابی محصولات ثانویه اکسیداسیون	

Apple-cider	آب سیب خام	Antarctic-krill	میگوی قطب جنوب
Apple-corer	مته سیب	Anthocyanin	آنتوسیانین
	نام وسیله‌ای است که از آن برای درآوردن دانه سیب استفاده می‌شود.		نام رنگدانه‌ای است به رنگ‌های قرمز و بنفش محلول در آب - در اکثر میوه‌ها، گل‌ها، گلبرگ‌ها و برگ‌ها یافت می‌شود.
Apple-john	سیب خشک	Anti-mycotics	ضدکپک
	سیبی که سالم می‌ماند ولی چروکیده و کم آب می‌شود.	Anti-salting-agent	ماده ضدبیاتی در نان
Apple-nectar	پالوده سیب - نکتار سیب	Anti-Vitamine	ضد ویتامین
Apple-pommace	گوشت سیب		ترکیباتی که از عمل متابولیکی طبیعی ویتامین‌ها جلوگیری می‌کند.
Apple-vinegar	سرکه سیب	Antiberberi (Vitamin B ₁)	ویتامین B ₁ که ضد بربری است.
Apricot	زردآلو	Antibiotic	آنتی‌بیوتیک
Apricot nectar	پالوده زردآلو		ماده‌ای است برای از بین بردن فعالیت میکروب‌ها که از میکروارگانیسم‌ها به دست می‌آید. در واقع یک ماده ضد میکروبی طبیعی است.
	شربت یا شیره زردآلو	Antibody	پادتن
Aquaculture	پرورش و کشت در آب		یک ماده پروتئینی که توسط بدن سنتز شده تا بتواند با مواد خارجی از جمله باکتری‌ها که وارد بدن شده‌اند مقابله کنند.
Aquavita	یک نوع مشروب الکلی با چاشنی مخصوص در کشورهای اسکاندیناوی	Anticaking-agent	مواد ضدکلوخه‌ای شدن مواد ضدچسبندگی
	آبدار - آبکی - آبگونه	Antihelmenthic	ماده ضدانگل
Aqueous-solution	محلول آبکی	Antioxidant	آنتی‌اکسیدان
	مایع یا محلولی که با آب درست شده باشد.		موادی‌اند که سبب کاهش سرعت اکسیداسیون می‌گردند.
Arabic-bread	نان عربی	Antirachitic vitamin D	ویتامین D
	نوعی نان با قطر ۱۸ سانتی‌متر که در بسته‌بندی‌های پلی‌اتیلنی به فروش می‌رسد.		ویتامین ضدنرمی استخوان
Arabic-gum	صمغ عربی	Apiol	روغن فرار چپ‌گرد جعفری
	آکاسیا صمغی است که از زخم‌های درخت افرا به دست می‌آید در آشامیدنی‌ها برای تثبیت حالت کلوئیدی به کار می‌رود.	Apium	کرفس‌ها
Arabinose (C ₅ H ₁₀ O ₅)	آرابینوز		نام جنسی از گیاهان خانواده هویج که کرفس معمولی یکی از انواع آن است.
	نام قندی است ۵ کربنه	Apparent-digestible-energy (A.D.E)	انرژی قابل جذب
Arachidonic-acid	اسید آراشیدونیک	Appetite	اشتها - میل
	اسید چربی است اشباع نشده با ۲۰ کربن همراه با ۴ باند مضاعف که در اغلب چربی‌های حیوانی یافت می‌گردد.	Appetizer	اشتهاآور
Arboretum	باغ گیاهی، باغ کشاورزی		
Areometer	چگالی‌سنج		
Argenine	آرژنین		

ماده‌ای که اشتها را تحریک می‌کند.

آزمونی است کیفی برای پروتئین‌های دنا توره نشده شیر که برای شیر استریل شده در بطری معمولاً منفی و برای شیر UHT مثبت است.

اسید اسکوربیک (C₆H₈O₆)
ویتامین ث نیز نام دارد. محلول در آب می‌باشد. برای نگهداری آن بهتر است از دمای ۱۸- استفاده شود. فرم خشک آن واکنشی انجام نمی‌دهد ولی فرم محلول آن به آسانی با اکسیژن اتمسفر و عوامل اکسیدکننده واکنش می‌دهد.

پالمیتات اسکوربیل Ascorbyl-palmitate
نام نوعی ماده‌ای است قابل حل در چربی و روغن و قابل پخش شدن در آب، پخش شدن این ماده در دیگر محتویات قابل حل در آب، عملکرد فاز چربی در محصول را عملی می‌کند.

اسکولین Aseculin
نوعی گلیکوزید است.

کنسروسازی در شرایط استریل canningAseptic
پرکردن در شرایط استریل Aseptic-filling
ضد عفونی کردن Asepticize

خاکستر Ash
باقی مانده‌ای که بعد از سوزاندن کامل مواد آلی یک نمونه به دست می‌آید.

تا اندازه‌ای ترش کردن Asidulent
آسپاریژین Asparagine

نام اسید آمینه‌ای است متعلق به اسید آمینه‌های آمیدی علامت اختصاری = Asn نقطه ایزوالکتریک = ۰/۴

مارچوبه Asparagus
جوانه‌های جوان این گیاه قابل خوردن است و وارپته‌های سبز و صورتی دارد که از وارپته سبز آن برای کنسرو کردن استفاده می‌گردد.

نوعی شیرین‌کننده مصنوعی غیر قندی

اسپارام Aspartam
اسید اسپارتیک acid
(C₄H₇NO₄)

یک آمینو اسید غیر ضروری است که به صورت کریستال‌های بیرنگ یا سفید با مزه ترش وجود دارد

متعلق به اسید آمینه‌های بازی علامت اختصاری = Arg نقطه ایزوالکتریک = ۱۰/۸

ارژن Arjan
نوعی بادام وحشی یا کوهی

عطر - بوی خوش - ماده عطری Aroma
ترکیبات معطره Aroma-compound

خوشبو - معطر Aromatic

روغن معطر Aromatic-oil

عرق Arrack
نوعی مشروب الکلی که از شیره تخمیر شده گیاهان به دست می‌آید.

کاکائوی آریبا Arriba
نوعی کاکائوی اعلاء که در اکوادور به عمل می‌آید.

آروروت Arrowroot
نشاسته‌ای است که از گیاه Menta-arundinacea به

دست می‌آید. این گیاه چند ساله تولید ساقه‌های زیرزمینی نشاسته‌ای می‌کند. بی‌طعم و رنگ آن شفاف است. به عنوان یک قوام‌دهنده به میزان نصف آرد یا نشاسته ذرت مصرف می‌شود. در سس‌های میوه‌ای، تزئینات روی کیک‌های میوه‌ای و پودینگ‌ها کاربرد دارد.

آرتیفکت Artefact
به ترکیباتی اطلاق می‌شود که جزئی از ترکیبات معطر نبوده و در اثر خطا و یا در نتیجه انجام یک واکنش شیمیایی ناخواسته در طی مرحله استخراج و تغلیظ به وجود می‌آیند.

درمنه Artemisia
یک ماده طعم‌دهنده است که در آشامیدنی‌های الکلی کاربرد دارد.

آرتیشو - کنگر فرنگی Artichoke
یکی از سبزیجات خوراکی، مغز خوراکی کنگر برای کنسرو قابل استفاده است.

شیرین‌کننده‌های مصنوعی Artificial-sweeteners
چاشنی و طعم‌دهنده‌های مصنوعی Artificial-flavours

پنبه‌نسوز، پنبه کوهی Asbestos

آزمون اسکافنبرگ Aschaffenburg's test

Auxotroph	اکسوتروف	و به مقدار کم در آب حل می‌گردد.
باکتری‌هایی هستند که در محیط کشت خود به مواد تکمیل‌کننده رشد نیاز دارند مثل A.A (اسید آمینه)		Aspergillus-parasiticus
Avenalin	اونالین	میکروارگانیسمی است مولد سم آفلاتوکسین
پروتئین موجود در یولاف		Assonia
Avicel	اویسل	اسم جنسی از گیاهان خانواده کاکائو که در آمریکای جنوبی می‌روید.
در جریان هیدرولیز سلولز با اسید قسمت‌های بی‌شکل هیدرولیز و تجزیه شده و قسمت‌های کریستالی به صورت کریستال‌های ریز سلولز جدا شده و تحت نام اویسل به بازار عرضه می‌گردد.		Astrigency
Avidin	اویدین	مزه گس
نوعی پروتئین در تخم مرغ که بیوتین را غیرفعال می‌کند.		Atomization
Avocado	اوکادو	عمل تبدیل جسم به ذرات کوچک پودر کردن محصول
نوعی میوه شبیه انبه یا گلابی بزرگ، درختی است همیشه سبز در آمریکای جنوبی و دانه خوراکی آن به شکل گلابی و گوشتی ضخیم می‌باشد و در بیشتر کشورهای صنعتی به‌عنوان چاشنی استفاده می‌گردد.		Atomizer
Azodicarbomide	آزودی‌کربوماید	افشاننده - گردپاشی
این ماده سبب رسیدن خمیر می‌شود و در تجارت به نام (Maturox) به فروش می‌رسد و محتوی ۱۰٪ ماده فعال است. این ماده سبب اکسیداسیون گروه‌های هیدرو می‌گردد. بنابراین افزودن آن به آرد سبب افزایش جذب آب آن می‌شود و بعلاوه خمیر بهتر مخلوط می‌شود. رنگ نان حاصل از خمیر کمی روشن‌تر است و به میزان ۱۰ PPM برای روش‌های تخمیری و ۲۰-۳۰ PPM برای روش‌های مکانیکی مورد استفاده قرار می‌گیرد.		دستگاهی که عناصر را به ذرات ریز تبدیل می‌کند.
Azyme	نان ورنیامده - نان فتیر	Aubergine
		بادنجان دلمه‌ای
		اتوکلاو - دیگ بخار - دیگ تحت فشار
		Autoclave
		ظرفی که به منظور پخت و استریلیزاسیون با بخار و تحت فشار به کار می‌رود.
		Autoclaved
		اتوکلاو شده
		Automatic damping
		در این سیستم رطوبت گندم به‌طور دقیق اندازه‌گیری شده و سرعت مناسب جهت عبور از داخل همزن براساس رطوبت گندم تعیین می‌شود. با استفاده از این دو مقدار میزان آبی که باید اضافه شود، کنترل می‌گردد. بنابراین هدف نهایی که میزان رطوبت است به‌طور اتوماتیک تعیین می‌گردد.
		Aux
		اکس
		یکی از تجهیزات مورد استفاده در فرایند تولید کیک Sponge است که از آن برای هوادهی استفاده می‌شود. وجود این دستگاه در خط تولید اختیاری است.
		Auxin
		اکسین
		هورمون کنترل‌کننده رشد

B, b

بخشی از گوشت خوک که نمک زده می‌شود

Bacon

در انگلستان و اروپا آن را از بخش‌های مختلف خوک درست می‌کنند ولی در آمریکای شمالی این اصطلاح فقط به بخش‌های شکمی اطلاق می‌شود.

Bacterial decomposition
تجزیه باکتریایی

تجزیه و فساد آلی توسط باکتری‌ها

Bacteriocins

پروتئین‌های سمی که توسط باکتری‌ها تولید شده و اثر باکتری‌کش دارد.

Bacteriophage ویروس باکتری خوار

Bacteriostatic باکتریوستاتیک

متوقف‌کننده رشد باکتری با توجه به غذا

Bactofugation باکتوفوگاسیون

در این روش خارج ساختن و جدا کردن باکتری‌ها از شیر توسط سانتریفوژ صورت می‌گیرد.

Baffle تیغه

در دیواره مخزن همزن‌ها برای افزایش نیروی برشی بر مایع تیغه‌هایی نصب می‌کنند تا جریان دورانی مایع متوقف گردد.

Bagasse تفاله نیشکر

خمیری که بعد از استحصال شربت از نیشکر باقی می‌ماند.

Bagging کیسه کردن

Bakery oven فر پخت نان

B-Apo-8 carotenal بتا آپو ۸ کاروتنال

یک رنگ قرمز سنتتیک است که نسبت به PH، حرارت، نور و مواد شیمیایی نسبتاً مقاوم است.

B-caroten بتا کاروتن

کاروتنوئیدی است زرد رنگ که اغلب به صورت سنتتیک تولید می‌شود ولی در فلفل پاپریکا و هویج وجود دارد.

B-D-mannuronic acid

یکی از واحدهای ساختمانی و تشکیل‌دهنده اسید آلژینیک است.

B-galactosidase بتا گالاکتوزیداز

این آنزیم در گیاهان، حیوانات، باکتری‌ها و مخمرها وجود دارد یک کار مهم و مشخص این آنزیم تجزیه لاکتوز است.

B-sitosterol بتا سیتو استرول

فراوان‌ترین استرول گیاهی است.

Babassu oil روغن باباسو

این روغن از هسته نخل باباسو که از گیاهان بومی کشور برزیل است تولید می‌شود شبیه روغن نارگیل است و از آن به‌عنوان جانشین این روغن استفاده می‌شود.

Babcock test آزمایش باب کوک

روشی است برای تعیین مقدار چربی شیر

Bacillus میکروب باسیلوس

باکتری میله‌ای شکل اسپوردار بی‌هوازی اختیاری

Barley groats	جو نیمکوب - بلغور
Barley hulls	پوست جو - غلاف دانه جو
Barley malt	مالت جو
	جو تخمیر شده که برای ساختن نوشابه‌های غیرالکلی، غذای انسان و داروها مصرف می‌گردد.
Barley pearl	جوی پوست کنده
Barnacles	لواشک
Barny	اصطلاحی است که در مورد فراورده‌های لبنی به کار می‌رود و دلالت دارد بر بدطعمی
Barnyard	محوطه اطراف انبار
Barograph	باروگراف - فشارسنج
Barothermograph	فشار و دمانگار
	دستگاهی که به‌طور خودکار دما و فشار هوا را ثبت می‌کند.
Base metals	فلزات قلیایی
Basella	اسفناج چینی
	اسم جنسی از گیاهان علفی در هند غربی که انواعی از آنها مانند اسفناج خورده می‌شود.
Basic diet	جیره غذایی پایه
	نمکی که در آن رنگ در یون مثبت قرار دارد
Basic dye	در رنگ آمیزی باکتریها به کار می‌رود.
Basic nutrient	عناصر غذایی اصلی
	عناصر غذایی پر مصرف
Basidiomycetes	بایدمیومیست
	نام گروهی از قارچ‌ها
Basidiospore	اسپور جنسی قارچ‌ها که بر روی بازید قرار می‌گیرد.
Basil	ریحان - انواعی از گیاهان خانواده نعناع
Bastard saffron	گلرنگ - زعفران کاذب
Baste	چرب کردن (مربوط به گوشت کباب)
Batata	سیبزمینی شیرین
Batavia cassia	دارچین باتاویا
	نوعی ادویه گیاهی شبیه دارچین

Baking additives	افزودنی‌های نانوائی
	اصلاح‌کننده‌های آرد
Baking oils	روغن‌های شیرینی‌پزی
Baking powder	پودر پخت - پودر خمیرمایه
Balance diet	با توجه به غذا، تعادل بین آنچه خورده شده و آنچه که خارج شده است.
Balance study of nutrition	بررسی تعادل تغذیه‌ای
Balder dash	نوشابه کف‌دار و مخلوط
Ball mill	ظرفی که در آن مواد آرد و خرد می‌شوند
Ballon	باد کردگی
Banana	موز
Bando line	لعاب به دانه
Bangderak toxin	سم کشنده کپک الگوسپور
Bannock	کیکی است پهن و گرد از یولاف، چاودار و یا جو که روی اجاق یا تاوه پخته می‌شود.
Bap	کلوچه صبحانه نرم اسکاتلندی
Bar	بار
	واحد فشار معادل با ۱۰۰ کیلو پاسکال
Barax (Na ₂ B ₄ O ₇ ·10H ₂ O)	بوراکس - تترابورات سدیم
Barbados cherry	گیلاس باربادوس - گیلاس هند غربی
	درخت کوچک یا درختچه‌ای با میوه شبیه گیلاس این میوه حاوی ویتامین C نزدیک به ۲ تا ۳٪ است.
	نوعی پنیر نرم تهیه شده از شیر تازه
Barbery	گاو
Bariatrics	علم کنترل وزن
Bark	پوست درخت
Barley bran	سبوس جو
Barley grain	آرد جو
Barley grain	جو - دانه جو

اولین شیرری که گاو بعد از زایمان تولید می‌کند.

Beet extract عصاره چغندر قند

ماده‌ای است طبیعی به رنگ قرمز که به خوبی در آب حل می‌شود. در مقابل تغییرات PH نسبتاً مقاوم است. رنگ قرمز اصلی آن بتائین که به فرم تغلیظ شده و پودر در دسترس است.

Beet pulp تفاله چغندر قند

Beet sugar قند چغندر - قند معمولی
محصولی که از چغندر قند استخراج می‌شود و از نظر شیمیایی ساختمانی مشابه نیشکر دارد.

Beewine

شرابی که در اثر تخمیر الکلی شکر حاصل می‌شود.

Bell pepper فلفل دلمه

Bell siro system سیستم بل سیرو

نام اولین سیستمی است که در صنعت پنیرسازی به منظور چداری کردن در استرالیا ابداع شد. این سیستم متشکل از یک ماشین چداری کننده مداوم، یک آسیاب و ماشین نم‌کزنی و قالب‌گیری است.

Belt drier خشک‌کن نقاله‌ای

این نوع خشک‌کن طوری طراحی شده است که مواد غذایی تازه و آماده شده از یک طرف خشک‌کن بر روی نوار وارد شده در طول دستگاه با تنظیم سرعت خشک‌شده و از طرف دیگر خارج می‌شود.

Bendictin یک نوع مشروب الکلی

Bending آزمون مقاومت به چین خوردگی
test

در این آزمون قطعه‌ای از ورق به شکل مستطیل را به صورت زیگزاگ خم نموده و موقعیت آن را بررسی می‌کنند.
کاربرد: صنایع بسته‌بندی

Beni (benne)

در ایالات جنوبی آمریکا کنجد هنوز به نام بن نامیده می‌شود.

Benomil بنومیل

Batch پاستوریزاسیون غیر مداوم
pasterurization

در این روش شیر در یک مدت زمان ۳۰ دقیقه‌ای در درجه حرارت ۶۲/۸ سانتی‌گراد نگه داشته شده و در واقع یک فرایند Holder است و دما نباید بیش از ۶۰ سانتی‌گراد باشد.

Batch فراوری به صورت غیر مداوم
processing

Batter خمیر رقیق - خمیر کیک یا بیسکویت

Bay برگ بو

گیاهی است با برگهای بزرگ که هم به صورت خشک و هم به صورت تازه مصرف می‌شود.

Beading مضرس کردن فلز

با این عمل بر روی قوطی بسته‌بندی مقاومت قوطی افزایش می‌یابد.

Beans باقلا - لوبیا - بذر گیاهان گلوبینه

Beany favour طعم لوبیایی

به عنوان مثال این طعم در فرایند برگشت در روغن سویا به وجود می‌آید.

Bee-balm بادرنجبویه

گیاهی با گل قرمز و عطر شبیه به نعناع، برگ این گیاه بو و مزه لیمو دارد.

Bee-honey عسل - انگبین

Bee-wax گرده زنبور عسل

Beech oil روغن راش

به گوشت گاو بیش از ۹ ماهه اطلاق

Beef می‌شود

Beef extact

عصاره گوشت شامل مواد محلول گوشت که در آب پخته می‌شود.

Beef steak بیفتک - گوشت ران گاو

Beef tallow پیه گاو

Beer yeast مخمر آبجو

یکی از مهمترین مخمرهایی که در نانواپی و صنایع تقطیری کاربرد دارد.

Beesting آغوز

Binder	به مواد غیرگوشتی اطلاق می‌گردد که دارای پروتئین نسبتاً بالایی است و قدرت اتصال دادن آب و امولسیونه کردن آب و امولسیونه کردن چربی را توأمأ است. مثل آرد سویا - آرد سوخاری
Biocorrosin	خوردگی در اثر عوامل بیولوژیک
Biomass	مواد آلی تولید شده توسط موجودات زنده
Biooriented polyethylenfilm	پلی اتیلن بیواریتته
	نوعی ماده بسته‌بندی که در بسته‌بندی چروک فراورده‌های گوشتی از آن استفاده می‌شود.
Biotin	بیوتین
	ویتامینی است محلول در آب، ویتامین H نیز نام دارد. در تخم‌مرغ، جگر، بادام، شیر و گوشت وجود دارد.
Biotop	زیستگاه طبیعی
Biphenyl	بی‌فنیل
	یک عامل طعم‌دهنده است که به میزان حداکثر ۲ PPM در آشامیدنی‌ها، آب نبات‌ها، دسرهای منجمد و کالاهای نانوایی مصرف می‌شود.
Birch	نام نوعی ماده معطرکننده مصنوعی
Bird's meat	بارهنگ
	یکی از مشخصه‌های کیفی گندم درصد افت
Bisatz	است
	در آلمان استانداردهای اروپایی از کلمه آلمای Bisatz استفاده می‌شود که شامل افت مفید و غیرمفید است.
Biscuits	بیسکویت
	خمیری شکل گرفته و پخته
Bismuth sulfite	ژله بیسموت سولفیت
	برای کشت سالمونلا کاربرد دارد.
Bittle	ترد - شکننده
Bitty cream	
	دانه‌دانه شدن چربی در سطح شیر که در اثر گذاشتن شیر پاستوریزه در هوای گرم ایجاد می‌شود.
Bivalve	دوکفه‌ای

نوعی سم است که برای سم‌پاشی مزارع توت‌فرنگی از آن استفاده می‌گردد و از بروز بیماری‌های بعد از برداشت جلوگیری می‌کند.

Bentonite بنتونیت

یک ماده افزودنی رایج است که به‌عنوان رنگ‌کننده، شفاف‌کننده و تثبیت‌کننده در آشامیدنی‌ها مصرف می‌شود.

Benzaldehyde (C₇H₆O₂) بنزآلدئید

روغن مصنوعی بادام است و به‌عنوان طعم‌دهنده مصرف می‌شود.

Benzofenone (C₃H₁₀O) بنزوفنون

یک ماده معطر

Benzoic acid (C₇H₆O₂) اسید بنزوئیک

یک ماده نگه‌دارنده طبیعی است که در برخی از مواد غذایی مانند آلو و دارچین وجود دارد. دامنه PH مناسب برای این اسید بین ۲/۵ تا ۴ است.

Bergot برگوت

تقاضا برای محصولی از کره که در دمای یخچال قابل پخش کردن بر روی نان یا کراکر باشد، منجر به گسترش نان‌هایی شده است که براساس مخلوط کردن کره با روغن‌هایی گیاهی که در دمای پایین قابل ذوب کردن هستند می‌باشد. اولین نوع این محصول برگوت نامیده می‌شود که در سوئد دارای بازار موفقی است.

Beriberi بری‌بری

بیماری تغذیه‌ای که در اثر کمبود ویتامین B₁ عارض می‌شود.

Bigaradier اصطلاح فرانسوی برای پرتقال تلخ

Bilberry ذغال اخته

رشته‌های گوشت خشک‌شده در آفریقای جنوبی

Biltory

کندو، سیلو

Bin burn

تغییر رنگ و تجزیه کالاهای ذخیره شده در انبار در اثر حرارت، مثل ذرت با غلات در سیلو

Bin drier خشک‌کن سیلویی

می‌تواند ساکن یا متحرک باشد. یکی از مهمترین ویژگی‌های این فریزرها که عمدتاً به صورت تونل انجاماد استفاده می‌شود، منجمد ساختن مواد غذایی به طریق I.Q.F است.

Bleach powder پودر بلیچ

نام تجارتي متداول برای هیپوکلریت سدیم

Bleached flour آرد بیرنگ شده

آردی است که رنگدانه زرد آن خارج شده است و به رنگ سفید درآمده است.

Bleached kraft paper کاغذ کرافت سفید شده

نوعی کاغذ که از صافی و سفیدی بالایی برخوردار است و از آن در بسته‌بندی کره، گوشت و مواد غذایی منجمد استفاده می‌شود.

Bleaching agent مواد رنگبر

Bleeding خون‌گیری

کشتار دام دارای ۸ مرحله است که دومین مرحله آن خون‌گیری است. دام‌ها به‌طور متوسط حاوی ۳ تا ۵٪ خون هستند.

Blended ترکیب شده - مخلوط شده

در مورد اجزای تشکیل‌دهنده یک ماده غذایی به کار می‌رود.

Blight سفیدک

Bloater

یک میوه نارس یا میوه‌ای که به‌طور ناکافی در آفتاب خشک شده باشد.

Bloom

عبارت است از پیدایش لکه‌های سفید شکوفه مانند روی سطح شکلات که بیشتر در شکلات‌های تیره ایجاد شده و نشانه فساد است.

Blossmos lime لیموعمانی

Blow off تخلیه کردن

Blower پف کردن

Blue berry ذغال اخته

Blue vained

نام نوعی پنیر نرم است همراه با بافتی نرم در رگه‌های آبی رنگ

Bixa orellana دانه گیاه آناتو

Bixin (C₂₅H₃₀O₄) بیکسین

کاروتنوئیدی است که عامل اصلی رنگ در آناتو است و از درخت Bixa-Orellana به دست می‌آید.

Black bread نان سیاه

یک نوع نان سیاه رنگ که از آرد چاودار ساخته می‌شود و در نواحی مرکزی و شمالی اروپا مشهورتر است.

Black cherry آلبالو

Black coffee قهوه بی شیر - قهوه تلخ

Black currant انگور فرنگی

Black eyed bean لوبیای چشم بلبلی

Black heart

لکه‌ها یا رگه‌های سیاه رنگ موجود در بافت محصولاتمانند سیب‌زمینی

Black mulberry شاه توت

Black spot فساد سیاه

نوعی فساد است که در میگو مشاهده می‌شود. به این صورت که لکه‌های سیاه رنگی بر روی میگو ظاهر می‌شود.

Blackberry شاه توت

Blackberry گیلاس سیاه

برای تولید کمپوت در ایران بیشتر از این واریته استفاده می‌شود.

Blair process فرایند بیلر

برای جلوگیری از واکنش فئوفتینه شدن در کلروفیل از این فرایند استفاده می‌شود. بدین صورت که در این فرایند با استفاده از هیدروکسید کلسیم و منیزیم محیط را قلیایی کرده و از خروج اتم منیزیم از کلروفیل جلوگیری می‌کند.

Blanching

نوعی فرایند است که برای جلوگیری از واکنش‌های بیولوژیکی و شیمیایی انجام می‌گیرد.

Blast freezer روشی است برای انجماد مواد غذایی

در این نوع از فریزرها یا منجمدکننده‌ها هوا

Brine	آب نمک
Brining	آب نمک گذاری وسيله‌ای است برای سنجش غلظت آب
Brinometer	نمک
Briny	نمکین
British thermal unit = B.T.U	یک B.T.U یا واحد گرمایی انگلیسی مقدار حرارتی است که یک پوند آب را یک درجه فارنهایت در دامنه ۳۲ تا ۲۱۲ درجه فارنهایت و فشار اتمسفر کاهش دهد.
Britter orange	نارنج - نارنگ
Brittle	حالت دانه دانه‌ای ذرات چربی در کره
Brix	بریکس درصد مواد جامد محلول موجود در یک ماده که بر اساس دستگاه رفاکتومتر مشخص می‌گردد.
Brocela abortis	بروسلا ابر توسی نام نوعی میکروب است که این میکروب عامل بروسلوز یا تب مالت است.
Broiler chicken	جوجه کبابی گوشت جوجه‌ای که حداکثر ۱۳ هفته سن داشته باشد.
Broiling	سرخ کردن
Bromatology	دانش غذاها
Bromelain	بروملین آنزیمی است که از آناناس استخراج می‌گردد و در ترد کردن گوشت مؤثر است.
Brominated vegetable oil = B.V.O	روغن نباتی برومیناته روغن نباتی است که با برومین ترکیب می‌کنند تا دانسیته آن برابر با آب بشود.
Broth	آبگوشت
Brown bread	نان تهیه شده از آرد سبوس دار
Brown rice	برنج قهوه‌ای زیر پوسته خارجی و محافظ شلتوک لایه‌ای تیره به رنگ قهوه‌ای یا عنابی دیده می‌شود. برنجی

Boll	غوزه پنبه یا سایر گیاهان که دارای الیاف باشد
Bolling point	نقطه جوش
Bolling water bath	بن ماری (حمام آب گرم)
Bologna	نام کالباس معمولی (نام شهری در ایتالیا)
Bombage	تورم
Bone meal	پودر استخوان
Braising	با آتش ملایم پختن
Bramble	تمشک جنگلی
Bran	سبوس پوسته دانه گندم، چاودار و جو دوسر که از آرد جدا می‌گردد و در تهیه فراورده‌های غلات صبحانه مصرف می‌گردد.
Brassica	کلم وحشی
Brassica oleraceal	خانواده گل کلم
Brassicasterol	یکی از استرول‌هایی است که فقط در شلغم روغنی و کانولا وجود دارد و برای تشخیص تقلب سایر روغن‌ها با این روغن به کار می‌رود.
Bread flour	آرد نان آردی است حاصل از گندم سخت که عمدتاً بیش از ۱۰/۵٪ پروتئین دارد.
Bread staling	بیات شدن نان
Bread stuff	مواد اولیه نان (گندم و آرد)
Break system	سیستم خردکننده
Breast pump	پمپ شیردوش
Breeder seed	بذر اصلاح شده
Brewery	کارخانه آبجوسازی
Brewery waste	فاضلاب کارخانه تخمیری
Brich beer	نوشابه غیرالکلی گازدار که با روغن‌های گیاهی مخصوص مطبوع شده
Brie	نام نوعی پنیر نرم است که سطح آن با قارچ پرورش یافته و معطر می‌باشد.

Butchery	قصابی
Butter bean	نام نوعی لوبیا است که در رده لوبیاهای خشک طبقه‌بندی می‌گردد. از این لوبیا در کنسروسازی استفاده می‌گردد.
Butter clarified	کره شفاف شده
	کره‌ای است که ناخالصی‌ها و ذرات جامد مؤثر در رنگ، بو و مزه آن جدا شده است.
Butter milk	دوغ کره
Butter oil	روغن کره
	روغنی است که از چربی شیر یا خامه یا کره که بخش غیرچرب آن جدا شده است به دست می‌آید.
Butter scotch	نوعی نان کره‌ای
Butyl heptanoate	بوتیل هپتانوات
	از عوامل طعم‌دهنده سنتتیک است که به صورت مایعی بی‌رنگ است و بوی میوه می‌دهد. برای ایجاد طعم در آب‌نبات‌ها به میزان ۲۰ P.P.M مصرف می‌گردد.
Butylated hydroxyanisole = B.H.A	بوتیل هیدروکسی آنیزول
	$(C_{11}H_{16}O_2)$
	آنتی‌اکسیدانی است که سبب پایداری چربی‌ها و روغن‌ها می‌گردد. در روغن نباتی و فراورده‌های شیرینی استفاده می‌شود.
Butyric acid (C₄H₈O₂)	اسید بوتیریک
	اسید چربی است که اغلب از کره به دست می‌آید و به علت بوی نامطبوعی که دارد کاربرد آن به عنوان اسید خوراکی یا ضدکپک محدود است.
Butyrometer	بوتیرومتر - چربی‌سنج
By catch	مازاد صید
By product	محصول فرعی
	محصول درجه ۲ که در حین تولید فراورده به دست می‌آید.

که در آن این پوسته خارجی جدا شده ولی هنوز سفید نشده است Brown rice نام دارد.

Brown sugar **شکر قهوه‌ای**

شیرین‌کننده‌ای است از کریستال‌های ساکارز که با لایه‌ای از ملاس پوشیده است. این ماده ایجاد رنگ و طعم می‌کند و در محصولات نانوایی کاربرد دارد.

Browning reaction **واکنش قهوه‌ای شدن**

Brussels sprout **کلم فن‌دقی - کلم بروکسل**

Buffer solution **محلول بافر یا تامپون**

ماده ثابت کننده PH محلول - ماده‌ای که از تغییر ناگهانی PH جلوگیری می‌کند.

Bulgur **بلغور**

گندم خرد شده است که پوست و جوانه آن جدا گردیده. ارزش تغذیه‌ای آن شبیه گندم است و گاهی اوقات به آن گندم پیش‌پز (par-boiled) نیز می‌گویند. منبع بسیار خوبی از پروتئین و کربوهیدرات می‌باشد.

Bulk cargo **کالای بسته‌بندی نشده**

Bulk density **چگالی حجمی**

در رابطه با مواد غذایی سه نوع چگالی مطرح است: ذره‌ای، واقعی، حجمی

Bulk tank cooler **مخزن سردکن**

این مخزن اغلب در کارخانه‌های فراورده‌های لبنی کاربرد دارد.

Bulky **حجیم**

Bunching **خوشه‌سازی**

مراحل اصلی و اساسی که در بسته‌بندی میوه‌ها اجرا می‌گردد به ترتیب شامل سرت‌کردن، درجه‌بندی و بسته‌بندی است که برحسب نوع صیفی عملیاتی از قبیل شستشو، خوشه‌سازی، تمهیدات شیمیایی و سردسازی مقدماتی نیز صورت می‌گیرد.

Bunker storage

در ایران از این واژه تحت عنوان سیلوهای زمینی روباز نام برده می‌شود.

Bunt **سیاهک پنهان گندم**

C, c

Caking کلوخه شدن

Calaciferol (C₂₈H₄₄O) کلسیفرول
اصطلاحاً ویتامین ۲ نیز نامیده می‌شود در چربی محلول است. ماهی و جگر منابع غنی از ویتامین هستند.

Calamint بادرنجبویه

Calamondin کالاموندین
از گروه مرکبات می‌باشد شبیه به نارنگی و طعم آن شبیه به لیمو می‌باشد.

Calandria
نام نوعی دستگاه تبخیرکننده است که دسته‌هایی از لوله‌های عمودی را به قطر ۲۰ تا ۸۰ میلی‌لیتر دربرمی‌گیرد. در این لوله‌ها بخار محصور است.

Calcium (ca) کلسیم
عنصر قلیایی خاکی است که در تشکیل استخوان و دندان و انقباض عضلات نقش مهم دارد و شیر، سبزیجات منبع غنی از این ویتامین هستند.

Calcium acetate استات کلسیم
[(C₂H₃O₂)₂]
مانع از رشد کپک‌ها می‌شود.

Calcium silicates aluminum silicate سیلیکات آلومینیوم کلسیم
یک عامل ضدچسبندگی است که از آن در نمک‌ها و سایر مخلوط‌های خشک استفاده می‌گردد.

Calcium bromate برومات کلسیم

Cabbage کاهو - کلم

Cabosse بادام هندی

Cabot نوعی پیمانیه برابر با ۱۸ یا ۲۷ لیتر

Cabrilla نوعی ماهی خوراکی (بومی دریای مدیترانه)

Cacao کاکائو

Cachaca عرق نیشکر به ویژه نیشکر سفید

Cachaza تفاله نیشکر

Cachexia
نوعی اختلال تغذیه‌ای که نشانه اصلی آن لاغری مفرط و ناتوانی است.

Caciocavallo نوعی پنیر ایتالیایی

Cacotrophy تغذیه نادرست

Cad weed نام نوعی هویج

Caerphilly نام نوعی پنیر است
مراحل ساخت این پنیر همانند پنیر چدار است با این تفاوت که مقدار حرارت دلمه کمتر است.

Caffeine (C₈H₁₀N₄O₂) کافئین
این ماده به‌طور طبیعی در برگ چای، قهوه و کاکائو وجود دارد.

Caffeol روغن قهوه

Cageot دستگاه روغن‌کشی از ماهی

Cake flour
آرد گندم سرخی است که معمولاً از نوع Short-patented بوده و پروتئین آن کمتر از ۱۰٪ می‌باشد.

قرمز را دارد.

Capers ۱ - نوعی چای معطر ۲ - گیاهی است با غنچه‌های گل شبیه گل لادن

Capillary موئینگی

Capillary force نیروی لوله موئین

Caramel کارامل

ماده‌ای است رنگ‌کننده به رنگ قهوه‌ای تیره که از حرارت دادن کنترل شده کربوهیدرات‌هایی مثل دکستروز، ساکارز و شربت مالت به دست می‌آید.

Carasus avium نام علمی درخت گیلاس

Caraway seed زیره سیاه

ادویه‌ای است با طعم شبیه به شوید که به نان و گوشت اضافه می‌شود.

Carbon dioxide (CO₂) دی‌اکسیدکربن

گازی است که در طی تخمیر گلوکز به الکل اتیلیک تولید می‌شود. در مواد غذایی بسته‌بندی تحت فشار به‌عنوان عامل خارج‌کننده هوا مورد استفاده قرار می‌گیرد. - از تجزیه بی‌کینگ پودر اضافه شده به کالاهای نانوازی دی‌اکسیدکربن تولید می‌شود که باعث افزایش حجم فرآورده می‌شود.

Carbonated water آب کربناته

نوعی آب است که از حل کردن دی‌اکسیدکربن در آب تولید می‌شود.

Carboxy methyl cellulose = C.M.C کربوکسی متیل سلولوز

صمغ سلولزی محلول در آب است و به‌عنوان عامل سفت‌کننده، استحکام‌دهنده و اتصال‌دهنده مصرف می‌شود.

Carcas split دونیمه کردن

کشتار دام دارای ۸ مرحله است، مرحله ۵ آن دونیم کردن است که بیشتر بر روی دام‌های بزرگ صورت می‌گیرد.

Cardamon هل

ادویه‌ای است که از دانه رسیده گیاه دو ساله‌ای به نام Ellatria-Cardamomum به دست می‌آید.

عامل مشروط‌کننده، رساننده و بی‌رنگ‌کننده خمیر است.

Calcium citrate سیترات کلسیم

به‌عنوان جذب‌کننده ناخالصی‌های فلزی کاربرد دارد.

Calcium lactate لاکتات کلسیم

از این ماده برای سفت کردن کمپوت میوه‌ها و سبزی‌ها استفاده می‌شود.

Calcium stearoyl lactylate کلسیم استئاریل لاکتیلات

به‌عنوان عامل مشروط‌کننده خمیر، پف‌کننده و امولسی فایر کاربرد دارد.

Calf به گوشت گوساله ۹-۳ ماهه گفته می‌شود

Calorie کالری

مقدار حرارتی که لازم است تا درجه حرارت ۱ سی‌سی آب ۱ درجه سانتی‌گراد بالا رود.

Calorimeter کالری متر

وسیله‌ای که با آن مقدار انرژی مواد غذایی را از حرارت حاصل از سوختن آن ماده با اکسیژن اندازه می‌گیرد.

Camphor کافور

Canada potato سیبزمینی ترشی

Candy اصطلاحی است آمریکایی برای صنایع شیرینی‌پزی یا قنادی

Canned goods کالاهای قوطی‌شده

Cannery کارخانه کمپوت و یا کنسروسازی

Canning industry صنعت کنسروسازی

Canola oil روغن کانولا

این روغن در کانولا تولید شده و از دانه‌های گیاه براسیکا ناپوس و براسیکاراپا که به طریق ژنتیکی اصلاح شده به دست می‌آید و دارای اسید اوروسیک کمی است.

Cantalouup گرمک - طالبی

Canthaxanthin (C₄₀H₅₂O₂) کانتاگزانتین

کاروتنوئیدی است که بیشترین شدت رنگ

کازئینات از خنثی کردن کازئین اسیدی توسط هیدروکسید کلسیم یا سدیم به نحوی که PH آن به ۶/۷ برسد به دست می آید.

Caseogenous ایجاد لخته در پنیر

Caserta peperoni سوسیس ادویه دار

Casing به بخش هایی از بدن حیوان مثل روده و یا معده گفته می شود که بتوان در آنها مواد غذایی ذخیره کرد که ماده ذخیره شده به همراه همان قسمت ها مصرف می شود نظیر پوشش های طبیعی سوسیس و کالباس.

Cassava کاساوا - مانیوک
یکی از گیاهان ریشه ای است که در مناطق حاره رشد می کند.

Caster sugar شکر بسیار نرم

Catabolism کاتابولیسم - سوخت و تجزیه

Catering خدمات غذایی

Catfish گربه ماهی

Cation کاتیون
یونی که دارای بار الکتریکی مثبت است.

Catrilainous fish ماهیان غضروفی

Cattle slaughterhouse کشتارگاه دام

Caustic کاستیک - سود سوز آور

Caviar خاویار

Cavitation کاویتاسیون
نوعی خوردگی مکانیکی است که در پمپ ها اتفاق می افتد به این صورت که وقتی در پمپ، خلاء رخ می دهد بقیه سیال به سرعت فوق العاده بالا برای پرکردن خلاء هجوم برده و با پره های پمپ برخورد کرده و سطح پره ها خرد می شود.

Cayenne pepper=redpepper فلفل قرمز

Cecum سکوم ابتدای روده

Cedarwood oil روغن سدر

Celeriac کرفس وحشی

Celery کرفس

Celery seed تخم کرفس

Carmine کارمین
رنگ قرمز اسید کارمینیک است که از بدن خشک شده حشره COCCUS-CACTI به دست می آید.

Carnuaba wax موم کارنوبا
سخت ترین موم شناخته شده

Carob ماده ای است جانشین کاکائو
دانه کاروب را از نیام آن خارج می کنند سپس آن را برشته کرده و خرد می کنند. پودر حاصل شبیه پودر کاکائو است.

Carob gum صمغ کاروب

Carotenase کاروتناز
آنزیم سفیدکننده آرد

Carotene کاروتن
یک رنگ خوراکی و پروویتامین است از هیدروکربن های زیرگروه کاروتنوئیدها است که به رنگ قرمز، زرد و نارنجی دیده می شود.

Carotenoid کاروتنوئید
جزو فراوان ترین رنگدانه ها است از سری هیدروکربن ها می باشد و از ۸ واحد ایزوپرن تشکیل شده است.

Carrelat نوعی سوسیس
(روده پرکرده با گوشت و ادویه)

Carrot هویج
ریشه گیاه است و منبع ویتامین (A)

Carsia papaya نام علمی گیاه پاپایا
از گیاهان دارویی

Cartridge brass
قالب های ماکارونی در گذشته از جنس برنج یا Cartridge brass بوده است.

Carum carvil زیره

Carvene اسانس زیره

Caryopsis گندمه

Casein کازئین
پروتئین عمده شیر است

Caseinate کازئینات
این ماده شکل قابل حل کازئین است.

گیاهی است از خانواده کاسنی (Camposita) که در منابع مختلف از آن به عنوان ستاره گیاهان دارویی نامبرده شده است.

Chard چغندر برگی

Chealate کمپلکس‌کنندگی

Cheesary کارخانه پنیرسازی

Cheese پنیر

محصولی است که از لخته شدن کازئین شیر با آنزیم یا باکتری‌های تولیدکننده اسید به دست می‌آید.

Cheese analogues

محصولاتی‌اند نظیر پنیر که از پروتئین شیر و چربی‌های گیاهان ساخته می‌شوند.

Cheese cloth پارچه مورد استفاده پنیرسازی

Cheese hoop استوانه پنیرسازی

Cheese powder پودر پنیر

فرم خشک شده پنیر است و با انجام فرایند روی پنیری که حاوی ۴۵-۳۵٪ مواد جامد است آن را تبدیل به پودر می‌کنند.

Cheese press دستگاه پنیرسازی

Cheese rind خلال پنیر

خلال پخته و نسبتاً چربی گرفته که از پنیر تهیه شده و خوراکی می‌باشد.

Cheese trier

تیغه آزمایش پنیر از این تیغه برای نمونه برداری پنیر جهت آزمایش استفاده می‌گردد.

Cheese vat وان پنیرسازی

پنیر مانند - پنیری - دارای خاصیت یا بوی پنیر

Cheesy

Chemical agent ماده شیمیایی - عامل شیمیایی

Chemical preservative مواد نگه‌دارنده شیمیایی

دسته‌ای از مواد شیمیایی که برای افزایش ظرفیت انباری مواد غذایی مصرف می‌گردد.

Chemical solvent تراکم شیمیایی

Chemoautotroph

موجود زنده‌ای که از مواد معدنی به عنوان منبع

ادویه‌ای است که از میوه رسیده گیاه *Apium-graveolens* به دست می‌آید و متعلق به خانواده جعفری است.

Celiac اختلال ناشی از بدی جذب ماده غذایی **disease**

Cellobiose سلوبیوز

نام دی‌ساکاریدی است و واحد تکرارشونده در ساختمان سلولز

Cellophane سلوفان

نام ورقه‌هایی است شفاف که از سلولز تهیه می‌شوند.

Cellucream سلوکریم

ژاپنی‌ها در سال‌های اخیر ذراتی با قطر کمتر از ۱ میکرون از سلولز تهیه کرده‌اند که به دلیل ماهیت ساختمانی خود می‌توانند آب جذب کنند و در دهان احساسی نظیر مصرف مواد چربی ایجاد کند این محصول به عنوان یا جایگزین برای بخشی از چربی موجود در مارگارین‌های کم کالری و سس‌های سالاد مصرف می‌گردد.

Cellulase آنزیم تجزیه‌کننده سلولز

Cellulose (C₆H₁₀O₅)_n سلولز

یکی از پلیمرهای کربوهیدراتی است که از واحدهای گلوکز تشکیل شده است.

Cephalosporin

آنتی‌بیوتیکی که توسط قارچ سفالوسپوریوم تولید شده و سنتز دیواره سلولی باکتری‌ها را متوقف می‌کند.

Cereal فراورده‌های فرعی غلات **by product**

Cerebroside سربروزید

گروهی از اسفنگولیپیدها هستند که در ساختمان خود دارای قند (معمولاً گالاکتوز) هستند و از این نظر گلیکولیپید محسوب می‌شوند این ترکیبات در گیاهان و به خصوص غلات وجود دارند.

Chaff کاه و مزل

Chamomile بابونه

ماده سبزی که در گیاهان وجود داشته و غذاسازی یا آماده‌سازی این گیاه وابسته به وجود این ماده است.

Chlorophyll bearing محتوای کلروفیل

Chlorosis زرد شدن بافت‌های گیاهی

Chochineal کوشینیل

جزو رنگدانه‌های حیوانی است که از نوعی حشره که در مرحله تخم‌ریزی به شدت قرمز رنگ می‌شود استخراج می‌شود.

Chock apple سیب ترش

Chock pear گلابی کال - گلابی نارس

Chocolate شکلات

محصولی است جامد یا نیمه پلاستیکی که از لیکور شکلات به دست می‌آید.

Chocolate cream خامه شکلاتی

Chocolate liquor لیکور شکلات

(برای توضیحات بیشتر به Cocoa-liquor مراجعه شود.)

Choice hand picked محصولات دست‌چین

Cholate agar

محیط پیشنهادی برای جداسازی و تفکیک آن‌تروباکتریاسه‌های پاتوژن به‌ویژه گونه‌های سالمونلا و شیگلا

Choline کولین

از گروه ویتامین (ب) کمپلکس است در آب محلول است و نقش مهمی در اعمال عصبی و متابولیسم چربی‌ها به‌عهده دارد و در زرده تخم‌مرغ، جگر و غلات وجود دارد.

Chondrus Crispus کوندروس کریسپوس

خزه ایرلندی، از این خزه صمغ کاراگینان استخراج می‌شود.

Chorley wood روشی است صنعتی در تولید نان

در این روش عمل آماده کردن خمیر و عمل‌آوری آن به‌وسیله روش‌های مکانیکی صورت می‌گیرد. در این ارتباط از مخلوط‌کن‌های دور قوی استفاده می‌شود.

انرژی و از دی‌اکسیدکربن به‌عنوان منبع کربن استفاده می‌کند.

Cheri moya چری مویا

نوعی از میوه‌های نواحی گرمسیری

Cherry گیلاس

Cherry sour آلبالو

Chervil چرویل

نام ادویه‌ای است از خانواده جعفری

Cheshire نام نوعی پنیر

بعد از پنیر چدار رایج‌ترین پنیر سخت و فشرده در انگلیس است و تفاوت آن با پنیر چدار در ترشی بیشتر و بافت ناپیوسته آن است.

Chest nut شاه بلوط

Chewing gum آدامس

Chia oil روغن چیا

روغن دانه هر یک از گیاهانی که متعلق به *Salvia* می‌باشد چیا نام دارد. این روغن عمدتاً از اسیدهای لینولئیک و لینولنیک تشکیل شده است.

Chicle چیکل

شیره درخت *Sapodilla* است و از مواد طبیعی جویدنی است و به‌عنوان بیس آدامس استفاده می‌شود.

Chicory کاسنی

Chill room اتاق سرد - سردخانه بالای صفر

Chilling injury سرمازدگی میوه‌ها و سبزی‌ها

Chilling rate سرعت خنک‌کنندگی

Chinese leaf کلم برگ چینی

این نوع کلم به‌عنوان سبزی خام در سالاد استفاده می‌گردد و دارای طعم و مزه مطبوع است و به‌طور معمول در صنعت کاربردی ندارد.

Chiquibul چیکویبل

این ماده منشاء گیاهی دارد و به‌عنوان بیس آدامس مصرف می‌شود.

Chisel سبوس غلات

Chlorination کلردار کردن - کلر زدن

Chlorophyle کلروفیل - سبزینه

امروزه در تجارت برای تولید این نوع خامه از خامه جداشده با ۵۵٪ چربی استفاده می‌گردد.

Clove **میخک**

ادویه‌ای است که از جوانه نارس میخک به دست می‌آید و بسیار معطر است.

Clump **کلوخه**

Co **جریان هم جهت - جریان همسو**
current

مورد استفاده در خشک کن‌ها

Coagulase

نام آنزیمی است که در شیر موجود است و جهت انعقاد محلول فیبرینوژن (توسط شیر) به کار می‌رود.

Coagulate **منعقد کردن**

Coagulation **لخته شدن - منعقد کردن**

Coarse cereals **غلات خشبی**

Coated paper **کاغذ پوششی داده شده**

کاغذی است که با چند لایه مواد پلاستیکی مختلف ترکیب شده است که دارای مزایای بسیاری است.

Cocoa butter **کره کاکائو**

از فشردن لیکور شکلات حاصل می‌شود.

Cocoa butter equivalent (CBE)

چربی مشابه کره کاکائو

Cocoa liquor **لیکور کاکائو**

بعد از تف دادن و خرد کردن دانه کاکائو لیکور به دست می‌آید. از لیکور، پودر کاکائو و کره کاکائو حاصل می‌شود و ماده اصلی تشکیل دهنده شکلات در صنعت شکلات سازی است و لیکور شکلات نام دارد.

Cocoa powder **پودر کاکائو**

ماده حاصل از فشردن دانه کاکائو است. برای تولید این پودر مراحل خرد کردن و سائیدن صورت می‌گیرد.

Coconut **نارگیل**

منبع گوشت و روغن نارگیل است.

Coconut oil **روغن نارگیل**

Churn **کره گرفتن**

در انگلستان عمل کره گیری در ظرفی به نام Churn انجام می‌شود

Churning **کره زنی**

Chutney **چاشنی**

Chylomicron

یک ذره خیلی کوچک حاوی چربی که با یک لایه نازک پروتئین احاطه شده است که در نتیجه این عمل ترکیب به دست آمده بهتر از خود چربی در آب حل می‌شود.

Cider vinegar stock **سرکه آب سیب**

محصولی است که از تخمیر الکلی و تخمیر استیکی عصاره یا کنستانتره سیب تولید می‌گردد.

Cinnamon **دارچین**

ادویه‌ای است که از درخت همیشه سبز Cinnamomum cassia به دست می‌آید.

Citral **سیترال**

بوی مرکبات ایجاد می‌کند و به صورت مایع زرد رنگ است و در لیمو و روغن مرکبات وجود دارد.

Citral agar **محیط کشت ژله سیترا برای شیگلایا**

Citric acid (C₆H₈O₂) **اسید سیتریک**

از تخمیر محلول‌های قندی توسط کپک‌ها تولید می‌شود.

Citrus oil **روغن مرکبات**

ماده‌ای است طعم‌دهنده که از فشردن پوست مرکبات به دست می‌آید.

Cleaning in place = C.I.P **تمیز کردن در جا**

این عمل برای تمیز کردن لوله‌ها، مبدل‌های حرارتی، هموژن‌کننده‌ها کاربرد دارد. بدین صورت که جریان شوینده در تانک نگه‌داری با سرعت زیاد در تمام قسمتهای دستگاه چرخانده می‌شود.

Clear flour **آرد کلیر**

قسمتی از آرد Straight است که بعد از جدا کردن آرد Patent به دست می‌آید.

Clearing **زالال کردن**

Clotted cream **خامه سفت**

Colony counter	کلونی (پرگنه شمار)	Cod liver oil	روغن کبد ماهی
Colostrum	کلستروم - آغوز	Coefficient of performance = C.O.P	ضریب کارایی
	اولین شیری که بلافاصله بعد از زایمان گوساله تولید می‌شود.		به عنوان مثال نسبت گرمای جذب شده توسط ماده سرمازا هنگام عبور از اوپراتور به معادل گرمای انرژی داده شده به کمپرسور می‌باشد.
Colylisin	کولی لیزین	Coenzyme	کوآنزیم
	لیزینی است که توسط اشرشیاکلی تولید می‌شود.		اگر در ساختمان کوفاکتوری ویتامین به کار رفته باشد آن کوفاکتور، کوآنزیم نامیده می‌شود.
Commercial sterility	استریلیته تجارتي	Cofactor	کوفاکتور
	فرایندی است حرارتی که در دمای ثابت بر روی یک محصول غذایی مشخص انجام می‌گیرد به طوری که جمعیت میکروبی به صفر نمی‌رسد ولی احتمال وجود میکروب به قدری کم است که محصول تولیدی را یک محصول مطمئن گویند.		موادی اند غیر پروتئینی که در ساختمان یک آنزیم وجود دارند و سبب می‌شود آنزیم بتواند اثر خود را ظاهر سازد.
Common mint	نعناع صحرائی	Cofused flour beetle	
Compenstion	تخفیف یا کاهش یک مزه به وسیله مزه دیگر		سوسک محصولات غذایی خشک انباری مثل آرد، غلات، نخود، لوبیا و ...
Comphor tree	کافور	Coil steam	کویل بخار
Complementary products	محصولات مکمل	Cold pack process	فرایند بسته بندی سرد
Compoaster	کمپرسور		یک روش کنسروسازی است که در آن روی سبزیجات یا میوه‌ها آب جوش ریخته شده و بی‌درنگ آنها را در ظروف داغ می‌ریزند و قبل از بسته بندی آب یا شربت داغ بر روی آن ریخته می‌شود و سپس قوطی‌ها استریل شده و در دمای انجماد نگهداری می‌شوند.
	عمل استاندارد کردن چربی در این دستگاه انجام می‌شود.	Cold test	آزمایش سرما
Component	ماده متشکله		آزمایشی است برای تعیین درجه حرارتی که در آن کدر شدن یا لخته شدن یک نمونه روغن با کاهش تدریجی دما شروع می‌شود.
Compressed yeast	مخمر فشرده	Coleoptile	کولئوپتیل
	میزان رطوبت محتوی آن ۶۹-۷۱٪ است باید در سردخانه یا یخچال نگهداری شود از طرفی به صورت منجمد نیز قابل استفاده است.		غلاف روی ساقچه
Concentration coefficient	ضریب غلظت	Collagen	کلاژن
Concentric	مبدل حرارتی لوله‌ای تودرتو		جزو پروتئین‌های بافت پیوندی است و در آب و محلول‌های نمکی نسبتاً نامحلول است.
	نوعی مبدل است که به صورت صفحه‌ای و لوله‌ای توأم طراحی شده است. این دستگاه قابل کار در فشار ۲۰۰ کیلو پاسکال برای مایعات ویسکوز است.	Collander	گشنیز
Condensate	مایع حاصل از بخار	Collard	کولارد
Condensation	تراکم		نام نوعی کلم
Conditioning	عملیات مشروط کردن		
	این عمل در اصل عبارت است از تعدیل مقدار		

Corn curl	پفک حلقوی ذرت
Corn flour	آرد ذرت
	از آسیاب کردن و الک کردن ذرت به دست می آید.
Corn meal	
	از خرد کردن ذرت زرد یا سفید به دست می آید.
Corn oil	روغن ذرت
	روغن حاصل از جوانه ذرت است. حدود ۸۰ تا ۸۵٪ کل اسیدهای چرب این روغن را اسیدهای چرب غیراشباع لینولئیک و اولئیک تشکیل می دهد.
Corn starch	نشاسته ذرت
	از آندسپرم ذرت به دست می آید حاوی مولکولهای آمیلوز و آمیلوپکتین است به فرمهای ریز و درشت نیز وجود دارد گاهی اوقات نشاسته مروارید نامیده می شود.
Corn sugar vinegar	سرکه قند ذرت
	محصولی است که از تخمیر الکلی و استیکی قند ذرت به دست می آید و به عنوان یک اسیدی کننده در مواد غذایی عمل می کند.
Corn syrup	شربت ذرت
	ماده شیرین کننده ای است که به حالت مایع ویسکوز وجود دارد دارای قند مالتوز دکسترین، دکستروز و سایر پلی ساکاریدها است. امروزه این شربت را به جای شکر یا ساکارز مصرف می کنند.
	نشاسته ذرت اصلاح شده
Cornstarch and modified	
	اسیدی نشاسته ای است که از حل کردن نشاسته ذرت در محلولهای اسیدی رقیق در درجه حرارت های بالا به دست می آید.
Corrugated	شیاردار
	مخصوص سطح کلیه غلتک های خردکننده شیاردار یا مضرس می باشد که این شیارها در طول غلتک ها کشیده شده اند و با محور غلتک زاویه کمی دارند.
Corydalis	شاه تره

	رطوبت و پخش یکنواخت آن در تمام دانه ها.
Conductivty	هدایت حرارتی
Conge	
	دستگاهی است که در آن مواد اولیه شکلات و شیرینی را ریخته و تبدیل به خمیری صاف با ویسکوزیته پایدار می کند.
Conjugated	مزدوج - قرینه
Connoisseur = flavourist	طعم شناس
Consentrate	تغلیظ کردن
Consistency	قوام
	در حقیقت ویسکوزیته ظاهری ماده غذایی است.
Contaminant	آلوده کننده
Contamination	آلودگی
Continous agitating cooker	
	دستگاهی است برای پخت میوه ها و سبزی ها در صنعت کنسروسازی
Controlled	غذا دادن با کنترل میزان آن
	feeding
Convection	جابجایی - همرفت
Conveying	انتقال دادن
Cooked flavour	طعم پخته
Cooking oil	روغن طبخ
Copra	کوپرا
	فرم خشک شده گوشت نارگیل است.
Coriander seed	دانه گشنیز
	میوه رسیده و خشک شده (Coriandram sativum) است مزه معطر و مطبوعی دارد و در فرآورده های گوشتی مصرف می شود.
Corn	ذرت
Corn ball	پفک کروی ذرت
Corn beer	
	یک محصول جانبی از فرایند گرفتن عصاره گوشت است بدین صورت که گوشت جوشیده شده که از آن شیر گرفته شده است جمع آوری کرده سپس با NaNO_3 مخلوط کرده و کنسرو می کنند.

نمک اسیدی اسید تارتاریک است به صورت پودر و کریستال در دسترس است. در پودر پخت به عنوان عامل آزادکننده گاز CO_2 و افزایش دهنده حجم به کار می رود.

مسمومیت با گوشت (Creatotoxism (meatpoisoning)

سبد ماهیگیری Creel

گوشتخواری Creophagism

کاغذ کرب دار Creped paper

نوعی کاغذ مقاوم به کشش جهت بسته بندی

نان خشک Crisp bread

پیوند عرضی Cross link

نشاسته اتصال یافته Cross linked starch

در میان نشاسته‌های تغییر یافته، نشاسته‌های فسفات از همه مهمتر است در مواردی عمل استری شدن یک گروه فسفات با ۲ عامل هیدروکسیل نشاسته صورت می‌گیرد که اغلب این ۲ گروه متعلق به ۲ زنجیره مولکولی مختلف نشاسته مجاور یکدیگر می‌باشد. به این ترتیب پلی میان زنجیره‌ها برقرار می‌شود و نشاسته حاصل موسوم به نشاسته اتصال یافته است.

صمغ گراون Crown gum

این ماده منشاء گیاهی دارد و به عنوان ماده جویدنی در بیس آدامس مصرف می‌گردد.

روغن خام Crude oil

ترد Crumbly

خرده‌های نان Crumbs

سخت پوستان Crutcea

کرایوژن - سرمازا Cryogon

کریستالیزاسیون - تبلور Crystalization

کریستالوئید Crystalloid

گراهام شیمیدان انگلیسی با به کارگیری غشاهای گیاهی و حیوانی وضعیت عبور ذرات موجود در محلول را از غشاها مورد مطالعه قرار داد. او متوجه شد تمام موادی که می‌توانند از غشاء عبور کنند در حالت جامد دارای ساختمانی کریستالی هستند. گراهام این دسته از مواد را کریستالوئید

Cotoneaster شیر خشت

نام گیاهی است دارویی

Cottage پنیر کوتاژ

این نوع پنیر از نوع نرم و انعطاد یافته با اسید است.

Cotton seed oil

روغنی است که از بذر گیاهی به نام پنبه به دست می‌آید.

Cotyledon لپه

گل کلم Couliflower

کومارین Coumarin ($C_9H_6O_2$)

بویی شبیه نارگیل دارد.

Couching کونچینگ

عبارت است از آخرین مرحله مخلوط کردن ترکیبات شکلات که تأثیر زیادی بر روی طعم شکلات دارد.

Chemical quality index=CQI

اندیس کیفیت شیمیایی

کراکر Cracker

در واقع نوعی بیسکوئیت است با این تفاوت که در تکنولوژی آن از فرآیند تخمیر استفاده می‌کنند.

Cracker flour

آردی است حاوی ۱۰/۵-۹٪ پروتئین و از گندم نرم به دست می‌آید قدرت جذب آن کم است و برای مخلوط شدن به زمان کوتاهی نیاز دارد.

عصاره توت قرمز Cranberry extract

یک رنگ قرمز طبیعی است که نسبت به تغییرات PH مقاوم است. این رنگ فقط در محیط‌های اسیدی مثل نوشابه‌ها مصرف می‌شود.

اتوکلاو بدون سبد Crateless

متخصص غلات Crealist

خامه - سرشیر Cream

پنیر خامه‌ای Cream cheese

پنیری است نرم با طعمی ملایم غنی از اسید لاکتیک و از خامه با ۴۵٪ چربی تهیه می‌شود.

کرم تارتار Cream of tartar ($C_4H_5KO_6$)

Cyclohexyl fumarate **سیکلوهگزایل فومارات**
 مایع بی‌رنگ معطرکننده‌ای است که به صورت سنتتیک تهیه می‌شود و به‌جای طعم سیب و آلو در آشامیدنی‌ها و آب‌نبات‌ها مصرف می‌شود.

Cylamic acid **اسید سیلامیک**
 یکی از مواد شیرین‌کننده مصنوعی است که در آب محلول بوده و شیرینی آن ۳۰ برابر ساکارز است.

Cyneol **اسانس دارچین**

Cysteine (C₃H₇NO₂S) **سیستین**
 یک آمینو اسید غیرضروری است که به‌عنوان مکمل رژیمی مصرف می‌گردد تا از اثر انهدامی و مضر اکسیژن بر ویتامین‌ها جلوگیری کند.

Cystin (C₆H₁₂N₂O₄S₂) **سیستین**
 یک آمینو اسید غیرضروری است که به‌عنوان مکمل رژیمی مصرف می‌گردد و در الکل کمی محلول است.

نام‌گذاری کرد.

Cucumber **خیار**

Cucurbitaceae **خانواده کدوئیان**

Culture **کشت دادن**

Cumin seed **دانه زیره سبز**
 میوه رسیده Cuminum-cyminum است به‌صورت پودر مصرف می‌شود و دارای طعم تند ولی مطبوع است.

Cummin **زیره سبز**

Cupric nitrate **نیترات کاپریک**
 منبع تأمین مس است.

Curing **معنی لغوی: نگهداری و جمع کردن**
 مراحل Curing غذایی شامل خشک‌کردن در آفتاب - دودی کردن و نمک‌سود کردن به‌صورت خشک است.

پودر زردچوبه هندی (کاری) **Curry powder**
 مخلوط ادویه‌هایی است که در سس‌ها و فراورده‌های گوشتی مصرف می‌شود. ادویه‌های تشکیل‌دهنده این مخلوط شامل گشنیز، زنجبیل، میخک، دارچین، فلفل قرمز و نمک و پیاز می‌باشد.

Cuter molding machine **ماشین قالبی**
 یکی از ماشین‌آلات شکل‌دهی به خمیر بیسکوئیت است. در این نوع از ماشین خمیر به‌صورت ورق در نمی‌آید، بلکه طرح و شکل مورد نظر روی غلتک حک شده و این غلتک در درون ماشین قرار دارد و در موقع کار خمیر با فشار وارد قالب شده و شکل آن را به خود می‌گیرد و به‌وسیله کاردی بریده شده و از غلتک جدا می‌شود.

Cutlet **کتلت**

Cyanocobal amin (C₆₈H₈₈N₁₄O₁₄P) **سیانوکوبال آمین**

ویتامین B₁₂ ویتامین محلول در آب

Cyclohexyl acetate **سیکلوهگزان استات**
 مایع بیرنگ معطرکننده‌ای است که بوی میوه دارد و به‌جای طعم سیب، موز، شاه‌توت و تمشک کاربرد دارد.

D, d

Decantation	دکانتاسیون	Dactyllops coccus costa	حشره‌ای که از لاشه مؤنث آن رنگ خوراکی قرمز گرفته می‌شود.
در صنعت چندین سیستم جداسازی برای جزء به جزء کردن روغن به کار می‌رود که یکی از آنها دکانتاسیون یا ظرف به ظرف کردن است.		Dainty	خوراک لذیذ
Decimal reduction time = D value		Dairy	فراورده‌های لبنی
به توضیحات D value مراجعه شود.		Damask rose = persianrose	گل محمدی
عمل جوشاندن (پختن) -		Damson	آلو
Decoction	عصاره‌گیری	Danish agar	آگار دانمارکی
Decontamination factor	عامل رفع آلودگی	Dark winter wheat	گندم زمستانه سیاه
Decoulement	نقطه ابتدایی ذوب	(از آن برای تهیه نان استفاده می‌شود.)	
Deep fat fry	سوخاری‌سازی با روغن	Date	خرما
Deep fat fry	برفک‌زدایی - نرم‌کردن مواد غذایی	Deamination	دآمیناسیون - آمین‌زدایی
Defrost	منجمد	برداشتن گروه آمین از آمینو اسید	
Degree baume	درجه بومه	Deapasilitor	دیپازیتور
معمولاً قدرت محلول‌های سود برای تصفیه قلیایی براساس وزن مخصوص تعیین و برحسب درجه بومه تعیین می‌گردد.		دستگاه کیک‌ریز که خمیر کیک را در قالب مربوطه جای می‌دهد.	
Degumming	صمغ‌گیری	خارج کردن اکسیژن از محتوی	
دهیدراتاسیون - آب‌زدایی -		Dearation	قووطی
Dehydration	آب‌گیری	Debittered	خارج کردن مواد تندمزه از یک ماده خوراکی
Dehydro ascorbic acid	یک شکل اکسید شده اسکوربیک اسید	Deboning	استخوان‌گیری
ویتامین (ت) که ۲ اتم هیدروژن از دست داده ولی می‌تواند مانند یک ویتامین نقش داشته باشد.		این عمل بعد از کشتار دام صورت می‌گیرد.	
Delay phase	فاز تأخیر	Decanol	دکانول
Demersal	دمرسال	مایع بی‌رنگ مقاوم و طعم‌دهنده‌ای است که به صورت سنتتیک ساخته می‌شود و دارای رایحه پرتقال است.	

Desalting	نمک زدایی
Descaling	فلس گیری از ماهی
Desolventizer	دستگاه حلال زدا
	مورد استفاده در صنعت روغن کشی
Desolventizer Toster(D.T)	دستگاه حلال زدا - خشک کن
	این دستگاه در کارخانه روغن کشی مورد استفاده قرار می گیرد. برای تبخیر حلال از روغن و خشک کردن
Desoxy colate lactoseagar	محیط کشت ژله ای دزوکسی کلات لاکتوز برای سالمونلا
Desoxy colate sitrate agar	محیط کشت ژله ای دزوکسی کلات سیترات برای سالمونلا
Dessert wines	شراب های سرد
	شراب هایی که بعد از غذا مصرف می شوند.
Destoner	شن گیر
	برای تمیز کردن گندم به کار می رود بدین صورت که گندم به طرف پائین و شن ها به طرفین رفته و خارج می شوند.
Detergent	مواد شوینده - پاک کننده
	و هر ماده ای که کشش سطحی آب را کاهش دهد.
	تغییرات نامطلوب - فساد
Deterioration	اولیه
Deterioration	فساد
Dewaxing	موم گیری
	مرحله ۵ از فرایند تصفیه روغن می باشد.
Dextran (C₆H₁₀O₅)	دکستران
	صمغی است که از تخمیر قند توسط گونه ای از باکتری به نام Leuconostoc ساخته می شود.
Dextrin	دکسترین
	در اثر حرارات، اسید و یا آنزیم بر روی نشاسته به دست می آید. از دکسترین های محلول در آب سرد به عنوان ناقل مواد معطر استفاده می شود.

نام نوعی ماهی است و از لحاظ لغوی دمرسال به معنی غوطه ور است و در مورد تمام ماهیانی که کار می رود که در بستر دریا و یا نزدیک آن زندگی می کنند.

Demineralization گرفتن مواد معدنی

Demister جداکننده توری فلزی

Denaturation دناتوراسیون پروتئین

عبارت است از تخریب ساختار ۳ بعدی ساختمان پروتئین ها و از دست دادن عملکرد بیولوژیکی آنها

Denatured protein پروتئین دناتوراسیون شده - پروتئین غیرطبیعی شده

هر تغییری که در ساختمان ۲،۳،۴ پروتئین صورت گیرد سبب دناتوراسیون می شود و شکل فضایی مولکول تغییر می کند ولی دچار از هم گسیختگی نمی شود.

Denist absolut وزن مخصوص مطلق

Denist relative وزن مخصوص نسبی

احیاء شدن نیتريت به نیترات یا گاز

Denitrification ازت

Density چگالی

Dent corn گونه ای از ذرت به نام ذرت دندان دانه های این گونه در قسمت تاج خود دارای تورفتگی است و نشاسته آندوسپرم آن از ۲ نوع نرم - آردی و سخت - شفاف است.

Deodorization بوگیری

یکی از مراحل فرایند مواد غذایی است و در مورد محصولات نظیر خامه، روغن و ... به کار می رود. به عنوان مثال در مورد محصولی نظیر روغن مرحله بوگیری مرحله ۴ از فرایند می باشد.

Deoxycholic acid اسید کولیک

(C₂₄H₄₀O₄)

یک امولسی فایر است که به صورت پودر کریستالی است در آب غیر محلول است و به پودر سفیده تخم مرغ اضافه می شود.

غلیظ‌شونده با برش (گاهی اوقات مایع منبسط‌شونده هم نامیده می‌شود) می‌گویند.

Dill **شوید**

Dill seed **تخم شوید**

Anethumgraveolens میوه رسیده گیاه است بوی تندی دارد و در سس‌ها کاربرد دارد.

Dill weed **برگ شوید**

ادویه‌ای است که از برگ گیاه شوید به دست می‌آید برخلاف تخم شوید که دارای طعم تلخ کافوری است برگ این گیاه دارای مزه و رایحه مطبوع است.

Dilute **رقیق - رقیق کردن**

Dimethylpoly siloxane **دی متیل پلی سیلوکان**

یک عامل ضدکف است. به روغن‌ها و چربی‌ها اضافه می‌شود. هنگام حرارت دادن از پاشیدن روغن به اطراف جلوگیری می‌کند و همچنین در حین تصفیه قند از تشکیل کف جلوگیری می‌کند.

Dipentene **اسانس جوز هندی**

Dipicolinic acid=DPA **اسید دی پی کلونیک**

این اسید سبب افزایش مقاومت دمایی میکروب‌ها می‌شود.

Dipolar molecules **مولکول‌های دوقطبی**

Dipotassiumphosphate(K₂HPO₄) **دی پتاسیم فسفات**

نمک دی پتاسیم اسید فسفریک است به عنوان بافر برای مواد غذایی فرایند شده کاربرد دارد. همچنین در برخی‌ها نقش امولسیون‌کنندگی دارد.

Dipsa **غذاهائی که تشنگی به وجود می‌آورند.**

تبخیرکننده انبساط مستقیم

Direct expansionevaporator

در این تبخیرکننده‌ها ماده سرمازا در داخل ماریچ تبخیرکننده بخار می‌شود.

Discoloration **تغییر رنگ - رنگ پریدگی**

Disk huller **دستگاه پوست‌گیر صفحه‌ای**

این دستگاه در صنایع روغن‌کشی برای

Dextrose (C₆H₁₂O₆) **دکستروز**

ماده قندی است که به صورت صنعتی از اثر حرارت و اسید و یا آنزیم‌هایی بر نشاسته به دست می‌آید.

Dark firm dry=DFD

اصطلاحی است برای گوشت‌های تیره‌رنگ سفت و خشک

Dibasic amino acids

آمینو اسیدی که شامل یک اتم نیتروژن ثانویه است مانند لیزین - آرژنین و هیستیدین
قطعه‌قطعه کردن - به شکل مکعب درآوردن

Dicing

Die **قالب**

Dietary energy supplies

کل انرژی تولیدی از جیره غذایی

Dietary requirements **احتیاجات غذایی**

Dietetic **علم پرهیز غذا**

Dietetic food

غذاهای گلچین شده جهت استفاده برای بیماریهای به خصوص و یا افرادی که تحت رژیم قرار دارند.

Diffusion **نفوذ - تراوش**

Diffusion Layer **لایه منتشر**

این لایه آب دارای قدرت اتصال کمی است و به شکل ضعیفی به لایه جذبی متصل است. ضخامت این لایه ۸۰۰ آنگستروم است.

Digest **هضم شدن**

Digester **هضم‌کننده**

Diglyceride **دی گلیسیرید**

یک امولسی فایر لیپوفیلیک است که از استریفیکاسیون مستقیم ۲ اسید چرب با گلیسرول یا استریفیکاسیون داخلی بین گلیسرول و سایر تری گلیسیریدها تولید می‌شود.

Dilatant

اگر افزایش سرعت برش یک مایع موجب زیاد شدن لزجت ظاهری آن می‌گردد به آن مایع

(نمک‌های کلسیم و سولفات و فسفات) که به محصولات نانواپی می‌افزایند تا خمیر گلوتن سفت گردد.

Dough مرحله عمل‌آوری خمیر development

Dough dividing چانه‌گیری

یکی از مراحل تولید نان صنعتی است. در این مرحله به‌وسیله دستگاهی به نام Dough dividing توده خمیر به قطعاتی با وزن معین تقسیم می‌شود.

یک روش سنجش جریان می‌باشد.

Doupler shift

Doypack دوپیک

نوعی بسته‌بندی ۲۵۰ میلی‌لیتری برای بسته‌بندی آب‌میوه

Drained weight وزن بدون آب

Drasophila melanogaster لارو مگس سرکه

Dressing پوست‌کنی

کشتار دام دارای ۸ مرحله است که مرحله ۳ آن پوست‌کنی است.

Dressing percentage

بازده یا راندمان در دام‌های کشتاری و طیور

Dried butter milk کشک

Dried skim milk شیر بدون چربی خشک‌شده

Drinkable آشامیدنی

Drum drier خشک‌کن غلتکی

برای تولید محصولات پودری به کار می‌رود سطح انتقال حرارت در این سیستم، یک سطح داغ است بنابراین احتمال صدمه دیدگی حرارتی محصول وجود دارد.

Dry bulb temperature درجه حرارت خشک

Dry ice یخ خشک - گاز کربنیک جامد

Drying zone لایه در حال خشک‌شدن

توضیح: در ساختمان خشک‌کن‌های سیلویی یک صفحه مشبک فلزی قرار دارد که مواد مورد نظر به‌عنوان مثال دانه‌های غلات بر روی این صفحه

پوست‌گیری از دانه‌های روغنی می‌باشد.

Disodium phosphateduohyrate

دی‌سدیم فسفات دئوهیدرات ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$)

یک ماده امولسی فایر است که از آن در پنیرهای فرایند شده برای ایجاد بافت یکنواخت و نرم استفاده می‌شود.

Dispersed phase فاز معلق

Dispersibility ویژگی تعلیق‌پذیری

Dissociated تفکیک‌شده

Distillation تقطیر

Distilled مونوگلیسرید تقطیری monoglyceride

امولسی فایری است که حاوی حداقل ۹۰٪ مونوگلیسرید مشتق شده از چربی خوراکی و گلیسرین است.

Dockage

در حقیقت کل مواد خارجی موجود در گندم است این واژه در آمریکا و کانادا کاربرد دارد.

Dodecyl gallate دودسیل گالات

آنتی‌اکسیدانی است که به پنیر خامه‌ای، خمیر سیب‌زمینی کوبیده، مارگارین، چربی‌ها و روغن‌ها اضافه می‌شود.

Dosing pump

پمپ‌هایی که در مدت زمانی مشخص مقدار معینی از مایع را پمپ می‌کنند.

Double cream خامه پرچرب - خامه دوپل

این خامه حاوی حداقل ۴۸٪ چربی است و فقط در فشارهای خیلی پائین هموژنیزه می‌شود.

Double gloucester

نوعی پنیر سخت فشرده انگلیسی است و از بافتی نرم و طعمی ملایم برخوردار است.

Double pipe heatexchanger

مبدل حرارتی و دو لوله‌ای

Double seaming دربندی مضاعف

Dough conditioner مشروط‌کننده خمیر

مخلوطی است از مخمر و نمک‌های معدنی

این گندم عبارتند از: آرد دوروم، گرانول دوروم، سمولینای دوروم.

Dust

در حقیقت پوسته دانه‌های غلات مانند گندم است که در طول جابجایی و در اثر برخورد و اصطکاک از دانه جدا شده و در بسیاری از مواقع به اشتباه گرد و خاک تفسیر می‌گردد.

Dutch cheese پنیر هلندی

D value مقدار D - عدد D

مدت زمانی از دما دادن محصول که ۹۰٪ از تعداد اسپورهای اولیه محصول در دمای معین حذف شوند، مقدار D یا D value نام دارد.

Dyox دیوکس

نام تجارتي کلرور اکسیژن که برای اصلاح آرد کاربرد دارد.

Dyspepsia سوء هاضمه

Dystrophy

سوء تغذیه - اختلال تغذیه‌ای - ناهنجاری در رشد

قرار می‌گیرند و به‌طور یک پارچه در یک مرحله خشک نمی‌شوند بلکه در هر مقطعی از زمان لایه‌هایی از دانه‌ها در ارتفاع معینی از سطح بستر در حال خشک شدن هستند که به این لایه، لایه در حال خشک شدن می‌گویند.

Dull کمرنگ - کدر

Dumpling

قطعاتی خمیری است که در داخل آن گوشت قرار گرفته و سپس پخته می‌شود.

Durum flour آرد دوروم

پودر نرم حاصل از گندم دوروم است که به‌خوبی نرم شدن تا از الک نمره ۱۰۰ آمریکایی قابل عبور باشد.

Durum granular گرانول دوروم

فراورده حاصل از گندم دورومی است که ۷ تا ۲٪ آن از الک نمره ۱۰۰ آمریکایی قابل عبور باشد.

Durum wheat گندم دوروم

گندم حاصل از مغز گندم دوروم است. این گندم ظرفیت تورم نشاسته آن بالاتر است و تولید خمیرهای سخت‌تر می‌کند. فراورده‌های حاصل از

E, e

Egg yolk زرده تخم‌مرغ
حدود ۳۵٪ از بخش خوراکی زرده تخم‌مرغ را تشکیل می‌دهد.

Egg yolk agar
محیط کشت ژله تخم‌مرغ برای باسیلوس سرئوس

Ejector pins سوزن پیران
یکی از روش‌های ساخت ظروف پلاستیکی در صنایع بسته‌بندی روش قالب‌گیری تزریقی است که در این روش ظروف قالب‌شده را با استفاده سوزن پیران و هوای فشرده و یا بعضی از وسایل دیگر خارج می‌کنند.

Elaidic acid اسید الایدیک
ایزومر ترانس اسید اولئیک می‌باشد.

Elasmobranch ماهی غضروفی

Elastic کشش‌پذیر

Elastin الاستین
جزء پروتئین‌های بافت پیوندی است. در ساختمان این پروتئین ۲ اسیدآمینو مشخص به نام لیموزین و ایزودسموزین است.

Eleberta نوعی هلو

Electrochinetic
پتانسیل میان لایه یون‌های غیرمتحرک و لایه متحرک، پتانسیل زتا یا الکتروکننتیک نامیده می‌شود.

Electrolyte

غذای قابل مصرف - خوراکی - خوردن Eating
ادام Edam

نام نوعی پنیر نیمه سخت است با ۴۰٪ چربی به‌علت اسیدیته کم این پنیر به آن نیتراست اضافه می‌شود تا جلوی رشد باکتری‌های گازدار را بگیرد.

Edible oil روغن خوراکی
Edman degradation تجزیه ادمی

کاملترین روش برای تعیین ترتیب قرار گرفتن اسیدهای آمینه در زنجیره پلی‌پپتیدی روش موسوم به تجزیه ادمن است.

علامت اختصاری اتیلن‌دی‌آمین تترااستات EDTA است.

یک ماده گیرنده یون‌های فلزی است که در آب قادر به واکنش می‌باشد ولی در چربی‌ها، روغن‌ها واکنش انجام نمی‌دهد و از این ماده برای کنترل واکنش فلزات با ترکیبات یونی و غیریونی که سبب فساد مواد غذایی می‌گردد استفاده می‌شود.

Eductor ادکتور
پمپ تزریق بخار یا پمپ ماموت

Egg تخم‌مرغ
حاوی ۶۵٪ سفیده و ۳۵٪ زرده است. این ماده به‌دلیل داشتن ترکیباتی که دارای خاصیت امولسیون‌کنندگی، کف‌کنندگی و قابلیت انعقاد می‌باشند به مواد غذایی اضافه می‌شود.

Egg plant بادنجان دلمه‌ای
Egg plum آلو زرد

Entoleters

در برخی از واحدهای تولیدی از این دستگاه برای جوانه‌گیری از غلات استفاده می‌شود.

Enzymatic browning قهوه‌ای شده آنزیمی

اگر مسبب ایجاد رنگ قهوه‌ای در مواد غذایی آنزیم‌ها باشند واکنش مربوطه قهوه‌ای شدن آنزیمی است نظیر گروه آنزیم پلی فنل اکسیدازها

Enzyme commission=EC کمیسیون آنزیم

هر آنزیمی برای خود دارای یک نام متداول و یک نام سیستماتیک و شماره سیستماتیک است. به‌عنوان مثال آنزیمی که متداولاً آلفا آمیلاز نامیده می‌شود نام سیستماتیک آن آلفا ۴-۱-گلوکان -۴- گلوکونوهیدرولاز است و شماره سیستماتیک آن EC.3.2.1.1 می‌باشد که EC مخفف آن کمیسیون آنزیم است و ۴ عدد بعدی هم هر کدام مشخص‌کننده یک ویژگی خاص در مورد آنزیم می‌باشند.

Eosine methylen blueagar

محیط ژله اتوزین متیلن آبی برای کلی فرم‌ها

Epigallocatechin-3-gallate

اپی‌گالوکاتشین-۳-گالات

نام نوعی کاتشین است که در برگ سبز چای وجود دارد و می‌تواند DNA سلول‌های سرطانی را تجزیه کند و از این طریق سبب نابودی آنها شود در حالیکه هیچ اثری بر روی سلول سالم ندارد.

Epimer اپی‌مر

چنانچه ۲ منوسا کارید از نظر شکل فضایی فقط در اطراف یک کربن مشخص با یکدیگر تفاوت داشته باشند از این ۲ تحت عنوان اپی‌مر یاد می‌شود.

Epimerase اپی‌مراز

آنزیمی است از خانواده گروه ایزومرازها که سوبسترا را از یک شکل به شکل ایزومری آن تبدیل می‌کند.

Epsilon poptenssial پتانسیل اپسیلون

افت پتانسیل در عرض تمام لایه‌های یونی از

هر ماده‌ای که هنگام حل شدن در آب به یون‌های باردار شکسته شود.

Element عنصر**Elevator بالابر**

دستگاهی است که به وسیله قاشک‌های چسبیده به تسمه مواد را به طرف بالا می‌کشد.

Elton bigarreau

نوعی واریته شیرین گیلاس که برای کمپوت‌سازی مصرف می‌شود.

Emmer نوعی گندم دو دانه**Emulsifying ظرفیت معلق بودن**

آندوسپرم - قسمت مرکزی دانه غلات

Endosperm**Engeol (C₁₀H₁₂O₂) اسانس دارچین****Engineered food**

غذایی که از تبخیر و تبدیل مواد اولیه غذا و ترکیب آنها به نحوی که شبیه غذای طبیعی باشد تهیه شده است.

Engorgement پرخوری**Enpanding flowevaporator**

تبخیرکننده با جریان متصاعدشونده طراحی این تبخیرکننده‌ها شبیه به سانتریفوژهای صفحه‌ای است.

Enriched bleached آرد بی‌رنگ غنی شده
flour

آردی است که رنگدانه آن جدا شده و با ویتامین و مواد معدنی تقویت شده است از این آرد در نانواپی استفاده می‌گردد.

Enriched rice برنج غنی شده

برای افزایش مقدار ویتامین B₂, B₁ که در روش‌های عادی از آسیاب کردن برنج حذف می‌شود، برنج قهوه‌ای را در حلال‌های ویتامین‌های B₂, B₁ خیس کرده و به مغز دانه نفوذ می‌کند.

Enterics

نام علمی و متداول برای باکتری‌های خانواده آنتروباکتریاسه

Evisceration تخلیه حفره شکمی
کشتار دام دارای ۸ مرحله است که مرحله ۴ آن تخلیه شکمی است.

Ewe's milk cheese پنیر گوسفندی

Exhaust box محفظه تونل هواگیری

Exhusing خارج کردن اکسیژن و گازها
یکی از مراحل مهم کنسروسازی، خارج کردن هوا و گازهای موجود در بسته کنسرو، قبل از انجام عمل دربندی است.

Exoenzyme آنزیم خارجی
به عنوان مثال بتاآمیلاز یک آنزیم خارجی یا انتهایی است. به این معنی که از انتهای غیراحیاءکننده نشاسته، مولکولهای گلوکز را به صورت دوتایی یعنی مالتوز جدامی کند.

Exotoxin
سموم پروتئینی که سلولهای باکتریایی در محیط اطراف خود رها می‌سازند.

نوعی از دستگاه اکسترودر است به نام اکسپندر

Expander
این دستگاه شامل یک شفت مارپیچی در حال گردش سریع در یک بدنه استوانه‌ای است که ماده از یک انتهای استوانه با فشار وارد و با فشار به انتهای دیگر رانده و تخلیه می‌شود.

Expansion ring
در مورد قوطی‌های کنسرو شده منظور حلقه‌های متحدالمرکزی است که در ۲ طرف قوطی به وجود آمده‌اند، به منظور بازکردن راحت قوطی‌ها موقع حرارت دیدن و جلوگیری از برآمدگی

Experimental آزمایش - تجربی

Expulsion puffing خشک‌کن آنی پفکی
drier
توضیح: فرایند نسبتاً جدیدی است که برای تعدادی از میوه‌ها و سبزی‌ها به کار برده شده است. در این فرایند قطعه کوچکی از محصول به مدت کوتاهی پخته شده و بخارات حاصل از بخش‌های داخلی محصول خارج می‌شوند. محصول تولیدی به

طرف ذره کلوئیدی به سوی محلول، پتانسیل اپسیلون نامیده می‌شود.

Ergosterol ارگوسترول

الکلی است استروئیدی که وقتی در برابر اشعه ماوراءبنفش قرار می‌گیرد تبدیل به کالسیفرول (ویتامین D₂) می‌شود.

Erythrosine رنگ قرمز خوراکی

Esculent خوراکی - خوردنی

Essential amino acid اسید آمینه ضروری

Essential nutrient ماده مغذی ضروری

Esteragol اسانس گشنیز

Esterified cholestol کلسترول استریفیه شده
کلسترولی که با مواد دیگر ترکیب شده است.

Ethoxy quin اتوکسی کوئین

نام آنتی‌اکسیدانی است. آنتی‌اکسیدان مصرفی در صنعت ماهی در کشور انگلستان اتوکسی کوئین است.

Ethyl vanilin (C₉H₁₀O₃) اتیل واتیلین

وانیل سنتتیک است که قدرت آن ۳/۵ برابر وانیل طبیعی است.

Eugenia caropyllata میخک

Eugenol ائوگینول

ماده‌ای است طعم‌دهنده که از روغن میخک و برگ دارچین به دست می‌آید.

Eutectic point نقطه اتکتیک

این نقطه حداکثر غلظت قابل استفاده از محلول‌های سرمازا نظیر کلرورکلسیم در آب اتیلن‌گلیکول در آب و پایین‌ترین دمای قابل تأمین از آنها را مشخص می‌کند.

Eutrophia تغذیه طبیعی (نرمال)

Evaluation ارزیابی - سنجش

Evaporation تبخیر

Evening primrose oil (EPO)

روغن نوعی پامچال وحشی
این روغن به عنوان یکی از منابع اسید گامالینولیک است.

Evisceration تخلیه حفره شکمی
کشتار دام دارای ۸ مرحله است که مرحله ۴ آن تخلیه شکمی است.

Ewe's milk cheese پنیر گوسفندی

Exhaust box محفظه تونل هواگیری

Exhusing خارج کردن اکسیژن و گازها
یکی از مراحل مهم کنسروسازی، خارج کردن هوا و گازهای موجود در بسته کنسرو، قبل از انجام عمل دربندی است.

Exoenzyme آنزیم خارجی
به عنوان مثال بتا آمیلاز یک آنزیم خارجی یا انتهایی است. به این معنی که از انتهای غیراحیاءکننده نشاسته، مولکولهای گلوکز را به صورت دوتایی یعنی مالتوز جدامی کند.

Exotoxin
سموم پروتئینی که سلولهای باکتریایی در محیط اطراف خود رها می سازند.

نوعی از دستگاه اکسترودر است به نام اکسپندر

Expander
این دستگاه شامل یک شفت مارپیچی در حال گردش سریع در یک بدنه استوانه‌ای است که ماده از یک انتهای استوانه با فشار وارد و با فشار به انتهای دیگر رانده و تخلیه می شود.

Expansion ring
در مورد قوطی‌های کنسرو شده منظور حلقه‌های متحدالمرکزی است که در ۲ طرف قوطی به وجود آمده‌اند، به منظور بازکردن راحت قوطی‌ها موقع حرارت دیدن و جلوگیری از برآمدگی

Experimental آزمایش - تجربی

Expulsion puffing خشک کن آنی پفکی
drier
توضیح: فرایند نسبتاً جدیدی است که برای تعدادی از میوه‌ها و سبزی‌ها به کار برده شده است. در این فرایند قطعه کوچکی از محصول به مدت کوتاهی پخته شده و بخارات حاصل از بخش‌های داخلی محصول خارج می‌شوند. محصول تولیدی به

طرف ذره کلوئیدی به سوی محلول، پتانسیل اپسیلون نامیده می‌شود.

Ergosterol ارگوسترول

الکلی است استروئیدی که وقتی در برابر اشعه ماوراءبنفش قرار می‌گیرد تبدیل به کالسيفرول (ویتامین D₂) می‌شود.

Erythrosine رنگ قرمز خوراکی

Esculent خوراکی - خوردنی

Essential amino acid اسید آمینه ضروری

Essential nutrient ماده مغذی ضروری

Esteragol اسانس گشنیز

Esterified cholestol کلسترول استریفیه شده
کلسترولی که با مواد دیگر ترکیب شده است.

Ethoxy quin اتوکسی کوئین

نام آنتی‌اکسیدانی است. آنتی‌اکسیدان مصرفی در صنعت ماهی در کشور انگلستان اتوکسی کوئین است.

Ethyl vanilin (C₉H₁₀O₃) اتیل واتیلین

وانیل سنتتیک است که قدرت آن ۳/۵ برابر وانیل طبیعی است.

Eugenia caropyllata میخک

Eugenol ائوگینول

ماده‌ای است طعم‌دهنده که از روغن میخک و برگ دارچین به دست می‌آید.

Eutectic point نقطه اتکتیک

این نقطه حداکثر غلظت قابل استفاده از محلول‌های سرمازا نظیر کلرورکلسیم در آب اتیلن‌گلیکول در آب و پایین‌ترین دمای قابل تأمین از آنها را مشخص می‌کند.

Eutrophia تغذیه طبیعی (نرمال)

Evaluation ارزیابی - سنجش

Evaporation تبخیر

Evening primrose oil (EPO)

روغن نوعی پامچال وحشی
این روغن به عنوان یکی از منابع اسید گامالینولیک است.

به یکدیگر (مقاومت کشش / قابلیت کشش) استفاده می‌گردد.

Extensometer

دستگاهی است که به وسیله آن کیفیت قدرت کششی یک خمیر اندازه‌گیری می‌شود.

Extraction استخراج - عصاره‌گیری

Extraction rate درجه استخراج

عبارت است از تعداد یا مقدار قسمت‌های وزنی آرد که از آسیاب کردن ۱۰۰ قسمت گندم تمیز و پاک شده حاصل گردد.

این روش تخلخل زیادی دارد و جذب مجدد آب در آن به سرعت انجام می‌گیرد.

Extensibility قابلیت اتساع

Extensive property خواص مقداری

این خواص به اندازه سیستم بستگی دارد. مانند جرم، طول

Extensograph اکستنسوگراف

دستگاهی است که از آن برای تعیین قابلیت کشش آمدن خمیر در اثر نیروی وارده به آن تا حد پاره‌شدن و مقاومت در مقابل کشش و نسبت این دو

F, f

زیاد هستند سریعاً تولید ژل می‌کنند.

Fat چربی
به ماده غیرمحلول در آب که منشأ گیاهی یا حیوانی دارد و به‌طور عمده از استرهای گلیسرول اسیدهای چرب می‌باشد، اطلاق می‌شود.

Fat bloom
لکه‌های سفید رنگی است که بر روی سطح شکلات ظاهر می‌شود و این پدیده زمانی اتفاق می‌افتد که روغن‌های دارای نقطه ذوب پائین روی سطح شکلات می‌آیند.

Fat igestibity coefficient
ضریب قابلیت هضم چربی‌ها

Fatty acid اسید چرب
اسیدهای زنجیره‌ای هستند که ممکن است اشباع یا غیراشباع باشند. خصوصیات هر چربی به ترکیب اسید چرب آن بستگی دارد.

Fatty fish ماهی چرب

Favism فاویسم
در حقیقت عارضه‌ای است که در اثر مصرف باقلا یا استنشاق گرده‌های این گیاه در انسان ظاهر می‌گردد.

FD&C blue#1 رنگ آبی با کد شماره ۱
یک رنگ‌کننده است که هر ۲۰ گرم در ۱۰۰ سی‌سی آب ۲۵ درجه سانتی‌گراد حل می‌گردد. به آب نبات‌ها، محصولات نانوایی و دسرها اضافه می‌شود.
FD&C blue#2 رنگ آبی با کد شماره ۲

Fabricated food

به غذاهایی اطلاق می‌شود که توسط انسان مهندسی و طراحی شده است و به شکل طبیعی خود وجود ندارد. به‌عنوان مثال می‌توان به بستنی اشاره کرد.

Faeces ترکیبی از باقی‌مانده هضم‌نشده غذا

Falling number عدد فالینگ
آزمون عدد فالینگ برای تعیین میزان فعالیت آنزیمی آرد به کار می‌رود. هر قدر آنزیم آلفا‌آمیلاز بیشتر باشد عدد فالینگ کمتر است و برعکس.

False saffron گلرنگ

Farina فارینا
آردی است که از گندم‌هایی به غیر از گندم سخت به‌دست می‌آید و حدود بیش از ۳٪ آن از الک نمره ۱۰۰ آمریکایی عبور می‌کند.

Farina dolce
آرد ایتالیایی که از شاه بلوط خشک تهیه می‌شود.

Farinograph فارینوگراف
از این دستگاه برای بررسی ویژگی‌های خمیر مانند مقدار جذب آب، مقاومت خمیر و ثبات خمیر استفاده می‌گردد.

Farmed fish ماهی پرورشی

Farsh خمیر آماده سوسیس و کالباس

Fast setting get
پکتین‌هایی که دارای مقدار متوکسیل کم یا

کنترل شده هوازی یا بی‌هوازی برای ساختن بعضی از محصولات اضافه می‌شود.

Ferment ترش شدن

Fermentation تخمیر

تغییر شکل قند به الکل و دی‌اکسیدکربن در شرایط بی‌هوازی

Fermentative metabolism

متابولیسمی که محصول مفید اسیدی یا الکلی تولید می‌کند.

Fermented food غذای تخمیری

Fermented milk شیر تخمیر شده - ماست

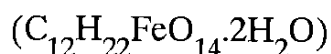
Fermentograph

وسیله‌ای است که جهت اندازه‌گیری قدرت تولید گاز خمیر به کار می‌رود.

Ferric pyrophosphate فریک پیروفسفات

یک ماده مکمل رژیمی حاوی آهن است. در آب نامحلول ولی در اسیدهای معدنی محلول است.

Ferrous gluconate



فروس گلوکونات

یک ماده غذایی و مکمل رژیمی است که جهت برطرف کردن کمبود آهن و همچنین ایجاد رنگ مصرف می‌گردد و پرورش دهندگان زیتون از آن برای تیره کردن زیتون به رنگ سیاه یک دست استفاده می‌کنند.

Ferrus citrate فروس سیترات

ماده مغذی و مکمل رژیمی است که جهت برطرف کردن نیاز آهن مصرف می‌شود.

Feta فتا - نام نوعی پنیر است.

اصل این پنیر از یونان است و به‌طور سنتی از شیر گوسفند ساخته می‌شود.

نام واریته‌ای از بابونه به نام بانونه

Fevrew گاوی

Fiber فیبر

Ficin فیسین

نام آنزیمی است که از شیر انجیر استخراج

نام متداول این رنگ ایندیگوتین است و تنها رنگ غذایی است که نسبت به عوامل احیاءکننده مقاوم است. مورد مصرف: آب‌نبات‌ها و شیرینی‌ها
رنگ قرمز با کد شماره ۳ FD&C red#3
این رنگ برای PH پایین‌تر از ۵ توصیه نمی‌شود. به آب‌نبات‌ها و شیرینی‌ها اضافه می‌شود. نام متداول این رنگ اریتروزین است.

FD&C red#4 رنگ قرمز با کد شماره ۴

هر ۱۱ گرم این رنگ در ۱۰۰ سی‌سی آب ۲۵ درجه سانتی‌گراد حل می‌گردد. مصرف این رنگ در نوعی لیکور گیلاس مجاز است.

FD&C yellow#5 رنگ زرد با کد شماره ۵

یک ماده رنگ‌کننده است و نسبت به تغییرات PH مقاوم است. مورد مصرف: آشامیدنی‌ها، کالاهای نانویی، آب‌نبات. نام متداول آن تارتازین است.

Fecula

نامی است برای غذاهایی که تقریباً نشاسته خالص هستند و از ریشه و ساقه‌های تراشیده به دست می‌آیند.

Feed value ارزش غذایی

Fehling reagent معرف فهلینگ

یکی از کاربردهای این معرف تشخیص قندهای احیاءکننده از غیراحیاءکننده است به‌عنوان مثال ساکارز فاقد خاصیت احیاءکنندگی است و این معرف را احیاء نمی‌کند.

Fennel seed تخم رازیانه

میوه رسیده و خشک‌شده گیاه Feoniculum-vulgarehil که به‌عنوان ادویه مصرف می‌گردد. دارای طعم شیرینی است. به گوشت ماهی، سس‌ها و به‌عنوان چاشنی اضافه می‌گردد.

Fenug reck شنبلیله

Fermentation acid کمک تخمیر

ماده‌ای که جهت ایجاد شرایط مناسب برای عمل مخمرها، کپک‌ها یا باکتری‌ها در شرایط

نام نوعی لوبیای سبز و کوچک **Flagelot bean**
 حرارت دادن مستقیم با شعله **Flambage**
Flame and radiant heatpeeling
 پوست‌گرفتن به وسیله شعله و تابش اشعه گاما
 پاستوریزاسیون سریع **Flash pasteurization**
 پوست‌گیری در فشار و حرارت بالا **Flash peeling**
 (بخار حدود ۲۰۰ PSI)
Flate sour فساد ترش سطح
 در اثر این فساد باکتری‌ها مواد کنسرو شده را به
 مواد ترش مزه تغییر داده بدون اینکه تولید گاز کنند،
 یعنی در انتهای قوطی باد کردگی مشاهده نمی‌شود.
Flavan-3,4-diol فلاوان ۳ و ۴ دی ال
 هسته اصلی ساختمان پروآنتوسیانین می‌باشد.
Flavedo پوست مرکبات (قسمت خارجی)
Flavin adenine dinucleotide = FAD
 فلاوین آدنین دی نوکلئوتید - نام کوآنزیمی
 است که به‌طور قابل برگشتی در کار انتقال هیدروژن
 شرکت دارد.
Flavonoid فلاونوئید
 رنگدانه‌های زردی هستند که هسته ساختمانی
 آنها را بنزوپیرن‌ها تشکیل می‌دهد.
Flavour طعم
 خاصیتی از ماده غذایی است که باعث احساس
 مزه در دهان و در بینی می‌گردد.
Flavour enhancer تشدیدکننده طعم
 موادی که طعم را زیاد می‌کنند
Flavour potentiator
Flavour reversion برگشت طعم
Flavouring مواد معطرکننده
 این ترکیبات سبب معطر شدن مواد غذایی
 می‌شوند.
Flax seed plantain اسفرزه
 نام گیاهی است دارویی در صنایع غذایی
 به‌عنوان پایدارکننده و قوام‌دهنده به کار می‌رود.
Flesh مغز گوشت - میوه
 نوعی از میکروب سالمونلا 6 **Flex nerityage**

می‌شود و در ترد کردن گوشت مؤثر است.

Fig انجیر
Filled cheese پنیر با چربی اضافی
Fillet
 درآوردن گوشت ماهی به صورت نوار (بدون
 استخوان)
Filling پر کردن
Filter paper کاغذ صافی
Filthest
 این آزمون شاخص بهداشتی بودن مواد غذایی
 در حمل و نقل است.
Final proofing تخمیر یا پروف نهایی
 آخرین مرحله‌ای است که خمیر قبل از ورود به
 فر طی می‌کند و جزء یکی از حساس‌ترین مراحل
 است.
Fines خاکه پنیر
Fining agents
 موادی که جهت تصفیه مایعات به کار می‌روند
 این مواد سبب رسوب و ته‌نشین شدن
 ناخالصی‌ها می‌گردد.
Finisher
 تکمیل‌کننده عمل جداسازی در فرایند
 عصاره‌گیری
Firming agent عوامل سفت‌کننده
Fish cake کیک ماهی
 مخلوطی است از ماهی چرخ‌شده، سیب‌زمینی و
 آرد که با خمیر نرم و آرد پخته آن را پوشش می‌دهد.
Fish mince چرخ کرده ماهی
Fish protein concentratr = F.P.C
 کنستانتیره پروتئین ماهی.
 این محصول به آرد ماهی هم معروف است و به
 مصرف غذایی حیوانات می‌رسد.
Fish susage سوسیس ماهی
 این محصول حاوی گوشت ماهی، ۱۰٪ چربی،
 ۱۰٪ نشاسته و ۲/۵٪ نمک، چاشنی و نگهدارنده
 است.

ویتامینی است که از گروه ویتامین‌های (ب) و محلول در آب. منابع آن جگر و آجیل می‌باشد.

Fondant

کریستال‌های ریز شکر در یک شربت اشباع شکر، که در تزئین کیکها کاربرد دارد.

Food and agriculture organization = F.A.O

اداره غذا و دارو

Food contamination آلودگی غذایی

Food dispersion

دیسپرسیون غذایی - سیستم‌های غذایی معمولاً از اجزای مختلفی تشکیل شده‌اند که در اینها یک جزء و یا بیش از یک جزء به صورت پراکنده در یک جزء دیگر می‌باشند. از چنین حالتی تحت عنوان دیسپرسیون غذایی نام برده می‌شود.
قابلیت تبدیل غذایی

Food efficiency conversion

Food infection عفونت غذایی

Food infestation آلودگی انگلی مواد غذایی

Food stabilizer پایدار کننده غذایی

Forcement غذاهای چاشنی‌دار و خوشمزه

Fortification غنی‌سازی

Fortified food غذای تقویت‌شده

Foul smelling بوی نامطبوع

Fouling

نام رسوباتی است که بر روی سطح مبدل‌های حرارتی صفحه‌ای بر جای می‌ماند.

Fraction جزء - قسمت

Fractional distillation تقطیر جزء به جزء

Free water layer لایه آب آزاد

این آب دارای تمام خصوصیات آب معمولی می‌باشد. از طرفی این آب تأثیر خاصی روی واکنش‌های زمان انجماد دارد و فاکتور مهمی در جلوگیری از تشکیل کریستال محسوب می‌شود.

Freeze burning سوختگی انجماد

اگر رطوبت نسبت داخل سردخانه یا سیستم

Flixweed خاکشیر

Flocculation لخته‌شدن - انعقاد

Florence oil

نامی که به روغن زیتون درجه بالا داده می‌شود

Flour آرد

ماده‌ای است خوراکی که از خردکردن گندم تخمیر شده به استثنای دوروم و گندم قرمز دوروم به دست می‌آید.

Flour corn ذرت آردی

این گونه دارای دانه‌های درشت است و تمام آندوسپرم آن نرم و آردی است.

Flour enrichment

در بسیاری از کشورها پس از تعیین مقدار مواد مغذی که طی عمل آسیاب کردن حذف می‌شوند، این مواد را دوباره به آرد اضافه می‌کنند که این عمل Flour enrichment نام دارد.

Flour high ratio

آرد بسیار ریز و دارای ذرات یکنواخت و یک شکل که قبلاً با کلر آمیخته شده تا گلوتن آن کاهش یابد و جهت تهیه کیک‌ها به کار می‌رود.

Fluid سیال

Flummery

گندمی که پوست آنرا کنده با شیر و شکر بجوشانند.

Foam کف

کف عبارت است از حباب پراکنده در فاز مایع یا جامد

Foaming توانایی یک ماده در ایجاد کف
Power

Foenugreek شنبلیله

دانه خرد شده گیاه (*Trigonella foenum graecum*) است. از آن در پودر کاری، چاشنی و ترشی‌ها استفاده می‌گردد.

Folacin فولاسین

نام دیگر اسید فولیک است.

Follic acid اسید فولیک

است. اسیدی است قوی و به عنوان یک تشدیدکننده آنی اکسیدانی همراه با BHT, BHA در فراورده‌های حاوی روغن و چربی استفاده می‌گردد.

Fumeol

تصفیه دودی از طریق حذف تلخی طعم مواد غذایی

Fumitory

شاهتره

Functional property

خواص فراوردی

Fungi imperfecti

قارچ ناقص

Fungicide

قارچ‌کش

Furcellaran

فورسلان

صمغی است که از جلبک قرمز با نام *Furcellaria fastigiata* به دست می‌آید. آگار دانمارکی نیز نامیده می‌شود و از آن در ژله و مربا استفاده می‌شود.

F valu

اندیس F

زمان فرآیند حرارتی در درجه حرارت استاندارد (۱۲۱ درجه سانتی‌گراد)

انجماد به هر دلیلی کاهش یابد کریستال‌های سطحی محصول به‌طور مستقیم تصعید شده و جای آنها به صورت حفره باقی می‌ماند که با تغییر زاویه انعکاس نور از دید مصرف‌کننده به صورت لکه‌هایی در سطح محصول ظاهر می‌گردد. این پدیده سوختگی انجام نام دارد.

French fries خلال سیب‌زمینی خردشده در روغن

Freons

گاز فرئون

مورد استفاده در سیستم‌های سردکننده مکانیکی

Freshness

تازگی

Frost

برفک

Fructose (C₆H₁₂O₆)

فروکتوز

مونوساکاریدی است که در میوه‌های تازد و عسل یافت می‌گردد.

Fruit pitting

هسته‌گیری میوه

Frying

سرخ کردن

Fumaric acid (C₄H₄O₄)

اسید فوماریک

یکی از اسیدهای خوراکی غیرجاذب الرطوبه

G, g

اندازه‌گیری قدرت ژل‌کنندگی بین ۳۰۰-۵۰ بلوم است. در صنایع غذایی ۲۵۰ دارای بالاترین کاربرد است.

Gellan ژلان

این صمغ نیز یک پلی‌ساکارید خارج سلولی با وزن مولکولی زیاد است که توسط سودوموناس الو دی در جریان متابولیسم کربوهیدرات‌ها حاصل می‌شود.

Gelly pectin درجه ژل‌سازی

عبارت است از مقدار پوند ساکارزی که با یک پوند پکتین تحت شرایط اسیدی مناسب تشکیل ژل بدهد. درجه ژل‌سازی پکتین‌های موجود در بازار معمولاً بین ۳۰۰-۱۵۰ است.

Gentiana violet محیط کشت برای کلی‌فرم‌ها

Geraniol اسانس جوز هندی

Geranyl isovalerate ژرانیل ایزووالرات

یکی از مواد معطرکننده سنتتیک است. مایعی است زرد رنگ با رایحه میوه به‌جای عطر میوه‌هایی نظیر سیب و گلابی در آب نبات، آشامیدنی‌ها به میزان ۱۱-۴ P.P.M مصرف می‌شود.

Gerber test آزمون ژربر

این آزمون برای تعیین چربی شیر به کار می‌رود.

Germicidal lamp لامپ پرتو فرابنفش

(با طول موج ۲۶۰ نانومتر) که قادر به کشتن باکتری‌هاست.

Galactan گالاکتان

پلیمری است از گالاکتوز

Galantine غذای مرغ یا گوشت سفید

Gally آشپزخانه کشتی

Game meat

گوشت حیوانات شکاری شامل گوشت آهو، گوزن و همچنین برخی پرندگان شکاری مثل قرقاول و کبک است.

Gamma گاما

عامل معطرکننده سنتتیک است که به صورت مایع زرد رنگ تا بی‌رنگ با بوی شدید هلو می‌باشد و به جای طعم هلو به ژلاتین‌ها، پودینگ‌ها و آشامیدنی‌ها به میزان ۱۱-۱ P.P.M اضافه می‌گردد.

Gamrbage پس مانده غذا

Garbanzo نخودچی

Garlic سیر

Garlic salt نمک سیر

یک چاشنی است، مخلوطی از پودر سیر و نمک که در سس‌ها و نان‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد.

Gauge پیمانانه - اندازه‌گیر

Gauge pressure فشار پیمانانه‌ای

که برابر است با فشار اتمسفر منهای فشار مطلق

Gelatin ژلاتین

پروتئینی است با خاصیت ژل‌کنندگی، دامنه

Glutamic acid ($C_5H_9NO_4$)
پودر سفید رنگی است که در آب کمی حل می‌شود. نمک آن منوسدیم گلوتمات نام دارد و باعث تشدید طعم در گوشت‌ها می‌شود.

Gluten **گلوتن**
ماده شبیه لاستیک است که بعد از شستن خمیر نشاسته به وسیله آب به دست می‌آید. شامل ۹۰٪ ماده پروتئینی، بیشترین قسمت چربی جوانه و مقداری نشاسته و آب است.

Glyceral tribenzoate **گلیسرال تری بنزوات**
یک عامل کدرکننده است و در امولسیون‌های آشامیدنی مصرف می‌شود.

Glycerol lacto stearate **گلیسرول لاکتواستئارات**
امولسی فایری است که از استراسیدهای چرب به دست می‌آید. در خامه‌های تزئینی و پوشش‌های شکلات مصرف می‌گردد.

Glycine ($C_2H_5NO_2$) **گلايسين**
یک اسید آمینه غیر ضروری است و در پروتئین کلاژن یافت می‌گردد.

Glycogen **گلیکوژن**
ذخیره کربوهیدرات در بافت‌های گیاهی است.

Glycyrrhize **گلیسر یزین**
یک ماده شیرین طبیعی است که به میزان ۱۰-۶٪ به صورت مخلوطی از نمک‌های کلسیم و پتاسیم اسید گلیسیریزیک در ریشه شیرین بیان وجود دارد.

Golden apple **سیب طلایی - سیب لبنانی**

Gooseberry **انگور فرنگی**

Gossypol **گوسپیپول**
ماده شیمیایی زرد رنگی است که در تخم پنبه وجود دارد.

Graham flour **آرد گراهام**
واژه دیگری است برای آرد گندم کامل

Grain crop **حبوبات**

Grain vinegar **سرکه تقطیری**

Grammineae **نام تیره گندم**

Germicide **میکروب‌کش**

Ghatti **گاتی**
یک صمغ است و از مواد مترشح درخت (*Anogeissus latifolia tree*) به دست می‌آید. نام دیگر آن صمغ هندی است به عنوان یک عامل تثبیت‌کننده در امولسیون‌های آب و روغن مصرف می‌گردد.

Ghee **کره آب کرده**

Gherkin **خیار ترشی - خیار ریز**

Gibletes **قلب - جگر - چینه دان مرغ**

Gingelly **کنجد**

Ginger **زنجبیل**
ادویه‌ای است که از ریشه گیاه (*Zingibr officinale rose*) به دست می‌آید. طعم بسیار تند و معطری دارد.

Glazing **پوشش دادن با یخ - یخ پوشی**

Globe artichoke **کنگر فرنگی**

Glucitol
از احیاء گلوکز، گلوسیتول یا سوربیتول به دست می‌آید.

Glucoamylase **گلوکو آمیلاز**
آنزیمی است خارجی که از انتهای غیر احیاء کننده ملکول، گلوکز را به شکل پی‌درپی جدا می‌کند.

Gluconic acid ($C_6H_{12}O_7$) **اسید گلوکونیک**
فرم هیدرولیزه شده گلوکونو - دلتا لاکتون است و به عنوان عامل متورم‌کننده در کیکها مصرف می‌شود.

Glucono delta lacton **گلوکو دلتا لاکتون** ($C_6H_{10}O_6$)
یک ماده اسیدی‌کننده است با علامت اختصاری (G.D.L.). در مخلوط‌های دسری نقش اسیدی‌کننده دارد.

Glucore **چربی زرده تخم مرغ**

Glumiflore **نام راسته گندم**
اسید گلو تامیک

Grist

مخلوطی از گندم‌های مختلف که معمولاً با ذکر درصد انواع، عنوان می‌گردد و آماده آسیابانی است.

Gritty

دانه درشت

Gruel

فرنی

Guar

گوار

نام صمغی است و از دانه گیاه گاریا به دست می‌آید. نام علمی این صمغ گاران است.

Guar gum

از آندوسپرم دانه گیاه گوار (که در گروه حبوبات قرار دارد) پس از جدا کردن پوسته و جوانه به دست می‌آید.

Guaric gum

صمغ گوآیاک

یک ماده آنتی‌اکسیدانی و نگه‌دارنده است و برای به تعویق انداختن فساد چربی و روغن‌ها مصرف می‌شود.

Gum arabic

صمغ عربی

این صمغ ماده مترشحه از درختی از انواع آکاسیا می‌باشد که در اثر صدمه وارد شده به پوست آن به دست می‌آید.

Gum base

بیس آدامس

آن بخش از آدامس است که در آب نامحلول است و بعد از جویدن باقی می‌ماند و حدود ۳۰-۱۵٪ آدامس را تشکیل می‌دهد.

Gramola

گرامولا

دستگاهی است که ورز دادن نهایی خمیر ماکارونی را انجام می‌دهد.

Granary

انبار غلات یا حبوبات

Grape drink

در برخی از کارخانه‌ها آب انگور را با آب سایر میوه‌ها مخلوط کرده و آب میوه حاصله را اصطلاحاً Grape drinks می‌گویند.

Grape seed oil

روغن دانه انگور

حدود ۱۵٪ از دانه انگور را روغن تشکیل می‌دهد.

Grape skin extract

عصاره پوست انگور

این عصاره در برابر تغییرات PH پایدار است ولی قدرت رنگ‌کنندگی آن کم است و برای آشامیدنی‌ها مصرف می‌شود.

Gravity separator

جداکننده وزنی

دستگاهی است که برای طبقه‌بندی و جدا کردن مواد با استفاده از تغییرات وزن مخصوص به کار می‌رود.

سس گوشت - سس حاوی عصاره گوشت**Gravy****Great plantain**

بارهنگ

Green gage

گوچه سبز

Grenadier

درخت انار

Grill frying

حرارت‌دهی با تشعشع

H, h

دل و جگر خوک که با ادویه جات و سبزیجات پخته شده است.

Hatch جوجه کشی

Hay odor بوی علفی

Haze تیرگی

اصطلاحی است در صنعت آبجوسازی که معرف کدر بودن رنگ آبجو است این تیرگی در صفر درجه سانتی گراد ظاهر می گردد و در ۲۰ درجه سانتی گراد از بین می رود. این تیرگی به دلیل خارج شدن صمغها از جو، مالت، رازک و گلوکز است.

High density lipoprotein = H.D.L

لیوپروتئین با چگالی زیاد

Headspace فضای خالی بالای قوطی کنسرو و زمان انعقاد حرارتی

Heat coagulation time=HCT

Heat exchanger تبادل حرارتی

دستگاهی است برای گرم کردن یا سرد کردن مایعات. این دستگاه جهت پاستوریزه کردن مداوم و سرد کردن بعدی به کار می رود.

Heat of combustion

ماکزیمم مقدار گرما که به وسیله سوختن یک ماده تولید می شود.

Heat penetration نفوذ حرارت

Heat resistance مقاومت گرمایی

Helical مارپیچی

Hematin هماتین

Hazard analysis critical control point=HACCP

نظام تحلیل مخاطره و نقطه کنترل بحرانی (حصپ)

HACCP plan نظامنامه حصپ

Half milled rice

اگر در عمل آسیاب کردن برنج نیمی از سبوس آن جدا شده و نیمی دیگر باقی گذاشته شود، فرآورده حاصل را Half milled rice گویند.

Halophile نمک دوست

باکتری های قادر به تحمل نمک

Halotolerant

Ham ران نمک زده و خشک شده خوک

Hamburgerd همبرگر

Hardening flavor طعم سخت شدن

در برخی روغن های هیدروژنه مثل سویا و روغن های دریایی هیدروژنه، پس از مدتی نگهداری نوعی بد طعمی ظاهر می گردد که به آن طعم سخت شدن می گویند. علت این وضع اکسیداسیون ایزومرهای اسیدلینولئیک است که در جریان هیدروژناسیون تشکیل شده اند.

Hardening room

در این اتاق هوای سرد ساکن جریان دارد و برای مرحله سفت کردن بستنی مورد استفاده قرار می گیرد.

Haslet

ماندگاری با کیفیت بالا**High quality life=HQL****High ratio cake**

در این نوع کیک مقدار شکر از آرد و مواد مایع مثل شیر و تخم مرغ بالاتر است و مقدار تخم مرغ برابر یا مساوی روغن است.

نام پروتئینی است در گروه پروتئین های ساده

Histon

Hydrophillic lipophilic balance value
= HLB Value

مشخصه ای است برای ارزیابی خصوصیت یک امولسی فایر. در محدوده ۱۰-۰ امولسی فایر لیپوفیلیک و در محدوده ۲۰-۱۰ هیدروفیلیک است.

Hollow میان تهی و پوک

Homing

ذرات آندوسپرم به اندازه های مختلف را گویند.

Honey عسل

یک شربت غلیظ طبیعی است با فروکتوز زیاد

Hop رازک

گیاهی است که گل های آن دارای شیره تراوشی تلخ است. در صنعت آبجوسزای کاربرد دارد.

Hordeae نام تیره جو

Hordeum نام جنس جو

Hordeunm vulgar جو شش ردیفه

یعنی در هر طرف سنبله آن ۳ ردیف جو وجود دارد.

Horse radish ترب کوهی یا ریشه خردل

ادویه ای است که از گیاه خردل به دست می آید و دارای طعم تند است و از آن جهت اضافه کردن به سس ها استفاده می شود.

Horty et freeaing test

آزمایش مربوط به تقلبات شیر، برای پیدا کردن افزودن آب به شیر زیرا با افزایش آب به شیر نقطه انجماد شیر تغییر می کند.

Hot sause سس گوجه فرنگی با طعم تند

ترکیبات هموگلوبین و میوگلوبین دارای یک هسته هم با یک اتم آهن و پروتئین گلوبین هستند در این صورت اگر این هسته دارای آهن دو ظرفیتی باشد هم و در حالت ۳ ظرفیتی همین یا همتین نام دارد.

Hemofermentative

باکتری هایی که بیش از ۸۵٪ محصول تخمیرشان اسید لاکتیک است.

همگن سازی - هموژن کردن

Hemogenization

Hemogenized milk شیر هموژنیزه شده

در این نوع شیر قطر گلبول های چربی را به طریق مکانیکی کاهش می دهند. از طرفی اگر شیر بعد از ۴۸ ساعت که در دمای ۷ درجه سانتی گراد قرار می گیرد. گلبول های چربی آن در سطح ظاهر نشوند شیر هموژنیزه نام دارد.

Henna حنا

Heptyl formate هپتیل فورمات

یک عامل طعم دهنده مصنوعی با بوی میوه است. در آشامیدنی هایی که دارای طعم زردآلو، گلابی و آلو هستند استفاده می گردد.

Heptyl isobutyrate هپتیل ایزوبوتیرات

یک عامل طعم دهنده و معطرکننده مصنوعی است با بو و طعم آناناس و پرتقال - در آشامیدنی ها و آب نبات ها به میزان ۳-۱٪ اضافه می گردد.

Heptyl paraben هپتیل پارابن

یک عامل نگه دارنده و ضد میکروبی است به مالت تخمیر شده برای جلوگیری از رشد میکروب ها اضافه می شود.

Herbicide علف کش

Hermetical sealed بسته بندی نفوذناپذیر

Hesperidin هسپریدین

یک ماده معطرکننده است که در پالپ مرکبات وجود دارد.

Heterogenous ناهمگن

Hickory نوعی درخت گردو

مواد جامد غله‌ای هیدرولیز شده

این مواد مالتو دکسترین‌هایی با دکستروزاکی والان پایین هستند و به‌عنوان عامل ضدچسبندگی و بازدارنده کریستالیزاسیون عمل می‌کند.

آبدوست Hydrophile

هیدروکسی پروپیل سلولز Hydroxy propyl cellulose

صمغی است غیریونی که در آب محلول است. از ترکیب سلولز قلیایی با پروپیلن اکسید در درجات حرارت بالا و تحت فشار به‌دست می‌آید. به خامه‌های تزئینی به میزان ۱-۰/۵٪ جهت استحکام استفاده می‌گردد.

لستین هیدروکسیله شده Hydroxylated lecithin

این ماده، لستین خام اصلاح شده است و به‌عنوان امولسی‌فایر عمل می‌کند و قابلیت پخش آب را افزایش می‌دهد.

هیگروسکوپ - مواد جاذب الرطوبه

Hygroscopic

بالا بودن پروتئین در رژیم غذایی

Hyperpoteosis

کم شدن حس ذائقه Hypogeusia

هیستریتیس Hysteresis

هنگامی که یک ماده غذایی تا یک میزان فعالیت آب مشخص خشک می‌گردد در مقایسه با زمانی که ماده غذایی به‌طور کامل خشک شده و سپس در معرض جذب آب مجدد تا همان میزان فعالیت آب قرار گیرد منحنی‌های جذب و دفع آب بر هم منطبق نشده و پدیده‌ای به‌نام هیستریتیس اتفاق می‌افتد.

(به‌خاطر وجود فلفل قرمز در آن)

High performance liquid chromatography

سیستم کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا =HPLC

High lyunsaturated fatty acid=H.U.F.A

زنجیره بلند اسیدهای چرب که دارای ۵ یا ۶ پیوند دوگانه است.

هیلام Hulum

مبدأ مرکزی هر گرانول نشاسته را هیلام گویند.

رطوبت‌گیر - ماده جاذب الرطوبه Humectant

یولاف بدون پوست Husked oatmeal

Hyaluronidase

گروه آنزیم‌های کربوهیدرات که موکوپلی‌ساکاریدها را دی‌پلی‌مریزه می‌کند مثل موکوپلی‌ساکاریدی به نام اسید هیالورونیک.

هیدروکلوئید Hydrocolloid

موادی هستند که می‌توانند در حفظ پایداری سیستم‌های امولسیونی نقش بسیار مؤثری ایفا نموده و برای این منظور در حد زیادی در سیستم‌های غذایی مربوطه مورد استفاده قرار می‌گیرند.

پیوند هیدروژنی Hydrogen bonding

هیدروژناسیون Hydrogenation

اضافه کردن هیدروژن به پیوند دوگانه

هیدرولیز - آبکافت Hydrolisis

جریانی که با افزودن H و OH (آب) یک ترکیب پیچیده را به دو یا چند ترکیب ساده تبدیل می‌کند.

Hydrolyzed cereal solids

I, i

می‌کند. بذر آن کوچک، گرد، تیره‌رنگ و پوشیده از موهای سفید است و توسط سرخپوستان آمریکای شمالی جهت آرد استفاده می‌گردد.

Indigo carmine **ایندیگو کارمین**
رنگ مجاز در مواد غذایی که تولید رنگ آبی می‌کند ولی به‌علت کمی پایداری و کم حلالیتی مصرف آن محدود است.

Indirect expansion evaporator
اوپراتور انبساط غیرمستقیم

توضیح: در این اوپراتور از واسطه حاملی نظیر آب یا آب‌نمک که در اثر تبخیر ماده سرمازا که در داخل مارپیچ اوپراتور سرد شده، استفاده می‌گردد.

Infra red **انرژی مادون قرمز**

Initial infection **آلودگی ابتدایی**

Inscaprarina
نام غذایی است شامل ذرت خرد شده، سورگرم، مخمر torula، کربنات کلسیم و ویتامین (A). این غذا سرشار از پروتئین است و توسط انسیتو تغذیه پاناما گسترش یافته است.

Inspid **بی‌مزه**

Instant food **غذاهای فوری**
منظور غذاهای خشکی است که با افزودن آب بلافاصله درست می‌شوند. مثل سوپ‌های آماده، نسکافه و ...

Instant yeast
در ایران از این مخمر به‌عنوان مخمر سوزنی نام برده می‌گردد و بدون فعال شدن به مواد دیگر یعنی به آب و آرد اضافه می‌گردد.

Ice cream **بستنی**

Ice milk **بستنی یخی شیری**

Imcomparable guillou **نوعی هلو**

Immature chicken
گوشت جوجه‌ای که ۵ تا ۶ هفته سن داشته باشد.

Immerse **غوطه‌ور شدن**

Immersion **غوطه‌وری**

Immobilized **آنزیم‌های تثبیت شده**
enzymes

Immobilized **غیرمتحرک - پایدار**

Impact pressure **فشار دینامیک**

در مسائل جریان سیال اغلب با دو فشار استاتیک و دینامیک سروکار داریم که فشار دینامیک نیرو در واحد سطح عمود بر جهت جریان است.

Imperfect maturation **رسیدن غیرطبیعی**

Improvers **بهبود دهنده‌ها**

به عنوان مثال موادی که افزون آنها به آرد سبب بهبود کیفیت پخت می‌گردد.

Impurity **ناخالصی**

Imvic
تست بیوشیمیایی ایمویک که برای تشخیص باکتری‌های روده‌ای به کار می‌رود.

Inanition **لاغری مفرط**

Incubator **انکوباتور - گرمخانه**

Indian rice grass
گیاهی که به حالت وحشی در آمریکا رشد

داشته باشد.

Iron آهن
ماده‌ای است معدنی که از آن برای تقویت کردن مواد غذایی استفاده می‌گردد و وجود آن برای جلوگیری از کم‌خونی لازم است.

Iron ammonium آهن سیترات آمونیوم
citrate
یک عامل ضدچسبندگی است که به نمک اضافه می‌گردد.

Irradiation تابش

International Organization for standardization سازمان بین‌المللی استاندارد
=ISO

Isoamyl acetoacetate ایزو آمیل استواستات
یک ماده طعم‌دهنده سنتتیک است و به صورت مایع بی‌رنگ با بوی میوه می‌باشد و به جای طعم انگور فرنگی و توت در آب‌نبات‌ها به کار می‌رود.

Isoamyl formate ایزو آمیل فرمات
 $(C_6H_{12}O_6)$
یک ماده طعم‌دهنده مصنوعی است و به جای عطر میوه‌هایی نظیر گلابی - آلو و هلو در محصولاتمانند آب‌تبات‌ها استفاده می‌گردد.

Isoelectric point نقطه ایزوالکتریک
در این نقطه به دلیل مساوی بودن بارهای همنام و غیرهمنام پروتئین‌ها رسوب می‌کنند.

Isoeugenol اسانس میخک

Isomass هم جرم

Isomerases ایزومراز
این آنزیم سوبسترا را از یک شکل به شکل ایزومری آن تبدیل می‌کند.

Isopropyl citrate ایزو پروپیل سیترات
آنتی‌اکسیدانی است که با یون‌های فلزی واکنش نموده و از تیزشدن چربی جلوگیری می‌کند.

Isotherm هم‌دما

Isothiocyanate debenzyl اسانس خردل

IU
تا چند سال قبل فعالیت ویتامین (A) در مواد غذایی به‌وسیله واحد بین‌المللی IU بیان می‌شد.

Instantized powders پودرهای فوری

Integrated farming مجتمع کشت و صنعت
افزایش مزه به‌وسیله یک مزه دیگر

Intensification

Intensive properties خواص شدتی
این خواص به جرم سیستم بستگی ندارد مانند فشار، دما و چگالی

Intermediate غذاهای نیمه خشک
moisture foods

Intermediate product فراورده واسطه‌ای

International dairy federation = I.D.F
فدراسیون بین‌المللی شیر

Intranational tension کشش سطحی

Invert sugar قند انورت
از هیدرولیز ساکارز مخلوطی از گلوکز و فروکتوز به‌دست می‌آید. موارد استفاده آن بیشتر در شیرینی‌پزی‌ها و قنادی‌ها است.

Invertase اینور تاز
آنزیمی است که ساکارز را به قند انورت تبدیل می‌کند.

Iodine ید
عنصری است که به مقدار ۱۵۰ میلی‌گرم در روز لازم است. این عنصر به‌مقدار بسیار زیاد در غذاهای دریایی وجود دارد.

Iodine یونن
در حرارت‌های زیاد، در اثر تجزیه بتاکاروتن ممکن است یک سری هیدروکربن‌های آروماتیک به‌وجود آیند که مهمترین آنها یونن می‌باشد.

Iodine value ارزش یدی
میزان درجه غیراشباع بودن یک چربی را با ارزش یدی اندازه‌گیری می‌کنند.

Iodized salt نمک یده

Ionic strength قدرت یونی

Ionizing radiation تابش یون‌ساز
مثل تابش گاما، همانطور که سبب نابودی میکروارگانیسم‌ها و استریل نمودن ماده غذایی می‌شود. می‌تواند اثر نابودکننده بر روی آنزیم‌ها

J, j

Jonathan

یوست یولاف خشک شده و خرد کرده که جهت
تقلب به جای ذرت و سایر غلات به کار می‌رود.

Jower نام هندی ارزن

Juglandaceae گردوئیان - گیاهان تیره گردو

Juice extractor عصاره‌گیر - آب میوه‌گیر

Juiceless بی آب - خشک

Juicy آبدار - پر آب

Julep

نوعی شربت که از عرق و شکر، آب، نعناع و یخ
درست می‌شود.

Julienne آبگوشت هویج - سوپ سبزیجات

Juniper سر و کوهی

نوعی درختچه که بخش مورد استفاده از آن
میوه می‌باشد و به عنوان یک طعم‌دهنده استفاده
می‌گردد.

Junket نوعی ماست تازه و شیرین

Jaggery sugar

شکر زرد

شکری است که از شیر درخت نارگیل تهیه
می‌شود

Jalapeno pepper

نوعی فلفل فرنگی

Jam

مربا

Jamaica

میوه خشک شده همیشه سبز

pepper

این لغت مترادف با Allspice است.

Japanese cane

نوعی نیشکر که برای علوفه مورد استفاده قرار
می‌گیرد.

Japanese millet

ارزن ژاپنی

Jell

دلمه شدن

Jelly

ژله - ماده ژلاتینی

Jelly grade of pectin

درجه ژله‌ای شدن پکتین

Jelutong

صمغ شاهدانه

Jet

مجرا - دهانه

Joint worm

کرم گندم - کرم غله

K, k

محیط کشت ژله برای استرپتوکوکها	Kale	کلم پیچ
Kidney bean	Kappa	کاپا
لوبیا سبز		نام یکی از پروتئین کازئین شیر است. دیگر
Kiln drier		انواع آن عبارتند از: آلفا، بتا، گاما
خشک‌کن کوره‌ای	Kapric acid	اسید کاپریک
Kiwi		اسید چرب و متوقف‌کننده رشد باکتری‌ها
کیوی	Karaya	کارایا
میوه‌ای است بومی چین که اولین بار انگور		نام نوعی صمغ است. این صمغ در آب نامحلول
فرنگی نامیده شد.		بوده و محلول ۳-۴٪ سل آن به فرم ژل سنگین
Kjeldahl method		درمی‌آید.
روش کجلدال	Kari	کاری - نوعی چاشنی
روشی است برای اندازه‌گیری پروتئین	Katalizor	کاتالیزور - رابط - تسریع‌کننده
Kneadede product	Keeping quality	قابلیت نگهداری
محصولات مالش‌پذیر	Kefir	کفیر
Kneader		عبارت است از یک نوشیدنی گازدار و ترش
دستگاهی است که عمل ورز دادن خمیر	Kelp	کلپ - نام نوعی جلبک قهوه‌ای
ماکارونی را انجام می‌دهد.	Kernel	دانه غلات - مغز دانه
Kneading	Ketchup	کچاپ - سس - چاشنی غذا
ورز دادن	Ketmfe	نوعی میوه آفریقایی که بسیار شیرین است و
Kohlrabi		شیرینی آن به واسطه نوعی پروتئین است به نام
کلم قمری		thaumatin که ۱۶۰۰ برابر از ساکارز شیرین‌تر
Kola nut		است.
دانه کولا		نوعی رژیم غذایی پرچرب و کم‌قند
این دانه حاوی ۱/۵٪ کافئین است و در	Ketogenic diet	
آشامیدنی‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد و همراه با	K.F streptococcus agar	
سایر طعم‌دهنده‌ها مصرف می‌گردد.		
Koumiss		
کومیس		
نوعی شیر تخمیر شده است که برای اولین بار		
در روسیه تهیه شد و برای ساختن آن معمولاً از شیر		
مادیان و بندرت از شیر شتر استفاده می‌گردد.		
Kreis test		
آزمایش گراس		
روشی است برای تعیین میزان تندی چربی‌ها و		
روغن‌ها		
Kummel		

نام نوعی از وارسته پرتقال است با اندازه‌های کوچک و طعمی تلخ و معمولاً در صنعت کاربردی ندارد.

نام نوعی مشروب است که از زیره سیاه، رازیانه و از ریشه نوعی زنبق تهیه می‌گردد.

Kumquats

L, l

Lacto sidopnhilin لاکتوسیدوفیلین

در کتب قدیمی لاکتوفرین تحت این نام درج شده است. پروتئینی است آهن‌دار و یکی از عمده‌ترین پروتئین‌های سرم شیر انسان است ولی در شیر گاو مقدار آن ناچیز (۲۰۰ میلی‌گرم در ۱۰۰ سی‌سی) است.

Lactometer لاکتومتر

وسیله‌ای است که از طریق شناورکردن آن در شیر وزن مخصوص شیر مشخص می‌گردد.

Lactoscope چربی‌سنج

اسبابی که میزان چربی شیر را معین می‌کند.

Lactose (C₁₂H₂₂O₁₁) لاکتوز

قندی است احیاءکننده، حاوی گالاکتوز و گلوکز، قند شیر نیز نامیده می‌شود.

Lactose broth

محیط کشت آبگوشتی لاکتوز برای کلی‌فرم‌ها

Lactylic esters of fatty acids

استرهای لاکتیک اسیدهای چرب

امولسی فایری است که از مخلوط استر اسیدهای چرب اسید لاکتیک و پلیمرهای آن به‌دست می‌آید. در سیستم‌های نشاسته - پروتئین به‌عنوان عامل کف‌کننده عمل می‌کند.

Lag phase مرحله کند - مرحله سکون اولیه

هر قدر این مرحله در رشد میکروارگانیسم‌ها طولانی‌تر باشد زمان فساد به تأخیر می‌افتد.

Lamb گوشت بره

Laboratory flowmeter فلومتر آزمایشگاهی

وسیله‌ای است برای تعیین مقدار جریان هوا یا مایعات

Lacgto serum آب پنیر

Lacking freshness کهنه، مانده، بیات

لعاب یا لاک مربوط به قوطی‌های

Lacquer کنسرو

این قشر لاک قوطی را از صدمه در مقابل اسید آبمیوه و ... محافظت می‌کند.

Lacta albumin یکی از پروتئین‌های شیر است.

چنانچه PH شیر به نقطه ایزوالکتریک برسد (۵/۲)، در این صورت این پروتئین همراه با آب پنیر از شیر خارج می‌شود.

Lactarium ماست‌بندی

Lactase لاکتاز

آنزیمی است که قند شیر (لاکتوز) را به گلوکز و گالاکتوز تبدیل می‌کند.

Lactation دوران شیردهی

Lactic acid (C₃H₆O₃) اسید لاکتیک

یک اسید خوراکی طبیعی است و از طرفی اسید غالب شیر می‌باشد.

Lactic butter کره ترش

از خامه‌ای درست می‌شود که اول آن را کشت داده‌اند تا ترکیبات خوش طعم و بو از قبیل دی‌استیل در آن افزایش یابد.

Lactivorous تغذیه با شیر

	می‌گردد.
Leek	تره فرنگی
	بعضی از گیاهان از جمله نخود و
Legumes	لوبیا
Lemon	لیموترش
Lemon balm	نام گیاهی است که برگ آن بو و طعم لیمو می‌دهد.
Lemon curd	مخلوط پخته‌شده شکر، کره، تخم‌مرغ و لیموترش
Lemon juice	آبلیمو
Lemon oil	روغن لیمو
	یک عامل معطرکننده است که از میوه لیمو به دست می‌آید و از آن برای ایجاد طعم لیمو و افزودن به آب لیمو استفاده می‌گردد.
Lentils	عدس
Lepidoptera piralidae	پروانه آرد
Lettuce	کاهو
Lignoceric	اسید چرب پسته
Lima bean	باقلا سبز
Lime	لیمو عمانی - لیمو ترش
Limonin	لیمونین
	بخش سفید رنگ میان پرتقال
Lipid	لیپید
	اصطلاح عمومی که چربی روغن‌ها را دربرمی‌گیرد. اسیدهای چرب و ترکیبات طبیعی آنها به این نام معروفند.
Liquer	لیکور
	نوشابه الکلی که به آن شیرینی زده و آن را معطر می‌کنند.
Liquorice	شیرین بیان
Litmus	معرف تورنسل
Liuner	کالباس لیونر
Liver	جگر یا کبد
Liver broth	

	به گوشتی اطلاق می‌شود که حداکثر حیوان ۱۴ ماه سن داشته باشد.
Laminar flow	جریان آرام
Lanosterol	لانوسترول
	استرولی است حیوانی که ماده پیش‌ساز کلسترول می‌باشد.
Lard	پیه خوک
Larding	اضافه کردن چربی به گوشت بی‌چربی که در اثر این عمل گوشت در حین پخت خشک نخواهد شد.
Latent heat of evaporation	گرمای نهان تبخیر
Lauric acid (C ₁₂ H ₂₄ O ₂)	اسید لاریک
	اسید چربی است که از روغن نارگیل و سایر چربی‌های نباتی به دست می‌آید.
Layer cake	کیک چند لایه‌ای
	امروزه متداولترین نوع کیک است و در آنها ۲ یا چند کیک با نوع پرکننده روی هم قرار می‌گیرند.
Lea fish	ماهیان کم‌چربی
Leakage	نشت
Lean meat	گوشت بی‌چربی
Leather	مخلوطی است از خشکبار، پوره و سایر ترکیبات نظیر شکر، گلوکز، نشاسته، اسید و پکتین که به‌عنوان یک Snack food مصرف می‌شود.
Leaving agents	عوامل ورآمدن
	عواملی که تولید گاز دی‌اکسیدکربن کرده و سبب ورآمدن خمیر می‌گردند.
Lecithin	لستین
	امولسی فایبری است، این امولسی فایر در صنایع شکلات‌سازی خواص سیالیت شکلات را کنترل می‌کند.
Lecithinated soy flour	آرد سویایی است که به آن لستین اضافه می‌کنند.
	از این آرد در نانواپی و مخلوط خمیر استفاده

Lubricant	مواد روان کننده
Lubrication	روان ساختن
Lum fish	نام نوعی ماهی با نام علمی:
Cyclopetrus lumpus	
Lump	تکه - قطعه
Lycasin	لیکازین
	از هیدروژناسیون شربت گلوکز به دست می آید.
Lycees	
	میوه درخت همیشه سرسبز مناطق بومی چین است که در کنسروسازی کاربرد دارد.
Lycopene	لیکوپن
	پیگمان قرمز رنگی که در گوجه فرنگی به صورت غالب وجود دارد.
Lycoperciconesculentum	گوجه فرنگی
	پوست گیری با استفاده از مواد قلیایی
Lye peeling	
Lyophile	لیوفیل
	در صورتی که ذرات پراکنده در یک سیستم کلوئیدی نسبت به محیط پیوسته اطراف خود دارای قرابت و تمایل به نزدیک شدن به آن باشند، کلوئید را لیوفیل گویند.
Lysine iron agar	
	محیط کشت ژله لیزین آهن دار برای سالونلا یکی از پروتئین های سفیده تخم مرغ است
Lysozyme	
	آنزیمی است از ترشحات سلول های یوکاریوت که قادر است دیواره سلولی باکتری های گرم مثبت را تجزیه کند.

محیط کشت آبگوشت جگر برای	
کلسترید یومها	
Livetin	لیوتین
	پروتئین زرده تخم مرغ (محلول در آب)
Loaf	قرص نان
Locust bean gum	صمغ دانه اقاچیا
	این صمغ از دانه درختی به نام Ceratonia siligua به دست می آید.
Loganberry	میوه تمشک
Logarithmic	مرحله مرگ باکتری ها
declinephase	
Loonzain rice	
	زیر پوسته خارجی و محافظ شلتوک لایه ای تیره به رنگ قهوه ای یا عنابی دیده می شود. به همین جهت در این حالت دانه را Loonzain brown rice می گویند.
Loquat	ازگیل ژاپنی
	میوه کوچکی از خانواده سیب
Loster	شاه میگو
Low calorie food	غذای کم کالری
Low methoxy pectin	پکتین کم متوکسیل
	این صمغ از اسید پکتینیک مشتق می گردد. درجه متیلاسیون این پکتین ۵۰٪ از پکتین معمولی کمتر است.
Low ratio cake	
	در این کیک مقدار شکر نباید از آرد بیشتر باشد - مقدار مواد مایع معادل با شکر باشد - مقدار روغن کمتر از تخم مرغ باشد.
Low salt	کم نمک

M, m

اتصال دهنده و ضدچسبندگی دارد.
Magnetic stirrer دستگاه به هم زن مغناطیسی
Maillard میلارد
واکنش قهوه‌ای شدن غیرآنزیمی واکنشی است
بین قندهای احیاءکننده و ترکیبات آمینه که باعث
به وجود آمدن طعم و رنگ می‌گردد و اصولاً نامطلوب
است.
Maize ذرت یا بلال
Malic acid اسید مالیک
اسید آلی است که در بسیاری از میوه‌جات وجود
دارد به ویژه در سیب، گوجه‌فرنگی و آلو.
Mallorizing
بکار بردن درجه حرارت زیاد جهت پاستوریزه
نمودن (که بنام مخترعش خوانده می‌شود).
Malnutrition سوء تغذیه - بد غذایی
Malt مالت
منبع خوبی از آنزیم آلفا - آمیلاز است. آلفا
آمیلاز باعث هیدرولیز نشاسته به قندهای قابل
تخمیر مانند دکستروزین و مالتوز می‌گردد. مالت را از
غلات جوانه‌زده مانند جو به دست می‌آورند.
Malt extract عصاره مالت
Malt flour آرد مالت
آردی است که از خشک کردن و خرد کردن جو یا
گندم جوانه‌زده تحت شرایط کنترل شده تولید
می‌گردد. آن را می‌توان به عنوان مکمل غذایی مالت
استفاده کرد.

Mabsorption سوء جذب - بدی جذب
Macnky agar مک کانگی آگار
نام محیط کشتی است برای باکتری‌های گرم
منفی
Mace جوز بویا
ادویه‌ای است که از پوست جوز بویا که نام
علمی آن *Myrsiticafrogrance houtt* است
به دست می‌آید. طعم پوست آن شدیدتر از مغز آن
است و در شوری‌ها و ترشی‌ها کاربرد دارد.
Macedoine
مخلوطی از سبزیجات پخته که برای سالاد
استفاده می‌شود.
کاغذ زرورق شفاف ماشینی
Machine glazed paper
سطح این کاغذ صاف و یکنواخت بوده و با یک
لایه پلی اتیلن پوشش داده می‌شود و آن را برای
بسته‌بندی مواد غذایی که به رطوبت حساس هستند
استفاده می‌کنند.
Mackerel ماگرل - ماهی قباد
یکی از انواع ماهیان چرب
Magma
مخلوط شربت شکر و کریستال‌های شکر که در
اثنای تصفیه شکر تولید می‌گردد.
Magnesium stearate
استئارات منیزیم یوم - نمک منیزیم یوم
اسید استئاریک است که خاصیت امولسی فایر،

Marrow	کدو مسمایی
Marzipan	نوعی شیرینی که با خمیر آرد، بادام و شکر درست می‌کنند.
Mastitis	عفونت باکتریال پستان در حیوانات شیری
	Mastitis milk (gargetmilk) شیر ورم پستانی
Maturity	رسیدگی
Mdified starch	نشاسته اصلاح شده
	نشاسته‌ای است که خواص فیزیکی آن از قبیل حلالیت و پایداری از نشاسته معمولی بالاتر است به‌عنوان عامل سفت‌کننده، اتصال‌دهنده و تثبیت‌کننده مصرف می‌گردد.
Meal cart	واگن حمل بلغور
Meat curing	عمل آوری گوشت
Meat extract	عصاره گوشت
Meatis salvarius	محیط کشت گوشت برای استرپتوکوکها
Medlar	ازگیل
Melasses	ملاس
	شربت معطر سیاه رنگی است که حدود ۷۰ تا ۸۰٪ مواد جامد آن، ساکارز و قند اینورت است. از آن در تولید شرابت‌ها و کارامل استفاده می‌گردد.
Melon	طالبی
Mentha pulegium	پونه
	سبزی خوراکی با طعمی شبیه به نعناع
Metalic taste	طعم فلزی
Methyl cellulose	متیل سلولوز
	صمغی است که از جانشین کردن عامل متوکسیل به‌جای عامل هیدروکسیل در سلولز تولید می‌گردد. در کلوچه‌ها باعث ترد شدن پوسته می‌گردد و در کالاهای نانوایی برای حفظ رطوبت استفاده می‌گردد.
	معرف هلیانتین برای اندازه‌گیری PH
Methyl orange	
Methylamycetone	اسانس میخک

Malt syrup	شربت مالت
	بعد از استخراج عصاره از جو و تغلیظ تا بریکس ۸۱-۸۰٪ شربت مالت به‌عنوان ایجادکننده طعم مالت، منبع پروتئین و بهبوددهنده رنگ آرد استفاده می‌شود.
Malt vinegar	سرکه مالت
	از تخمیر جو مالت‌شده یا شربت مالت به‌دست می‌آید. حاوی حداقل ۴٪ اسید است که برحسب اسید استیک بیان می‌گردد.
Mango	مانگو - انبه
	میوه‌ای است که بیشتر در نواحی استوایی به عمل می‌آید.
Manitol (C₆H₁₄O₆)	مانیتول
	یک عامل پی‌هیدریک است. باعث شیرین کردن و مرطوب نگه‌داشتن می‌شود و مزه شیرین و سردکننده‌ای دارد به آب‌نبات‌های بدون قند، آدامس و قرص‌های نعنای اضافه می‌گردد.
Mannan	مانان
	پلیمری است از مانوز
Maple sugar	قند افرا
	قندی است که از تغلیظ شیره درخت افرا به‌دست می‌آید. حاوی ۹۵٪ ساکارز، ۲٪ قند اینورت و خاکستر است. از این قند در شرابت‌ها و آب‌نبات‌ها استفاده می‌گردد.
Marasmus	بیماری ناشی از کمبود پروتئین و کالری (لاغری مفرط)
	چربی بین دسته‌جات الیاف
Marbling	عضلانی
Margarine	مارگارین
	فراورده‌ای است با سفتی کره که به جای کره به کار می‌رود و باید حاوی حداقل ۸۰٪ چربی باشد.
Marjoram	مرزنگوش
	گیاهی است معطر - سرشاخه‌های این گیاه به‌عنوان چاشنی و طعم‌دهنده غذایی استفاده می‌شود.

ادویه‌ای است از گیاهان خانواده نعناع. دارای واریته‌های متعدد است و نوع اسپریمینت و پیرمنت آن از نظر تجارتي حائز اهمیت است.

Miracle

مایعی مانند سرکه و یا شراب که محصول را قبل از پخت در آن می‌خوابانند.

Miscible امتزاج‌پذیر

Mixed pickle شور مخلوط

Mixograph

دستگاه آمریکایی برای اندازه‌گیری خواص فیزیکی خمیر

Mold release agent

عامل آزادکننده ماده‌غذایی از قالب

به‌عنوان مثال برخی از صمغ‌ها برای جدا کردن محصولاتی مانند شکلات‌های ژله‌ای از قالب‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد.

Monascus purpureus

میکروارگانیزی است که قرمز شدن برنج را سبب می‌گردد.

Mondomix موندومیکس

عمل هوادادان یا پف‌دار کردن دسرها در هنگام سرد کردن توسط این دستگاه صورت می‌گیرد.

Monoammoniumglutamate منوآمونیم گلوتامات

یک عامل تشدیدکننده طعم است. به‌صورت کریستال سفید رنگی می‌باشد که از اسیدگلوتامیک به دست می‌آید. نقش این ماده همانند منوسدیم‌گلوتامات است و به‌علت نداشتن سدیم در رژیم‌های کم‌نمک استفاده می‌گردد.

Monoglyceride منوگلیسرید

یک امولسی فایرلیپوفیلیک است که از استریفیکاسیون مستقیم اسیدهای چرب با گلیسرول به دست می‌آید. باعث استحکام امولسیون، جلوگیری از جدا شدن چربی و ایجاد کف پایدار می‌گردد.

Montmorency

یکی از گونه‌های گیلاس که برای کمپوت‌سازی

Methylparaben (C₈H₈O₃) متیل پارابن

یک عامل ضدقارچ است و به‌صورت پودر تولید می‌گردد.

Micro aerophiles میکرواerوفیل

میکروارگانیسیم‌هایی که می‌توانند در غلظت کم اکسیژن زندگی کنند.

میکروارگانیسیم - ریز موجود

Microorganism = M.O

Milk شیر

شیر گاو حاوی ۳/۵٪ چربی و ۵٪ لاکتوز، ۳/۵٪ پروتئین و ۰/۷٪ خاکستر است. وزن مخصوص آن ۱/۰۳۲ است.

Milk fat چربی شیر

که به حالت امولسیون از گلبول‌های چربی در فاز آبی وجود دارد و تنها چربی است که در ترکیب گلیسیریدهای آن اسید بوتیریک وجود دارد.

Milk powder پودر شیر

با شیوه‌های خشک کردن غلظتی و پاششی آب شیر تبخیر و پودر آن به دست می‌آید.

Milk receiving platform سکوی دریافت شیر

Milk solid non fat مواد جامد غیرچرب شیر

Milk stone سنگ شیر

یعنی شیری که حاوی رسوبات فسفات کلسیم است.

Milky hake

یک نوع تغییر نامطلوب است که در مورد ماهی اتفاق می‌افتد. بدین صورت که یک نوع پروتوزوا به نام Kudoathyrsites بعد از مرگ ماهی در آن ظاهر می‌شود و در طی دوران نگهداری آنزیمی رها می‌کند که گوشت را نرم می‌کند که این حالت به نام Milky hake معروف است و با فراوری سریع انجماد و انبار در سرما قابل کنترل است.

Mince گوشت خرد شده

Mineral مواد معدنی

Mineralization تجمع مواد معدنی

Mint نعناع

Muoc mum موکمام

نام نوعی سس است که از ماهی تخمیر شده به دست می آید و در ویتنام و کامبوج و کشورهای همجوار استفاده می شود.

Mushroom قارچ

Mushy پوره مانند - له

Mushy pea پوره نخود سبز - نخود سبز له شده

Must آب انگور (آب انگور تازه قبل از تخمیر)

Mustard خردل - ماده ای است معطر

پودر آن به عنوان ادویه مورد استفاده قرار می گیرد.

Mutagen موتاژن

عامل ایجاد جهش یا موتاسیون

Mutton گوشت گوسفند

به گوشتی اطلاق می شود که بیش از ۹ ماه سن داشته باشد.

Mycobacterium bovis عامل بیماری سل گاوی

Myoglobin میوگلوبین

رنگدانه اصلی موجود در عضله است و شامل یک بخش پروتئینی به نام گلوبین و یک بخش غیرپروتئینی به نام Heme ring است.

Myotom میوتوم

به ورقه یا برش های عضلانی گفته می شود که در بخش جلویی فیله وجود دارد و بین ۸-۱۶ عدد است.

Myristic acid (C₁₄H₂₈O₂) اسید میریستیک

اسید چربی است که از روغن نارگیل و سایر چربی ها به دست می آید.

مناسب است.

Mother liquer لیکور مادر

یکی از قدیمی ترین روش های مصرف آب پنیر ساخت لاکتوز است. آب پنیر را ابتدا تا غلظت ۶۵-۶۰٪ تبخیر کرده و سپس به تانک های متبلور انتقال می دهند تا در آنجا عمل کریستالیزاسیون تسریع گردد. با سانتریفوژ کردن بلورهای لاکتوز را بازیابی کرده و سپس پروتئین و نمک های باقی مانده را خارج می کنند، خشک می کنند. محصول جانبی مایع که بعد از خشک کردن باقی می ماند لیکور مادر نام دارد.

Mould کپک

Mousse

نام نوعی دسر است که از خامه و ژلاتین و طعم دهنده ها تهیه می گردد.

Mouth feel احساس دهانی

برخی از ترکیبات موجود در مواد غذایی بر روی اعصابی که انتهای آن در بخش داخلی گونه، زبان و لثه وجود دارد اثر می گذارد و احساسی تولید می کند که شامل زبری یا نرمی - تردی یا سختی گرمی و سردی است که این احساس، احساس دهانی نام دارد.

Mullet نام نوعی ماهی

Multi stage flashdistillation

اصول تقطیر چند مرحله ای

Mung bean

نام نوعی لوبیای سبز که به طور وسیع درهند و چین کشت می شود.

N, n

- اسید نیکوتینیک نیز نام دارد.	Nacked بدون پوشش
Nicotinate sodium نیکوتینات سدیم	National canneraassociation (N.C.A) انجمن کنسر وسازان بین المللی
نمک سدیم اسید نیکوتینیک می باشد که بیشتر برای حفظ و نگهداری رنگ گوشت قرمز به کار می رود.	National food consumption survey(N.C.S) بررسی مقدار غذای مصرفی تعدادی از افراد که به عنوان نمودار جمعیت هستند. این بررسی به وسیله دپارتمان کشاورزی آمریکا تنظیم شده است.
Nitrite نیتريت	Nectorine شلیل
نمک اسید نیتريك است. برای عمل آوری گوشت مصرف شده و باعث تثبیت رنگ صورتی می گردد.	Net positive suction head=NPSH ارتفاع مکش مثبت خالص عبارت است از اختلاف فشار در بخش ورودی پمپ و فشار بخار مایع پمپ شونده
Nitrozomyoglobin ماده رنگی گوشت	Net protein utilization=N.P.U میزان مصرف پروتئین قابل استفاده در بدن
Nominal freezing time زمان انجماد نسبی	Net weight وزن خالص
زمانی است بین دمای سطح ماده غذایی که به صفر درجه سانتی گراد رسیده است و مرکز گرمایی که به ۱۰ درجه پایین تر از دمایی که اولین یخ تشکیل می گردد.	Neutralization خنثی کردن
محصولات رشته ای مثل ماکارونی	Neutralizer flavour طعم خنثی کننده
Noodle products نوردی هیدروگوآیر تیک اسید	طعمی است در فراورده های لبنی مثل کره که از آن برای قلیایی کردن و یا خنثی کردن شیر و یا خامه استفاده می شود.
Nordihy droguairetic acid= N.D.G.A	Newtonian fluids مایعات نیوتنی
آنتی اکسیدانی است که حلالیت کمی دارد و در حضور نمکهای فلزی تغییر رنگ می دهد. به مقدار محدود برای جلوگیری از تیز شدن چربی استفاده می گردد.	مایعاتی اند که در حرارت و فشار ثابت دارای یک نوع ویسکوزیته ثابت و مشخص اند.
Nozzle افشانک	Niacin نیاسین
Nuchlor نوکلر	یکی از ویتامین های گروه (ب) و محلول در آب

Nutrient broth	آبگوشت مغذی (کشت کلی میکروبیها)	مخلوطی از گاز کلر و هوا به نسبت حدود ۱ به ۵ که به عنوان سفیدکننده و بهبوددهنده آرد استفاده می شود.
Nutrient supplement	مکمل غذایی	Nutmeg
Nutritional defect	کمبود تغذیه‌ای	جوز هندی
Nutritionist	متخصص تغذیه	ادویه‌ای است که از درخت Myristica fragrans به دست می آید.
	اندازه‌گیری ارزش و مقدار جیره غذایی	Nutmeg flower
Nutritive ratio		سیاه دانه
Nuts	دانه‌های خشکبار	Nutrient agar
		ژله مغذی (کشت کلی میکروبیها)

O, o

Offal امعاء و احشاء

Oil seeds دانه‌های روغنی

واريته وسیعی از دانه‌ها را که به‌عنوان منبع روغن می‌کارند. مثل کنجد آفتابگردان، سویا و ...

Okra بامیه

Oleic acid (C₁₈H₃₄O₂) اسید اولئیک

یک اسید چرب غیراشباع است که از چربی‌ها به‌دست می‌آید به‌عنوان چرب‌کننده، اتصال‌دهنده و ضدکف مصرف می‌گردد.

Oleoresin اولئوریزین

مواد استخراج شده (بدون حلال) حاصل از ادویه است که حاوی ترکیبات فرار و غیرفرار است و به‌جای چاشنی در تعداد زیادی از مواد غذایی مصرف می‌شود.

Oleoresin paprika اولئوریزین پاپریکا

یک چاشنی و ماده رنگزا است که حاوی مواد فرار و غیرفرار فلفل پاپریکا است.

Olive oil روغن زیتون

روغنی است که از میوه درخت زیتون به‌دست می‌آید و از آن بیشتر در سالاد و روغن طبّاحی استفاده می‌گردد.

Oltera violet اشعه ماوراء بنفش

Onion پیاز

یک طعم‌دهنده است که از گیاه *Allium cepal* به‌دست می‌آید و بعد از فرآیند تبدیل به پودر و فرم‌های گوناگون می‌شود.

Oak بلوط

Oat یولاف

غله‌ای است که از آن آرد تهیه می‌گردد و برای تهیه بلغور و اوت - میل از آن استفاده می‌شود.

Oat flour آرد یولاف

آرد نرمی است که از پوسته یولاف گرفته می‌شود. اغلب این آرد را به‌علت داشتن خاصیت آنتی‌اکسیدانی به سایر آردها اضافه می‌کنند.

Oat gum صمغ یولاف

نوعی ماده تثبیت‌کننده که از آن در بستنی‌سازی استفاده می‌شود.

Oat meal

بعد از اینکه پوسته یولاف جدا شده آنرا خرد می‌کنند. محصول حاصل اوت - میل نام دارد ولی اندازه ذرات آن از آرد بزرگتر است.

Obesity چاقی

Obligatae anaerobe

بی‌هوازی اجباری سم سرطانتزای بعضی از کپک‌های

Ochratoxin پنی‌سیلیوم

Octafluorocyclobutan اوکتافلوروسیلکوبوتان

یک عامل هوادهنده است که برای تولید کف به برخی از مواد غذایی استفاده می‌گردد.

Odour trash old حد آستانه بویایی

Off flavour تغییر طعم

Off odour تغییر بو

Osmosis	عبور از غشاء نیمه تراوا
Oven	آون - گرمخانه - محفظه پخت
Over cooked	بیش از حد حرارت دیده
Over proofing	تخمیر بیش از حد
Over spring	افزایش ناگهانی حجم خمیر در ۱۰ تا ۱۵ دقیقه اول نانوايي
Overall heat transfercoefficient=OHTC	ضریب انتقال حرارت کلی.
	مجموع مقاومت‌ها به جریان گرما ضریب انتقال حرارت کلی نام دارد.
Overflow	سرریز
Ovolactovegeterian	شخصی که از فراورده‌های حیوانی فقط شیر و تخم مرغ استفاده می‌کند.
Oxidative rancidity	تندشدن روغن و چربی‌ها به وسیله اکسیژن نشاسته ذرت اکسیدشده
Oxidized corn starch	نشاسته‌ای است که از مخلوط کردن سوسپانسیون نشاسته با سدیم هیپوکلریت به دست می‌آید. این نشاسته شکل دانه اولیه خود را حفظ کرده و در آب نامحلول است رنگ آن کاملاً سفید است و ویسکوزیته کمی تولید می‌کند.
Oxymel syrup	شربت سکنجبین
Oxystearin	اکسی استتارین
	یک ماده ضد کریستالیزاسیون است و از آن در روغن‌ها و چربی‌ها برای جلوگیری از چسبندگی مواد غذایی سرخ شده استفاده می‌گردد.

Opaque	مات - تیره - غیر شفاف
Opaque-2	نام گونه‌ای از ذرت است و دانه‌های این گونه به علت دارا بودن اسیدهای آمینه ضروری نظیر متیونین و تربتوفان از نظر تغذیه دارای اهمیت می‌باشند. این گونه از ذرت از موتاسیون حاصل شده است.
Opsomania	اشتیاق برای غذای بخصوص
Orange terpen	ترپن پرتقال
	یک تنظیم‌کننده دانسیته است که برای موازنه فاز روغن و امولسیون‌های آشامیدنی‌ها استفاده گردد.
Oregano	اورگانو - برگ گیاه
Lippa graveolens	نام علمی این برگ است. از خانواده نعناع می‌باشد و دارای دو وارسته است. یکی در ناحیه مدیترانه که دارای رایحه و مزه مطبوعی است، دیگری در مکزیکو که در تولید سس و سوپ مصرف می‌گردد.
Organioleptic test	آزمایش ارگانولپتیک
	آزمایشی است که برای تست کردن ظاهری ماده غذایی مثل عطر، رنگ به کار می‌رود. مثل تست دم کردن چای
Organisation mondiale de la santer=O.M.S	کمیته بین‌المللی بهداشت
Oriental whortelbery	قره قاط
	نام گیاهی است دارویی که از برگ و میوه آن جوشانده و دم کرده تهیه می‌کنند و محرک اشتها و ضد کرم آسکاریس است و به عنوان کاهش‌دهنده قندخون مصرف می‌شود.
Oryzenix	نام پروتئین برنج

P, p

Parsely	جعفری	Packging	بسته‌بندی
Parsnip	هویج وحشی	Paddy	شلتوک
Particle density	چگالی ذره‌ای		دانه‌های جداشده برنج می‌باشد که هنوز پوسته خارجی روی آنها را پوشانده است.
	عبارت است از جرم واحد حجم. این چگالی حجم عبارت است از: حجم کل - حجم هوای آزاد	Palarization	پالاریزاسیون
Particle size index = P.S.I			در فرایند UHT شیر ۲ نوع عملیات حرارتی کاربرد دارد: ۱ - حرارت مستقیم ۲ - حرارت غیرمستقیم، حرارت مستقیم بر پایه اختلاط شیر و بخار نهاد شده است که تزریق شیر به داخل بخار پالاریزاسیون نام دارد.
	سختی دانه گندم براساس مشخصه‌ای به نام P.S.I بیان می‌گردد.	Palatability	خوشمزه‌گی - کام‌پذیری
Pasta products	محصولات خمیری	Palatable	خوشمزه - خوش طعم
Pasty flour	آرد شیرینی‌سازی	Palm oil	روغن پالم
Pasty flour			روغن حاصل از میوه درخت نخل است.
	آردی است که از گندم نرم حاصل از درجه استخراج Straight به دست می‌آید. این نوع آرد معمولاً برای مواردی به کار می‌رود که رنگ حائز اهمیت نمی‌باشد. به شیرینی‌های خشک اضافه می‌شود.	Panicle	خوشه
Pea	نخود فرنگی	Papain	پاپائین
Peach	هلو		آنزیمی است که از پاپایا (خربزه درختی) استخراج می‌شود و در گوشت اثر تردکنندگی دارد.
Peanut oil	روغن بادام زمینی	Parachment paper	کاغذ پارچ منت
	اسیدهای چرب این روغن اولئیک، پالمیتیک و لینولئیک است.		یک نوع کاغذ سلولزی خاص است که عاری از مواد افزودنی می‌باشد. این کاغذ به رطوبت، روغن‌های معدنی و گیاهی و حیوانی مقاوم است. بدون طعم و بو می‌باشد ولی در برابر نفوذ اکسیژن و گازها مقاوم نیست و در بسته‌بندی برخی از مواد غذایی استفاده می‌گردد.
Pear	گلابی	Parasite	انگل
Pectin	پکتین		
	اگر عوامل کربوکسیلیک اسید موجود در اسید پکتینیک با متیل استر خنثی شوند پکتین تولید می‌گردد.		

ماده‌ای در پوسته خارجی غلات که به کلسیم و بعضی دیگر از عناصر متصل شده و مانع از جذب آنها می‌گردد.

Pickling در آب نمک و سرکه خوابانیدن

Pigment پیگمان - رنگدانه

Pinene اسانس دارچین

Pitting

جدا کردن یا خارج کردن هسته یکی از مراحل کمپوت‌سازی در محصولات نظیر گیلان است.

Plasticisers نرم‌کننده‌ها

Plasticity قابلیت ارتجاع

Poaceae نام شیره گندم

Pomace تفاله سیب

Pomegranata انار

Pop corn ذرت آجیلی

Poppy seed دانه خشخاش

Papaver somniferum دانه گیاهی به نام است. طعم آجیلی دارد. به نان و کیک اضافه می‌گردد.

Porous متخلخل

Potassium palmitate پالمیتات پتاسیم

نمک پتاسیم اسید پالمیتیک است. نقش امولسی فایر اتصال‌دهنده و ضدچسبندگی دارد.

Pre heating فرایند گرم کردن مقدماتی

Precipitate رسوب کردن

Process flow diagram نمودار جریان تولید

Processed cheese پنیر عمل‌آوری شده

پنیری است حاصل از پاستوریزه کردن مخلوطی از پنیر سخت با نمک‌های امولسیون کننده که باعث بالابردن عمر نگهداری محصول می‌شوند. نمک‌های امولسیون کننده برای کنترل PH در طول فرایند تولید پنیر و به هم پیوستن کلسیم بکار می‌روند. به طوری که پروتئین به شکل مؤثری قادر است چربی را پایدار کند.

Processing فراوری

Propionic acid(C₃H₆O₂) اسید پروپیونیک

Peel پوست‌کنند

Pepper فلفل

ادویه‌ای است که از گیاه علفی Piper-migruml به دست می‌آید.

Pepper cayenne

ادویه‌ای است که از خانواده فلفل حقیقی نمی‌باشد ولی متعلق به پاپریکا است، طعم تندی دارد و به مصرف تهیه سس چیلی و سایر محصولات مشابه می‌رسد.

Pepper red فلفل قرمز

طعم تند آتشین دارد و به مصرف سس‌های تند می‌رسد.

گونه‌ای از نعناع به نام نعناع

Peppermint صحرائی

Percolate تراوش

Perishable فاسد نشدنی

Persian rose گل محمدی

Pescovegetarian

فردی که فقط ماهی می‌خورد و سایر غذاهای حیوانی را مصرف نمی‌کند.

Pest آفت

Petrolatum پترولاتوم

یک ماده چرب‌کننده است و عامل ضدکف، مخلوط شده از هیدروکربن‌های نیمه‌جامد می‌باشد که از پترولیوم به دست می‌آید به رنگ زرد تا سفید وجود دارد. به فراورده‌های نانوایی، میوه‌های خشک، سبزی‌ها و پودر سفیده تخم مرغ اضافه می‌شود.

Phosphatase test آزمایش فسفاتاز

از این آزمایش برای کنترل کیفی شیر پاستوریزه شده استفاده می‌گردد.

Phosphated flour آرد فسفات

آردی است که به آن به میزان حداقل ۰/۲۵٪ و حداکثر ۰/۷۵٪ فسفات اضافه شده است و در کالای نانوایی مصرف می‌شود.

Phosvitin پروتئین زرده تخم مرغ

Phytic acid اسید فیتیک

کارایی یک آنتی‌اکسیدان تحت عنوان این فاکتور مشخص می‌گردد و آنتی‌اکسیدان از این طریق با هم مقایسه می‌شود.

Psychrophilic

سایکروفیلیک - باکتری‌های سرما دوست

Psyllium seed اسفرزه

نام گیاهی است که هم دارای مصرف غذایی و هم دارای مصرف دارویی است. در صنایع غذایی به عنوان قوام‌دهنده و پایدارکننده کاربرد دارد.

Pulper غربال**Pumpkin=squash** کدو**Putrid** فاسد - گندیده**Pyridoxine** ویتامین B6

این اسید دارای بوی تند با خاصیت خورندگی است. نمک‌های سدیم، کلسیم و پتاسیم آن به عنوان نگهدارنده در مواد غذایی مصرف می‌گردند. پروپیونات‌ها فقط بر روی کیک‌ها اثر می‌گذارند.

پروپیلن گلیکول (C₂H₈O₂) Propylen glycol یک جذب‌کننده رطوبت در مواد غذایی است.

پروپیل گالات (C₁₀H₁₂O₅) Propylgallate یک آنتی‌اکسیدان است که به روغن‌ها و چربی‌ها جهت جلوگیری از تیزشدن اضافه می‌شود.

Protein calorimlnutrition=P.C.M

سوء تغذیه ناشی از کمبود پروتئین و کالری

Protein energymalnutrition

سوء تغذیه ناشی از کمبود پروتئین و انرژی

Protein factor=P.F فاکتور حفاظت

Q, q

Quillaia	کونیالیا
یک عامل ایجاد کننده کف است که از تنه درخت Quillaiasaponaria به دست می آید. فاقد طعم، بو، رنگ و مزه می باشد. در آشامیدنی ها از قبیل ماءالشعیر برای تولید کف استفاده می گردد.	
Quince	به
Quince seed	به دانه
Quinole	فرم الکلی فنل
Quinolin yellow	رنگ خوراکی زرد کینولین
Quinone	فرم اکسید شده فنل
Quotient	خلوص - درجه خلوص

Qualitative	کیفی
Quality	کیفیت
Quality assurance	تضمین کیفیت
Quality control	کنترل کیفیت
Quantity	کیفیت - مقدار - اندازه
Quercitin	کوئرسیتین
یک فلاون موجود در چای است. این ترکیب در مزه گس بودن دخالت دارد.	
Quick freezing	انجماد سریع توسط جریان شدید هوا
Quick lime	آهک تازه - اکسید کلسیم

R, r

Red durum wheat گندم دوروم قرمز
 واریته‌ای است از گندم که در ساخت و تولید
 ماکارونی و اسپاگتی مصرف می‌شود.

Red kidney bean لوبیا قرمز
 لوبیایی است پرمصرف که به‌خصوص در
 غذاهای پختنی مکزیکی از آن استفاده می‌شود. در
 صنعت کنسرو نیز مصرف می‌شود.

Redfish ماهی سرخو

Reducing agents
 عوامل احیاءکننده نظیر دی‌اکسیدگوگرد
 که به‌عنوان مثال برای شکستن باندهای
 دی‌سولفید پروتئین آرد و در نتیجه افزایش حلالیت
 و نرم‌شدن گلوتن استفاده می‌شود.

Reducing sugar قند احیاءکننده
 نظیر فروکتوز، دکستروز، و ...

Reduction roll غلتک نرم‌کننده
 سطح استوانه این غلتک معمولاً صاف است.
 این سیستم از ۱۶-۸ جفت غلتک یا مرحله تشکیل
 شده است که بسته به نوع گندم مصرفی رطوبت و
 درصد استخراج آرد مورد نظر متغیر است.

Refining پالایش - تصفیه

Refractive index ضریب شکست نور

Regimen دستور غذایی - رژیم غذایی

Rehydratability قابلیت پذیرش مجدد آب

Regulator پروتئین‌های تنظیم‌کننده
 proteins

شامل تروپونین و تروپومیوزین

Relative humidity = R.H رطوبت نسبی

Rachilis نارسی دانه یا میوه

Rachis محور اصلی سنبله گندم

Radiation

از بین بردن میکروارگانیسم‌های عامل
 مسمومیت و عفونت غذایی توسط اشعه

Radish تربچه

Radurization پاستوریزاسیون توسط اشعه

Raising agents مواد پوک‌کننده

Raisins کشمش

تندشدن چربی در اثر فساد اکسیداتیو

Rancidity

Rape seed oil روغن بذر شلغم

Raspberry تمشک خوراکی

Ration جیره غذایی

Raw sugar قند خام

یک شیرین‌کننده است که عملیات تصفیه
 کامل بر روی آن صورت نگرفته است و حاوی
 ناخالصی است.

Reactive hypoglycemia

کاهش میزان گلوکز خون ناشی از افزایش
 فاصله زمانی بین دو وعده غذایی و یا مصرف زیاد
 غذاهای ساده که به ترشح انسولین منجر می‌شود.

Recombination بازساخت - نوترکیبی

Recommended dietary allowances (R.D.A)

جیره غذایی توصیه شده

Recommended intake

منظور مقادیر معینی از مواد غذایی که برای
 سلامتی بدن لازم است.

Rigor mortis جمود نعشی

یکی از تغییرات برجسته‌ای که در مرحله تبدیل عضله به گوشت اتفاق می‌افتد. سفت شدن عضلات دام بعد از مرگ است که به علت پایین بودن ATP است.

Ring pull can

قوطی‌هایی‌اند که برای بازکردن درب یک حلقه کوچک در بالای قوطی تعبیه شده است که با کشیدن آن قوطی باز می‌شود. بسیاری از قوطی‌های نوشابه یک بار مصرف از این نوع است.

Rivella

نوعی نوشابه تخمیر شده که از آب پنیر به دست می‌آید و در سوئیس تولید می‌شود.

Roe تخم ماهی

رون‌تگن - یکی از واحدهای

Roentgen تشعشع

یک رونتگن برابر است با مقدار تشعشعی که به مدت یک ساعت از یک گرم رادیوم از فاصله ۱ یاردی ساطع می‌شود.

Root crop محصولات دارای ریشه‌های خوراکی

مثل هویج، شلغم، ترب و ...

Rosanilin acetate

استات رزانیلین (اسید یته شیر خشک)

Rosemary رزماری

ادویه‌ای است که از برگ خشک شده گیاه *Rosemarinus* به نام همیشه سبزی به نام *Rosemarinus* به دست می‌آید.

Runner bean

لوبیا سبزی است که در انگلیس بسیار استفاده می‌شود و البته منشاء این لوبیا از آمریکای جنوبی است که به نام لوبیای *Stick* شناخته می‌شود.

Rusk سوخاری**Rye** چاودار**Rye flour** آرد چاودار

به صورت سفید، نیمه کدر و سیاه موجود است. معمولاً برای افزایش کیفیت آرد گندم به آن اضافه می‌شود.

Release agents

موادی که روی بخش داخلی قوطی کنسرو لعاب داده می‌شوند تا از چسبندگی غذا جلوگیری کنند.

استخراج چربی از بافت سلولهای**Rendering** چربی**Rennet** رنت

پنیر مایه، برای انعقاد شیر در پنیرسازی و تولید ماست استفاده می‌گردد.

Rennet extract عصاره مایه پنیر**Reproductive** مولد**Residual flora** فلور میکروبی باقی مانده**Retinol** رتینول

ویتامین (آ) که از ویتامین‌های محلول در چربی است.

Retort pouch بسته‌بندی مقاوم در برابر گرما**Retrogradation** رتروگراداسیون

در شرایط خشک کردن آهسته جزء خطی یا زنجیره‌ای نشاسته تجمع یافته و تولید رسوب می‌کند. نام این پدیده رتروگراداسیون است.

Reverse osmosis اسمز معکوس

یک فرایند جداسازی غشایی است که در تغلیظ شیر و آب پنیر استفاده می‌گردد.

Rhubard ریواس**Riboflavin (C₁₇H₂₀N₄O₆)** ریبوفلاوین

ویتامین B₂ که جزء ویتامین‌های محلول در آب می‌باشد.

Rice barn oil روغن سبوس برنج

دارای اسیدهای چرب اولئیک، لینولئیک و پالمیتیک است. این ماده در روغن سالاد و روغن طباقی مصرف می‌گردد.

Rice flour آرد برنج

محصول آسیا کردن برنج می‌باشد.

Rice hulls پوسته برنج**Richmond's formula**

فرمولی است برای محاسبه درصد مجموع مواد جامد و مواد جامد غیرچربی شیر با استفاده از محتوی چربی و وزن مخصوص شیر

S, s

Salad cream سس سالاد

امولسیون روغن در آب تهیه شده از روغن نباتی، سرکه، نمک و ادویه‌جات که با زرده تخم‌مرغ امولسیفیه شده است.

Salami سالامی

یکی از انواع کالباس‌های خام

Salamon ماهی آزاد

Salimonetr سالینومتر

وسیله‌ای است برای اندازه‌گیری مقدار نمک در محلول - دارای ۱۰۰ درجه است. درجه صفر مربوط به آب خالص در ۲۰ درجه سانتی‌گراد و درجه صد مربوط است به محلول نمک اشباع در ۲۰ درجه سانتی‌گراد.

Salmonellae سالمونلا

نام گونه‌ای از باکتری از خانواده آنتروباکتریاسه که مسمومیت متداول مواد غذایی را به وجود می‌آورد.

Salt نمک طعام

نمک سفره با فرمول NaCl

Sample نمونه

Saprophyte

جانداري که مواد غذایی را از مواد آلی بیجان دریافت می‌کند.

Sarcophage مگس خاکستری گوشت

carnaria

Sativum نام گونه جو

Sausage سوسیس

Sacchariferous حاوی قند

Saccharification تبدیل شدن به قند

Saccharin (C₇H₅NO₃) ساخارین

یک شیرین‌کننده سنتتیک غیرمغذی است و شیرینی آن ۳۰۰-۴۰۰ برابر از ساکارز بیشتر است.

Saccharometer

وسیله شناوری که برای تعیین وزن مخصوص محلول‌های شکر به کار می‌رود.

Safflower oil روغن گلرنگ

روغن غیراشباعی است که از دانه گیاه گلرنگ به دست می‌آید. حاوی اسیدهای چرب لینولئیک و اولئیک است.

Saffron زعفران

کلاله خشک شده که دارای مواد رنگی بوده و همچنین دارای طعم مطبوعی است.

Safrol اسانس جوز هندی

Sage مریم گلی

برگ خشک شده Dalmation sage از خانواده نعناع - برای معطر کردن گوشت، ماهی و مرغ در آشپزخانه بکار می‌رود.

Sago starch نشاسته ساگو

نام گونه‌ای از نشاسته است که بعد از مدتی نگهداری شفافیت خود را از دست می‌دهد.

Sake آبجوی تهیه شده از برنج

همچنین به نام شراب برنج (rice wine) نیز معروف است.

Sherbet

مخلوطی است از آب، یخ، شکر، سفیده تخم مرغ و طعم میوه و در برخی موارد مقداری شکر

Shigella شیگلا - میکروب اسهال خونی

Shortening

چربی حیوانی یا نباتی و یا روغنی است که ایجاد رشته‌های گلوتن در فراورده‌های نانوائی را کوتاه و یا به تعویق می‌اندازد.

Shortening Sugar

یکی از روشهای اختلاط در کیک‌سازی است. در ابتدا شکر و روغن را با هم مخلوط کرده تا حالت Cream به خود بگیرد. با این عمل سلولهای کوچک هوا تشکیل و داخل مخلوط می‌شود. بدین ترتیب حجم افزایش یافته و مخلوط حالت Cream به خود می‌گیرد.

Shrimp

میگو

Shrinkage

چروکیدگی

Silican dioxide (SiO₂) سیلیکون دی‌اکساید
یک ماده ضدچسبندگی است و به محصولات پودری اضافه می‌شود.

Silo

انبار غله

Sitosterol

سیتواسترول

استرول عمده‌ای که در روغن‌های نباتی یافت می‌شود و ساختمان آن مشابه کلسترول است، با این تفاوت که در سیتواسترول یک گروه اتیل اضافی است.

Skim milk

شیر پس چرخ

شیری است که چربی آن گرفته شده و حاوی کمتر از ۰/۵٪ چربی است.

Slaughterhouse

کشتارگاه

Slice

ورقه

Slimmer

شخص رژیم‌دار

Sloe

آلوچه جنگلی

Sludge

لجن - ذرات یا مایع چسبناک

Smoke point

نقطه دود

در اثر حرارت دادن مواد لیپیدی، بعد از مدتی

گوشت خردشده (بیشتر گوشت خوک یا گوشت گاو که با نمک یا ادویه چاشنی زده می‌شود).

Saverkraut

ساورکرات

تهیه شده از تخمیر لاکتیکی کلم خردشده در حضور ۲-۳٪ نمک، باکتری‌های تولیدکننده اسید رشد می‌کنند و قند کلم را به اسید لاکتیک و اسید استیک تبدیل می‌کنند.

Savory

پونه کوهی

درختی است با برگهای دارای بوی تند و قوی که به‌عنوان چاشنی در سس سالاد، سوسیس و ... کاربرد دارد.

Scalding

یکی از مراحل کشتار طیور

(فرورودن طیور در آب جهت پرکنی)

Scattered noodls

رشته آشی یا فرنگی

Scone

کیک چای

Sedimentation

آزمون سدیمانتاسیون آرد

سدیمانتاسیون تابعی است از مقدار پروتئین و کیفیت گلوتن آرد

Selachi

سلاچی

ماهی‌هایی‌اند غیراستخوانی - فقط دارای یک تیره داخلی از جنس غضروف می‌باشند.

Sequestrant

جداکننده‌ها

موادی که با عناصر یا یون‌های فلزی ترکیب شده و فعالیت آنها را از بین می‌برند.

Sesame oil

روغن کنجد

روغنی است که از دانه کنجد به‌دست می‌آید. بیشتر ترکیب اسیدهای چرب آن را اولئیک و لینولئیک تشکیل می‌دهد.

Sesame seed

دانه کنجد

دانه گیاه (seasamumindicuml) است طعم شیرین آجیلی دارد و از این دانه روغن تهیه می‌کنند.

Sheeting

ورقه کردن

زمان نگهداری - عمر مفید ماده غذایی Shelf life

Shellfish

شامل میگو، خرچنگ دریایی و جانورانی از این

Solvent	حلال
Sorbic acid (C₆H₈O₂)	اسید سوربیک
ماده نگه‌دارنده‌ای است برای جلوگیری از رشد مخمر و کپک. در PH معادل ۵/۶ مؤثر است ولی در بالاتر از آن بی‌تأثیر است و میزان مجاز مصرف آن ۰/۱-۰/۰۵٪ است.	
Sorbitol	قندی است دارای عامل الکلی
شیرینی آن حدود ۶۰٪ ساکارز است و در غذاهای رژیمی استفاده می‌گردد.	
Sorghum oil	روغن ذرت خوشه‌ای
اسیدهای چرب عمده آن لینولئیک و اولئیک اسید هستند. ترکیب و خصوصیت آن شبیه روغن معمولی است.	
Sour cherry	آلبالو
Soxhelt	سوکسله
دستگاه استخراج چربی	
Soy flour	آرد ستویا
فراورده‌ای است از سویا که روغن آن گرفته شده است.	
Soy protein	پروتئین سویا
Soya	سویا
فراورده‌ای است گیاهی سرشار از روغن و پروتئین	
Soybean	لوبیای سویا
یکی از فراورده‌های غنی از پروتئین است. پروتئین آن حاوی تمام اسیدهای آمینه ضروری است. از لوبیای سویای فرایند شده، آرد، کنستانتره پروتئین و ایزوله پروتئین و روغن سویا به دست می‌آید.	
Soybean flour	آرد لوبیای سویا
آردی است که بعد از استخراج چربی از لوبیای سویا به دست می‌آید. بیش از ۵۰٪ چربی دارد. در تهیه غلات صبحانه و نان جهت تقویت پروتئین مصرف می‌شود.	
Soybean oil	روغن لوبیای سبز
اسیدهای عمده این روغن اولئیک و لینولئیک	

بخاراتی متصاعد می‌گردد. درجه حرارتی که در آن این بخارات به صورت دود آبی رنگ می‌باشند، نقطه دود نام دارد.

Smoking **دود دادن**

گوشت و ماهی را اغلب برای حفظ طعم و نگهداری بهتر دود می‌دهند. چوب‌های سخت، بلوط و ... دارای آلدئید هستند و آلدئیدها سبب افزایش زمان ماندگاری می‌گردند.

Smooth muscles **عضلات صاف**

Smut **زنگ گندم**

Snack food **تنقلات مثل پفک و چیپس**

Snibbing **نوعی انگور فرنگی**

Sodium chlorid (NaCl)

کلرید سدیم - نمک معمولی

معمولی‌ترین شکلی که سدیم مصرف می‌گردد.

Soft swell **تورم نرم قوطی**

در این فساد با اعمال فشار قوطی به حال اول برمی‌گردد ولی بعد از رفع فشار دوباره به حال اول برگشته و متورم می‌شود.

Soggy

در صنعت تولید بستنی اگر افزایش حجم بسیار کم باشد در این صورت محصول دارای بافت سفتی خواهد بود که در اصطلاح Soggy نام دارد.

Solanine **سولانین**

گلیکو اسید سمی است که در سیب‌زمینی به‌ویژه در بخش‌های نورسته تشکیل شده و شامل گلوکز، گالاکتوز، رامینوز و آلکالوئید است که در بخش قابل ملاحظه‌ای از آن با پوست خارج می‌شود.

Solid density **چگالی واقعی یا جامد**

عبارت است از جرم واحد حجم که این حجم عبارت است از (حجم کل ماده - حجم ماده هوای آزاد - حجم هوای بین‌غشایی)

Solid non fat = SNF **مواد جامد غیرچرب**

Solidified honey **عسل جامد زده شکرک**

Solvent extraction milling = S.E.M

آسیاب کردن به روش مرطوب

عوامل نامساعد بیرون حفظ می‌کند.

Spray dryer خشک‌کن پودری

Spread product به محصولاتی گفته می‌شود که خاصیت گسترش‌پذیری مناسبی بر روی نان و امثال آن داشته باشد مثل کره

Spring onion پیازچه

Stability ایستادگی و قوام

Stabilizer مواد ناپایدارکننده

Stabilizer salt نمکهای تثبیت‌کننده
نظیر نیترات‌ها و فسفات‌ها
فولاد زنگ نزن (جهت بسته‌بندی)

Stainless steel

Staleness کهنه - ماندگی

Starch نشاسته
کربوهیدراتی است که از واحدهای گلوکز ساخته شده است و دارای ۲ بخش آمیلوز و آمیلوپکتین است.

Starch jelly حریره نشاسته - ژله نشاسته
محرومیت غذایی طولانی - گرسنگی

Starvation

Starvation دوره‌ای از منحنی رشد باکتریها که تعداد سلولهای زنده برابر تعداد سلولهای مرده می‌گردد.

Steady پیوسته - یکنواخت

Steam peeling پوست‌کندن به وسیله بخار

Storage انبارکردن - نگهداری

Stormy fermentation تخمیری که گاز فراوان تولید می‌کند.

Straight dough یکی از روش‌های صنعتی تولید نان است.
این روش، روش یک مرحله‌ای نام دارد. تمام مواد اولیه در یک مرحله وارد مخلوط‌کن شده و با یکدیگر مخلوط می‌شوند.

Straight flour نوعی آرد با استاندارد مشخص از نظر پروتئین،

است و شامل ۸۶٪ از اسیدهای چرب غیراشباع است.

ایزوله پروتئین لویبای سویا

Soybean protein isolate از استخراج پروتئین آرد سویا و رسوب‌دادن آن ایزوله پروتئین تولید می‌شود.

Specific gravity ثقل ویژه
ثقل ویژه یک ماده عبارت است از نسبت وزن آن ماده به وزن آب هم‌حجمش

Specific heat resistance مقاومت ویژه گرمایی

Spelt نوعی گندم درشت که برای غذای دام مصرف می‌شود.

Spice ادویه
به فراورده‌های گیاهی خشک‌شده که عطر و طعم دارند و مواد فرار آنها استخراج نشده است اطلاق می‌شود.

Spirit vinegar سرکه تقطیری
محصولی است که از تخمیر استیکی الکل تقطیری رقیق‌شده به دست می‌آید و هر ۱۰۰ سی‌سی آن باید ۴ گرم اسید استیک داشته باشد.

Sponge cake نوعی کیک که در آن مقدار شکر، آرد، تخم‌مرغ برابر است. در این کیک چون از تخم‌مرغ کامل استفاده می‌شود (زرده + سفیده) بنابراین پف کمتری به وجود می‌آید.

Sponge dough یکی از روش‌های صنعتی تولید نان است
که در ابتدا مقداری از آرد و آب و کل مخمر را اضافه می‌کنند. به حال خود گذاشته می‌شود سپس باقی‌مانده آرد و آب و نمک اضافه می‌شود و سپس وارد مراحل بعدی می‌شود.

Spore اسپور
دیواره یا پوششی پروتئینی ضخیم است که اطراف برخی از باکتریها را گرفته و آنها را در برابر

Sugar **شکر**
به ۳ فرم گرانول، شکر قهوه‌ای و پودر تولید می‌گردد.

Sugar bloom
پدیده‌ای است که در اثر واکنش بین رطوبت اضافی موجود در شکلات و شکر ایجاد می‌شود. حالت کریستالی دارد و زیر میکروسکوپ کریستال‌های شکر به خوبی مشاهده می‌شوند.
شربت قند - محلول صاف‌شده ساکارز

Sugar syrup

Sugr doctor

ماده‌ای است که در صنعت شیرینی‌سازی برای جلوگیری از کریستالیزاسیون شکر استفاده می‌شود.
Sulfuric acid (H₂SO₄) **اسید سولفوریک**
یک ماده اسیدی کننده شفاف، بی‌رنگ، بی‌بو با قدرت جذب زیاد آب است.

Sulphur resistance coating = SR

لاکهای مقاوم در برابر گوگرد

Sultana **کشمش بی‌دانه**

Sun sclding **آفتاب‌سوختگی**

عبارت است از پیداشدن لکه‌های بزرگ سفید یا کرم روشن که در اثر گرمای هوا و تابش اشعه مستقیم خورشید روی برخی از فراورده‌های کشاورزی نظیر گوجه فرنگی اتفاق می‌افتد.

Sunflower seed oil **روغن دانه آفتابگردان**

روغن زرد رنگی است که از دانه آفتابگردان استخراج می‌شود و به مصرف روغن طبخ‌ی و سالاد می‌رسد.

Super chiling **فوق سرما**

Supplement **مکمل**

Surface active agent

عامل افزایش‌دهنده فشار سطحی

Surfactant

موادی که به امولسیفیکاسیون کمک کرده و قابلیت حل را افزایش و چسبندگی را کمتر می‌کند.

Sustane

خاکستر و میزان استخراج که ممکن است از هر نوع گندم با استانداردهای خاص حاصل گردد.

Straight muscles **عضلات مخطط**

که حدود ۴۰-۵۰٪ وزن بدن دام را تشکیل می‌دهد و به عضلات اسکلتی و ماهیچه‌های استخوان‌بندی معروفند.

Straight runflour **آردهای تفکیک نشده**

Strained yoghurt **ماست چکیده**

Strawberry **توت‌فرنگی**

Stretchable paper **کاغذ مقاوم به کشش**

این نوع کاغذها در برابر کشش و فشار مقاوم بوده بدون اینکه پاره شوند و در صنایع بسته‌بندی کاربرد دارند.

Structural proteins

پروتئین‌های ساختمانی؛ شامل اکتین، میوزین و اکتومیوزین

Struvite

کریستال‌های کوچک فسفات آمونیوم و منیزیوم که گاهی‌گاهی در ماهی کنسرو شده شکل می‌گیرند.

Stumatrice

ماشینی است که از پوست مرکبات روغن می‌گیرد

بدین صورت که وقتی پوست را خم می‌کنند نیروی وارده روغن را از کیسه‌های مخصوص خارج می‌کنند.

Stunning **بیهوش کردن**

کشتار دام دارای ۸ مرحله است که مرحله اول آن بیهوشی است.

Sublimation **تصعید**

سوپسترا - ماده اولیه - ترکیب

Substrate **اولیه**

Succory **کاسنی**

Succotash

خورشت ذرت سبز و لوبیا که یک خوراک آمریکایی (سرخیوستی) است.

محصول صورت می‌گیرد و محصول به تعادل رطوبت می‌رسد.

Sweetex نام تجارتي برای ساکارین

Sweetening agents عوامل شیرین‌کننده

شامل: ۱ - شکرها ۲ - موادی بدون ارزش غذایی نظیر ساکارین ۳ - مواد شیمیایی نظیر گلیسرول

Swell

تورم قوطی یا حالتی که سر و یا کف قوطی برآمده و متورم می‌شود.

Synthetic سنتتیک - مصنوعی - ساختگی

Syrup شربت

نام محلولی است که ۱٪ آن برای نگهداری موقت ماهی (فاصله بین صید و کنسروسازی)

استفاده می‌کنند مخلوطی است از:

۳ - tert butyl 4 hydroanisol

۲ - tert butyle

۴ - hydroxyanisol

Sweet box جعبه‌های تعریق

یکی از مشکلات اصلی خشک‌کن‌های کوره‌ای عدم یکنواختی محصول نهایی از نظر درصد رطوبت است. برای حل این مشکل زمانیکه محصول از خشک‌کن خارج می‌شود وارد این جعبه‌ها شده و تبادل رطوبت بین قطعات مختلف

T, t

رنگ زرد مجاز در مواد غذایی که در آمریکا به نام Yellow No.5 خوانده می‌شود.	Table beet	چغندر خوراکی
Tea seed oil	Table wine	شراب سفزه
روغن بذر چای	شرابی است که با غذا مصرف می‌گردد و از قند انگور و شکر به دست می‌آید.	
این روغن از بذر نوعی برگ چای که در چین کاشته می‌شود به دست می‌آید و به عنوان روغن سالاد کاربرد دارد.	Taint	بوی نامطبوع حاصل از فساد
Tempering	Tallow	چربی - پیه
تمپرینگ	Tamarind	تمر هندی
(بالا بردن دمای مواد غذایی منجمد به زیر نقطه انجماد)	Tammy	یک اصطلاح آشپزی است به معنای صاف کردن از میان یک پارچه نازک پشمی
Tendalization	Tangelo	نوعی از مرکبات است که از پیوند بین نارنگی و گریپ فروت به دست می‌آید.
سترون کردن با حرارت پائین و به دفعات	Tangerin	نارنگی
Tendermeter	Tapioca starch	نشاسته تاپوکا
تندرومتر	نشاسته‌ای است کدر با طعم خنثی که تولید خمیر چسبیده می‌کند و بیشتر فرم اصلاح شده آن که به فرم مروارید یا گرانوله است مصرف می‌شود.	
وسیله‌ای است برای اندازه گیری میزان رسیدگی نخودفرنگی که زمان کنسرو کردن را نشان می‌دهد.	Taro	تارو
Tenderness	نوعی گیاه غده‌ای گرمسیری است که برای تهیه پوئی مصرف می‌گردد. (پوئی غذای کربوهیدراتی است که از پختن ساقه زیرزمینی گیاه تارو تهیه می‌شود)	
تردی	Tarragon	ترخون
Tequila	Tart	تارت - نان شیرینی مربایی
لیکور تقطیر شده که از تخمیر خیسانده کاکتوس به دست می‌آید. این نوشیدنی در مکزیکو متداول است.	Tartazine	تارتازین
Terpens		
ترپن‌ها		
اجزاء تشکیل دهنده روغن‌های معطر		
Texture		
بافت		
Texturization		
تشکیل بافت دادن		
خارج شدن محصول از حالت		
Thawing		
انجماد		
عبارت است از انتقال حرارت از بیرون به درون		

باکتری‌های گرمادوست، دمای مناسب برای رشد آنها ۵۵ درجه سانتی‌گراد است.

Thermophilic anaerobicspoilage

فاسدشدن مواد غذایی کنسرو شده به علت رشد باکتری‌های گرمادوست

Thermophilic fermentation

تخمیر حرارت‌زا - تخمیر گرمادوست

Thiaminas **تیامیناز**

آنزیم تجزیه‌کننده ویتامین B₁

Thiamine **تیامین - ویتامین B₁**
(C₁₂H₁₇N₄O₅)**Thickening** **قابلیت ضخیم‌کردن****Thimble** **کار توس - چربی‌گیر****Thymus vulgaris** **آویشن****Tisane**

اصطلاح فرانسوی برای چای طبی یا دم‌کرده از علف‌های بابونه - شکوفه‌های لیموترش یا لیموعمانی و دانه‌های رازیانه

Toasted **برشته - برشته شده****Tochopherol** **ویتامین E، محلول در چربی****Toffy (Toffee)** **تافی - نوعی شکلات****Tomato ketchup** **سس گوجه‌فرنگی****Tomato** **خمیر گوجه‌فرنگی - رب گوجه‌فرنگی**
paste**Tomato pulp** **تفاله گوجه‌فرنگی****Trace elements** **عناصر نادر - کمیاب****Tragacanth** **صمغ کتیرا**

این صمغ در آب متورم شده و ژلی با ویسکوزیته بالا تولید می‌کند.

Transamination **انتقال بنیان آمین****Transferin** **ترنسفرین**

پروتئین موجود در خون که قادر به انتقال و برداشت آهن جذب‌شده می‌باشد.

Transparency **شفافیت****Tray dryers** **خشک‌کن‌های سینی‌دار**

در این خشک‌کن‌ها از سینی‌های کم‌عمق

محصول که موجب ذوب کریستال‌های یخ و تشکیل لایه آزاد آب می‌گردد.

Theobroma cacao **دانه‌های کاکائو**

دارای گونه‌های متفاوتی است که در تجارت بین‌الملل ۳ گونه آن مهمتر است و از بین ۳ گونه، گونه فوق از همه مهمتر است.

Thermal **قابلیت هدایتی حرارتی**
conductivity

زمان مرگ حرارتی

Thermal death time (T.D.T)

مدت زمان لازم برای کشته‌شدن همه باکتریها در درجه حرارت معین

Thermal diffusivity **نفوذ گرمایی**

واکنش سردشدن یا گرم‌شدن مرکز یک جسم را نسبت به عبور مقداری گرمای معین نشان می‌دهد و عبارت است از: (قابلیت هدایت حرارتی / چگالی × گرمای ویژه جسم)

Thermal resistance **مقاومت گرمایی****Thermal**

vapourrecompression = T.V.R

کمپرس مجدد بخار به کمک حرارت

Thermization

حرارت دادن کمتر از درجه حرارت پاستوریزاسیون

نظیر حرارت‌دادن شیر برای تهیه پنیر

Thermoduric **تومودوریک**

باکتری‌هایی هستند که حرارت را تحمل می‌کنند ولی قادر به رشد نیستند (برخلاف ترموفیلیک‌ها که در حرارت هم رشد می‌کنند)

Thermopeeling **ترموپیلینگ**

روشی است برای جداکردن پوست میوه‌های سخت - بدین ترتیب که میوه را به سرعت از میان کوره الکتریکی عبور داده و سپس روی آنها آب می‌پاشند که در این حالت پوسته به راحتی جدا می‌شود.

Thermophile **ترموفیل**

بیشتر برای قطعات بزرگ (مثلاً فیله ماهی) قابل استفاده است.

Trout ماهی قزل‌آلا

Tuberin توبرین - نام پروتئین سیب‌زمینی

Tumeric زردچوبه

Tuna ماهی تن

Turbulant flow جریان مغشوش و متلاطم

Turbulant heat exchanger پاستوریزاتورهای لوله‌ای

فراورده از داخل لوله‌های رفت و برگشت

عبور کرده و اطراف لوله‌ها را بخار آب داغ اشغال کرده

است.

Turkey بوقلمون

Turnip شلغم

کمک گرفته می‌شود و محصول را به صورت لایه بسیار نازک در سطح سینی پخش می‌کنند.

Treshed grain دانه یا غله خرمن‌کوبی شده

Trier نوعی وسیله نمونه‌برداری که توسط آن از غلات

نمونه‌برداری می‌شود.

Triticum تری‌تیکوم - نام جنس گندم

Tropomyosin تروپومیوزین

از پروتئین‌های ساختمانی

Troponin تروپونین

از پروتئین‌های تنظیم‌کننده می‌باشد که

توانایی جذب کلسیم را دارد، بنابراین در انقباض

عضلانی دارای نقش ویژه‌ای است.

Trough flow freezer نوعی از فریزر

که هوا از درون بستر ماده غذایی عبور می‌کند و

U, u

Undernutrition	سوء تغذیه
Undulant fever	بتا-مالت - تب مواج - بروسلولز
Uneven heating	حرارت‌دهی غیر یکنواخت
Unhulled seed	بذر پوسته‌دار
	هر نوع بذر در حالت قبل از جدا کردن پوشش خارجی (غلاف) آن
Uniform heating	حرارت‌دهی یکنواخت
Unisation	سترون‌سازی با اشعه ماوراء بنفش
Unprocessed	عمل‌آوری نشده
Unsaturation	غیر اشباع
	شیر تازه - شیر عمل‌آوری نشده
Untreated milk	
Uperization	آپریزاسیون
	یک روش استریلیزاسیون شیر که به وسیله تزریق بخار تحت فشار، درجه حرارت را تا ۱۵۰ درجه سانتی‌گراد بالا برده تا آب اضافی تبخیر و از محیط خارج گردد.
Urea	اوره
	آخرین محصول متابولیسم پروتئین در بدن
Urease	محیط کشت برای سالمونلا

Ugli	میوه‌ای است که از پیوند نارنگی بر روی گریپ‌فروت حاصل می‌شود.
Ultra high temperature = U.H.T	استریلیزاسیون با دمای بالا
	مطلوب‌ترین فرایندی است که برای استریلیزاسیون شیر و فراورده‌های آن در نظر گرفته می‌شود.
Ultra violet = U.V	اشعه ماوراء بنفش
Ultracentrifuge	اولترا سانتریفوژ
	سانتریفوژ در سرعت‌های بسیار زیاد
Unclean flavour	طعم کثیفی
	نشانگر عدم رعایت بهداشت در کارخانه یا مزرعه می‌باشد. فقدان دقت کافی در مورد استفاده از تجهیزات و شستشوی ناقص آنها به‌عنوان علت اصلی بروز این طعم شناخته شده است.
Under proofing	تخمیر ناکافی
	برنج سفیدنشده - برنج تیره
Undermilled rice	برنجی که در مراحل برنج‌کوبی فقط پوسته خارجی و سبوس آن جدا شده باشد.

V, v

ماده معطری است که به صورت سنتتیک تهیه می شود. وانیلین را به جای عصاره استخراج شده دانه وانیل در بستنی سازی، دسرها، کالاهای نانوایی و نوشابه ها به میزان ۶۰-۲۲۰ P.P.M مصرف می شود.

Vansas pati

روغن نباتی تصفیه شده و هیدروژنه شده که شبیه مارگارین است و با ویتامین A و گاهی ویتامین D تقویت شده است.

Vapour pressure فشار بخار

Vat دیگ

Veal

گوشت گوساله ای که از گوساله ۳ هفته تا ۳ ماهه به دست آمده باشد.

Vegetable محیط زله ای برای استافیلوکوک

janson agar

Vegetable flour - طعم گیاهی - علف

Vegetable gums صمغ های گیاهی

Vegetable oils روغن های نباتی

روغن هایی هستند از منابع گیاهی به دست می آیند. این منابع شامل لوبیای سویا، بادام زمینی، پنبه دانه و نخل می باشند. از این روغن ها برای تهیه روغن های طبخ، سالاد و ... مصرف می گردد.

Vegetable washing machine ماشین سبزی شوی

Vegetarian گیاهخوار

Vegetarianism گیاهخواری

Vacuum dehydrated خشک شده در خلاء

Vacuum drying خشک کردن در خلاء

Vacuum oven آون خلاء دار

دستگاهی برای تسریع در خشک کردن مواد مورد آزمایش و جلوگیری از فساد موادی که در مقابل حرارت حساسیت دارند.

Vacuum packaging بسته بندی در خلاء

Vacuum thermsinstant sterilizer = V.T.I.S

فرایند استریلیزاسیون شیر به وسیله تزریق مستقیم بخار

Valencia

یکی از مناسب ترین گونه های پرتقال برای تولید آب پرتقال

Valve دریچه

Vanaspati

روغن نباتی تصفیه شده و هیدروژنه که در پخت شیرینی جات مصرف می شود (در هندوستان به کار می رود و شبیه مارگارین است).

Vanilla extract عصاره وانیل

عصاره دانه وانیل می باشد. این عصاره باید حاوی بیش از ۳۵٪ الکل استخراج شده از یک یا دو واحد ترکیبات وانیل باشد.

Vanilla sugar وانیل شیرین

یک طعم دهنده استخراج شده از وانیل توأم با شکر است.

Vanillin (C₈H₈O₃) وانیلین

Viscolization	فرایند ویسکوز شدن
Viscosimeter	غلظت سنج
Viscosity	ویسکوزیته - غلظت - چسبندگی
Vital gluten	گلو تن فعال یا حیاتی
	یک چنین گلو تنی در اثر حرارت دناتورده شده و قابلیت جذب آب خود را حفظ می کند و به صورت یک توده الاستیکی ظاهر می شود.
Vitamin	ویتامین
	مواد آلی هستند که در مقادیر بسیار کم جهت بسیاری از اعمال حیاتی ضروری هستند.
Vitamin enrichment	ویتامین دار کردن
Vitaminization	غنی کردن با ویتامین
Vitellin	ویتلین
	نام یکی از پروتئین های زرده تخم مرغ که نوعی فسفولیپید می باشد.
Vitis vinifera	درخت انگور
Vodka	وتکا
	الکل خنثی شده با مقدار بسیار جزئی اسید
Voids	خلل و فرج
Volatile	فرار
Volatile matters	مواد فرار
Volatilize	تبدیل از حالت جامد به گاز

Vegetative	رویشی
Velocity	سرعت
Venturi tube	
	دستگاه اندازه گیری سرعت جریان مایعات
Verjuice	آبغوره
Vermicelli	ورمیشل
	نام نوعی ماکارونی بلند میله ای نازک و توپر - رشته فرنگی
Vetator	وتاتور - دستگاه مالش دهنده
Vibrio	خشک کن های شناوری - لرزشی
	fluidizer
	عبارت است از یک محفظه بزرگ افقی که به وسیله صفحه ای متخلخل به ۲ بخش فوقانی و تحتانی تقسیم شده است.
Vicilin	
	نام نوعی پروتئین است که در محصولات نظیر نخود، باقلا و عدس یافت می گردد.
Vinegar	سرکه
Vinegar sidtilled	سرکه تقطیری
	از تخمیر استیکی الکل تقطیری بدون افزودن رنگ به دست می آید. هر ۱۰۰ سانتی متر مکعب آن باید حاوی ۴ گرم اسید استیک باشد.
Viscera	احشاء - حفره شکمی

W, w

Weather beathen	شاخص جذب آب = Water activity index
آفتاب زده شده - فاسد شده در اثر آفتاب	WAI
در آفتاب و هوا مانده و عمل آوری شده	Walnut گردو
Weathered	Waste products ضایعات
(مثل میوه و یا هر ماده‌ای دیگر که در مقابل آفتاب عمل آوری می‌شود).	Water activity (aw) فعالیت آب
Wet درجه حرارت مرطوب bulb temperature	عبارت است از میزان آب در دسترس موجود در ماده غذایی
Wet strength paper کاغذ مقاوم به رطوبت	Water حمام آب (حوضچه‌های شستشو)
Wetting agent ماده مرطوب‌کننده	bath
Wheat bug سن گندم	Water holding capacity = WHC ظرفیت نگهداری آب
Wheat flour آرد گندم	Water melon هندوانه
پودری است که از آسیاب کردن گندم به دست می‌آید.	Water solubility characteristic = W.S.C ویژگی حلالیت آب
Wheat germ جوانه گندم	Water wheel pamper دستگاهی برای اضافه کردن آب به گندم در یک مقدار کنترل شده از طریق عبور دادن گندم از داخل آب
Wheat rust زنگ گندم	Watery آبکی
Wheat starch نشاسته گندم	Wave length طول موج
Whey آب پنیر	Waxy sorghum ذرت مومی
آبی است که بعد از انعقاد کازئین شیر به دست می‌آید.	نام نوعی از ذرت است که فقط حاوی آمیلوپکتین است.
Whey محصول تخمیر آب پنیر fermentation	Waxy sorghum ذرت خوشه‌ای مومی
Whey low lactose آب پنیر با لاکتوز کم	نوعی از ذرت خوشه‌ای است. خمیر آن رنگ‌روشن و ظرفیت جذب آب بالایی دارد.
محصولی که از خارج نمودن بخشی از قند شیر یا لاکتوز آب پنیر به دست می‌آید.	
Whey protein concentrate = WPC	

Wine	شراب	پروتئین سرمی تغلیظ شده. این فراورده حاوی بیش از ۳۵٪ پروتئین است و در فراورده‌هایی نظیر غذای کودک و غذاهای رژیمی کاربرد دارد.
Wine vinegar	سرکه شراب	مواد جامد آب پنیر
	سرکه‌ای است که از تخمیر الکلی و استیکی عصاره انگور به دست می‌آید. ۲ نوع سرکه شراب به رنگهای قرمز پررنگ و زرد کم‌رنگ متمایل به سفید وجود دارد.	بخش جامد یا خشک آب پنیر که منبع تأمین پروتئین است.
Winter crookneck	کدو تنبل	Whippability
وینتریزاسیون - زمستانه کردن		قابلیت زدن
Winterization		اصطلاحی است که در مورد فراورده‌های لبنی نظیر خامه به کار می‌رود.
یکی از شکل‌های فرآیند جزء به جزء کردن خشک (ساده‌ترین و ارزان‌ترین روش جداسازی و صاف کردن روغن است) می‌باشد که هدف از آن خارج کردن مقادیر کم مواد جامد موجود در روغن است که در هنگام نگهداری روغن در سرما سبب کدر شدن روغن می‌شود.		Whipping cream
Wire cutting machine		خامه زده شده
نام یکی از دستگاه‌های شکل‌دهی به خمیر بیسکوئیت می‌باشد در این ماشین خمیر وارد یک قالب مخصوص شده و به وسیله یک اندازه مناسب بریده می‌شود.		White meat
Wood apple	به هندی	گوشت سفید
World health organization = WHO	سازمان بهداشت جهانی	منظور گوشت پرندگان و ماهی‌ها است.
Worm wood	افسنطین - درمنه کوهی	White wheat
نوعی گیاه دارویی است ولی در صنایع غذایی به عنوان یک ماده طعم‌دهنده مصرف می‌شود.		گندم سفید
		گندمی است که فاقد رنگدانه قرمز می‌باشد. این گندم در تولید کیک و غذاهای صبحانه مصرف می‌شود.
		Whizzer
		دستگاه خشک‌کن
		با استفاده از نیروی گریز از مرکز برای گرفتن آب گندم بعد از گندم‌شوئی
		Whole milk solids
		مواد جامد شیر کامل
		فراورده حاصل از خشک کردن شیر است که حاوی بیش از ۲۶٪ چربی و کمتر از ۵٪ رطوبت است.
		Whole wheal meal
		آرد کامل
		آرد تهیه شده به وسیله آسیاب کردن تمام دانه گندم
		Whortle beery
		ذغال اخته

X, x

Xylitol

گزیلتول

یک ماده شیرین کننده است. شیرینی آن برابر ساکارز است و هنگام حل شدن اثر خنک کنندگی دارد.

Xylose

گزیلوز

قندی است ۵ کربنه که در بافت های گیاهی یافت می شود، به قند چوب نیز معروف است.

Xylose lysinedesoxy cholate agar =
X.L.D

ژله کشت سالمونلا

Xanthan gum

صمغ گزانتان

صمغی است که به وسیله تخمیر میکروبی توسط *Xanthomonas compestris* به دست می آید. این صمغ در چاشنی های سالاد، دسر ها و آشامیدنی ها به میزان ۰/۵-۰/۰۵٪ مصرف می شود.

Xanthophyl

زاتوفیل

ماده رنگی یا پیگمانی که به طور طبیعی در آندوسپرم وجود دارد و علت گرم بودن رنگ آرد وجود همین ماده رنگی است.

Xerophile

خشکی دوست

Y, y

زرد پروسیت سودا
یک عامل ضدچسبندگی و تشکیل‌دهنده کریستال است. گاهی به‌عنوان عامل ایجادکننده کریستال به نمک اضافه می‌شود و به این ترتیب مقاومت آن در برابر چسبندگی افزایش می‌یابد. همچنین به‌عنوان یک عامل ضدچسبندگی محلول در آب عمل می‌کند. سدیم‌فروسیانید نیز نام دارد.
سبزی‌های خوراکی زرد، مانند هویج
Yellow vegetable
Yield ریع - تولید - محصول
Yoghurt ماست
Yolk زرده تخم‌مرغ
Yolk index شاخص تازه‌بودن تخم‌مرغ - نسبت ارتفاع به قطر زرده
وقتی که تخم‌مرغ فاسد می‌شود این شاخص کاهش می‌یابد.
Yucca یوکا
یک عامل تثبیت‌کننده کف است که به ماء‌الشعیر اضافه می‌گردد.

Yam سیب‌زمینی شیرین هندی
Yearling گیاه یک ساله
Yeast مخمر - خمیر مایه
عامل متورم‌کننده خمیر نانوازی است. از گیاهان تک‌سلولی از رده آسکومیست‌ها است و قند را به گاز دی‌اکسیدکربن تبدیل می‌کند. در نان باعث طعم مطبوع شده و سطح آنرا ترد می‌کند.
Yeast extract عصاره مخمر
مانند متوسدیم گلوتامات باعث تشدید طعم در موارد غذایی می‌گردد. به‌جای عصاره گوشت و سایر مواد طعم‌دهنده مانند پروتئین‌های گیاهی هیدرولیز شده استفاده می‌گردد. میزان مصرف آن ۰/۵-۰/۱٪ است.
Yeast foods خوراک مخمر
ماده کاملی است که به خمیر اضافه می‌شود. حاوی مشروط‌کننده‌هایی از قبیل نمک‌های کلسیم، سولفات‌ها و فسفات‌ها می‌باشد. این مواد باعث قسوی کردن گلوتن می‌شوند. همچنین حاوی نمک‌های آمونیوم و فسفات برای رشد مخمر است.
Yellow prussiate of soda
 $(\text{Na}_4\text{Fe}(\text{CN})_6 \cdot 10\text{H}_2\text{O})$

Z, z

معالجه با گوشت خام یا عصاره گوشت خام
برای کم‌خونی
Zucchini کدو تنبل
Z value اندیس Z
شاخص مرگ حرارتی در میکروب‌ها
Zweibach
نام نوعی نان سهل‌الهضم است که برای تغذیه
کودکان مناسب است.
Zwitterion یون ۲ قطبی
اصطلاحی است برای توصیف خواص
اسیدهای آمینه وقتی که در یک محلول یونیزه
می‌شود.
Zymase
آنزیمی که سبب تبدیل قند به الکل می‌شود.
Zymology علم تخمیرشناسی
Zymome
پروتئین ساده‌ای که در گندم یافت می‌شود
(همان گلوتن است)
Zymometer
وسیله‌ای است که با آن درجه تخمیر یک مایع
در حال تخمیر را سنجش می‌کنند.
Zymotachygraph
وسیله اندازه‌گیری گاز تولید شده در یک خمیر
Zymurgy شیمی تجزیه

Zabaglione
نوعی شیرینی ایتالیایی که از ترکیب زرده
تخم‌مرغ و شکر درست شده و غالباً به آن شراب
اضافه می‌کنند.
Zea ذرت
Zea mays نام جنس گیاه ذرت
Zein زئین
نوعی پروتئین است که از گلوتن به‌دست
می‌آید. فاقد اسید آمینه لیزین و تریپتوفان است. در
صورتی که به تنهایی مصرف شود برای برطرف
کردن نیاز غذایی مناسب نیست.
Zest قسمت خارجی پوسته میوه مرکبات
Zieger نوعی پنیر
ساخته شده از کشک و دارای مقدار زیادی
آلبومین است.
Zimnis غذایی مخلوط از انواع سبزیجات
Zinc روی
عنصری است فلزی که نقش مکمل غذایی
دارد. برای متابولیسم اسید نوکلئیک، سنتز پروتئین
و رشد سلول ضروری است.
Zinfandel
نوعی شراب قرمز یا سفید کالیفرنایی که دارای
۱۰-۱۱٪ الکل است.
Zingber officinal زنجبیل
Zomotherapy

فهرست منابع

۱. زندی، پروین - علوم غذایی از دیدگاه شیمیایی. مرکز نشر دانشگاهی، ۱۳۶۸
۲. خدابنده، ناصر - غلات، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۶۹
۳. ایرانمنش، مصطفی - فرهنگ کامل غذایی، انتشارات گلگشت، ۱۳۶۲
۴. آراسته، نیکو - تکنولوژی غلات، انتشارات آستان قدس رضوی، ۱۳۷۰
۵. نیک اعتقاد، شهین - مبانی علم تغذیه، مرکز انتشارات علمی دانشگاه آزاد اسلامی، ۱۳۷۲
۶. صدیق پور، عبدالرضا - واژه نامه علوم و صنایع غذایی، موسسه فرهنگی انتشاراتی حیان، ۱۳۷۴
۷. فاطمی، حسن - شیمی مواد غذایی، شرکت سهامی انتشار، ۱۳۷۸
۸. مالک، فرشته - چربی ها و روغن های نباتی خوراکی، انتشارات فرهنگ و قلم، ۱۳۷۹
۹. پایان، رسول - تکنولوژی فراورده های غلات، انتشارات نور پردازان، ۱۳۷۷
۱۰. مرتضوی، سید علی - قدس روحانی، محسن - جوینده، حسین - تکنولوژی شیر و فراورده های لبنی، انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۷۵
۱۱. پایان، رسول - کنسرو سازی، انتشارات آبیژ، ۱۳۷۸
۱۲. فلاحی، مسعود - علوم گوشت، انتشارات بارثاوا، ۱۳۷۵
۱۳. رجب زاده، ناصر - تکنولوژی - نان، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۷۵
۱۴. میر نظامی صینابری، سید حسین - اصول بسته بندی مواد غذایی، نشر علوم کشاورزی، ۱۳۷۸
۱۵. فلاحی، مسعود - تکنولوژی فراوری مواد غذایی، انتشارات بارثاوا، ۱۳۷۶
۱۶. فلاحی، مسعود - علم مواد غذایی، انتشارات بارثاوا، ۱۳۷۵



Food - Sciences and Technology Terms

Persian to English

English to Persian



R . Javaherchi

Agriculture engineering
(Food - Science)

