

FOOD TECHNOLOGY

ПИЩЕВАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

А

аморфное вещество – amorphous matter

анализы - tests

Б

бактерии патогенные – pathogenic bacteria

белоксодержащее сырье – protein-bearing raw material

брак, браковать – reject

В

варено-мороженые (продукты) – frozen cooked

вкусовое вещество – flavouring material; flavouring matter

вкусовое качество – gustatory quality

вкусовая характеристика – flavor profile

вторичные продукты – secondary products

выдавливание икры – eggs stripping

вытекающий сток при размораживании рыбы – thaw-drip

выход продукции (рынок сбыта, произведенная продукция) – outlet

вяление – seasoning

Г

гастрономическое качество – gastronomic quality

Д

дезинфекция – disinfection

дрожжи – yeasts

Ж

желирование – gelatinization

желировать – gelatinize

жир рыбий – fish oil

З

замороженные продукты – frozen products

заражение – infestation

здравоохранение – public health

знак качества – high quality mark

зябление рыбы - gibbing

И

избыточная соль при пересоле – surplus salt

изменение вкуса – flavor reversion

интервал между мойками технологического оборудования – clean-up period

испытание на токсичность – toxicity tests

К

качество воды – water quality

клей рыбий – fish glue

коллоидное вещество – colloid matter

консервирование (сохранение) – conservation; preservation, curing
консервирование в герметичной таре (производство баночных консервов, консервное дело) – canning
консервированные продукты – canned products
консервы из краба – canned crab
консервы из мидий – tinned mussels
контроль качества – quality control
копчение – smoke curing
крабовое мясо – crabmeat
крабовое мясо сушеное – dried crabmeat
краситель – coloring matter
крахмал - starch
крепкосоленый – heavy salted

Л

лежкоспособность (сохраняемость) – keeping quality
льдохранилище – ice-storage

М

маркировка – mark
машина бочкомоечная – barrel washer
машина рыбомоечная – fish washer
методология контроля – control methodology
мука из криля – krill meal
мука из рыбы – fish flour

Н

наполнитель – filling material

О

обезглавливание рыбы с удалением кишечника (икра и молока остаются) –
pobbing
обезжиренное вещество – fat-free matter
обработка – handling
обработка повторная - rehandling
отравление пищевое – food poisoning
оттаивание – de-icing
отходы – rejected materials
отходы (пищевых производств), используемые на удобрение – fertilizer
material
охлаждение искусственное – refrigeration
охлажденные продукты – chilled products

П

паста из криля – krill paste
паста рыбная – fish paste
паста рыбная Камабоко – Kamaboko
первичные продукты – primary products
первый период хранения – initial storage period
переработка – handling

период хранения охлажденных продуктов – chilled storage period
пищевая ценность – nutritional quality
пищевое качество (съедобность) – eating (edible) quality
пищевое сырье – food raw material
плавучий рыбозавод – factory ship
плесень – mold, must
повторное нагревание – reheating
повторное увлажнение – rehumidification
полуфабрикат – half-finished product
портиться – spoil
порча – spoilage
посол – salt curing
поточное производство – flow-line (in-line) production
потрошение - gutting
правила производства пищевых продуктов – food products regulations
правила техники безопасности – safety regulations
предельный срок хранения – limiting storage period
прилипание рыбы (напр., к поверхности тары) – fish adhesion
примесь, постороннее вещество – extraneous material; extraneous matter
приправа – condiment, seasoning
 кислая ~ - acid condiment
 острая ~ - acrid condiment
 с горчицей ~ - alliaceous (allylic) condiment
 с перцем ~ - peppery condiment
природный краситель - natural coloring matter
продолжительность хранения – storage duration
промышленное производство – commercial production

Р

разделка рыбопродуктов – processing fishery products
разделка рыбы - fish dressing
разделка рыбы на пласт – splitting
размораживание – thawing; defrosting
рыбопродукты – fishery products

С

сброженные продукты – fermented products
системы контроля – control systems
системы охлаждения – cooling systems
слабосоленый – light salted
снятие панциря с ракообразных - peeling
среднесоленый – medium salted
стандарт (норма, эталон) – standard
 стандарт качества – standard of quality; grading standard
 стандарт массы – weight standard
 стандарт общепринятый (рабочий) – working standard
 стандарт санитарный – sanitary standard

стандарт состава (пищевого продукта) – compositional standard
стандартные условия (данного) класса продукта – class standard
стандартная мера – standard of measurement
стандарты на пищевые продукты – food standards
(международные стандарты на рыбу и рыбопродукты – international standards for fish and fishery products - Codex standards; Codex alimentarius)
стандартизация (нормализация) – standardization
створка устрицы, снимать створки с устриц – shuck
студенистое вещество – gelatinous matter
субпродукты - byproducts
сухое вещество – dry matter
сушеные продукты – dried products
сушка – drying
сырье – raw material
сырье с высоким содержанием жира – high-in-fat material
сырье с низким содержанием жира – low-in-fat material

Т

технические условия и методы – codes of practice
технические характеристики – specifications

У

упаковочный материал – packing material; packaging material
усадка - shrinkage
~ при замораживании – freezing shrinkage
~ при нагревании – heat (ing) shrinkage
~ при тепловой обработке – cooking shrinkage
условия технические на пищевые продукты – food specifications
условия хранения – storage conditions
(влажность хранения – storage humidity; температура хранения – storage temperature)
устранять привкус – de flavor

Ф

фарш рыбный – comminuted fish; fish mince
фарш рыбный для производства рыбных колбас - surimi
фаршированные продукты – minced products
филе из рыбы – fish fillets
филетирование - filleting
фрикадельки рыбные – fish balls

Х

хлорирование – chlorinating
холодильное хранение – cold storage
хранение в бочках – barreling
хранение во льду – iced storage
хранение длительное – long-term storage
хранение в замороженном состоянии – freezing storage
хранение на складе – warehousing

хранение в охлажденном состоянии – chilling storage

Ц

центрифугирование - centrifugation

Э

эталон – reference standard