

ADDITIF ALIMENTAIRE

Toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soit et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle est ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire, dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de la dite denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés dans la denrée ou peut affecter d'une autre façon les caractéristiques de la dite denrée. L'expression ne s'applique ni aux contaminants ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires dans le but de maintenir ou d'améliorer les propriétés nutritives.

AEROBIE

Qualifie un micro-organisme qui présente un besoin en oxygène libre pour son métabolisme et sa croissance. Il existe des souches aérobies très strictes, incapables de s'adapter à un milieu non aéré, mais de nombreux micro-organismes sont des aérobies facultatifs, pouvant survivre en l'absence d'air. Les aérobies (moisissures, levures et certaines bactéries) se développent à la surface des produits alimentaires et ne se trouvent qu'exceptionnellement dans leur masse. L'absence d'air (emballage sous vide, ... etc) constitue le moyen le plus simple pour inhiber ces souches.

CHẤT PHỤ GIA

Là các chất không được sử dụng như các thực phẩm bình thường và thường không được dùng như là một chất có đặc tính thực phẩm, mặc dầu có hay không có giá trị dinh dưỡng và cố ý thêm vào trong các thực phẩm nhằm đạt các mục đích kỹ thuật hay cảm quan trong một giai đoạn nào đó của sản xuất, chế biến, xử lý, bao gói, vận chuyển hay bao quản, nó có thể kéo theo (trực tiếp hay gián tiếp) sự tương tác giữa các chất phụ gia, hay với các dẫn xuất của nó trong thực phẩm, hay có thể bằng cách khác làm ảnh hưởng đến các tính chất thực phẩm. Từ này không áp dụng cho các chất do sự nhiễm hoặc cho thêm vào thực phẩm để duy trì hoặc cải thiện dinh dưỡng.

TÍNH HIẾU KHÍ

Mô tả một vi sinh vật cần O_2 tự do cho quá trình trao đổi chất và phát triển. Có những chủng hiếu khí bắt buộc, không có khả năng thích nghi với môi trường không có không khí, nhưng có nhiều loại vi sinh vật hiếu khí không bắt buộc, có thể sống sót khi không có không khí. Vi sinh vật hiếu khí (nấm mốc, nấm men, một số vi khuẩn) phát triển trên bề mặt thực phẩm, nhưng rất hiếm khi tìm thấy được ở bên trong. Loại bỏ không khí (đóng bao bì trong chân không) là biện pháp đơn giản nhất để ức chế các chủng này.

AFFINAGE

Dernière étape dans la fabrication de certains aliments ayant subi une fermentation, par exemple: saucissons et surtout fromages. L'affinage des fromages est une opération extrêmement complexe au cours de laquelle le fromage, ayant déjà subi caillage, décaillage, moulage et salage, va être le siège de multiples transformations microbiennes qui améliorent son arôme, sa saveur, sa texture et même son aspect. Au cours de l'affinage, le fromage perd de l'eau, forme sa croûte. Dans la masse, on assiste à la destruction du lactose, à une hydrolyse limitée de la matière grasse et à une protéolyse de la caséine. L'affinage s'effectue dans des locaux climatisés. La durée de l'affinage est de 3 semaines dans les cas les plus rapides. Elle peut être de 4 mois.

AFLATOXINES

Toxines secrétées par les moisissures *Aspergillus flavus*, et *A. parasiticus*. Ces toxines peuvent avoir un rôle cancérigène et entraînent des accidents chez de nombreux animaux domestiques. L'aflatoxine apparaît surtout dans des lots d'arachides ayant subi des altérations, par exemple par humidité excessive (10 à 35% d'eau). En général, l'aflatoxine ne se retrouve pas dans l'huile: par contre, les tourteaux en contiennent souvent. Une solution élégante, mais coûteuse, pour éliminer les toxines, est de sécher les arachides à l'abri de l'air.

QUÁ TRÌNH LÀM CHÍN

Giai đoạn cuối cùng khi sản xuất những thực phẩm phai qua giai đoạn lên men. Ví dụ: xúc-xích và hầu hết phó-mát. Quá trình chín của phomat là một quá trình cực kỳ phức tạp, ở đó phomat phai trải qua quá trình tạo tủa, tách tủa, cho vào khuôn và ướp muối và sẽ là nơi của chuyển hoá vi sinh đa dạng, làm cải thiện hương vị, cấu trúc và hình thức. Trong quá trình chín, phomat bị mất nước, tạo vỏ ở ngoài, và ở phía trong, lactose bị phân huỷ, chất béo bị thủy phân có giới hạn và peptid hóa casein. Quá trình làm chín được thực hiện trong những nơi có điều hòa không khí. Thời gian làm chín kéo dài ba tuần trong những trường hợp nhanh nhất. Nó có thể kéo đến bốn tháng.

AFLATOXINES

Nhóm độc tố tiết ra bởi nấm mốc *Aspergillus flavus* và *A. parasiticus*. Độc tố này có thể gây ra ung thư và dẫn đến những tai biến ở nhiều gia súc. Aflatoxine thường xuất hiện ở những lô đậu phộng bị biến chất, ví dụ như biến chất do độ ẩm quá cao (10 - 35 % nước). Thông thường, aflatoxine không thấy có ở trong dầu, nhưng thường chứa trong bánh dầu. Một giải pháp nhẹ nhàng, nhưng đắt, để tránh độc tố, là làm khô đậu phộng mà tránh tiếp xúc với không khí:

AGAR-AGAR

(Mousse de Ceylan= colle, mousse ou gélatine du Japon = Alga spinosa)

Glue ou gelée provenant du traitement de certaines algues marines (*Gelidium algae*, *Gracilaria*) que l'on trouve principalement dans l'Océan Indien et dans le Pacifique. Desséché, il se présente sous forme de filaments ou en poudre et, traité par les acides, sous une consistance de gélatine dénommée commercialement gélose.

L'agar-agar est utilisé dans les soupes, gelées, crèmes glacées. Bien que proche du galactose il n'est pas digéré.

AGENT DE CONSERVATION (CONSERVATEUR)

Produit destiné à conserver les aliments. Les agents de conservation ont pour rôle d'arrêter les processus de dégradation biologique.

THẠCH

(Rêu của Ceylan = colle, rêu hoặc keo động vật của Nhật = alga spinosa). Đính vào hoặc đông lại do xử lý một vài loại tảo biển (*Gelidium algae*, *Gracilaria*), người ta tìm thấy nó chủ yếu ở Ấn độ dương và Thái bình dương. Làm khô, nó xuất hiện dưới dạng sợi dây hay trong dạng bột và xử lý bằng các axit, dưới trạng thái đặc, keo động vật gọi tên thương mại Géllose. Thạch đã được sử dụng trong xúp, sự đông giá, kem lạnh, gân galactose, nó không tiêu hoá.

CHẤT BẢO QUẢN

Sản phẩm dùng để bảo quản thực phẩm. Những chất bảo quản có vai trò đình chỉ quá trình phân giải sinh học.

AGENT DE TEXTURE

Substance naturelle ou d'origine chimique qui permet ou facilite le maintien en équilibre de phases physiques hétérogènes présentes dans une préparation alimentaire. Par leurs propriétés émulsifiantes et stabilisantes, ces additifs confèrent une onctuosité ou une gélification à une denrée alimentaire prête à l'emploi. En schématisant, le terme émulsifiant est souvent réservé aux substances créant une émulsion entre une phase grasse et une phase aqueuse et le terme « hydrocolloïde » aux produits stabilisant une phase solide dans un milieu aqueux. Ces propriétés sont dues à la présence de groupements hydrophyles dans les émulsifiants des matières grasses (phospholipides) et à la présence conjointe de groupements hydrophyles et hydrophobes dans les hydrocolloïdes. La très grande majorité des agents de texture autorisés comme additifs alimentaires sont d'origine naturelle : leur emploi en technologie repose à la fois sur leur propriétés physico-chimiques précises et sur la nature du produit alimentaire auquel ils sont associés.

AGGLOMERATION

Procédé de fabrication de poudres de lait entier instantanées. Il comprend trois étapes : production de particules de poudre de lait à la surface humide, agglomération de ces particules et séchage des agglomérats. On distingue :

- L'agglomération par contact : la poudre de lait subit un traitement par vapeur ou air humide et les particules, collantes s'unissent les unes aux autres pour constituer des agglomérats.
- L'agglomération par atomisation : la poudre, en suspension dans l'air, est humidifiée par un liquide atomisé et les particules s'agglutinent.

CHẤT TẠO CẤU TRÚC

(chất tạo nhũ, chất làm đặc, chất tạo gel, chất tạo hình dạng)

Đó là những hợp chất có nguồn gốc tự nhiên hay hóa học giúp tạo cân bằng các trạng thái vật lý không đồng nhất trong một sản phẩm thực phẩm. Do khả năng tạo nhũ hay ổn định, những chất phụ gia này làm nên độ sánh hay tạo gel của sản phẩm thực phẩm sẵn sàng sử dụng. Nói một cách đơn giản, thuật ngữ "chất tạo nhũ" dùng để chỉ các chất tạo ra một nhũ tương giữa phase dầu và phase nước, còn thuật ngữ "chất làm bền keo trong nước" dùng cho những chất làm bền phase rắn trong môi trường lỏng. Những tính chất này phụ thuộc vào sự tồn tại của những gốc ưa nước trong chất tạo nhũ của những hợp chất béo (các phospholipid) và vào sự tồn tại liên hợp của các nhóm ưa nước và các nhóm kỵ nước trong các chất "chất làm bền keo trong nước". Phần lớn các chất tạo cấu trúc được cho phép dùng như phụ gia thực phẩm đều có nguồn gốc tự nhiên : việc sử dụng chúng trong công nghệ dựa vào tính chất hóa lý, cũng như dựa vào bản chất của sản phẩm thực phẩm mà chúng đi cùng.

SỰ TẠO HẠT BẰNG NGUNG KẾT

Quá trình sản xuất sữa bột nguyên béo hòa tan. Nó gồm 3 giai đoạn: tạo ra các hạt từ bột sữa có bề mặt ẩm, ngưng kết các phần tử này lại và sấy khô các hạt ngưng kết.

Người ta phân biệt :

- Sự ngưng kết bằng cách tiếp xúc : bột sữa được xử lý bằng hơi nước hay không khí ẩm và những hạt tử, sẽ kết dính lại với nhau để tạo thành các hạt ngưng kết.
- Sự ngưng kết bằng cách sấy phun : bột, ở dạng huyền phù trong không khí, được làm ẩm bằng một chất lỏng phun và những phần tử sẽ ngưng kết lại với nhau.

AMERTUME

Une des 4 saveurs ou sensations gustatives fondamentales. L'amertume correspond au degré de la perception de la saveur amère. Dans les produits alimentaires fermentés (fromage, produits végétaux protéolysés), l'amertume résulte parfois des segments hydrophobes présents dans les chaînes peptidiques, situés plus précisément vers l'extrémité C terminal du peptide. L'hydrolyse enzymatique de la caséine, riche en acide aminés hydrophobes fournit fréquemment des peptides amers.

AMIDON

Il est le produit de la synthèse chlorophyllienne. Il constitue la principale réserve glucidique des végétaux. Il est abondant (mise en réserve) dans les graines de céréales, certains tubercules et racines.

L'amidon est un polymère d'alpha-glucose. Sa formule brute est : $(C_6H_{10}O_5)_n$

AMYLASE

Ce sont des enzymes appartenant à la troisième classe (hydrolase) qui hydrolysent l'amidon en dextrine et maltose. On distingue l'alpha-amylase et la beta-amylase. Ces enzymes sont utilisées dans l'industrie alimentaire pour saccharifier les amidons.

ANAEROBIE

Qualifie un micro-organisme qui vit en l'absence d'air ou d'oxygène. Ex : germes de la putréfaction tels que *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*. Les levures, en anaérobiose, fermentent les sucres en alcool, CO_2 et chaleur.

VỊ ĐẮNG

Một trong 4 vị hoặc cảm giác vị giác căn bản. Tính đắng tương ứng với mức độ nhận biết vị đắng. Trong các loại thực phẩm lên men (fromage, sản phẩm thực vật bị phân giải protein) vị đắng đôi khi hình thành trong các đoạn kỵ nước nằm ở vị trí Carbon cuối cùng của chuỗi peptid. Sự thủy phân caséin giàu các acide amine kỵ nước bằng enzyme thường tạo ra các peptid có vị đắng.

TINH BỘT

Là sản phẩm do sự quang hợp. Nó là nguồn glucid dự trữ chính của thực vật, có nhiều ở dạng dự trữ trong hạt ngũ cốc trong củ và trong rễ. Tinh bột là polymer của alpha-glucose, có công thức chung là $(C_6H_{10}O_5)_n$.

AMYLaza

Đây là những enzym thuộc vào loại thứ ba, (enzym thủy phân), chúng thủy phân tinh bột thành dextrin và maltoza. Người ta chia ra Alpha-amylaza và Beta-amylaza. Những enzym này hoạt động rất mạnh trong hạt đại mạch khi nảy mầm. Chúng còn được tạo ra bởi nấm *Aspegillus oryzae* khi những nấm này phát triển. Trong công nghiệp thực phẩm những enzym này được sử dụng để đường hóa tinh bột.

TÍNH KỶ KHÍ

Miêu tả một vi sinh vật sống được trong điều kiện không có không khí hay O_2 . Thí dụ : những chủng gây thối rửa như *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*. Nấm men trong điều kiện yếm khí, lên men đường tạo thành rượu, CO_2 và giải phóng năng lượng.

ANTICOAGULANT

Produit autorisé dans les abattoirs pour éviter la coagulation du sang : on utilise un mélange à parties égales de sel et de phosphate de sodium, à la dose d'environ 10 grammes de ce mélange par litre de sang. Des anticoagulants sont également utilisés comme additif dans la préparation de produits alimentaires dont on veut éviter la prise en masse. Parmi les principaux coagulants : les sels de calcium des acides oxaliques et citrique, la dicoumarine et l'héparine, qui empêche la formation de prothrombine, et l'hirudine qui neutralise la thrombine.

ANTIOXYDANT

Additif alimentaire utilisé en cours de fabrication pour éviter l'action de l'oxygène sur une denrée alimentaire. Un antioxygène évite donc une détérioration des qualités biologiques du produit. On dénombre 37 antioxygènes autorisés par les législations française et européenne.

ANTI-TRYPSINE

Qualité de certaines substances qui inhibent l'action de la trypsine et par conséquent conduisent à des difficultés digestives. La cuisson par exemple des haricots, détruit les substances anti - trypsine .

APPERTISATION

Procédé de conservation par la chaleur mis au point par Nicolas Appert vers 1805-1810, applicable aux aliments chauffés et conservés dans un récipient fermé (bocaux en verre fermés, boîte de conserve, etc...)

CHẤT CHỐNG ĐÔNG

Được cho phép sử dụng trong các lò sát sinh nhằm tránh sự đông huyết, người ta dùng một hỗn hợp bằng nhau của muối và phosphat natri, với lượng khoảng 10g hỗn hợp đó cho một lít máu. Chất chống đông cũng được sử dụng như chất phụ gia khi sản xuất các thực phẩm mà người ta muốn tránh các hiện tượng tạo đặc. Trong các chất tạo đông : muối của calci với acid oxalic và citric, dicoumarin héparin nhằm tránh sự tạo protrompin, hirudin để trung hòa trompin.

CHẤT CHỐNG OXY HÓA

Một loại chất phụ gia thực phẩm được sử dụng trong sản xuất nhằm loại bỏ ảnh hưởng của oxy lên thực phẩm. Chất chống oxy hóa ngăn chặn sự giảm chất lượng thực phẩm. Có 37 chất chống oxy hóa được phép sử dụng ở Pháp và các nước châu Âu.

TÍNH CHẤT ỨC CHẾ TRYPSIN

Đặc tính của một số chất ức chế hoạt động của enzym trypsin, làm khó tiêu hóa protein. Quá trình nấu làm vô hoạt các chất kháng trypsin, ví dụ ở đậu haricol.

THANH TRÙNG ĐỒ HỘP APPERT

Quá trình bảo quản thực phẩm bằng nhiệt được nêu ra bởi Nicolas Appert (1805 - 1810), áp dụng đối với các thực phẩm được nấu và bảo quản trong bao bì kín (Lọ thủy tinh kín, hộp bảo quản. ...).

AROMATIQUE (COMPOSE)

Chimie : composé organique cyclique ou polycyclique dont la formule contient un ou plusieurs noyaux benzènes.

Aliment : composé organique de structure plus ou moins complexe (acide, alcool, cétone, amine, etc ...) détecté par l'olfaction.

AROMATISATION

Introduction, dans une denrée, d'une substance destinée à donner un arôme.

L'aromatisation est dite artificielle lorsqu'elle met en jeu des arômes artificiels qui sont autorisés dans des cas précis : sirops, confitures, cacao et chocolat, margarine, confiserie, pâtisserie.

ASTRINGENCE

Propriétés d'une substance à reserrer les fibres de la muqueuse buccale et à conférer ainsi une sensation d'apreté.

ATMOSPHERE CONTROLEE

L'atmosphère contrôlée est utilisée pour conserver des fruits et des légumes post-récolte. L'atmosphère est appauvrie en oxygène et est modérément enrichie en gaz carbonique par rapport à l'air normal.

ATOMISATION

Méthode de fabrication du lait en poudre, qui consiste à pulvériser, à l'état de brouillard, le lait dans une chambre calorifugée, où la chute des gouttelettes se fait dans un courant d'air chaud. Ainsi, le séchage du lait est instantané et la poudre de lait peut être récupérée.

CHẤT THƠM

Về mặt hóa học, là hợp chất hữu cơ đơn vòng hoặc đa vòng, công thức cấu tạo có chứa một hoặc nhiều nhân benzen.

Về mặt thực phẩm, là hợp chất hữu cơ được tạo thành từ nhiều hay ít các nhóm chất (axit, rượu, xeton, amin...) được nhận biết bằng khứu giác.

TẠO HƯƠNG

Cho vào thực phẩm một chất nhằm tạo hương. Tạo hương được nói là nhân tạo khi sử dụng các hương nhân tạo được cho phép trong những trường hợp cụ thể : siro, mứt, cacao và sôcôla, margarin, kẹo, bánh.

VỊ CHÁT

Đặc tính của một chất làm thu nhỏ các sợi niêm mạc ở miệng và tạo ra cảm giác chát.

KHÔNG KHÍ CÓ KIỂM TRA THÀNH PHẦN

Không khí có kiểm tra thành phần được dùng để bảo quản trái cây và rau tươi. Không khí đó được làm giảm thành phần oxy và tăng nhiều hơn thành phần khí carbonic so với không khí bình thường.

SẤY PHUN

Phương pháp sản xuất sữa bột, bằng cách phun sữa dưới dạng sương mù trong một buồng sấy; ở đó các hạt sữa lỏng rơi trong một buồng gió nóng. Do đó sữa được làm khô một cách nhanh chóng thành sữa bột.

ATTENUATION

Pourcentage de sucre fermenté au cours de la fermentation. En brasserie, on peut calculer l'atténuation pour la fermentation principale ou pour la totalité de la fermentation (principale et secondaire).

AUTOMATISATION

Utilisation de commandes capables par elles-mêmes de diriger le fonctionnement d'une ou de plusieurs machines. L'automatisation des industries alimentaires est un phénomène récent, les processus biologiques se prêtent difficilement à ce type de commandes.

AUTOLYSE

Technique pratiquée classiquement avec les levures et les poissons, plus rarement avec la viande. L'autolyse est réalisée à l'aide d'enzymes hydrolytiques endocellulaires du produit, qui transforment progressivement les protéines en peptone, peptides et acides aminés solubles. Dans le cas de levure, les cellules vivantes sont traitées mécaniquement pour dilacérer leurs membranes, puis elles sont abandonnées à température et pH contrôlés jusqu'au moment où l'azote est passée sous forme soluble. Les membranes sont alors éliminées par centrifugation et l'autolysat est extrêmement hygroscopique. Les autolysats ont une sapidité développée, due aux propriétés organoleptiques des peptides et des acides aminés formés. Leur efficacité nutritionnelle est généralement excellente en raison de la prédigestion subie par les matières protidiques et aussi parce que l'autolyse respecte les acides aminés, même les plus fragiles comme le tryptophane.

LƯỢNG ĐƯỜNG CHUYỂN HÓA

Là % đường lên men trong quá trình lên men. Trong lên men bia, có thể tính lượng đường chuyển hóa cho từng giai đoạn lên men; cho giai đoạn lên men chính hoặc toàn bộ quá trình lên men, bao gồm cả lên men chính và lên men phụ.

TỰ ĐỘNG HÓA

Sử dụng các lệnh có thể để điều khiển hoạt động của một hoặc nhiều máy. Tự động hoá trong công nghiệp thực phẩm là một hiện tượng mới, vì các tiến trình sinh học khó thích ứng với kiểu lệnh này.

SỰ TỰ THỦY PHÂN

Kỹ thuật cổ điển áp dụng cho nấm men và cá, nhưng hiếm khi áp dụng cho thịt. Quá trình tự thủy phân được thực hiện nhờ các enzym nội bào của sản phẩm làm biến đổi từng bước protein thành peptid, pepton và các axit amin hòa tan. Trong trường hợp nấm men, những tế bào sống được xử lý cơ học để phá vỡ màng, sau đó được giữ ở nhiệt độ và pH thích hợp, cho đến khi các hợp chất N chuyển sang dạng tan. Màng tế bào sau đó được tách bằng ly tâm, còn dịch tự thủy phân được cô đặc và sấy. Bột dịch tự thủy phân có tính hút ẩm rất cao vị mạnh do các peptit và axit amin tạo thành. Giá trị dinh dưỡng của dịch tự thủy phân rất cao, không những do protein được thủy phân thành axit amin, mà còn do các axit amin được giữ nguyên vẹn, kể cả tryptophan là chất dễ bị phân hủy nhất.

BACTERIOSTATISQUE

Qualifie une substance qui a la propriété d'arrêter le développement d'une croissance bactérienne, sans destruction des germes.

BAREME DE STERILISATION

Dans l'industrie alimentaire, lorsqu'on procède à une stérilisation, on utilise des tables, nommées barèmes, qui fournissent les éléments de l'opération, à savoir surtout la température et la durée. L'application de ces termes demande beaucoup de soin car la stérilisation est une opération qui est décisive quant à la qualité des produits finis.

BESOINS ENERGETIQUES

Quantité d'énergie que doit absorber un individu correspondant au maintien de sa bonne santé et de son activité. Ces besoins varient dans des proportions notables, mais pour un groupe donné on utilise des moyennes significatives.

BESOINS NUTRITIONNELS

Besoins en énergie, en protéines et en chacun des principaux nutriments, nécessaires au fonctionnement normal d'un organisme en bonne santé, dont l'âge, le sexe et l'activité physique sont connus.

L'expression "besoin nutritionnel" ne doit pas être confondue avec celle d'apports nutritionnels conseillés.

CHẤTỨC CHẾ VI KHUẨN

Là một chất có khả năng ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn nhưng không tiêu diệt chúng.

BẢNG TIỆT TRÙNG

Trong công nghiệp thực phẩm, khi tiến hành tiệt trùng, người ta sử dụng những bảng, gọi là bảng tiệt trùng, cho biết những yếu tố của quá trình, nhất là nhiệt độ và thời gian. Việc áp dụng những bảng này cần đặc biệt chú ý vì tiệt trùng là một giai đoạn quyết định đến chất lượng của sản phẩm cuối.

NHU CẦU NĂNG LƯỢNG

Lượng năng lượng cần hấp thụ của một cá thể tương ứng với nhu cầu sức khỏe và hoạt động. Nhu cầu năng lượng thay đổi trong một phạm vi rộng đáng kể, nhưng đối với một nhóm xác định người ta có thể sử dụng giá trị trung bình.

NHU CẦU DINH DƯỠNG

Nhu cầu năng lượng, protein và cho các chất dinh dưỡng chính cần thiết cho các hoạt động bình thường của cơ thể ở trạng thái sức khỏe tốt, trong đó lứa tuổi, sinh lý cũng như các hoạt động thể chất khác có ảnh hưởng đến. Khái niệm "nhu cầu dinh dưỡng" không nên nhầm lẫn với khái niệm "khẩu phần dinh dưỡng được đề nghị".

BIOCONVERSION

Les bioconversions sont réalisées soit au moyen des enzymes libres ou fixées, soit au moyen des cellules entières libres ou fixées. Lorsque l'on utilise le microorganisme entier, il joue le rôle d'une enzyme ou d'un complexe multienzymatique. L'intérêt des bioconversions réside dans le fait que les transformations catalysées s'effectuent dans des conditions expérimentales (pH et température) faciles à mettre en oeuvre et que les molécules sont modifiées de façon spécifique et sans réactions secondaires.

BIODEGRADATION

Destruction naturelle des composés organiques par les enzymes et les microorganismes vivant dans un milieu donné, en général dans un cours d'eau.

BLANCHIMENT

Traitement thermique appliqué à de nombreux aliments d'origine végétale (légumes ou fruits) dans le but d'inactiver les enzymes (en particulier les enzymes responsables du brunissement enzymatique) donc d'accroître la stabilité des denrées, en vue des opérations ultérieures de conservation. La méthode la plus simple consiste à plonger les légumes ou fruits dans de l'eau bouillante.

BLEU

Accident dans la fabrication des fromages qui se traduit par l'apparition en surface de taches bleuâtres - ou verdâtres - provoquées par le développement du *Penicillium glaucum*. L'apparition de ce champignon nécessite une désinfection rapide et complète des locaux et du matériel.

* CHUYỂN HÓA SINH HỌC

Quá trình chuyển hoá sinh học được thực hiện bởi các ezim tự do hoặc các enzym cố định, bởi các tế bào tự do hoặc các tế bào cố định. Khi người ta sử dụng các vi sinh vật, chúng đóng vai trò của một enzym hoặc tổ hợp enzym. Ưu điểm của sự chuyển hoá sinh học là các quá trình biến đổi có xúc tác thực hiện trong các điều kiện thực nghiệm (pH, nhiệt độ) dễ tiến hành, các phân tử bị biến đổi một cách đặc hiệu và không có phản ứng bậc hai.

PHÂN HỦY SINH HỌC

Sự phân hủy tự nhiên của các hợp chất hữu cơ bằng các enzym và những vi sinh vật đang sống trong môi trường đã cho, phần lớn trong dòng nước chảy.

CHẦN, TRUNG

Biện pháp xử lý nhiệt được áp dụng cho phần lớn các thực phẩm có nguồn gốc thực vật (rau quả) với mục đích làm vô hoạt các enzym (đặc biệt là các enzym xúc tác phản ứng sẫm màu) và nhờ vậy làm tăng độ ổn định của thực phẩm trong các xử lý bảo quản tiếp theo. Chần là phương pháp đơn giản nhúng rau quả trong nước sôi.

SỰ LÊN MỐC XANH

Sự cố xảy ra trong quá trình sản xuất phó-mát, biểu hiện với sự xuất hiện trên bề mặt những vết màu xanh lơ hay xanh lá cây nhạt, gây ra bởi sự phát triển của *Penicillium glaucum*. Khi xuất hiện nấm mốc này bắt buộc phải khử trùng nhanh và hoàn toàn chỗ ở và các vật liệu.

BROYAGE

Traitement physique d'un matériau solide pour réduire les dimensions de ses constituants. Opération de génie alimentaire particulièrement importante, le broyage s'effectue à sec ou en phase humide.

BRUNISSEMENT

Changement de coloration des produits alimentaires. Le brunissement peut être provoqué par des réactions enzymatiques liées à l'oxydation des phénols ; on peut également observer, sous l'action de la chaleur ou d'une conservation prolongée un brunissement non enzymatique.

CAILLAGE

Phénomène de prise en masse d'un lait soit par acidification lactique, soit par action de la présure. Le caillage est une floculation des micelles de caséine qui forment un gel compact emprisonnant le sérum liquide. Le caillage est la première étape de la fabrication d'un fromage.

CAPILLARITE

Phénomène physique se traduisant par la montée d'un liquide dans un tube de faible diamètre de la taille d'un capillaire.

CARAMELISER

Transformer du sucre en caramel sous l'action de la chaleur ou d'un acide. La caramélisation s'accompagne d'une coloration brune caractéristique.

NGHIÊN

Xử lý vật lý một chất rắn nhằm mục đích giảm kích thước các cấu tử. Là một quá trình đặc biệt quan trọng trong công nghiệp thực phẩm, sự nghiền có thể tiến hành nghiền khô hoặc nghiền ướt.

SỰ SẼM MÀU (sự nâu hóa)

Sự thay đổi màu của thực phẩm. Sự sẫm màu có thể gây ra bởi các phản ứng enzym liên quan tới các quá trình ôxy hóa các phenol. Người ta cũng quan sát thấy sự sẫm màu do tác dụng của nhiệt hay do quá trình bảo quản lâu dài - sẫm màu không do enzym.

SỰ VÓN CỤC SỮA

Hiện tượng tạo khối rắn từ sữa do sự acid lactic hóa, hoặc do tác dụng của men dịch vị. Sự vón cục sữa là sự keo tụ các mixen của caséine, nó tạo gel giữ phần dịch bên trong. Đó là giai đoạn đầu của quá trình sản xuất fromage.

HIỆN TƯỢNG MAO DẪN

Là quá trình vật lý giải thích hiện tượng chất lỏng di chuyển lên một ống mao quản có đường kính rất nhỏ.

CARAMEN HÓA (THẮNG ĐƯỜNG)

Sự chuyển đường thành hợp chất caramen bởi tác động của nhiệt độ hay acid. Sự caramen hóa kèm theo sự tạo thành một màu nâu đặc trưng.

CATALYSE

Phénomène chimique par lequel une substance dite catalyseur accélère la vitesse d'une réaction.

Pour les réactions biochimiques les enzymes jouent un rôle de catalyseur.

CENTRIFUGEUSE

Machine, en général électrique, permettant la séparation de composés en fonction de leur densité. Le principe de cette séparation se fonde sur la force centrifugeuse créée par la rotation autour d'un axe fixe. La centrifugeuse est utilisée pour clarifier des liquides ou pour séparer la crème du lait.

La centrifugeuse à tamis est une variété de centrifugeuse qui permet une séparation liquide-solide par éjection de la phase liquide dans les fentes d'un tamis alors qu'il y a rétention de la phase solide. On peut utiliser un tamis à fentes, des tôles perforées ou une substance poreuse.

CHILLING

Mot anglais signifiant le refroidissement pratiqué quelquefois en brasserie pour traiter la bière après fermentation, de manière à faire flocculer des matières azotées nommées glutines. Le chilling contribue au brillant de la bière mais élimine des substances qui apportent du moelleux et du mousseux. Le chillproofing complète ce traitement thermique par d'autres procédés : tanin, bentonites, enzymes protéolytiques.

SỰ XÚC TÁC

Hiện tượng hóa học trong đó một chất được gọi là chất xúc tác khi nó làm gia tăng tốc độ của phản ứng. Đối với những phản ứng sinh hóa, các enzym giữ vai trò chất xúc tác.

MÁY LY TÂM

Là loại máy (thường là máy điện) cho phép tách các chất thành phần dựa theo tỷ trọng của chúng. Nguyên lý của quá trình tách này dựa trên lực ly tâm được sinh ra khi quay quanh một trục cố định. Máy ly tâm còn được sử dụng để làm trong chất lỏng hoặc tách kem từ sữa. Máy ly tâm lọc là một dạng cải biến của máy ly tâm cho phép tách hai pha rắn, lỏng bằng cách cho pha lỏng đi qua mắt sàng và giữ lại pha rắn. Người ta có thể sử dụng sàng khe, tôn đục lỗ, hoặc vật liệu xốp.

SỰ LÀM LẠNH

Từ này có nguồn gốc từ tiếng Anh, có nghĩa là sự làm lạnh được áp dụng trong làm bia sau khi lên men, nhờ đó mà làm kết bông những vật chất chứa đạm được gọi là gluten. Sự làm lạnh đóng góp vào việc làm trong bia, nhưng nó loại bỏ những chất tạo tính êm dịu và gây bọt. Kỹ thuật hỗ sung cho việc xử lý nhiệt này bởi sử dụng các chất tanin, bentonit và enzym thủy phân protein.

CHLOROPHYLLE

Pigment vert donnant leur couleur aux végétaux supérieurs. La composition chimique de la chlorophylle est proche de celle de l'hémoglobine du sang. Les chlorophylles a et b sont autorisées pour la coloration en masse ou en surface de nombreux produits alimentaires : huiles et graisses, potages, salaison, confitures, légumes, ...

COAGULATION

Phénomène de prise en masse d'un liquide qui aboutit à une phase solide à structure de réseau, le coagulum, et une phase liquide qui exsude le sérum. La coagulation du lait est la première phase de la fabrication des fromages. On définit la force coagulante d'une présure comme le nombre de volumes de lait coagulé par un volume de présure en 40 minutes à 35°C.

COLLAGE

Opération qui a pour but d'entraîner et d'éliminer par dépôt les particules en suspension dans une boisson - en particulier dans le vin - par introduction d'une substance, la colle, qui peut être d'origine minérale (Kieselguhr, bentonite) ou d'origine organique (blanc d'oeuf, sang frais, caséine, tanin, gélatine, etc .)

COLORANT

Produit chimique, d'origine naturelle ou synthétique utilisé dans la fabrication de certaines denrées alimentaires pour colorer le produit.

DIỆP LỤC

Sắc tố tạo ra màu xanh ở thực vật bậc cao. Thành phần hoá học của diệp lục tương tự với thành phần hóa học của hemoglobin của máu.

Những diệp lục a và b được phép dùng để tạo màu cho cá khô hoặc trên bề mặt của nhiều thực phẩm : dầu và mỡ , canh , trong các sản phẩm ướp muối, mứt, rau và quả vv....

SỰ ĐÔNG TỤ

Hiện tượng kết thành khối của một chất lỏng dẫn tới tạo một pha rắn có cấu trúc mạng gọi là coagulum, và một pha lỏng được tách ra gọi là sérum. Sự đông tụ sữa là khâu đầu tiên trong sản xuất phó mát. Khả năng đông tụ của enzym được tính bằng số thể tích sữa đông tụ trên một thể tích enzym ở 35°C trong 40 phút.

SỰ LẮM TRONG

Quá trình lắng nhằm mục đích kéo theo và loại bỏ những tiểu phần ở dạng huyền phù trong các sản phẩm nước uống - đặc biệt là trong rượu vang - bằng cách đưa vào một chất, là một chất keo có thể có nguồn gốc khoáng (Kieselguhr, bentonit) hay có nguồn gốc hữu cơ (lòng trắng trứng, máu tươi, cazêin, tanin, gélatin).

CHẤT TẠO MÀU

Sản phẩm hóa học có nguồn gốc tự nhiên hoặc tổng hợp, được dùng để nhuộm màu trong sản xuất một vài loại thực phẩm.

COMPRESSEUR

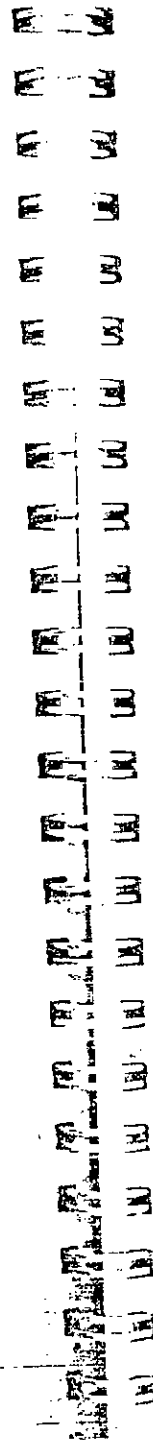
Machine destinée à élever la pression d'un gaz. Dans un système frigorifique, le compresseur aspire le fluide frigorigène gazeux et le refoule à une pression plus élevée. On distingue les compresseurs volumétriques dans lesquels la compression est obtenue par réduction du volume intérieur d'une chambre et les turbocompresseurs, ou compresseurs dynamiques, dans lesquels le gaz est comprimé par entraînement dynamique au moyen d'une roue à aubes.

CONCENTRATION

Enrichissement d'une substance de la totalité de ses composants ou d'une fraction seulement (concentration de lait, de jus de fruit).

CONCHAGE

Brassage, malaxage de la pâte de cacao, effectué à environ 70 °C pendant un temps prolongé. Il a pour but le remaniement physique des phases du cacao par la réduction des particules et la constitution d'un état colloïdal. En même temps, il participe à la formation de l'arôme par diverses transformations biochimiques des constituants de la fève.



MÁY NÉN

Là loại máy dùng để tăng áp suất của một chất khí. Trong hệ thống làm lạnh, máy nén hút chất làm lạnh ở thể khí và nén nó đến một áp suất cao hơn. Người ta phân biệt hai loại máy nén : máy nén thể tích, trong đó khí nén được tạo ra do sự giảm thể tích trong của buồng nén và máy nén tua bin hay còn gọi là máy nén động lực, trong đó chất khí được nén bởi sức kéo động lực nhờ một bánh xe gàu.

SỰ CÔ ĐẶC

Sự làm giàu thêm một chất nào đó trong số các chất tạo thành sản phẩm hoặc chỉ trong một tiểu phần (sự cô đặc sữa, cô đặc nước ép của quả).

TRỘN CUỘN

Tiến trình nhào, nghiền bột cacao ở 70 °C trong thời gian khá lâu. Mục đích của tiến trình là giữ ổn định các dạng phase của cacao bằng cách giảm kích thước các hạt tử và cấu thành trạng thái keo. Trong lúc đó, nó cũng góp phần hình thành các hương thơm do những biến đổi sinh hóa của những chất thành phần.

CONDITIONNEMENT

Opération par laquelle un produit est placé dans un contenant pour assurer sa conservation, son transport, ou sa commercialisation. Par extension, le terme de conditionnement s'emploie également pour désigner le contenant lui-même. On emploie souvent le terme emballage dans les deux sens (opération et contenant lui-même). Dans la mesure où l'on établit une distinction entre le conditionnement et l'emballage, on considère que le conditionnement est l'emballage primaire, directement au contact du produit.

La tendance est de choisir des conditionnements de petit volume qui protègent le produit alimentaire d'une évolution physique, chimique ou biologique, en le mettant à l'abri des agents extérieurs.

CONGELATION

Une congélation bien conduite s'effectue en deux opérations. les produits alimentaires sont d'abord abaissés le plus rapidement possible à basse température (-40°C), soit par immersion dans un bain à basse température, soit par convection, c'est à dire, par exposition à un courant d'air à la température voulue. Ensuite, les produits sont maintenus à une température de -20°C . C'est une condition absolue pour assurer la conservation de la qualité hygiénique des produits congelés.

CONSERVATEUR

Additif qui garde en bon état de conservation les aliments.

ĐÓNG GÓI

Quá trình đưa sản phẩm vào trong một lớp bao bì để đảm bảo cho việc bảo quản, vận chuyển và tiêu thụ trên thị trường. Với một nghĩa rộng, thuật ngữ đóng gói còn được dùng để chỉ chính vỏ bao bì. Người ta thường sử dụng thuật ngữ bao gói với hai nghĩa (sự bao gói và vỏ bao). Trong trường hợp đã xác định, người ta coi gói là lớp vỏ thứ nhất trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm. Xu hướng chung hiện nay là đóng gói kích thước nhỏ để bảo vệ thực phẩm không bị biến đổi vật lý, hoá học, sinh học bởi tránh được các tác nhân bên ngoài.

ĐÔNG LẠNH

Một tiến trình đông lạnh đúng cách cần vận hành 2 bước. Các sản phẩm thực phẩm trước hết được hạ nhiệt độ nhanh chóng xuống -40°C bằng cách nhúng lạnh trong bể nhiệt độ thật thấp hoặc đặt trong luồng không khí lạnh đối lưu có nhiệt độ mong muốn. Tiếp theo sản phẩm được bảo quản ở nhiệt độ -20°C cho đến khi tiêu thụ. Giữ ở nhiệt độ không đổi -20°C là điều kiện tuyệt đối bảo đảm sự bảo quản phẩm chất thực phẩm đông lạnh hợp vệ sinh.

CHẤT BẢO QUẢN

Chất thêm để giữ trạng thái bảo quản tốt các thực phẩm.

CONSERVES

Denrées alimentaires d'origine végétale ou animale, périssables dont la conservation est assurée par l'emploi combiné des deux techniques suivantes :

Conditionnement dans un récipient étanche aux liquides, aux gaz et aux micro - organismes, à toute température inférieure à 55° C .

Traitement par la chaleur, ou tout autre mode autorisé . Ce traitement doit avoir pour but de détruire ou d'inhiber totalement d'une part les enzymes, d'autre part les micro-organismes et leurs toxines, dont la présence et la prolifération pourraient altérer la denrée considérée ou la rendre impropre à l'alimentation humaine .

Une conserve est dite appertisée lorsque la boîte, ou le récipient, hermétiquement clos a été stérilisé par la chaleur .

CONTAMINATION

Introduction et développement, dans un milieu donné, de micro-organismes indésirables qui peuvent être pathogènes ou seulement nuisibles à la bonne qualité du produit final.

Les risques de contamination doivent être évités par une hygiène rigoureuse et par une surveillance régulière.

CREMAGE

Mélange d'air dans un produit de manière à lui donner une consistance plus légère, soit pour des raisons technologiques, soit pour des raisons gastronomiques. On pratique le crémage des graisses en pâtisserie.

ĐỒ HỘP

Thực phẩm có nguồn gốc thực vật hoặc động vật dễ bị hư hỏng. Để bảo quản được những thực phẩm này cần sử dụng kết hợp hai kỹ thuật sau :

- Đóng gói bằng bao bì kín đối với các chất lỏng, khí và vi sinh vật, ở nhiệt độ < 55 °C.

- Xử lý nhiệt, hoặc tất cả các phương thức khác cho phép. Quá trình xử lý này nhằm phá hủy hoặc ức chế hoàn toàn các enzyme, cũng như các vi sinh vật và chất độc của chúng. Vì sự có mặt và phát triển của chúng có thể làm hư hỏng thực phẩm hoặc không đảm bảo làm thức ăn cho người .

Đồ hộp được gọi là tiệt trùng khi hộp, bao bì của chúng đã được đóng kín và tiệt trùng bằng nhiệt.

NHIỄM VI SINH VẬT

Sự xâm nhập và phát triển của các vi sinh vật không mong muốn, chúng có thể là những vi sinh vật gây bệnh hoặc có hại trong môi trường hoặc trong thực phẩm. Sự nhiễm vi sinh vật, có thể làm giảm nghiêm trọng chất lượng thực phẩm. Những nguy cơ của sự lây nhiễm phải được tránh bởi sự vệ sinh nghiêm khắc và sự giám sát thường xuyên.

TẠO KEM

Sự nhào trộn không khí vào trong thức ăn để cho ra một dạng đặc nhưng nhẹ hơn, hoặc vì lý do kỹ thuật, hoặc vì lý do ngon miệng. Người ta làm kem từ những chất béo trong ngành làm bánh mứt.

CRISTALLISATION

C'est un phénomène physique par lequel un corps (substance) passe à l'état de cristaux. Ce terme signifie aussi plus généralement le passage de l'état liquide à l'état solide.

CUISSON

Traitement d'un aliment par la chaleur permettant de le rendre plus comestible. Par la cuisson, le collagène des viandes est détruit, ce qui les rend plus tendres ; les fibres cellulosiques des végétaux sont également ramollies. On distingue différents modes de cuisson suivant le milieu dans lequel la matière traitée baigne :

- Cuisson à l'air libre :
 - . à feu vif ou au four Rôtissage .
 - . sur le gril Grillage .
 - . dans une poêle Poêlage
 - . en vase clos, doucement Etuvée(ou à l'étouffée)
- Cuisson dans de la matière grasse :
 - . un peu de graisse Sauté
 - . beaucoup de graisse Friture
- Cuisson dans de l'eau :
 - . trempage dans de l'eau bouillante Pochage
 - . ébullition prolongée Bouillon .
- Cuisson dans de la vapeur d'eau " à la vapeur "

SỰ KẾT TINH

Đó là hiện tượng vật lý, trong đó một chất chuyển sang trạng thái tinh thể. Thuật ngữ này thường dùng để chỉ sự chuyển từ trạng thái lỏng sang trạng thái rắn.

NẤU

Nấu là quá trình xử lý một sản phẩm bằng nhiệt để thực phẩm trở nên ăn được. Nhờ quá trình nấu, collagen của thịt bị phá hủy làm thịt mềm hơn, đồng thời các sợi xenlulo của thực vật cũng được mềm ra. Tùy thuộc vào môi trường mà nguyên liệu được xử lý, người ta phân biệt các phương thức nấu như sau :

- Nấu ở áp suất thường :
 - . bằng lửa trực tiếp hoặc trong lò gọi là rôti.
 - . nướng trên vỉ nướng.
 - . trong chảo rán rán.
 - . trong bình kín hấp.
- Nấu trong chất béo :
 - . ít chất béo áp chảo
 - . nhiều chất béo rán.
- Nấu trong nước :
 - . nhúng trong nước sôi chân.
 - . nấu trong nước sôi kéo dài luộc, ninh.
- Nấu trong hơi nước :
 - nấu cách thủy

CUISSON SOUS VIDE

Cette technique de cuisson, à pression inférieure à la pression atmosphérique, est appliquée à des produits alimentaires préalablement conditionnés dans des emballages rendus étanches à l'eau et aux gaz par un film d'aluminium, ou éventuellement d'autres matériaux.

Les produits cuits par cette méthode conservent de bonnes qualités organoleptiques.

La température atteint au cours de ce mode de cuisson est souvent légèrement inférieure à 100°C. Les germes aérobies ne peuvent pas se développer en raison de l'absence d'air, mais des spores, en particulier des germes anaérobies peuvent persister. Pour éviter le risque lié à leur germination puis à la multiplication des formes végétatives, les produits cuits sous vide sont immédiatement réfrigérés ou congelés.

CYANOGENETIQUE (Glucoside)

Substance contenue en particulier dans les amandes amères, le manioc... susceptible de donner naissance à de l'acide cyanhydrique par hydrolyse, soit sous l'action d'une enzyme spécifique, soit par fermentation et également au cours de la digestion sous l'effet de la flore digestive. Le rouissage ou des traitements hydrothermiques détoxifient les productions contenant des substances cyanogénétiques. La détoxification peut se faire au niveau du foie, par la rhodanase, qui transforme l'acide cyanhydrique en thiocyanate, moins toxique.

DECANTATION

Séparation par gravité des matières solides en suspension dans un liquide et qu'on laisse déposer.

NẤU CHÍN CHÂN KHÔNG

Kỹ thuật này được ứng dụng cho những sản phẩm thực phẩm đã được bao gói trong các loại bao bì bằng một lớp màng nhôm hoặc các vật liệu khác có khả năng tránh sự xâm nhập của nước và khí. Các sản phẩm được nấu chín theo phương pháp này giữ được chất lượng cảm quan cao. Nhiệt độ trong quá trình nấu thường dưới 100° C. Các mầm VSV hiếu khí không thể phát triển được do môi trường thiếu không khí. Ngược lại các bào tử, đặc biệt của các VSV kỵ khí, vẫn có thể tồn tại được. Để tránh nguy cơ nảy mầm và nhân lên của các dạng sinh dưỡng, các sản phẩm chín ở dạng chân không phải ngay lập tức được làm lạnh hoặc đông lạnh.

CHẤT CHỨA GỐC CYANUR

Chất chứa trong trái hạnh đào đắng, khoai mì... hình thành acid cyanhydric do sự thủy phân, hoặc tác động của một enzyme đặc biệt, hoặc do sự lên men trong khi tiêu hóa. Ngâm hay xử lý nhiệt làm hòa giải chất độc trong các sản phẩm chứa cyanogen. Sự giải độc cũng có thể được thực hiện nơi gan do enzyme Rhodanase. Enzyme này biến đổi acid cyanhydric thành dạng thiocyanate ít độc hơn.

LẮNG CẶN

Việc để lắng nhằm tách các chất rắn ở dạng huyền phù trong một chất lỏng nhờ trọng lực.

DECORTICAGE

Opération mécanique qui consiste à éliminer la partie extérieure de produits végétaux pour les améliorer. En alimentation animale, le décortiquage des grains d'avoine réduit la teneur en cellulose et permet donc d'accroître la concentration énergétique et azotée des tourteaux.

DEGRE BAUME

Vieille unité de mesure de la densité d'une solution à l'aide d'un aëromètre ou densimètre gradué en unité Baume du nom d'un physicien français du XIX siècle.

DEGRE BRUX

Poids (en gramme) de matière sèche contenue dans 100 grammes de solution, donné par un densimètre à flotteur. (1 degré Brix = 1.82 degré Baumé).

BÓC VÓ

Quá trình cơ học để loại bỏ lớp vỏ bao ngoài của sản phẩm thực vật nhằm mục đích nâng cao chất lượng của sản phẩm. Trong chế biến thức ăn gia súc, việc bóc vỏ các hạt yến mạch làm giảm hàm lượng cellulose và do vậy cho phép làm tăng hàm lượng đạm và năng lượng của thức ăn gia súc.

ĐỘ BAUME

Đơn vị xưa dùng để đo tỉ trọng của một dung dịch nhờ lượng khí kế hoặc tỷ trọng kế khắc vạch bằng độ Baumé (tên nhà vật lý Pháp ở thế kỷ 19).

ĐỘ BRUX

Lượng chất khô (g) chứa trong 100 g dung dịch được xác định bằng tỷ trọng kế phao (1 độ Brix = 1.82 độ Baume).

DENSITE NUTRITIONNELLE

La teneur d'un aliment en un nutriment donné est habituellement exprimée en gramme, en milligramme, en micro gramme pour 100 g de l'aliment considéré à l'état frais. Bien entendu, ce chiffre est fonction de la teneur en eau de cet aliment.

De façon générale, les indications rendent mal compte de la place d'un aliment dans la satisfaction des besoins en nutriments, surtout en vitamines ou oligo-éléments minéral.

Le concept, indice de densité nutritionnelle, vise à pallier partiellement cette difficulté.

$$I = \frac{\text{Apports réels en ce nutriment pour 100 KCal de l'aliment ou de la ration}}{\text{Apports conseillés en ce nutriment exprimés pour 100 Kcal}}$$

Cet indice est utile pour choisir les aliments permettant de couvrir les besoins en un nutriment précis (ou en plusieurs) dans le cadre de régime à teneur énergétique restreinte.

DEPECTINATION

Traitement des pulpes de fruit pour éliminer la pectine et obtenir un jus clair. Divers méthodes sont utilisées, en particulier le traitement par des solutions enzymatiques. Cette technique améliore le rendement en jus du pressage des fruits.

MẬT ĐỘ DINH DƯỠNG

Hiện nay hàm lượng dinh dưỡng của một thực phẩm được biểu thị bằng gram, miligam, microgam, trên 100gr thực phẩm tươi, số liệu này được tính toán phù hợp với hàm lượng nước trong thực phẩm.

Nói một cách tổng quát, chỉ số này không đề cập đến vai trò thỏa mãn nhu cầu dinh dưỡng nhất là vitamin và các nguyên tố vi lượng của thực phẩm.

Lượng thức ăn đồng hóa thực tế của thực phẩm
khẩu phần để nhận được 100 kcal

$$I = \frac{\text{Lượng thức ăn đồng hóa hướng dẫn để nhận được 100 kcal.}}{\text{Lượng thức ăn đồng hóa thực tế của thực phẩm khẩu phần để nhận được 100 kcal.}}$$

Chỉ số này cần thiết để chọn một thực phẩm có chỉ số đồng hóa trực tiếp xác định (hay nhiều thực phẩm) trong trường hợp ăn kiêng với lượng năng lượng hạn chế.

KHỬ PECTINE

Là phương pháp xử lý đối với thịt quả trái cây để tách pectine và để thu được dịch nước ép trong. Có nhiều phương pháp khác nhau được áp dụng để tách pectine, đặc biệt là phương pháp dùng enzyme. Kỹ thuật này giúp cải thiện hiệu suất thu hồi của dịch ép nước quả.

DESAERATION

Action d'éliminer l'air dissous dans un liquide : lait, jus de fruit, etc ... Cette opération prévient dans une grande mesure, les réactions biochimiques entraînant des pertes nutritionnelles dues à l'oxydation et susceptibles de se produire au cours d'un traitement thermique ou de la conservation.

DESINFECTION

Elimination des micro-organismes les plus redoutables dans un milieu donné. Contrairement à la stérilisation, la désinfection n'élimine pas tous les micro-organismes.

DESORPTION

Libération d'un gaz ou d'une substance fixée à une autre substance. Libération des matières actives, en particulier des enzymes fixées sur un support inerte.

DETERGENT

Produit d'origine naturelle ou synthétique pour le nettoyage des appareils, récipients et canalisations. Les détergents naturels (bile, bois de Panama, marron d'Inde; saponaire, ...) sont maintenant supplantés par des détergents fabriqués à partir d'hydrocarbures. Ces détergents agissent par attaque chimique en désagrégeant puis solubilisant les souillures. On distingue les détergents alcalins (soude, potasse, ammoniacque, carbonates de soude, ...) et les détergents acides.

SỰ BÀI KHÍ

Là việc loại không khí khỏi một chất lỏng như sữa, nước trái cây... Quá trình này ngăn chặn phần lớn những phản ứng sinh hóa xảy ra trong quá trình xử lý nhiệt và bảo quản gây ra sự mất dinh dưỡng do phản ứng oxy hóa.

KHỬ TRÙNG

Là phương pháp loại bỏ những VSV nguy hiểm nhất ra khỏi một môi trường cho trước. Trái với tiệt trùng, khử trùng không loại bỏ được hết tất cả mọi VSV.

SỰ NHÁ HẤP PHỤ

Quá trình giải phóng một chất khí hoặc một chất bị cố định trên một chất khác. Quá trình giải phóng các chất hoạt động, đặc biệt là các enzym cố định trên một chất mang trợ.

THUỐC TẮY

Hóa chất có nguồn gốc tự nhiên hoặc tổng hợp dùng để tẩy rửa các thiết bị, các dụng cụ chứa, hệ thống ống dẫn. Hiện nay, các loại thuốc tẩy tự nhiên (mật, vỏ cây Panama, bã hạt trà...) được thay thế bằng các loại thuốc tẩy tổng hợp từ dầu hỏa. Các thuốc tẩy này tác dụng bằng cách phân giải rồi hòa tan các chất bẩn. Người ta phân biệt thuốc tẩy kiềm (xút, carbonat natri, ammoniac...) và thuốc tẩy acide.

DETOXIFICATION

Opération consistant à éliminer un toxique présent dans un aliment donné. En général pratiquée par des méthodes physico-chimiques, la détoxification peut s'effectuer par voie fermentaire, comme par exemple l'élimination de thioglucoside des tourteaux de colza par fermentation du *Geotrium candidum*.

DEXTROSE

C'est un sucre simple. Ce terme est remplacé par glucose, on continue cependant à employer le terme de dextrose monohydrate pour du D glucose purifié et cristallisé contenant une molécule d'eau de cristallisation. De même le dextrose en poudre (dextrose glace) est un dextrose anhydre ou monohydraté ou un mélange de ces deux substances finement pulvérisés avec ou sans adjonction d'un agent agglutinant.

DIABETE

Maladie métabolique très fréquente, d'une gravité variable et ayant des formes différentes.

Diabète sucré : Son symptôme principal est l'élimination excessive de sucre dans les urines (glucosurie). Un traitement régulier à l'insuline apporte, dans de nombreux cas, une amélioration proche de la guérison.

Diabète rénal : Contrairement au précédent, dans cette forme ci, le taux de sucre dans le sang (glycémie) n'est pas au dessus de la norme (1 g/l)

SỰ KHỬ ĐỘC

Là quá trình loại bỏ chất độc có trong một thực phẩm nào đó. Thông thường được thực hiện bằng phương pháp hóa lý, quá trình khử độc còn được thực hiện bằng cách lên men. Ví dụ : loại bỏ thioglucosid của khô dầu cải bởi sự lên men *Geotrium candidum*.

DEXTROSE

Dextrose là một đường đơn. Thuật ngữ này thay bằng glucose, nhưng người ta vẫn sử dụng thuật ngữ dextrose ngâm một phân tử nước cho loại đường D-glucose tinh khiết và kết tinh có ngâm một phân tử nước. Cũng như vậy dextrose dạng bột (dextrose glace) là dextrose khan hoặc ngâm một phân tử nước hoặc là hỗn hợp hai chất này tán bột có hoặc không thêm chất kết dính.

BỆNH TIỂU ĐƯỜNG

Là bệnh nội tiết rất thường gặp, mức độ trầm trọng thường biến thiên và có nhiều dạng khác nhau.

. Diabète đường : Triệu chứng chính là sự đái tháo đường quá mức qua đường tiểu (chứng đái glucos). Trong đa số trường hợp, việc điều trị thường xuyên bằng Insuline cũng giúp cải thiện được tình trạng đến gần mức lành bệnh.

. Diabète thận : Ngược lại với trường hợp trên, hàm lượng đường trong máu ở trường hợp này (chứng máu thừa glucos) lại thấp hơn mức tiêu chuẩn (1g/l).

DIASTASIQUE (ACTIVITE)

Caractéristique importante d'une substance susceptible de provoquer une activité enzymatique. Lorsqu'il s'agit d'une matière première destinée à la fermentation, cette activité est particulièrement importante, par exemple l'activité amylolytique d'une farine.

DIETETIQUE

Science médicale qui étudie et prescrit les régimes alimentaires. Au delà des aspects strictement nutritionnels, la diététique essaye de prendre en compte les aspects psychosociologiques de l'alimentation.

DISTILLATION

Traitement d'une substance par la chaleur de manière à récupérer une fraction volatile. La distillation des vins ou des moûts fermentés, permet d'obtenir à la fois l'alcool et les produits volatiles. Ce procédé permet de préparer soit l'eau de vie (alambic), soit de l'alcool industriel (colonne à plateaux). La distillation fractionnée est la séparation, par ébullition, d'un mélange de plusieurs liquides. Elle repose sur les différences des points d'ébullition pour chacun des constituants.

HOẠT LỰC DIASTASE

Là đặc tính của một chất có thể kích hoạt enzyme. Khi đó vấn đề chất liệu đầu tiên dành cho sự lên men mà hoạt lực này là đặc biệt quan trọng, ví dụ hoạt lực của amilaz đối với tinh bột.

PHÉP TIẾT THỰC

Môn y học nghiên cứu và quy định chế độ ẩm thực. Ngoài khía cạnh dinh dưỡng, phép tiết thực còn đề cập đến lãnh vực tâm lý-xã hội.

SỰ CHUNG CẤT

Xử lý một chất bằng nhiệt và thu về phần bay hơi. Sự chung cất rượu, hoặc nước ép nho lên men cho phép nhận được cùng một lần rượu và những sản phẩm bay hơi. Phương pháp này cho phép chuẩn bị rượu mạnh (nồi cất rượu) hoặc cồn công nghiệp (cột chưng cất có đĩa).

Sự chung cất từng đoạn là sự phân tích hơi sự sôi của hỗn hợp nhiều chất lỏng. Quá trình này dựa trên những sự khác nhau của điểm sôi cho mỗi cấu tử.

DORMANCE

Etat physiologique de repos des graines végétales. La dormance est une caractéristique de la variété d'orge qui désigne l'intervalle de temps entre le moment de la récolte de l'orge et celui de sa maturation physiologique. Cette période de dormance est variable d'une variété d'orge à l'autre et d'une année à l'autre.

On attribue la dormance à un manque d'oxygène à l'intérieur du grain (la germination est favorisée si on trempe les grains dans une solution d'eau oxygénée).

DURETE

Caractéristique d'eau qui contient, en solution, des sels de chaux et de magnésium. Ces sels forment, avec le savon des grumeaux insolubles qui font qualifier l'eau de « dure ».

La dureté d'une eau se mesure en degrés hydrotimétriques. Le degré français correspond à 10 mg de CaCO_3 par litre.

On distingue :

La dureté permanente : correspondant aux chlorures et sulfates de Ca et Mg.

La dureté temporaire : correspondant aux carbonates de chaux et de magnésium.

MIỀN TRẠNG (TRẠNG THÁI NGỦ SINH LÝ CỦA HẠT THỰC VẬT)

Trạng thái ngủ sinh lý là một đặc tính của giống đại mạch, xảy ra giữa hai thời điểm thu hoạch và chín sinh lý của hạt. Giai đoạn ngủ sinh lý này thay đổi tùy theo từng giống đại mạch và tùy theo năm. Người ta cho rằng trạng thái ngủ sinh lý là do sự thiếu oxy ở bên trong hạt (sự này mầm sẽ diễn ra dễ dàng, nếu được nhúng trong dung dịch nước giàu oxy).

ĐỘ CỨNG CỦA NƯỚC

Đặc tính của nước có Ca^{2+} và Mg^{2+} ở dạng dung dịch. Những muối này tạo thành với xà phòng dạng vón cục không tan. Tính cứng của nước được đo bằng hydrotimètre. 1 độ của Pháp tương đương 10mg CaCO_3 trong một lít. Người ta phân biệt :

Độ cứng vĩnh cửu : Là muối Clorua Ca^{2+} và Mg^{2+}

Độ cứng tạm thời : Là muối Cacbonat Ca^{2+} và Mg^{2+}

EAU

Liquide incolore, inodore, sans saveur. De formule chimique H_2O , formant de la glace à $0\text{ }^\circ\text{C}$ et de la vapeur à $100\text{ }^\circ\text{C}$, l'eau joue un rôle biologique essentiel dans la nature et dans l'alimentation.

La consommation d'eau par les industries alimentaires est importante, qu'il s'agisse d'eau comme matière, mais surtout d'eau pour les nettoyages des appareils, récipients et locaux. Ordre de grandeur de consommation pour les industries alimentaires :

- Brasserie : 5 à 10 fois le volume de bière fabriqué.
- Industrie des boissons gazeuses : 5 à 10 fois le volume fabriqué.
- Industries laitières : 2 à 10 fois le volume de lait traité.

Une eau, pour être considérée comme potable, doit satisfaire aux conditions suivantes:

1° ne pas contenir d'organismes parasites ou pathogènes:

2° ne pas contenir :

- d'Escherichia coli (dans 100 ml d'eau);
- de Streptocoques fécaux (dans 50 ml d'eau);
- de Clostridium sulfito-réducteur (dans 20 ml d'eau);

une tolérance existe pour les clostridium en petit nombre dans les eaux traitées.

3° ne pas présenter d'indices chimiques de pollution, ni de concentration en substances toxiques ou indésirables.

4° la minéralisation ne doit pas excéder 2 g par litre.

En outre, l'eau ne doit présenter ni odeur ni saveur désagréable. Composition chimique de l'eau potable

(concentrations maximales)

- Magnésium (en Mg) : 125 mg/l
- Chlorures (en Cl) 250 mg/l
- Sulfates (en SO_4) 250 mg/l

Seule, une eau potable doit être utilisée pour la préparation et la conservation de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine.

NƯỚC

Chất lỏng không màu, không mùi, không vị, công thức hoá học là H_2O . Đông băng ở $0\text{ }^\circ\text{C}$ và hoá hơi ở $100\text{ }^\circ\text{C}$. Nước đóng vai trò sinh học quan trọng trong tự nhiên và trong thực phẩm. Sự tiêu thụ nước trong công nghiệp thực phẩm rất quan trọng, có thể coi nước như một nguyên liệu. Nói chung nước dùng để làm sạch các thiết bị, dụng cụ. Lượng nước tiêu thụ trong công nghiệp thực phẩm như sau :

- trong công nghệ chế biến bia : 5 - 10 lần lượng bia sản xuất.
- trong công nghiệp nước uống có khí : 5 - 10 lần lượng nước được sản xuất.
- trong công nghiệp chế biến sữa : 2 - 10 lần lượng sữa được sử lý.

Nước được coi là uống được phải thoả mãn các điều kiện sau :

1. không chứa các ký sinh trùng, hoặc sinh vật gây bệnh.
2. không chứa :

- khuẩn E. coli (trong 100 ml nước)
- Streptocoque fécaux (trong 50 ml nước)
- khuẩn Clostridium khử sulfit [trong 20 ml nước]

cho phép có một lượng nhỏ clostridium trong nước xử lý.

3. Không có biểu hiện bị ô nhiễm hóa học, nồng độ chất độc hoặc các chất không dung nạp khác.

4. Sự khoáng hóa không được vượt quá 2g trong 1 lít.

Ngoài ra, nước không được có biểu hiện của mùi, vị khó chịu.

Thành phần hóa học có trong nước uống được với nồng độ cực đại là :

- Mg = 125 mg/l
 - Cl = 250 mg/l
 - SO_4 = 250 mg/l
- Duy nhất chỉ có nước có thể uống được mới được dùng cho sản xuất và bảo quản tất cả thực phẩm và hàng hoá dành cho đồ ăn của người.

EDULCORANT

Substance chimique en général de synthèse, possédant une saveur sucrée. La saccharine est un édulcorant utilisé pour l'alimentation des diabétiques et interdit pour les denrées alimentaires normales. En général, les édulcorants n'ont pas de valeur nutritive et sont considérés comme des médicaments.

ELECTROLYTE

Substance dont la solution aqueuse permet le passage du courant électrique. On appelle ions des atomes ou molécules chargées électriquement (soit négativement soit positivement). Au cours de la réaction d'électrolyse, les anions (ex : le chlore Cl^-) qui possèdent une charge électrique négative, se dirigent vers le pôle positif tandis que les cations, chargés positivement (ex : le sodium Na^+) se dirigent vers la cathode.

Parmi les électrolytes il faut citer les chlorures, les bicarbonates, le phosphore, les acides organiques.

Les électrolytes jouent un rôle important dans la régulation de la pression osmotique et du pH des liquides biologiques, pour cette raison leur somme (du côté chargé positivement et négativement) obéit à des lois précises.

EMBALLAGE

Système de protection qui contient une denrée commercialisable. Par extension, le fait de placer la denrée dans son emballage et même l'activité économique qui en découle. Les emballages jouent un rôle de plus en plus important en industrie alimentaire où une tendance se dessine vers des emballages commodes, attractifs et individuels.

ĐƯỜNG HÓA HỌC

Hóa chất có vị ngọt, thường là các chất tổng hợp. "Saccharin" là một loại đường hóa học được sử dụng trong thức ăn của những người bị bệnh tiểu đường và bị nghiêm cấm sử dụng trong các thực phẩm bình thường. Thông thường, đường hóa học không có giá trị dinh dưỡng và được xem như một dược phẩm.

CHẤT ĐIỆN PHÂN

Là chất trong dung dịch nước cho phép dòng điện đi qua, người ta gọi là ion, nguyên tử hoặc phân tử tích điện (ion dương hoặc ion âm).

- Trong phản ứng điện phân, các anion (ví dụ: Cl^-) tích điện âm và tự chuyển về điện cực dương, ngược lại các cation tích điện dương sẽ hướng về phía cực âm (ví dụ: Na^+)

- Trong số các chất điện phân cần kể đến các chất: Clorua, bicacbonat, photpho, và các axit hữu cơ.

- Các chất điện phân đóng vai trò quan trọng trong việc điều chỉnh áp suất thẩm thấu và pH của các dung dịch sinh học, với lý do này đòi hỏi chúng (điện tích dương và điện tích âm) phải tuân theo những quy luật chính xác.

BAO GÓI

Hệ thống bảo vệ thực phẩm có tính thương mại. Nói rộng ra, bao gói không chỉ là để một thực phẩm trong bao bì mà còn là một hoạt động kinh tế. Bao gói đóng vai trò ngày càng quan trọng trong công nghiệp thực phẩm và hiện nay đang có xu hướng bao gói tiện lợi, hấp dẫn, độc đáo.

EMBOUTEILLAGE

Remplissage d'une bouteille par un liquide. Par extension, l'atelier dans lequel ont lieu les opérations liées à la mise en bouteilles, tirage, capsulage et éventuellement étiquetage.

EMULSIFIANT

Substance permettant de réaliser et de stabiliser une émulsion (dispersion, sous forme de fins globules, d'un liquide dans un autre avec lequel il n'est pas miscible).

EMULSION

Liquide constitué par le mélange de deux substances non miscibles dont l'une est dispersée dans l'autre à l'état de gouttes très fines. On distingue donc une phase dite continue et une phase dite dispersée. L'adjonction d'un élément extérieur nommé émulsifiant facilite la stabilisation des émulsions.

EMPRESURAGE

Terme de fromagerie désignant l'introduction dans le lait d'une quantité donnée de présure qui provoquera le caillage.

QUÁ TRÌNH ĐÓNG CHAI

Quá trình đò đầy chai bằng một chất lỏng. Mở rộng ra là công đoạn bao gồm các thao tác rót vào chai, vận chuyển, đóng nắp và dán nhãn.

CHẤT TẠO NHŨ TƯƠNG

Chất cho phép tạo và ổn định nhũ tương (có nghĩa là phân tán 1 dịch lỏng dưới dạng hình cầu nhỏ trong 1 dịch lỏng khác mà với dịch lỏng này nó không trộn lẫn vào nhau được).

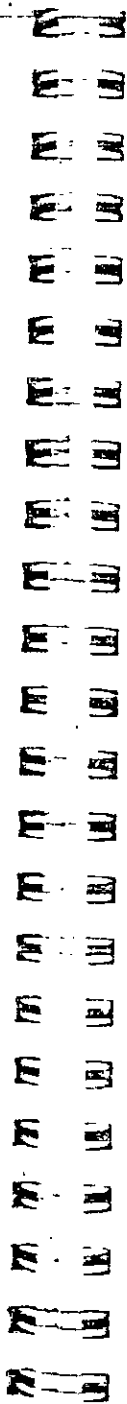
THỂ NHŨ

Dạng chất lỏng tạo thành bởi việc trộn lẫn hai chất không hòa tan, chất này phân tán vào trong chất kia ở trạng thái những hạt rất nhỏ. Người ta phân biệt một pha gọi là pha liên tục và một pha gọi là pha phân tán.

Việc thêm vào một yếu tố bên ngoài tên là chất nhũ tương làm dễ dàng hơn sự ổn định các thể nhũ

CHO MEN DỊCH VỊ VÀO SỮA

Thuật ngữ của nghề làm pho mát, chỉ quá trình cho vào trong sữa một lượng xác định men dịch vị (lấy ở dạ mũi khế con bê) mà men này làm tăng cường sự đông tụ sữa.



ENDOPEPTIDASES

Groupe d'enzyme protéolytique ayant la propriété de couper les liaisons peptidiques à l'intérieur des molécules et. par conséquent de transformer les chaînes polypeptidiques en petits peptides. Leur action est en général spécifique : la *trypsine* attaque les liaisons peptidiques qui incluent le carboxyle de la lysine et de l'arginine : la *chymotrypsine* qui attaque les liaisons carboxyles des aminoacides aromatiques : tryptophane, tyrosine, phénylalanine : la *pepsine* est moins spécifique de même que la *subtilisine* et la *papaine*.

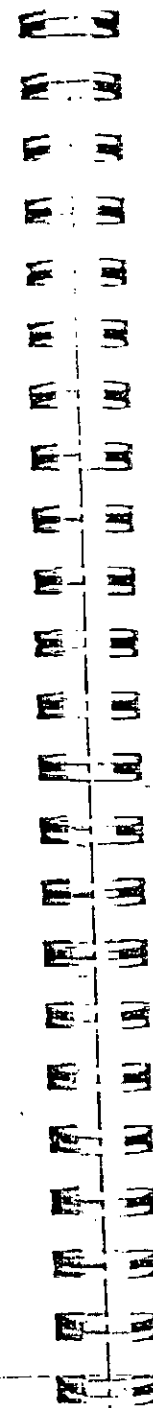
ENRICHISSEMENT

Adjonction à un aliment d'un ou plusieurs nutriments bien déterminés et en proportion bien déterminée afin d'augmenter la valeur nutritive de l'aliment, ou dans le but de prévenir une pathologie de carence dans une population.

Exemple : enrichissement du sel de cuisine en iode pour assurer la prévention du goitre endémique.

ENZYME

Substance protéinique qui facilite, accroît une réaction biochimique et joue un rôle important dans les processus physiologiques de tous les organismes vivants.



ENDOPEPTIDAZA

Nhóm enzym proteolytic có đặc tính cắt đứt các liên kết peptit nội phân tử, tạo ra các mạch peptit ngắn từ các chuỗi polypeptit. Hoạt tính của chúng thường đặc trưng : trypsin tấn công liên kết peptit tạo bởi cacboxyl của lizin và arginin : chimotrypsin tấn công liên kết cacboxyl của các axit amin nhân thơm : tryptophan, tyrosin, phenylalanin : pepsin kém đặc hiệu hơn, subtilisin và papain cũng ít đặc hiệu.

BỔ SUNG CHẤT DINH DƯỠNG

Sự thêm vào thức ăn một hoặc nhiều dưỡng chất với một tỷ lệ xác định để tăng hàm lượng dinh dưỡng trong thức ăn nhằm mục đích ngừa bệnh suy dinh dưỡng trong quần thể.

ENZYME

Là chất thuộc nhóm protein, nó làm thuận lợi, gia tăng tốc độ phản ứng sinh hóa, nó giữ vai trò quan trọng trong các tiến trình sinh lý của tất cả sinh vật.

EPURATION

Opération qui consiste à éliminer, d'une matière première, les éléments étrangers qui s'y trouvent.

En laiterie, l'épuration réalisée par une centrifugeuse, permet d'extraire du lait tous les détritrus organiques.

En sucrerie, l'épuration est une phase très importante qui consiste à purifier le jus de diffusion par un traitement combinant un chauffage et l'action de la chaux.

ESSENCE ABSOLUE

Matière aromatique obtenue à partir d'un arôme par traitement au moyen d'alcool, d'eau et dont le solvant d'extraction a été éliminé complètement. L'extrait absolu ne doit contenir aucun autre produit.

ETIQUETTE

Portion de papier ou de toute autre matière sur laquelle figurent les principales caractéristiques d'un produit emballé.

Compte-tenu de la tendance à vendre des produits emballés et en libre service, l'étiquette est le moyen essentiel d'information du consommateur.

Selon les normes internationales recommandées, l'étiquette ne doit pas décrire ou présenter le produit de façon fautive, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer une impression erronée.

Ainsi, l'étiquette ne doit pas présenter, à l'aide de mots, images, ou autre matière, une possibilité de confusion avec un autre produit. L'étiquette des produits préemballés est obligatoire. Elle doit faire corps avec l'emballage : c'est à dire que l'on ne peut modifier l'étiquetage.

QUÁ TRÌNH LÀM SẠCH

Là quá trình loại bỏ các phần tử lạ ra khỏi nguyên liệu. Trong chế biến sữa, quá trình làm sạch được thực hiện bằng máy ly tâm, cho phép tách bỏ các mảnh vụn hữu cơ ra khỏi sữa.

Trong sản xuất đường, quá trình làm sạch là một giai đoạn quan trọng để làm sạch nước ép bằng phương pháp xử lý kết hợp gia nhiệt và tác dụng của vôi.

TINH DẦU NGUYÊN CHẤT

Hương liệu thu được từ một chất thơm bằng sử lý nhờ alcohol, nước và dung môi dùng cho sử lý tách chiết nó đã bị loại hoàn toàn. Việc tách chiết nguyên chất phải không được bổ sung một sản phẩm có màu hoặc sản phẩm nào khác.

NHÂN

Nhãn bằng giấy hoặc bằng bất kỳ vật liệu khác mà trên đó thể hiện những đặc tính cơ bản của sản phẩm được đóng gói.

Tùy theo những tiêu chuẩn quốc tế được đảm bảo, nhãn không được mô tả và giới thiệu sản phẩm không đúng sự thật (dối trá, lừa đảo), điều đó có thể tạo ra một ấn tượng không đúng.

Cũng vì thế, nhãn không được gây nên sự nhầm lẫn với những sản phẩm khác bằng những từ ngữ, hình ảnh, v.v... Nhãn của sản phẩm trước khi bao gói là bắt buộc. Nhãn phải phù hợp với bao gói.

EVAPORATION

Emission de vapeur par une surface libre de liquide et en industrie, opération qui consiste à éliminer de l'eau par traitement à la chaleur. En sucrerie, l'évaporation suit immédiatement l'épuration des jus de diffusion.

EXHAUSTEUR DE GOUT (AGENT DE SAPIDITE)

Produit chimique qui agit sur les récepteurs gustatifs pour en accentuer la sensibilité. Les agents de sapidité sont des produits de synthèse dont l'emploi est autorisé mais doit être porté à la connaissance du consommateur.

EXOPROTEASE

Groupes d'enzymes protéolytiques ayant la propriété de détruire les liaisons terminales des chaînes peptidiques : l'*aminopeptidase*, sécrétée par le rein, hydrolyse les liaisons N terminales sauf celle de la proline, la *carboxypeptidase*, sécrétée par le pancréas attaque les liaisons peptidiques C terminales. Avec la *dipeptidase*, elles constituent les principales exoprotéases.

EXTRACTEUR

Appareil dans lequel on effectue la séparation d'une phase solide à partir d'une matière qu'elle imprègne. Il existe des modèles très nombreux d'extracteurs suivant le type de produits à traiter.

EXTRACTEUR CENTRIFUGE

Appareil destiné à faire passer un produit d'un liquide où il est dissous dans un autre liquide grâce à une combinaison de mélanges et de circulation à contre-courant.

SỰ BỐC HƠI NƯỚC

Là sự thoát hơi nước trên bề mặt tự do của chất lỏng. Trong công nghiệp, đó là công đoạn loại bỏ nước bằng quá trình xử lý nhiệt. Trong công nghệ chế biến đường, sự bốc hơi nước được thực hiện liền sau quá trình lọc nước dịch.

CHẤT ĐIỀU VỊ

Sản phẩm hóa học tác dụng đến cơ quan vị giác để tăng sự nhạy cảm. Việc sử dụng những chất điều vị là những sản phẩm tổng hợp phải được cho phép và thông tin cho người tiêu thụ.

EXOPROTEAZA

Nhóm enzym proteolytic có tính chất phân cắt các liên kết cuối trong mạch peptit : Aminopeptidaza được tiết ra từ thận thủy phân các liên kết từ đầu N tận cùng, ngoại trừ liên kết của prolin, Cacboxypeptidaza, được tiết ra từ tụy, tấn công vào liên kết peptit ở C tận cùng. Cùng với dipeptidaza chúng là những exoproteaza chính.

THIẾT BỊ TÁCH CHIẾT

Thiết bị để thực hiện quá trình tách pha rắn từ một vật liệu chứa nó. Có nhiều loại thiết bị tách chiết phụ thuộc vào từng loại sản phẩm cần xử lý.

THIẾT BỊ TÁCH CHIẾT LY TÂM

Thiết bị dùng để vận chuyển sản phẩm từ một chất lỏng hoà tan nó sang một chất lỏng khác bằng phương pháp tổ hợp trộn lẫn và tuần hoàn ngược chiều

EXTRACTION

Opération de génie alimentaire qui consiste en un transfert de matière depuis une phase solide vers une phase liquide. L'extraction par l'eau froide ou bouillante, est la plus simple des extractions.

En brasserie par exemple on pratique l'extraction de principes utiles du malt depuis la farine de malt par l'eau au cours du " brassage " qui a donné son nom à cette industrie. Dans l'industrie des jus de fruits, l'extraction est l'opération par laquelle le jus est récupéré, en général par pressage.

EXTRUSION (cuisson extrusion)

Cette technique consiste à soumettre un produit ou un mélange hydraté à un chauffage sous pression en l'introduisant dans un cylindre en acier qui est chauffé dans lequel tourne une vis d'Archimède dont le pas se resserre.

Le produit est ainsi soumis à l'action de la chaleur, de la compression et de forces de cisaillement. A la sortie du cylindre, le produit, poussé par la force d'Archimède est contraint de passer à travers une filière dont la géométrie est conçue en fonction de la forme du produit final que l'on veut obtenir.

Il est l'objet d'une forte décompression, d'autant plus que l'eau (qui dans le mélange se trouvait à une température et à une pression élevée) va se vaporiser instantanément. Cette décompression donne au produit final un aspect plus ou moins expansé.

CHIẾT XUẤT

Là công đoạn công nghệ chế biến thực phẩm chuyển vật chất từ pha rắn sang pha lỏng. Chiết xuất bằng nước (lạnh hoặc nóng) là sự chiết xuất đơn giản nhất. Trong công nghệ chế biến bia, người ta chiết xuất các nguyên tố nha từ bột mạch nha bằng nước trong quá trình nhào trộn. Trong sản xuất nước quả, chiết xuất là công đoạn thu nước dịch quả bằng quá trình ép.

ÉP ĐÙN

Kỹ thuật này bao gồm việc đùn ra 1 sản phẩm hoặc 1 hỗn hợp sản phẩm ướt bằng việc gia nhiệt dưới áp suất cao 1 xy-lanh bằng thép được đốt nóng trong có đặt vít Archimède, bước của vít được thu nhỏ dần. Sản phẩm chịu tác động của nhiệt, áp lực nén và các lực do ma sát. Sản phẩm được đẩy bằng vít Archimède một cách cưỡng bức qua khuôn có cấu trúc hình học theo dạng của sản phẩm mong muốn ở đầu ra của xy-lanh. Áp suất ở đầu ra bị giảm đột ngột, hơn thế nữa, nước (trong hỗn hợp ở nhiệt độ và áp suất cao) sẽ bay hơi tức thì. Sự hạ áp suất đột ngột sẽ làm nở sản phẩm nhiều hay ít.

FACTEUR DE CROISSANCE

Substance, en général non encore identifiée, mais pouvant avoir dans certaines circonstances un effet favorable sur le développement d'un organisme. Ce type de substance a été décelé dans les résidus de fabrication de l'alcool, dans la sève, dans le jaune d'oeuf, dans les "fish solubles", etc. Certaines vitamines, avant d'être identifiées, ont été qualifiées de facteurs de croissance.

FACTEUR LIMITANT

La valeur biologique d'une protéine alimentaire dépend de l'équilibre des acides aminés de cette protéine.

On considère l'équilibre des acides aminés indispensables (puisque les non-indispensables peuvent être obtenus par l'organisme grâce aux réactions de transamination) par rapport à l'équilibre considéré comme optimal, celui de la "protéine de référence". L'acide aminé qui fait le plus gravement défaut (par rapport à l'optimal de la protéine de référence) est celui qui limite la synthèse protéique. On le désigne comme "facteur limitant" de la protéine considérée.

FERMENTATION

Transformation biochimique provoquée par des micro-organismes. La fermentation peut se produire en l'absence d'oxygène (fermentation anaérobie) comme pour la transformation du sucre en gaz carbonique et alcool, sous l'influence des levures. La fermentation peut également se produire à l'air libre (fermentation aérobie), par exemple, la transformation d'alcool en acide acétique. Les fermentations ont une importance biologique et industrielle considérable, qu'il s'agisse de productions alimentaires (vin, bière, cidre, fromages, pain, saucissons) ou de productions de vitamines, d'antibiotiques, etc...

YẾU TỔ SINH TRƯỞNG

Là một chất, thông thường còn chưa được xác định, nhưng trong một vài trường hợp có thể có một tác dụng tích cực trên sự phát triển của một sinh vật. Loại chất này được phát hiện thấy trong phế phẩm của quá trình sản xuất rượu trong nhựa cây, trong lòng đỏ trứng, trong dịch bột cá hòa tan... Một vài vitamin cũng được xem là những yếu tố sinh trưởng.

YẾU TỔ GIỚI HẠN

Giá trị sinh học của protein trong thực phẩm tùy thuộc vào sự cân đối acid amin có trong protein.

Người ta xem xét sự cân đối các acid amin không thay thế (bởi vì cơ thể có thể tổng hợp được các acid amin thay thế nhờ phản ứng chuyển amin hoá) theo sự cân bằng tối ưu của protein chuẩn.

Acid amin bị thiếu hụt nhiều nhất (theo sự tối ưu của protein chuẩn) là acid amin giới hạn sự tổng hợp protein.

Người ta gọi đó là "yếu tố giới hạn" của protein.

LÊN MEN

Là quá trình biến đổi sinh hóa gây ra bởi VSV. Sự lên men có thể xảy ra trong điều kiện không có oxy (lên men yếm khí), ví dụ: sự chuyển hóa đường thành CO_2 và rượu dưới tác dụng của men. Sự lên men cũng có thể xảy ra trong không khí (lên men hiếu khí), ví dụ: sự chuyển hóa rượu thành axit axêtic.

Sự lên men có một tầm quan trọng đáng kể về mặt sinh học và công nghiệp, nhất là trong sản xuất thực phẩm (rượu, bia, rượu táo, fromage, bánh mì, xúc xích...), sản xuất vitamin, chất kháng sinh, v.v.

FISH SOLUBLES

Expression anglo-saxonne utilisée pour désigner un résidu liquide du traitement de poissons après extraction de l'huile et de la farine. Ces fish solubles, condensés ou non, voire séchés, présentent un certain intérêt alimentaire pour les animaux en raison surtout de leur richesse protéique.

Composition chimique pour 100g :

. Matière sèches	50g
. Lipides	2 - 6g
. Protides	33 - 36g
. Sels minéraux	10g

FLASH EVAPORATION

Vaporisation partielle et rapide d'un produit par traitement brusque à la chaleur.

Dans la fabrication de jus de fruit, les premiers éléments ainsi distillés sont réintroduits ultérieurement car leurs qualités organoleptiques sont conservées.

FLOCCULATION

Processus par lequel des matières colloïdales en suspension dans un liquide se rassemblent en flocons et précipitent sous l'action de la pesanteur.

FLUIDISATION

Procédé continu de séchage qui s'applique à un produit qui présente une répartition de granulométrie, de densité et de facteur de forme suffisamment étroite. Le produit ne doit pas devenir collant dans les courants d'air chaud.

DỊCH BỘT CÁ HÒA TAN

Phê phẩm ở dạng lỏng của quá trình xử lý cá sau khi đã tách dầu và bột. Dịch bột cá này, ở dạng cô đặc hoặc không cô đặc, có khi được sấy khô, có mặt trong một vài loại thực phẩm dành cho gia súc, do có hàm lượng protein cao.

Thành phần hóa học tính trên 100g

. Chất khô	50g
. Lipide	2 - 6g
. Protides	33 - 36g
. Muối khoáng	10g

SỰ BAY HƠI NHANH

Bay hơi nhanh một phần nước trong sản phẩm bởi xử lý nhiệt đột ngột. Trong quá trình sản xuất nước quả, những chất bay hơi đầu tiên sẽ được bổ xung trở lại để đảm bảo tính chất cảm quan của sản phẩm.

KẾT BÔNG

Tiến trình các chất keo dạng huyền phù trong dung dịch tập hợp lại thành những tủa bông và kết tủa dưới tác dụng của trọng lực.

SỰ LƯU CHUYỂN HOÁ

Phương pháp sấy liên tục được áp dụng cho một sản phẩm ở dạng hạt, có tỷ trọng và có hình dạng đủ bé. Sản phẩm này không bị dính chặt trong luồng không khí nóng.

GELIFICATION

Agrégation de molécules protéiques dénaturées formant un réseau protéique ordonné.

GERMINATION

Opération importante de la malterie qui suit le trempage et au cours de laquelle l'embryon du grain d'orge commence à se développer en sécrétant des enzymes. Ces enzymes ont pour rôle principal de dédoubler l'amidon en maltose et dextrines et de provoquer la désagrégation du malt.

Trois facteurs doivent surtout être surveillés durant la germination : la température (de l'ordre de 10 à 20 °C), l'humidité de l'air et une bonne aération.

On peut utiliser divers produits pour contrôler ou activer la germination (par exemple l'acide gibérellique) : on doit également éviter le développement de moisissures ou de parasites. L'opération de germination dure de 7 à 9 jours si l'on veut une désagrégation moyenne du grain. On peut la prolonger jusqu'à 11 ou 13 jours si l'on souhaite une désagrégation poussée, comme en Angleterre par exemple.

Les diverses méthodes de germination sont :

- La germination sur aire, traditionnelle, où le grain est étalé sur une aire en couche de 10 à 15 cm.
- La germination pneumatique : Le grain est en couches épaisses et on insuffle de l'air conditionné soit dans des caisses, soit dans des tambours.
- La germination continue est la méthode la plus moderne dans laquelle le trempage et la germination ne sont plus distincts.

HÓA GEL

Sự kết dính các phân tử protein biến dạng tạo thành một mạng lưới protein sắp xếp có thứ tự.

QUÁ TRÌNH Ủ MẦM

Là giai đoạn quan trọng của quá trình sản xuất malt sau quá trình ngâm. Trong giai đoạn này, mầm của hạt đại mạch bắt đầu phát triển đồng thời tạo ra các enzym. Những enzym này có vai trò chính trong việc phân cắt tinh bột thành maltoza, dextrin và phá hủy malt.

Ba yếu tố cần được chú ý theo dõi trong khi ủ mầm là: nhiệt độ (từ 10 °C đến 20 °C), độ ẩm không khí và sự thông khí.

Người ta có thể sử dụng các chất khác nhau để kiểm tra hoặc thúc đẩy quá trình nảy mầm (ví dụ dùng axit gibérellic ...) đồng thời phải hạn chế sự phát triển của nấm mốc và ký sinh vật.

Quá trình nảy mầm kéo dài 7 đến 9 ngày nếu muốn có sự phá hủy trung bình của hạt. Còn nếu muốn có sự phá hủy mạnh của hạt có thể kéo dài tới 11 hoặc 13 ngày như ở Anh.

Các phương pháp để ủ mầm là :

- Ủ mầm trên sân theo lối cổ truyền. Hạt được trải ra trên sân một lớp dày từ 10 đến 15 cm.
- Ủ mầm thông khí : Hạt được xếp thành những lớp dày và người ta thổi khí đã được điều hòa, hoặc vào trong từng ngăn hoặc trong tang trống.
- Ủ mầm liên tục : là phương pháp hiện đại nhất trong đó việc ngâm và nảy mầm không còn phân biệt nữa.

GLUCIDE

Composés organiques de formule générale $C_n(H_2O)_n$. Ils possèdent deux fonctions alcool et une fonction réductrice qui peut être soit un groupe aldéhyde, soit un groupe cétone.

Les glucides peuvent être soit des sucres simples (oses) comme le lactose, le fructose, le glucose, etc soit des assemblages des différents oses : les polysaccharides (osides), comme la cellulose, l'amidon, le glycogène, etc...

GLUTEN

Partie protéique de la farine, constituée de deux matières albuminoïdes, la gliadine et la glutéine. Par ses propriétés d'extension, le gluten joue un rôle essentiel dans la panification. Il sert de base à la fabrication de pain pour diabétique.

GOMME ARABIQUE (gomme acacia, gomme du Sénégal)

Agent de texture provenant d'un exsudat fourni par des acacias se développant dans des conditions favorables. C'est un polymère de galactose et d'acides uroniques dont le poids moléculaire offre une grande variabilité (de 60.000 à 2 millions). Utilisé pour ses propriétés d'hydrocolloïde comme additif alimentaire, il peut être employé très largement par les industriels alimentaires.

GLUCID (Hydrat carbon hoặc đường)

Hợp chất hữu cơ có công thức tổng quát là $C_n(H_2O)_n$. Chúng có hai nhóm chức rượu và một nhóm chức có tính khử có thể là nhóm aldehyd hoặc là nhóm ceton.

Các glucid có thể là đường đơn giản (oses) như lactose, fructose, glucose v.v... hoặc là hỗn hợp với các đường khác: các polysaccharid (osid) như: cellulose, tinh bột, glycogen, v.v...

GLUTEN

Phần protein của bột mỳ được cấu tạo từ hai hợp chất albuminoid : gliadin và glutelin. Nhờ có tính trương nở, gluten đóng vai trò rất quan trọng trong sản xuất bánh mỳ. Gluten là chất chủ yếu trong sản xuất bánh mỳ cho người bị bệnh tiểu đường.

GÔM ARABIC

Tác nhân tạo kết cấu, bắt nguồn từ nhựa của loài Acacia tiết ra trong những điều kiện không thuận lợi. Gôm arabic là một hợp chất cao phân tử của đường Galactose và acide uronic có trọng lượng phân tử biến đổi (từ 60000 đến 2000000). Do những đặc tính hóa keo trong nước, gôm arabic được sử dụng rộng rãi như một chất phụ gia trong công nghiệp thực phẩm.

HUILE ESSENTIELLE

Mélange de corps variés, comprenant en particulier des terpènes (hydrates de carbones non aromatiques pour 95%) et des composés oxygénés (alcools, aldéhydes, cétones) qui sont aromatiques. L'huile essentielle existe dans l'épicerpe des agrumes : elle est extraite par des moyens physiques, expression directe ou entraînement à la vapeur d'eau.

L'huile essentielle est la matière première de base pour les arômes à base d'agrumes. Elle peut être brute mais également déterpénée, rectifiée, composée, etc.

HUMECTANT

Substance qui réduit l'activité de l'eau en raison de son poids moléculaire élevé, de son degré d'ionisation important ou de sa capacité à fixer de l'eau par diverses liaisons physiques. Les glucides, les protéines, les sels minéraux sont des agents humectants. Le saccharose et le chlorure de sodium sont utilisés depuis longtemps pour réduire ou inhiber le développement microbien dans les produits alimentaires.

HUMIDITE

Quantité d'eau liquide ou vapeur que contient un corps, s'exprime souvent en %.

Humidité relative : proportion entre la quantité de vapeur d'eau effectivement contenu dans l'air et la capacité d'absorption (saturation) de l'air à la même température. La quantité de vapeur d'eau contenue dans l'air dépend de la température de l'air. L'air chaud peut contenir davantage de vapeur d'eau que l'air froid.

TINH DẦU

Hỗn hợp những chất khác nhau chủ yếu là các (95% hydrat carbon không thơm) và các hợp chất thơm (trước, aldéhyt, cétôn). Tinh dầu tồn tại trong vỏ của được trích ly bằng các phương pháp vật lý như ép trực tiếp chung lõi cuốn hơi nước. Tinh dầu là nguyên liệu cơ hương cho họ cam. Tinh dầu có thể ở dạng thô nhưng có thể ở dạng loại terpene, dạng tinh chế hoặc một hỗn hợp

CHẤT LÀM KHÔ

Chất làm giảm độ hoạt tính của nước nhờ trọng lượng cao, do độ ion hóa lớn hay khả năng cố định nước bằng vật lý khác. Các Glucid, Protid, các muối khoáng là chất làm khô. Đường Saccharose và muối NaCl được dùng để giảm hay ức chế sự phát triển vi sinh vật trong các thực phẩm

ĐỘ ẨM

Lượng nước ở dạng lỏng hoặc hơi có trong vật chất, thường hiện bằng %.

Độ ẩm tương đối : là tỉ lệ giữa lượng hơi nước thực sự có trong không khí và khả năng hấp thụ tối đa của không khí ở nhiệt độ. Lượng hơi nước trong không khí phụ thuộc vào độ không khí. Không khí nóng có thể chứa nhiều hơi nước hơn không khí lạnh.

HYDROLYSE

Décomposition chimique d'une substance par action de l'eau. En général, il y a division de la molécule initiale en deux fractions sur lesquelles se fixent respectivement le H et le OH de l'eau.

Les réactions d'hydrolyse sont extrêmement nombreuses et importantes. Par exemple les protides sont dégradées en leurs acides aminés constitutifs, les esters en acide et alcool, etc..

La réaction d'hydrolyse est très liée aux conditions générales du milieu ; elle est souvent réversible.

HYDROSOLUBLE

Caractéristique d'une matière qui peut se dissoudre dans l'eau.

INACTIVATION

Action ayant pour effet de fait perdre, à une substance donnée, une de ses propriétés biologiques ou physiologiques ; les traitements par la chaleur provoquant diverses inactivations.

L'inactivation peut être événement favorable si elle fait perdre à un produit sa toxicité ; elle peut être défavorable si elle inhibe un système enzymatique.

INHIBITION

Phénomène de ralentissement d'une réaction biologique (réaction enzymatique, réaction antigène/anticorps, liaison d'une hormone ou d'une lipoprotéine à son récepteur) sous l'influence des divers facteurs qui changent l'affinité des réactances les uns pour les autres.

THUY PHAN

Sự phân giải hóa học một chất bằng tác dụng của nước. Thông thường phân tử nguyên thủy bị chia làm 2 phần, trong đó mỗi phần sẽ nối với nguyên tử H hoặc OH của nước.

Phản ứng thủy phân rất thường gặp và vô cùng quan trọng. Chẳng hạn các protid bị thủy phân thành các acid amin tương ứng, các ester bị thủy phân thành acid và alcohol... Phản ứng thủy phân chịu ảnh hưởng trực tiếp của môi trường và thường là phản ứng thuận nghịch.

CHẤT ÁI NƯỚC

Tính chất của một chất có thể tan trong nước.

SỰ VÔ HOẠT

Tác dụng làm mất một trong những đặc tính sinh học hoặc sinh lý của một chất. Xử lý nhiệt có thể gây ra hiện tượng vô hoạt. Sự khử hoạt tính là có lợi khi nó làm mất độc tính của sản phẩm và có thể bất lợi nếu nó ức chế hệ enzym.

SỰ KÌM Hãm

Là hiện tượng làm chậm một phản ứng sinh học (phản ứng enzym, phản ứng kháng nguyên / kháng thể, mối liên hệ giữa hormone hoặc lipoprotein và đặc tính thụ cảm của nó) dưới tác dụng của nhiều yếu tố, những yếu tố này làm thay đổi tính tương hợp giữa các chất phản ứng.

INHIBITION COMPETITIVE

Inhibition de l'activité d'une enzyme due à la fixation, sur le site actif de l'enzyme, d'un composé de structure et de configuration spatiale voisine de celle du substrat.

Cette substance entre donc en compétition avec le substrat pour occuper le site actif de l'enzyme.

L'inhibition compétitive peut être levée par une augmentation de la concentration en substrat.

INTERVERTI

Qualité d'un sucre obtenu par la transformation du saccharose (dextrogyre) en un mélange lévogyre de glucose et de lévulose.

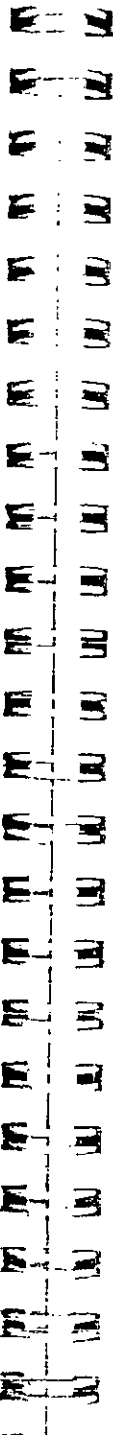
IRRADIATION

Procédé de conservation des aliments par action d'un rayonnement ionique (rayons X fournis par le Cobalt 60 ou par le Césium 137, soit par un faisceau d'électrons produit par des accélérateurs de taille modeste).

Ces rayons interrompent, dans le produit traité, les réactions de dégradations en ralentissant l'action des enzymes et des micro-organismes.

ISOLAT DE PROTEINE

Aliment contenant 90% ou davantage de protéines. Les isolats sont obtenus par traitement de graines oléagineuses, de feuilles, etc.



KÌM HÂM CẠNH TRANH

Sự hạn chế hoạt tính của một enzym do sự cố định tại trung tâm hoạt động của enzym một chất có cấu trúc và hình dạng tương tự cơ chất. Chất này sẽ cạnh tranh với cơ chất để kết hợp vào trung tâm hoạt động của enzym. Sự kim hãm cạnh tranh có thể mạnh lên nhờ sự tăng nồng độ cơ chất.

ĐƯỜNG NGHỊCH ĐẢO

Là hỗn hợp glucose và fructose nhận được khi thủy phân đường saccarose.

CHIẾU XẠ

Phương pháp bảo quản thực phẩm dưới tác dụng của các tia ion hóa (tia X nhận được từ Co^{60} và Cs^{137} hoặc bởi một chùm electron nhận được nhờ một hệ gia tốc có kích thước nhỏ). Tia này hạn chế những phản ứng phân hủy, ức chế tác dụng của enzym và các vi sinh vật trong sản phẩm được xử lý.

ISOLAT PROTEIN

Sản phẩm chứa tối thiểu 90% protein nhận được khi xử lý các hạt có dầu hoặc các loại ia...

JAMBON

Produit de la charcuterie cuite provenant en France exclusivement du membre postérieur du porc. La fabrication du jambon comprend différentes étapes : parage, éventuellement désossage, puis flottage, pompage, immersion, égouttage et cuisson.

On distingue :

-les jambons cuits désossés ayant différentes formes : oblongue (jambon mandoline), parallélépipédique (jambon de Paris), cylindrique

-les jambons cuits à l'os, comme le jambon d'York (traité en salaison lente et surtout étuvé)

ou le jambon de Prague (coupé rond, salé en saumure douce et sucrée, fumé et rapidement séché)

Parmi les spécialités, on peut citer également :

-le jambon de Reims, préparé à partir de morceaux choisis d'épaules et de jambon bien cuits, additionnés d'une gelée aromatisée puis fortement pressés en moule tronconique ou rectangulaire.

LACTOBACILLES

Familles de bactéries qui peuvent être présentes dans le lait et d'autres aliments, qui transforment le glucose et le lactose en acide lactique. Ils interviennent dans les fermentations lactiques qui se produisent spontanément ou qui sont dirigées dans les industries alimentaires : yaourts et autres produits laitiers fermentés, choucroute, produits de charcuterie fermentés.

JAMBON

Thịt nguội có nguồn gốc ở Pháp, sản xuất từ đùi lợn. Việc sản xuất jambon bao gồm nhiều công đoạn : lóc đùi, đôi khi rút xương, xát muối, để ráo nước, và làm chín. Người ta phân biệt:

- Jambon chín, rút xương có hình dạng khác nhau: dài (jambon mandoline), khối elip

(jambon Paris), hoặc hình trụ.

- Jambon chín có xương, như jambon York (xử lý muối chậm, và chủ yếu là hấp chín), hoặc jambon Praha (cắt tròn, ngâm trong nước muối ngọt dịu, hun khói và sấy khô nhanh)

Trong số các loại đặc sản có thể kể tên jambon Reims làm từ những miếng thịt lưng và từ jambon chín kỹ, bổ sung gel thơm sau đó nén chặt trong khuôn hình tam giác hay hình chữ nhật.

VI KHUẨN LACTIC

Họ vi khuẩn có thể có mặt trong sữa và trong các loại thực phẩm khác làm biến đổi đường glucose và lactose thành axit lactic. Nó tham gia trong các quá trình lên men lactic xảy ra một cách tự phát hoặc là được định hướng trong công nghiệp thực phẩm: yaourt hoặc là các sản phẩm lên men khác, bắp cải muối chua, những sản phẩm thịt lên men.

LACTO FERMENTATION

Fermentation du lait sous l'action de micro-organismes. Désigne également une épreuve d'incubation sans dénombrement des germes, dont l'aspect du coagulum après 12 ou 24 heures à 30 ou 37°C donne des indications sur les activités microbiennes : coagulum homogène gélatineux = fermentation lactique pure. Coagulum spongieux avec bulles de gaz = fermentation par des bactéries coliformes. Coagulum floconneux = fermentation protéolytique. Ce type de test est encore utilisé par certaines fromageries modestement équipées.

LACTOSERUM

Sous-produit de la fabrication de fromage ou de la fabrication de caséine. Le lactosérum contient du lactose, des protéines solubles surtout la bêta lactoglobuline et l'alpha lactalbumine, et une partie des minéraux du lait.

LAIT AROMATISE

Boisson stérilisée constituée exclusivement de lait, écrémé ou non, sucré ou non, additionné de substances aromatiques naturelles.

Les colorants utilisés pour le beurre sont également autorisés pour les laits aromatisés. Des stabilisateurs physiques peuvent également être introduits: agar-agar, alginates, carraghénates, pectine, mais pour les laits chocolatés seulement.

Lait aromatisé emprésuré : dessert préparé à partir de lait (lait partiellement écrémé ou écrémé), du sucre, des matières aromatiques naturelles, et coagulé par action de la présure.

Lait aromatisé gélifié: Dessert préparé à partir de lait dont la gélification est obtenue par divers produits: agar-agar, alginates, pectines.

LÊN MEN SỮA

Đó là sự lên men của sữa dưới tác dụng của vi sinh vật. Hoạt tính vi sinh vật được đánh giá dựa vào tình trạng sữa đông tụ sau 12 hay 24 giờ ở 30 hay 37 °C mà không cần phải đếm số vi sinh vật. Sữa đông tụ đồng nhất, dẻo khi lên men lactic thuần. Sữa đông tụ xốp và có bọt khí là do nhiễm vi khuẩn dạng còi. Sữa đông tụ kết cụm là lên men phân giải đạm. Phương pháp kiểm tra này vẫn còn được sử dụng trong sản xuất phô mai quy mô nhỏ.

LACTOSERUM

Sản phẩm phụ trong quá trình sản xuất fomát hay casein, bao gồm lactose, protein hòa tan nhất là bêta lactoglobuline và alpha lactalbumine và một phần các chất khoáng của sữa.

SỮA THOM

Sữa tiệt trùng, đã tách bơ hoặc chưa, có đường hoặc không, được bổ sung hương liệu. Các chất màu dùng cho bơ cũng cho phép sử dụng cho sữa thom. Các chất làm bền vật lý được đưa vào là agar-agar, alginat, carragenat, pectin nhưng chỉ dùng cho sữa socola.

Sữa thom đông tụ : là món tráng miệng được làm từ sữa loại chất béo một phần hay hoàn toàn, đường, chất mùi tự nhiên và làm đông tụ nhờ hoạt động của enzym đông tụ (rennin)

Sữa thom gel hóa : là món tráng miệng được làm từ sữa thom được gel hoá nhờ các chất tạo gel khác nhau như agar-agar, alginat, pectin.

LAIT CONCENTRE

Produit alimentaire obtenu par concentration sous vide du lait. Le lait concentré se présente sous forme liquide ou semi-pâteuse, en boîte ou en tube. La teneur en matières grasses d'un litre de lait concentré est au minimum de 90 g. Après dilution, un litre de lait reconstitué doit avoir une teneur minimum de 34 g. La conservation du lait concentré est assurée : soit par addition de saccharose, en quantité telle que la pression osmotique du milieu ne permette plus le développement de germes microbiens (lait concentré), soit par stérilisation après conditionnement (lait concentré non sucré).

LECITHINES

Phospholipides qui sont présents en particulier dans le tissu nerveux et le cerveau. Dans notre alimentation, les lécithines sont apportées surtout par le jaune d'oeuf, le foie des animaux, l'huile de soja. Les lécithines sont utilisées comme émulsifiants dans les industries alimentaires.

SỮA ĐẶC

Là sản phẩm cô đặc chân không của sữa, tồn tại dưới dạng lỏng hoặc sệt, đựng trong hộp hay trong ống. Hàm lượng chất béo trong một lít sữa đặc tối thiểu là 90 g. Một lít sữa sau khi pha loãng lại phải chứa ít nhất 35 g chất khô. Việc bảo quản sữa đặc được thực hiện hoặc bằng cách bổ sung đường sao cho áp suất thẩm thấu của môi trường đạt đến giá trị ngăn cản được sự phát triển của mầm vi khuẩn (đối với sữa đặc có đường) hoặc bằng cách tiệt trùng sau khi vô hộp (đối với sữa đặc không đường)

LÊXITIN

Là loại phospholipit có mặt chủ yếu trong các mô thần kinh và bộ não. Trong các loại thực phẩm, lécithin chủ yếu có trong lòng đỏ trứng gà, gan động vật và dầu đậu tương. Lécithin được sử dụng như chất tạo nhũ trong công nghiệp thực phẩm.

LEVAIN LACTIQUE

Culture de bactéries lactiques sélectionnées, capables de se multiplier dans le lait, le caillé ou la crème pour produire au moment favorable l'acidité et l'arôme recherchés. Un levain doit être non seulement une culture active, mais une culture pure (absence de contaminants), sensibles aux inhibiteurs, ils nécessitent des soins de préparation attentifs (choix de lait d'excellente qualité, aseptie, conditions d'incubation). La préparation du levain est réalisée à partir de cultures obtenues au moyen de souches sélectionnées provenant de laboratoires spécialisés. Il se présente sous forme liquide, desséchée, lyophilisée, concentrée, congelée. Les cultures mères sont entretenues par repiquages successifs. Il est conseillé de ne pas prolonger les repiquages au-delà de 7 ou 8 jours, ce qui suppose la livraison hebdomadaire des souches dites commerciables par des laboratoires spécialisés.

LEVURE

Organisme végétal (champignon) unicellulaire, microscopique, capable de produire des transformations biologiques à l'air libre ou en milieu clos ; les levures sont en particulier des agents de fermentations : vinification, brasserie, panification.

MEN GIỐNG LACTIC

Vì khuẩn lactic được chọn lọc có khả năng phát triển trong sữa, sữa đông hay kem để tạo axit hay hương vị theo ý muốn vào thời điểm thích hợp. Men giống không những phải có hoạt tính, mà còn phải thuần chủng (không bị nhiễm). Vì rất nhạy cảm với các chất ức chế, chúng cần được chuẩn bị kỹ lưỡng (chọn sữa chất lượng cao, vô trùng, điều kiện ủ thích hợp...). Qua trình nhân men giống được thực hiện từ các chủng chọn lọc của các phòng thí nghiệm chuyên môn. Men giống tồn tại dưới dạng lỏng, sấy khô, đông khô, đặc, đông lạnh. Giống được duy trì nhờ cấy truyền. Không nên kéo dài việc cấy truyền sau 7 - 8 ngày, mà phải được các phòng thí nghiệm chuyên môn cung cấp hàng tuần dưới dạng thương mại.

NẤM MEN

Thực vật đơn bào (nấm đơn bào), kích thước cực nhỏ, có khả năng tạo nên các quá trình biến đổi sinh học trong công nghiệp thực phẩm khi có hay không có sự hiện diện của không khí. Đặc biệt, nấm men thường là tác nhân của các quá trình lên men trong sản xuất rượu, bia, bánh mì.

LEVURE CHIMIQUE

(=levure artificielle, levure minérale, poudre à lever) substance chimique présentant différentes formes commerciales, ayant comme propriétés de faire lever le pain par dégagement de gaz carbonique sans qu'il y ait une véritable fermentation biologique

La levure chimique est constituée par du bicarbonate de soude, ou du carbonate d'ammoniaque, ou par un mélange de ces deux sels auxquels on ajoute un sel d'acide fort susceptible de faire dégager le gaz carbonique.

LEVURE SAUVAGE

Organisme microbien qui se développe spontanément dans un milieu sans qu'il y ait une introduction volontaire de levure sélectionnée.

Les levures sauvages peuvent provoquer des accidents de fabrication, par exemple donner à la bière un goût aigrelet. Cependant, certaines fermentations ont lieu sous l'action des levures sauvages (en vinification en particulier).

LIPASE

Enzyme de la famille des hydrolases libérant des acides gras et le glycérol des glycérides responsables du rancissement. Les enzymes sont présentes dans les graines d'oléagineux, dans le lait, la viande et le poisson etc... Elles sont produites par des moisissures (*Aspergillus niger*, *Penicillium glaucum*, *Rhizopus stolonifer*), des bactéries (*Pseudomonas*, *Achromobacter* ...) et des levures.

THUỐC NƠ HÓA HỌC

"Thuốc nở nhân tạo, bột nở" là chất hóa học tồn tại dưới nhiều dạng thương phẩm khác nhau, có cùng tính chất làm nở bánh do sự giải phóng khí cacbonic, mà không cần có một sự lên men sinh học thật sự. Thuốc nở hóa học được tạo bởi bicacbonat natri, hoặc cacbonat amon, hay hỗn hợp của hai muối này và bổ sung thêm muối của một axit mạnh đủ để làm giải phóng khí cacbonic.

NẤM MEN ĐẠI

Vi sinh vật phát triển tự phát trong môi trường không cấy chủng chọn lọc. Nấm men dại có thể gây ra những sự cố trong quá trình sản xuất, thí dụ làm cho bia có vị chua. Tuy nhiên, một vài quá trình lên men (đặc biệt là lên men rượu vang) xảy ra dưới tác dụng của nấm men dại.

LIPAZA

Enzym này thuộc họ những enzym thủy phân để giải phóng những axit béo và glycerin từ những glyxerit, mà những chất này gây ra sự ôi khét. Những enzym này có mặt trong hạt những cây có dầu, trong sữa, trong thịt và cá, vv.... Chúng còn được tạo ra bởi nấm mốc (*Aspergillus niger*, *Penicillium glaucum*, *Rhizopus stolonifer*...) ,vi khuẩn (*Pseudomonas*, *Achromobacter*...) và nấm men.

LIPIDES

Substances organiques graisseuses, insolubles dans l'eau, solubles dans les solvants organiques. On distingue d'après la chromatographie, les lipides non polaires ou neutres, esters formés entre un polyalcool, le glycérol et un ou plusieurs acides gras; les glycérides ayant surtout un rôle énergétique. Les lipides polaires ou chargés sont en général des phospholipides dans lesquels l'acide phosphorique est lié à deux alcools sous forme de diester phosphorique gardant une fonction acide ionisable. Ces lipides ont surtout un rôle de constituants permanents de la structure cellulaire.

LIPOSOLUBLE

Caractéristique d'une matière qui peut se dissoudre dans l'huile.

LIQUEUR

Boisson alcoolisée constituée par une eau-de-vie ou un alcool, aromatisée de substances végétales soit par macération, soit par distillation de ces substances végétales, soit par l'emploi combiné de ces procédés. Le degré alcoolique minimum en France est de 15°. Les liqueurs peuvent être édulcorées avec du sucre, du glucose ou du miel.

LIPID

Chất béo hữu cơ, không hòa tan trong nước, hòa tan trong những dung môi hữu cơ.

Người ta phân biệt bằng phương pháp sắc ký:

* những lipid không phân cực hoặc trung tính, este được tạo thành giữa một rượu đa chức - glyxérol, và một hoặc nhiều axit béo, các glyxérid có một vai trò cung cấp năng lượng đáng kể.

* những lipid phân cực hoặc mang điện tích nhìn chung là những phospholipid, trong đó các acid phosphoric được nối với hai nhóm rượu dưới dạng diester phosphoric tạo nên nhóm chức acid phân ly. Các lipid này có mặt thường xuyên trong cấu trúc tế bào.

CHẤT ÁI DẦU

Tính chất của một chất có thể tan trong dầu.

RƯỢU MÙI

Nước uống có cồn được hợp thành bởi rượu trắng hoặc một loại cồn và được tạo hương thực vật nhờ quá trình ngâm, quá trình chưng cất hay hồ sung các sản phẩm của quá trình chưng cất những hợp chất thực vật này, hoặc bằng cách sử dụng kết hợp các phương pháp trên. Độ rượu nhỏ nhất ở Pháp là 15°. Rượu mùi có thể được làm dịu vị bằng đường, gluco hoặc bằng mật ong.

MACERATION

Procédé qui consiste à laisser séjourner une matière première, en général solide, dans un liquide à température et pression ordinaires. La macération est un des procédés permettant d'améliorer la qualité des jus de fruits.

On peut distinguer la macération enzymatique la macération sulfureuse et la macération à chaud

MALAXAGE

Opération traditionnelle de la fabrication du beurre qui consiste, après le barattage et le délaitage, à purger le beurre des dernières traces de babeurre et de l'eau de lavage qu'il contient. Le malaxage contribue à l'homogénéisation du produit fini. Dans les procédés modernes de beurrerie, le malaxage est une des phases finales du barattage continu, le beurre passant alors à travers des filières qui le compriment.

MALTAGE

Opération essentielle de la malterie qui consiste à transformer l'orge en un produit utilisable directement par la brasserie : le malt.

Le maltage comprend toute une série d'opérations qui sont :

- la préparation de l'orge (séchage, stockage, nettoyage, calibrage)
- le trempage
- la germination
- le touraillage
- le dégermage et le stockage du malt

Au cours du maltage, l'orge perd une partie de son eau et d'autres pertes ont également lieu : au total, 100 kg d'orge nettoyés fournissent seulement 75 kg de malt.

QUÁ TRÌNH NGÂM

Là quá trình để cho một nguyên liệu, thường ở dạng rắn, vào trong một chất lỏng ở nhiệt độ và áp suất thường.

Quá trình ngâm là một trong những phương pháp cho phép nâng cao chất lượng của nước quả. Người ta phân biệt quá trình ngâm có enzym, quá trình ngâm có lưu huỳnh và quá trình ngâm có nhiệt độ.

QUÁ TRÌNH ĐÁNH BƠ

Một công đoạn trong quá trình sản xuất bơ cổ truyền, sau khi đánh sữa để làm bơ và loại nước sữa, tách ra khỏi bơ nước sữa và nước rửa còn lại. Quá trình đánh bơ góp phần đồng hóa sản phẩm cuối.

Trong những phương pháp sản xuất bơ hiện đại, quá trình đánh bơ là một trong những giai đoạn cuối cùng của quá trình đánh sữa tiếp theo, bơ sau đó đi qua dây chuyền ép.

SẢN XUẤT MALT

Quá trình thu nhận malt từ đại mạch bao gồm các công đoạn chính :

- Chuẩn bị đại mạch (sấy, bảo quản, làm sạch, chọn...)
- Ngâm nước.
- Nảy mầm.
- Sấy.
- Loại mầm và bảo quản.

Trong quá trình sản xuất malt, đại mạch mất một phần nước và một số hợp chất khác. Thông thường, 100 kg đại mạch cho 75 kg malt.

MATIÈRE SECHE

Dans un produit, le pourcentage de matière sèche représente la proportion en poids de matière présente que l'on obtiendrait par dessiccation du produit, c'est à dire la proportion en poids de matière qui ne soit pas de l'eau.

MATURATION

Transformation lente que subit un produit pour arriver à un état favorable, soit sur le plan organoleptique, soit sur le plan du travail ultérieur. Par exemple, les crèmes glacées subissent une maturation qui consiste à laisser développer l'action des stabilisateurs afin d'améliorer la texture et de faciliter de travail ultérieur des crèmes.

MATURATION DE LA VIANDE

Transformations biochimiques que subit la viande après abattage. Cette maturation améliore la tendreté et les qualités gustatives de la viande.

MELASSE

Sous-produit à l'état liquide, de la fabrication des sucres de canne ou de betterave.

Sirup dense, visqueux, incristallisable, plus ou moins riche en sucres, la mélasse est quelquefois utilisée encore comme engrais mais sa récupération pour l'alimentation se justifie en raison de son apport nutritionnel pour les animaux, comme matière première de distillation ou comme support de fabrication de levures.

CHẤT KHÔ

Chất khô trong một sản phẩm là thành phần về khối lượng (tính bằng phần trăm) các chất thu được khi làm khô sản phẩm, đó là tỉ lệ khối lượng của vật chất không phải là nước so với khối lượng toàn bộ.

QUÁ TRÌNH CHÍN

Là quá trình biến đổi từ từ của một sản phẩm để đạt đến trạng thái thích hợp, hoặc về mặt cảm quan, hoặc để đáp ứng cho quá trình chế biến sau này. Ví dụ: kem lạnh phải chịu một quá trình chín bao gồm sự hoạt động của các chất ổn định để hoàn thiện cấu trúc và làm dễ dàng cho công đoạn tiếp theo của kem.

HIỆN TƯỢNG CHÍN CỦA THỊT

Những biến đổi hóa sinh mà thịt trải qua sau giết mổ. Hiện tượng chín làm cải thiện độ mềm và chất lượng về mùi vị của thịt.

RỈ ĐƯỜNG

Là một phụ phẩm của công nghệ chế biến đường mía hoặc củ cải đường, dưới dạng chất lỏng, đặc, độ nhớt cao, không kết tinh được, còn chứa ít nhiều đường. Rỉ đường đôi khi được sử dụng làm phân bón nhưng có thể tận dụng làm thức ăn gia súc do có giá trị dinh dưỡng, hoặc làm nguyên liệu sản xuất cồn, hoặc làm môi trường cấy trong công nghệ sản xuất nấm men.

MEMBRANE SEMI-PERMEABLE

Surface mince, percée de trous microscopiques à travers lesquels certaines substances passent alors que d'autres sont arrêtées. L'ultrafiltration est un procédé de tamisage sur une membrane semi-perméable dont les pores sont extrêmement fins et retiennent les molécules dont le poids est compris entre 1000 et $5 \cdot 10^5$

METABOLISME

Ensemble des transformations biochimiques qui s'accomplissent dans un organisme vivant ; certaines de ces réactions aboutissent à des synthèses (anabolisme), d'autres à des dégradations (catabolisme). La plupart de ces transformations sont catalysées par des enzymes.

METABOLISME BASAL

Concept de physiologie. C'est la dépense énergétique nécessaire pour assurer le fonctionnement d'un organisme au repos, au calme, à jeûn, placé dans une ambiance thermique qui limite au maximum la dépense de thermorégulation.

MICRO-ONDES

Technique de cuisson, de réchauffage ou de décongélation qui consiste à soumettre l'aliment à un rayonnement électromagnétique en fréquence élevée dans l'enceinte d'un four spécial.

L'échauffement de l'aliment résulte de l'agitation de molécules non conductrices et présentant une polarité électrique. La plus abondante de ces molécules est la molécule d'eau.

MÀNG BÁN THẤM

Là một màng mỏng chứa nhiều lỗ có đường kính cực nhỏ, mà một vài chất có thể xuyên qua được trong khi những chất khác bị giữ lại. Phương pháp siêu lọc là một phương pháp lọc qua màng bán thấm có các lỗ vô cùng nhỏ, giữ lại những phân tử có trọng lượng từ 1000 đến $5 \cdot 10^5$

TRAO ĐỔI CHẤT

Toàn bộ những chuyển hóa hóa sinh xảy ra trong cơ thể sống, một vài phản ứng dẫn tới sự tổng hợp (quá trình đồng hóa), một số khác dẫn tới sự phân hủy (quá trình dị hóa). Phần lớn các quá trình chuyển hóa được xúc tác bởi enzym.

TRAO ĐỔI CHẤT CƠ SỞ

Đây là một khái niệm sinh lý diễn tả sự tiêu tốn năng lượng cần thiết để đảm bảo hoạt động của cơ thể khi nghỉ ngơi, thư giãn, khi đói. Quá trình này xảy ra trong môi trường nhiệt hạn chế tối đa sự tiêu tốn nhiệt nhằm điều hòa thân nhiệt.

NẤU BẰNG VI SÓNG

Là kỹ thuật nấu nướng, hâm nóng, hay rã đông bằng cách đặt thức ăn dưới tác động của tia điện từ có tần số cao trong một lò đặc biệt.

Sự nóng lên của thức ăn do sự chuyển động của các phân tử không dẫn điện và phân cực, trong đó nước là phân tử đáng kể nhất.

MICRO-ORGANISMES

Organismes microscopiques végétaux ou animaux, à savoir, les moisissures, levures, bactéries et virus.

MOISSURE

Ensemble des champignons de petite taille qui croissent rapidement en milieu biologique et provoquent des transformations utiles ou nuisibles, selon les cas.

MOUSSE ALIMENTAIRE

Ce sont habituellement des dispersions de bulles de gaz dans une phase continue liquide ou semi-liquide qui contient un surfactant soluble.

Dans de nombreux cas, le gaz est de l'air et la phase continue est une solution ou une suspension aqueuse contenant des protéines.

MOÛT

Liquide sucré servant de matière première dans les industries de fermentation : jus de raisin (vinification), jus de pomme (cidrerie), extraits de malt (brasserie).

Les éléments les plus importants d'un moût sont :

- Sa teneur en extrait ou densité mesurée (qui exprime pour la bière le " degré " du produit fini),
- Sa teneur en sucres fermentescibles (qui permet de prévoir et de conduire la fermentation),
- Son état biologique et sa couleur qui influent sur le produit fini .

VI SINH VẬT

Những cơ thể rất nhỏ của thực vật hoặc động vật, là các loại nấm mốc, nấm men, vi khuẩn, virus.

NẤM MỐC

Toàn bộ những nấm có kích thước nhỏ, sinh trưởng rất nhanh trong môi trường sinh học và gây ra sự biến đổi có lợi hay có hại, tùy theo từng trường hợp.

DẠNG THỨC ĂN XỐP

Thông thường đó là sự phân tán của các bọt khí trong một pha liên tục, dạng lỏng hay dạng bán rắn có chứa một tác nhân hoạt động bề mặt (surfactant) hoà tan.

Trong đa số trường hợp, khí là không khí và pha liên tục là một dung dịch hoặc một huyền phù trong nước có chứa protein .

DỊCH CHUẨN BỊ LÊN MEN

Dịch đường dùng làm nguyên liệu trong công nghiệp lên men : nước ép nho (trong sản xuất rượu vang), nước ép táo (trong sản xuất nước giải khát lên men), dịch chiết malt (trong sản xuất bia).

Những yếu tố quan trọng nhất của một dịch chuẩn bị lên men là

- Hàm lượng của chất chiết hay tỉ trọng đo được (thể hiện ở "độ" của bia).

- Hàm lượng đường có thể lên men được (cho phép dự đoán và điều khiển quá trình lên men)

- Trạng thái sinh học và màu sắc của nó ảnh hưởng đến sản phẩm cuối .

MYCOTOXINE

Toxine sécrétée par un champignon. La contamination des aliments par les mycotoxines peut provenir de moisissures à la récolte, de pollution en cours de fermentations (fromages, charcuterie). Elle peut également résulter d'une accumulation de résidus toxiques dans les tissus des animaux nourris avec des aliments contaminés.

NECTAR

L'appellation « nectar de ... » suivie d'un nom d'espèce est réservée au produit résultant d'une addition d'eau et de sucre à un jus de fruit, pratiquement non consommable à l'état pur comme boisson en raison de son caractère trop pulpeux ou trop acide. Les nectars sont obtenus notamment à partir d'abricots, pêches, prunes, goyavés, cerises aigres, cassis, framboises et poires.

NORME ALIMENTAIRE : (standards alimentaires)

Ensemble des règles et lois définissant les critères que doivent remplir les aliments pour être commercialisés. Les normes alimentaires se rapportent essentiellement aux domaines suivants : composition, présentation, fraîcheur, origine, hygiène, nature et quantité d'additifs, etc...

ĐỘC TỔ NẤM

Độc tố được tiết ra bởi các loại nấm. Sự nhiễm độc tố của thực phẩm có thể do nấm mốc trong thời kỳ thu hoạch, sự nhiễm bẩn trong quá trình lên men (format, thịt nguội). Nó có thể tích tụ trong những mô động vật được nuôi với thực phẩm nhiễm độc tố.

NECTAR

Người ta gọi "Nectar của..." tùy theo tên của từng loại nguyên liệu quả ban đầu được dùng làm ra sản phẩm vì có quá trình bổ sung thêm nước và đường vào nước quả. Nước quả này không tiêu dùng được ở trạng thái nguyên thủy do tính chất quá mềm nhuyễn của quả hoặc tính quá chua của chúng. Các nectar này thu được từ quả mơ, đào, mận, sơ-ri chua, phúc bồn tử, lê v.v...

QUY PHẠM THỰC PHẨM

Là toàn bộ các quy tắc và luật xác định các tiêu chuẩn mà mọi thực phẩm phải tuân thủ để được thương phẩm hóa. Quy phạm thực phẩm có liên quan chủ yếu đến các lĩnh vực sau : thành phần, hình thức, độ tươi ngon, nguồn gốc, vệ sinh, bản chất và số lượng các chất phụ gia ...

NUOC MAM

Le plus connu des « mams » asiatiques correspond à un protéolysat enzymatique de poissons entiers dans une saumure à forte concentration saline. Les poissons sont entassés dans des cuves, en alternance avec des couches de sel, qui élimine le risque de développement d'une flore pathogène. Les protéases proviennent des tissus animaux et de la flore contenue dans les viscères de poisson. Le jus soutiré se compose essentiellement d'oligopeptides et d'acides aminés libres. Sa qualité organoleptique est fonction du choix des poissons ou des crustacés utilisés et des modalités du soutirage. Le nuoc mam se compose en g/l. d'environ 250 g de NaCl, 15 g à 25g d'azote totale dont près de 90% sont à l'état d'oligopeptides ou d'acides aminés libres et le reste sous forme de sels ammoniacaux.

NUTRITION

Fonction par laquelle un individu utilise les aliments pour se maintenir en vie, c'est-à-dire exercer des activités vitales : croissance, développement, motricité etc. La science de la nutrition étudie les relations entre l'individu et les aliments : régimes alimentaires, physiologie de l'alimentation, variations pathologiques.

L'expression " nutrition en santé publique " est utilisée pour désigner les relations entre les régimes alimentaires et la santé, ou les maladies au niveau d'une population donnée. L'objectif de la nutrition en santé publique est de lutter contre les maladies liées à des défauts alimentaires, comme par exemple des carences d'alcoolisme, etc...

NƯỚC MẮM

Là một loại nước chấm nổi tiếng của châu Á thu được do sự thủy phân bằng enzym các protein của cá trong dung dịch nước muối nồng độ cao. Cá được xếp thành lớp xen kẽ với muối, nhằm giảm sự phát triển các VSV gây bệnh. Enzym thủy phân protein có trong các mô của cá và trong các vi sinh vật từ ruột cá. Chất dịch chiết ra gồm các oligopeptide và các acid amine tự do. Tính chất cảm quan của sản phẩm phụ thuộc việc chọn cá (hay tôm cua) và phương thức chiết nước mắm. Trong một lít nước mắm có 250g muối NaCl, 15 - 25g nitơ tự do (trong đó 90% ở dạng oligopeptide hay acid amine tự do, phần còn lại ở dạng muối amoniac)

DINH DƯỠNG

Là chức năng các cá thể sử dụng thức ăn để duy trì sự sống, tức là thực hiện các hoạt động sống, như : sinh trưởng, phát triển, vận động, ... Khoa học về dinh dưỡng nghiên cứu các mối quan hệ giữa các cá thể và thức ăn, chế độ ăn uống, sinh lý nuôi dưỡng, biến đổi bệnh lý... Thành ngữ " dinh dưỡng và y tế cộng đồng" dùng để chỉ các mối quan hệ giữa chế độ ăn uống và sức khỏe hoặc bệnh tật trong phạm vi một cộng đồng dân số xác định với mục đích đấu tranh chống các bệnh tật do ăn uống không đúng cách như lạm dụng rượu.

...ent qu'à très faible dose dans le
...es vivants et ne sont présents dans
qu'en très petites quantités, mais qui sont
saires à la croissance et au maintien de l'intégrité de
l'organisme et à son fonctionnement normal.
En général, le terme d'oligo-éléments est réservé aux éléments
minéraux, il est parfois étendu aux vitamines qui sont des
oligo-éléments organiques. Le zinc, le cuivre, le manganèse, le
cobalt, le sélénium, le chrome, le nickel, le fluor, ... sont des
oligo-éléments.

OSE

Sucre simple : les oses sont des chaînes carbonées portant 3, 4, 5, 6, 7 ... atomes de carbone d'où leur classification en Triose, tétrades, pentoses, hexoses et heptoses... Les oses sont absorbables par la muqueuse intestinale selon des mécanismes actifs de transfert.

OSMOLE

La force exercée par les molécules osmotiquement actives d'une solution s'exprime en osmoles ou en milli-osmoles (il est rappelé que l'osmose est le passage de l'eau, des ions, et de certaines molécules à travers une membrane semi-perméable pour aller de la solution la moins concentrée vers la solution la plus concentrée.

OSMOSE

Phénomène physique de passage d'ions à travers une membrane semi-perméable. Elle joue un rôle important en biologie au niveau des membranes cellulaires. Elle est très utilisée en industrie pour la concentration de jus.

107

NGUYÊN TỐ VI LƯỢNG

Là các nguyên tố chỉ chiếm 1 lượng rất nhỏ trong sự trao đổi chất của cơ thể sống và chỉ tồn tại trong cơ thể 1 lượng rất nhỏ, nhưng cần thiết cho sự phát triển và duy trì sự sống với hoạt động bình thường. Nói chung, thuật ngữ nguyên tố vi lượng nhằm chỉ các nguyên tố khoáng và đôi khi nó được mở rộng đối với vitamin có chứa các nguyên tố vi lượng hữu cơ. Kẽm, đồng, mangan, coban, selen, crôm, niken, xi-líc, flo, v.v... là các nguyên tố vi lượng.

ĐƯỜNG ĐƠN

Các loại đường đơn là các chuỗi carbon mang 3, 4, 5, 6, 7... nguyên tử carbon. Chúng được phân loại thành : Triose, Tétose, Pentose, Hexose, Heptose... Các loại đường đơn được hấp thu bởi niêm mạc ruột theo cơ chế chuyển dịch tích cực.

LỰC THẨM THẤU

Là lực được tạo nên bởi các phân tử thẩm thấu hoạt động từ một dung dịch thẩm thấu hay vi thẩm thấu (cần nhớ rằng sự thẩm thấu là sự đi qua màng bán thấm của nước, ion, và một số phân tử từ một dung dịch nồng độ thấp sang một dung dịch có nồng độ cao)

THẨM THẤU

Hiện tượng vật lý trong đó các ion đi qua một màng bán thấm. Hiện tượng thẩm thấu giữ vai trò quan trọng về mặt sinh học ở màng tế bào. Hiện tượng thẩm thấu rất thông dụng trong công nghiệp chế biến để cô đặc nước quả.

108

OSMOSE INVERSE

Procédé physique de séparation fondée sur la semi-perméabilité de certaines membranes qui laissent passer l'eau pure et arrêtent les ions salins. Dans osmose inverse, on applique à la solution à traiter une pression supérieure à la pression osmotique.

ORGANOLEPTIQUE

Les propriétés organoleptiques d'un aliment ou d'une boisson sont celles perçues par les organes des sens : couleur, odeur, saveur, texture, etc.

Actuellement les propriétés organoleptiques d'un aliment peuvent être analysées grâce à des méthodes précises, faisant appel à des groupes d'individus (panel de dégustation) : les réponses, établies à l'aide d'une échelle arbitraire, sont ensuite soumises à une analyse statistique.

PASTEURISATION

Traitement par la chaleur des aliments ou produits alimentaires, à une température et pendant une durée déterminée pour assurer la destruction de tous les micro-organismes pathogènes, sous forme végétative, et de la majorité des micro-organismes susceptibles d'avoir une action détériorante, tout en n'apportant que des modifications minimales à la composition et aux caractéristiques organoleptiques du produit. Un produit pasteurisé n'est pas forcément stérile, il doit être conservé au froid.

La pasteurisation est donc bien différente de la stérilisation car elle ne permet qu'une conservation de courte durée.

THẨM THẤU NGƯỢC

Quá trình vật lý dùng để tách nước dựa trên tính bán thấm của màng, cho phép nước tinh khiết đi qua, còn các ion muối thì bị giữ lại. Trong thẩm thấu ngược, người ta tác dụng lên dung dịch cần tách một áp suất cao hơn áp suất thẩm thấu.

CẢM QUAN

Những đặc tính cảm quan của thực phẩm hay nước uống được nhận biết bởi các cơ quan cảm giác gồm: màu, mùi, vị, cấu trúc... Thông thường các đặc tính cảm quan của thực phẩm có thể được phân tích bằng các phương pháp xác định như thành lập nhóm thử nếm, kết quả thử nếm được xác định theo một thang điểm nhất định sau đó sẽ được phân tích thống kê.

THANH TRÙNG

Xử lý nhiệt các sản phẩm thực phẩm với nhiệt độ và thời gian xác định nhằm tiêu diệt tất cả các vi sinh vật gây bệnh dưới dạng sinh dưỡng và phần lớn các vi sinh vật miễn cảm sao cho chỉ làm thay đổi rất ít thành phần và giá trị cảm quan của sản phẩm. Một sản phẩm đã thanh trùng không phải là vô trùng, cần phải bảo quản lạnh. Sự thanh trùng khác nhiều so với tiệt trùng, vì nó chỉ cho phép bảo quản trong một thời gian ngắn.

PECTINE

Substance gélifiante contenue dans de nombreux produits végétaux, principalement dans les pommes et les écorces d'agrumes. Elle est composée de polymères d'acide D galacturonique ayant un poids moléculaire entre 30.000 et 300.000. On distingue

-les pectines (plus de 70% des groupes carboxyles à l'état estérifié) dites « à gélification rapide » en milieu acide et en présence d'une forte concentration de sucre.

-les pectines (avec un degré d'estérification inférieur à 50%). Elles gélifient en présence de calcium, à pH proche de la neutralité et en présence d'une moindre quantité de sucre.

Les pectines sont des additifs alimentaires utilisés notamment en confiserie, mais elles peuvent être largement employées en technologie alimentaire.

PIGMENT

Substance organique d'origine naturelle contenant un groupement chromophore et conférant ainsi une coloration aux produits animaux et végétaux contenant des pigments. En alimentation il est exceptionnel qu'un pigment minéral ou synthétique soit responsable des colorations, à l'exception des chromoprotéines et de certains colorants azoïques. Voici quelques pigments : Anthocyane, Capsanthine, Carminique, caroténoïde, chlorophylle, Mélanine, riboflavine, Turménique.

POINT ISOELECTRIQUE

pH auquel une substance amphotère (exemple : protéine) est sans charge électrique ou possède un nombre égal de charges négatives et positives. Les protéines sont parfois insolubles à leur point isoélectrique et précipitent.

PECTINE

Chât liệu tạo gel hòa, có nhiều trong sản phẩm thực vật, chủ yếu có trong táo và trong vỏ cam quýt. Pectine là hợp chất cao phân tử của acid D-Gallactunorique có trọng lượng phân tử khoảng từ 30000 đến 300000. Người ta phân biệt :

- Pectine với hơn 70 % nhóm carboxyl bị ester hóa, gọi là "pectine tạo gel nhanh" trong môi trường acide và với một nồng độ đường cao.

- Pectine với mức độ ester hóa nhỏ hơn 50 %, sẽ tạo gel khi có calcium, ở pH gần trung tính với một hàm lượng đường thấp hơn.

Pectine là chất phụ gia thực phẩm được sử dụng chủ yếu trong ngành chế biến mứt, nhưng nó có thể được sử dụng rộng rãi trong công nghiệp thực phẩm.

SẮC TỐ

Chât liệu hữu cơ có nguồn gốc tự nhiên, chứa một nhóm chức mang màu và tạo ra màu ở các sản phẩm động và thực vật có chứa sắc tố. Trong thực phẩm, chỉ có sắc tố khoáng hoặc sắc tố tổng hợp dùng để tạo màu, ngoại trừ các chromoprotein và một số chât tạo màu azoique. Một số các sắc tố như : Anthocyane - Capsanthine - Carminique - Caroténoïde - Chlorophylle - Mélanine - Riboflavine - Turménique.

ĐIỂM ĐẰNG ĐIỆN

Là pH mà ở đó một chât lưỡng tính (như protéine) không tích điện hoặc có số điện tích dương và âm bằng nhau. Những protéine thường không tan và tạo tủa ở điểm đẳng điện.

POUVOIR SUCRANT

Propriétés d'une substance qui donne, dans la bouche, une saveur comparable à celle du sucre (saccharose). Certains produits de synthèse représentent un pouvoir sucrant considérable, comparé au sucre, comme le montre l'échelle approximative suivante :

Saccharine et dérivés	300 à 700
Duiclin	150 à 250
Cyclamates	30 à 50
Levulose	1.5 à 1.7
Sucre interverti	1.2
Melasse	1.10
Saccharose	1.0
Glucose	0.70
Maltose	0.32 à 0.60
Sorbitol	0.30
Lactose	0.20

P.P.M. / P.P.B.

Ces abréviations servent à indiquer le teneur d'un corps présent en très faible quantité dans un milieu biologique, par exemple un polluant présent dans un aliment.

P.P.M. signifie une partie par million, c'est à dire un milligramme par kilogramme ; P.P.B. signifie une partie par billion mais ce terme est employé avec une signification différente. Il est préférable de parler de micro-organisme par kilogramme pour une concentration de 10^{-9} .

PRESSE

Appareil utilisé couramment dans l'industrie des jus de fruit et en vinification pour faire subir une pression appropriée aux fruits permettant d'en tirer le jus sucré ou moût. On utilise indifféremment les termes presse ou pressoir.

ĐỘ NGỌT

Đặc tính của một chất có được khi ở trong miệng, một vị có thể so sánh với vị của đường (saccharose). Một vài sản phẩm tổng hợp có vị ngọt đáng kể, so với đường, theo thang bậc như sau:

* Saccharin và các dẫn xuất	300 đến 700
* Dulcin	150 đến 250
* Cyclamat	30 đến 50
* Levulose	1.5 đến 1.7
* Đường nghịch đảo	1.20
* Mật ri	1.10
* Saccharose	1
* Glucose	0.70
* Maltose	0.32 đến 0.60
* Sorbitol	0.30
* Lactose	0.20

P.P.M. , P.P.B.

Cụm từ viết tắt để chỉ hàm lượng của các chất có mặt với lượng rất nhỏ trong môi trường sinh học, ví dụ các chất nhiễm có mặt trong thực phẩm. p.p.m. chỉ đơn vị 1 phần triệu, có nghĩa là 1 miligam trên kg. p.p.b. chỉ đơn vị 1 phần tỉ nhưng thuật ngữ này được dùng với các ý nghĩa khác, nó được thông dụng hơn khi nói micro-gam trên kg nhằm chỉ nồng độ cỡ 10^{-9} .

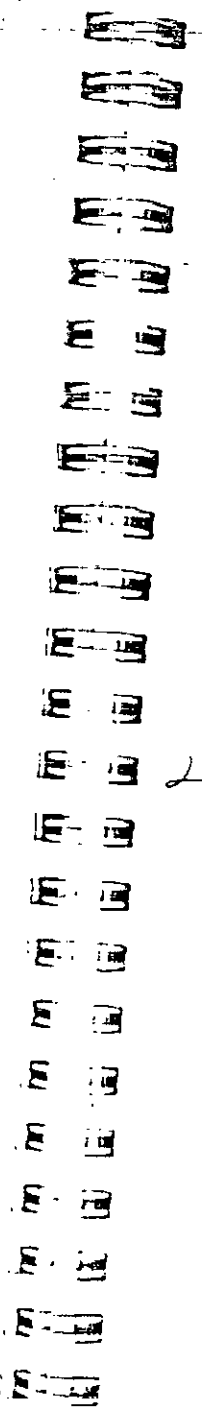
MÁY ÉP

Là thiết bị được sử dụng rộng rãi trong công nghiệp nước quả và trong sản xuất rượu vang. Dùng để ép qua nhằm thu lấy dịch nước qua ngọt hoặc dịch chuẩn bị lên men.

Extrait de la caillette des jeunes bovidés, à activité protéolytique, se composant de deux éléments très distincts : la pepsine bovine (EC 3.4.23.1) et la chymosine (EC 3.4.23.4). La pepsine bovine, dont l'activité enzymatique se maintient après le sevrage, présente une activité maximale à pH 4.5, la chymosine est une endopeptidase qui disparaît au moment du sevrage et correspond à une dénomination classique de « présure ». La propriété essentielle de la présure est de favoriser la coagulation du lait. On définit ainsi une force coagulante qui est le nombre de volumes de lait coagulé par un volume de présure en 40 minutes à 35°C. On connaît maintenant des présures microbiennes ou végétales ayant des propriétés comparables mais se différenciant de la présure de mammifères par une activité protéolytique plus large, provoquant une protéolyse partielle des protéines lactiques, ce qui constitue un préjudice d'ordre technologique. L'emploi de présure immobilisée est également une voie intéressante qui permettrait une économie de produit. Actuellement on recherche des substituts de la présure.

PROTEASE

Ce sont des enzymes protéolytiques faisant partie du groupe très important des hydrolases. Elles hydrolysent les liaisons peptidiques des protéines. On distingue les protéases et les peptidases.



RENNIN (men dạ mũi khế)

Dịch chiết từ dạ mũi khế con bê có hoạt tính phân giải đạm, có hai thành phần rõ rệt : pepsin bò (EC. 3.4.23.1) và chymosin (EC. 3.4.23.4). Hoạt tính pepsin bò không đổi sau khi cai sữa, đạt giá trị cao nhất ở pH = 4.5. Chymosin là một enzym endopeptidase sẽ biến mất vào lúc cai sữa và thích hợp với tên gọi cổ điển là rennin. Tính chất chủ yếu của rennin là làm cho sữa đông tụ dễ dàng hơn. Người ta còn định nghĩa cường độ đông tụ là số thể tích sữa đông tụ trên một thể tích rennin sau 40 phút ở 35 °C. Ngày nay, người ta còn biết đến rennin nguồn gốc vi sinh vật hay thực vật có đặc tính tương đương nhưng lại có hoạt tính thủy phân đạm lớn hơn enzym có nguồn gốc động vật, làm thủy phân một phần protein sữa ; điều này bất lợi về mặt công nghệ. Sử dụng rennin cố định cũng là một phương pháp hay để giảm giá thành sản phẩm. Hiện nay, người ta đang tìm nguồn thay thế rennin.

PROTEAZA

Đây là những enzym thủy phân protein nằm trong nhóm rất quan trọng của những enzym thủy phân . Chúng thủy phân những liên kết pepit của protein. Người ta phân biệt ra những proteaza và peptidaza.

PROTEINE TEXTURÉE

Les protéines texturées sont des concentrés ou des isolats de protéines végétales traitées de telle sorte qu'elles constituent des imitations de viande, d'un goût moindre mais d'une qualité nutritionnelle et organoleptique pouvant être de même niveau. Dans le cas des protéines fabriquées à partir de tourteaux d'oléagineux, la matière première est mise en suspension en milieu légèrement alcalin de manière à peptoniser les globulines. Dès qu'elles sont en suspension aqueuse, le jus est centrifugé et les sous-produits insolubles (cellulose, glucides, lipides résiduels) sont éliminés. La fraction protidique soluble est amené à l'état pâteux sans chauffage susceptible d'entraîner une dénaturation des molécules protidiques. On ajoute alors des liants et des arômes de viandes, de poissons... A la sortie, « les fibres » sont coagulées par passage dans un bain d'acide et sont séchées. Elles sont réhydratées au moment de l'emploi et sont introduites dans diverses denrées comme substitut de viande hachée. Leur qualité bactériologique et nutritionnelle est satisfaisante, de plus par des suppléments en acides aminés, il est facile d'obtenir une valeur protidique comparable à celle de la viande.

PROTEOLYSAT

Produit obtenu par hydrolyse enzymatique d'une matière protéique (par exemple des protéines du lait).

PROTEIN CÓ CẤU TRÚC SỢI

Protein có cấu trúc sợi là protein đậm đặc hay protein kết tủa từ thực vật được xử lý đến mức giống như thịt, vị không bằng, nhưng dinh dưỡng và đặc tính cảm quan có thể đạt cùng một mức độ. Trong trường hợp protein được chế biến từ bánh dầu, nguyên liệu được hòa thành một huyền phù trong môi trường kiềm nhẹ để pepton hóa các cấu tử. Sau đó, dịch được ly tâm và những phụ phẩm không tan (cellulo, glucid, béo còn lại) được loại bỏ. Phần protein tan được chuyển sang trạng thái sệt mà không được đun nóng để tránh sự biến tính protein. Người ta cho thêm các chất liên kết và hương thịt, hương cá. Cuối cùng, các "sợi" protein được keo tụ nhờ cho qua dung dịch axit và sấy khô. Chúng hấp thụ nước trở lại khi sử dụng và được cho vào nhiều dạng thực phẩm khác nhau để thay thế thịt băm. Chất lượng của chúng về mặt vô trùng và dinh dưỡng đạt yêu cầu: hơn nữa, vì chúng được bổ sung axit amin nên giá trị protein có thể so với thịt.

DỊCH THUỶ PHÂN PROTEIN

Sản phẩm nhận được bằng cách thủy phân một protein nhờ enzym (ví dụ protein của sữa).

PROTIDE

Composés organiques présents dans toutes les cellules vivantes. Avec les glucides et les lipides, ils constituent la base de la matière vivante. Cependant, en plus des atomes de carbone, d'hydrogène et d'oxygène, les protides contiennent de l'azote et éventuellement du soufre et du phosphore. Les protides sont soit des acides aminés, soit des macromolécules formées d'union d'acides aminés.

Représentant la moitié du poids sec des cellules, les protides jouent un rôle essentiel dans la structure et dans la physiologie des cellules. Elles sont, en particulier, le support de l'information génétique, base de la reproduction.

PUTREFACTION

Décomposition des matières organiques en particulier des protéines s'accompagnant très souvent d'odeurs nauséabondes dues à la formation d'amine ou de diamine et d'hydrogène sulfuré (H₂S).

RADIO-PASTEURISATION

Traitement d'un produit alimentaire par irradiation, à dose modérée, pour obtenir une stabilité microbiologique comparable à celle que l'on obtient par pasteurisation classique par la chaleur.

PROTID

Chất hữu cơ hiện diện trong tất cả các tế bào sống. Cùng với glucid và lipid, chúng tạo nên cơ sở của vật chất sống. Tuy nhiên, ngoài các nguyên tố cacbon, hydro và oxy các protid còn chứa nitơ và thường còn có lưu huỳnh và phospho.

Các protid có thể là các acid amin hoặc là các phân tử lớn được tạo thành từ các acid amin.

Các protid chiếm nửa trọng lượng khô của tế bào nên chúng giữ một vai trò quan trọng trong cấu trúc và trong sinh lý tế bào. Đặc biệt, chúng là chất mang thông tin di truyền, cơ sở của sự sinh sản.

SỰ THỐI RỬA

Sự phân hủy các chất hữu cơ đặc biệt là các protéine kèm theo mùi gây khó chịu do sự tạo thành các amin, diamin và sulfur hydric.

THANH TRÙNG BẰNG CHIẾU XẠ

Là quá trình xử lý một sản phẩm thực phẩm bằng chiếu xạ, với liều lượng vừa phải nhằm đạt tới tính ổn định về vi sinh như khi thanh trùng bởi nhiệt.

RANCISSEMENT

Apparition d'un goût douteux et/ou d'une odeur désagréable. Le rancissement du beurre est dû à des réactions d'hydrolyse. Dans les matières grasses comportant un pourcentage appréciable d'acides gras insaturés, il y a, en présence d'oxygène, formation de peroxydes, puis de substances cétoniques.

La présence d'anti-oxygènes (en particulier tocophérols, dont la vitamine E) diminue le risque d'oxydation des produits alimentaires.

REACTION DE MAILLARD

Réaction complexe qui a lieu entre les protéines soufrées au cours d'un chauffage et qui se traduit par un brunissement. Cette réaction a lieu aussi bien en cours de cuisson, de stérilisation, voire de stockage des conserves. Elle s'accompagne d'une diminution de la qualité nutritive.

REFRIGERATION

Mode ménager le plus employé pour stabiliser des produits grâce à leur maintien à une température relativement basse (+5°C). Dans ces conditions, les micro-organismes psychrophiles ne sont pas inhibés et les mésophiles ne le sont que partiellement. C'est pourquoi la réfrigération est davantage un procédé qui freine la prolifération microbienne qu'une technique de conservation au sens strict, des matières alimentaires.

SỰ HÔI DẦU

Là sự xuất hiện một mùi hoặc vị khó chịu. Sự hôi dầu của bơ là do các phản ứng thủy phân.

Trong chất béo có chứa một tỷ lệ đáng kể acid béo chưa bão hòa khi có oxy sẽ tạo nên peroxýt, sau đó là các hợp chất ceton.

Sự hôi dầu sẽ bị hạn chế với sự có mặt của các chất chống oxy hóa (sinh tố E).

PHẢN ỨNG MAILLARD

Là phản ứng phức tạp xảy ra giữa những protéine có chứa lưu huỳnh trong quá trình đun nóng, thể hiện bằng sự hóa nâu. Phản ứng này còn xảy ra trong quá trình nấu, quá trình tiệt trùng, thậm chí cả trong quá trình lưu trữ của những sản phẩm đóng hộp. Nó dẫn đến sự giảm chất lượng dinh dưỡng của sản phẩm.

LÀM LẠNH

Là cách thường được dùng để ổn định các sản phẩm nhờ giữ nhiệt độ tương đối thấp +5°C. Trong điều kiện này, các vi vật chịu lạnh không bị ức chế nhưng những vi khuẩn chịu kém bị hạn chế một phần. Do đó làm lạnh là một tiến trình cản sự phát triển của vi sinh vật, là một kỹ thuật bảo quản nghĩa hẹp đối với các chất thực phẩm.

RIGIDITE CADAVERIQUE

Etat de dureté des masses musculaires intervenant 24 à 48 heures après la mort. Cette rigidité est provoquée par des processus métaboliques divers : formation d'acide lactique, baisse du pH, diminution de la concentration en adénosine triphosphate. Pour diminuer cette dureté et rendre la viande plus comestible, il est nécessaire de la conserver quelques jours en atmosphère réfrigérée.

RIZ

Plante la plus cultivée du monde.

Graminée comprenant de très nombreuses variétés, certaines se satisfaisant de pluies (riz pluvial), alors que d'autres ont besoin d'une submersion plus ou moins prolongée (riz irrigué, riz à submersion non contrôlée, riz flottant). Les rendements peuvent varier de 10 quintaux à l'hectare en culture pluviale, jusqu'à 70 quintaux en culture irriguée.

En dehors de son rôle alimentaire exceptionnel, le riz est utilisé pour fabriquer de l'alcool, de l'amidon, du glucose, des aliments vitaminés, etc.

RIZ BLANCHI

Riz cargo ayant subi une abrasion du péricarpe.

RIZ CARGO

Riz entier dans sa balle.

123

SỰ CỨNG XÁC

Là trạng thái cơ cứng của khối cơ xảy ra trong khoảng thời gian từ 24 - 48 giờ sau khi chết. Sự cơ cứng này có thể do nhiều quá trình chuyển hóa khác nhau gây ra như : tạo thành acide lactique, giảm pH, giảm nồng độ adénosine triphosphate. Để giảm sự cơ cứng này và giúp cho cơ thịt trở lại dễ ăn hơn, cần phải bảo quản thịt vài ngày trong điều kiện lạnh.

LÚA

Loại cây lương thực được trồng khá nhiều trên thế giới. Lúa (*Oryza sativa*) gồm rất nhiều giống khác nhau. Một số chịu được nước mưa (lúa nương) trong khi đó một số khác cần ngập trong nước (lúa nước, lúa trời, lúa nổi). Năng suất lúa có thể thay đổi từ 10 tạ/ha (đối với lúa nương) đến 70 tạ/ha (đối với lúa nước). Ngoài vai trò quan trọng làm lương thực, lúa còn được sử dụng để sản xuất rượu, tinh bột, glucoze, thức ăn giàu vitamin...

GAO (GAO XÁT TRẮNG)

Gạo lật sau khi đã tách cám

GAO LẬT

Thóc đã bóc vỏ trấu.

124

RIZ ETUVE

Riz ayant subi une précuisson avant d'être décortiqué de manière à faire diffuser les vitamines de l'enveloppe dans le grain. ce qui conduit à une meilleure valeur nutritionnelle.

RIZ GLACE

Riz blanchi enrobé de glucose et de talc.

RIZ PADDY

Riz enserré dans sa balle, impropre à la consommation.

SACCHARIFICATION

Transformation de matières amylacées ou cellulosiques en sucres fermentescibles ; Phénomène biologique très important de la malterie. la saccharification est, dans cette industrie, la transformation du malt en maltose, sucre simple. Cette fermentation s'effectue sous l'influence d'amylase, à une température élevée (60°C et au-delà).

SACCHARIMETRE BALLING

Appareil de laboratoire permettant de mesurer, par un flotteur, la densité en sucre, évaluée en grammes pour cent d'une solution. On parle couramment du degré Balling en brasserie : par exemple, on dit d'un moût qu'il est à 10,3 ° Balling lorsque 100 g de ce moût contiennent 10,3 g de sucre à 17°C. D'une manière générale, on exprime, pour une bière donnée, l'extrait du moût primitif en °B. Ainsi, les bières de densité courante sont entre 10 et 11 °B alors que les bières anglaises à fermentation haute ont un degré Balling élevé : Pale Ale à 13,5 °B, Porter : 12,5 °B, Stout : 17°B et au-delà.

GAO ĐỒ

Thóc được chần trước khi bóc vỏ nhằm mục đích chuyển vitamin từ lớp vỏ cám vào trong nội nhũ hạt, nhờ đó giá trị dinh dưỡng của hạt được tăng lên.

GAO XÁT BÓNG

Gạo xát trắng được bao một lớp glucose và bột talc.

THÓC

Lúa chưa bóc vỏ trấu, không sử dụng ngay được.

QUÁ TRÌNH ĐƯỜNG HÓA

Quá trình biến đổi nguyên liệu ở dạng tinh bột hoặc cellulose thành các loại đường có thể lên men. Là hiện tượng sinh học rất quan trọng trong sản xuất malt, trong kỹ nghệ này, quá trình đường hóa, là sự biến đổi tinh bột, dextrin của malt thành maltose, đường đơn. Quá trình lên men được thực hiện dưới tác dụng của men amylase ở nhiệt độ cao (60° C hoặc cao hơn)

ĐƯỜNG KẾ BALLING

Là dụng cụ thí nghiệm cho phép đo tỷ trọng đường tính theo phần trăm của một dung dịch, bằng phao nổi. Người ta thường nói đến độ Balling trong sản xuất bia ví dụ khi người ta nói đến một dịch ép có 10,3° B nghĩa là trong 100g dung dịch có 10,3g đường ở 17° C. Nhìn chung, đối với một loại bia, người ta biểu thị phần chiết của moût ban đầu bằng độ B. Như vậy, tỷ trọng của các loại bia thông thường từ 10 - 11 °B, các loại bia lên men mạnh của Anh có độ B cao : Pale Ale tới 13,5 °B, Porter : 12,5 B, Stout : 17° B hoặc cao hơn.

SALAGE

Technique traditionnelle de semi-conservation des denrées alimentaires. Il faut distinguer les opérations de trempage dans une saumure et celle de salage en surface. Le sel exerce, en effet, deux actions très différentes, l'une de nature chimique, l'autre d'ordre physique. D'une part, il sélectionne les micro-organismes présents dans un milieu en inhibant les germes halophobes lorsque la concentration en sel atteint environ 5% et en favorisant la croissance des souches halotolérantes et halophiles. Ces derniers se développent encore lorsque la concentration dépasse 20%. De l'autre, un salage à sec en surface contribue à déhydrater la couche superficielle du produit traité : le sel tend à capter l'eau se situant, selon les lois de l'osmose. Il en résulte qu'à l'équilibre, le produit se recouvre d'une saumure concentrée, inhibant certaines flores et que la couche superficielle de la denrée est faiblement hydratée, ce qui réduit aussi les risques de réactions biologiques (enzymatiques et microbiologiques). Malgré ces actions favorables, un salage n'est pas suffisant à lui seul pour assurer une bonne stabilité à un produit frais.

SAPONIFICATION

Destruction par hydrolyse des matières grasses. Les triglycérides, attaqués par une base forte, libèrent le glycérol et les acides gras qui les constituent. Les els de sodium et de potassium des acides gras sont les savons, solubles dans l'eau.

SAUMURAGE

Opération qui consiste à placer un produit dans une solution de sel afin soit de le conserver, soit de l'imprégner. En général, le bain de saumure contient du chlorure de sodium. On peut y ajouter du salpêtre, du saccharose ou des produits aromatiques.

ƯỚP MUỐI

Kỹ thuật truyền thống dùng để bảo quản thực phẩm. Căn phân biệt quá trình ngâm thực phẩm trong nước muối và ướp muối trên bề mặt. Muối có hai tác dụng hoàn toàn khác nhau : tác dụng hóa học và vật lý. Một mặt, muối ức chế các vi sinh vật kỵ mặn khi nồng độ muối đạt đến khoảng 5%, và tạo điều kiện thuận lợi cho sự phát triển của những chủng kháng mặn và ưa mặn. Những chủng ưa mặn còn phát triển được khi nồng độ muối vượt quá 20%. Mặt khác, quá trình ướp muối khô trên bề mặt góp phần làm mất nước lớp bề mặt sản phẩm : muối có xu hướng hấp phụ nước trên bề mặt theo những định luật thẩm thấu. Kết quả là khi đạt được cân bằng, sản phẩm được bao phủ bởi một dung dịch nước muối đậm đặc ức chế một số vi sinh vật, và khi bề mặt sản phẩm ít nước, những phản ứng sinh học (của enzym và vi sinh vật) cũng khó xảy ra. Dù vậy, chỉ dùng muối sẽ không đủ để bảo đảm được sự ổn định của sản phẩm tươi.

XÀ PHÒNG HÓA

Sự phá hủy chất béo bằng thủy phân. Các triglycerit bị phân hủy dưới tác dụng của một bazơ mạnh, giải phóng glycerol và các axit béo. Muối của natri và kali với axit béo được gọi là xà phòng, tan trong nước.

QUÁ TRÌNH NGÂM NƯỚC MUỐI

Là quá trình cho một sản phẩm vào trong dung dịch muối, hoặc để bảo quản, hoặc để ướp sản phẩm. Thông thường, bể ngâm chứa dung dịch muối NaCl. Có thể thêm vào đó kali nitrat, đường saccharose, hoặc các loại hương liệu.

SAVEUR

Qualité gustative des aliments due à l'action de produits, généralement non volatils sur les papilles du goût situées sur la langue. Les sensations élémentaires de la saveur se rattachent à types fondamentaux : le sucré, le salé, l'amer et l'acide.

SECHAGE

Opération qui consiste à éliminer l'eau qui se trouve dans une substance.

Traitement industriel très important. le séchage peut être réalisé par simple action de la pesanteur (égouttage), par action de force centrifuge (essorage), par traitement à la chaleur (évaporation).

SEDIMENTATION

Dépôt très lent. On parle de sédimentation en trois zones de la drêche dans la cuve filtre, de sédimentation naturelle de la levure en fermentation secondaire, etc...

SORPTION

Mode de fixation d'une substance sur un support, soit par voie physique, soit par voie chimique.

SPORE

Forme résistante de certaines bactéries qui peuvent ainsi supporter des conditions de milieu défavorable en particulier une élévation de température. Elles peuvent redonner la forme végétative lorsque le milieu redevient favorable.

VI

Chât lượng vị giác của thực phẩm tùy thuộc vào tác động của sản phẩm, nhìn chung là khô bay hơi, lên nhú đầu lưỡi. Những cảm giác chính của vị gắn với bốn vị cơ bản: ngọt, mặn, đắng, chua.

LÀM KHÔ

Quá trình loại nước trong một chất liệu nào đó. Làm khô là biện pháp công nghiệp rất quan trọng, có thể thực hiện gian đơn bởi tác động của trọng lực (làm ráo), của lực ly tâm (vắt khô) hay bằng cách sử lý nhiệt (bay hơi).

SỰ LẮNG

Sự lắng xuống rất chậm. Người ta nói sự lắng trong ba tầng của bã rượu bia trong thùng lọc, sự lắng tự nhiên của nấm men trong sự lên men phụ...v.v...

SỰ HẤP THỤ

Phương pháp cố định một hợp chất trên một chất mang bằng con đường vật lý hoặc hoá học.

BÀO TỬ

Dạng đề kháng của một vài loại vi khuẩn, chúng có thể tồn tại trong những điều kiện của môi trường khắc nghiệt, đặc biệt là sự gia tăng nhiệt độ. Chúng có thể trở lại dạng sinh trưởng khi môi trường trở nên thuận lợi.

Traitement d'un produit pour éliminer des facteurs susceptibles de provoquer une évolution néfaste. La stabilisation peut être d'ordre physique. (traitement par froid, par des rayons, etc.) ou d'ordre chimique.

SUBSTRAT

Molécule ou substance sur laquelle agit une enzyme qui en catalyse la transformation chimique. Chaque enzyme agit sur un ou plusieurs substrats bien définis. Le sens du mot a été élargi : substance soumise à l'action d'un synthèse enzymatique ou d'un réactif chimique, qui va le transformer.

SULFITAGE

Traitement d'une substance par l'anhydride sulfureux. Très couramment utilisé comme procédé de conservation pour les vins, les jus de fruit, les produits de charcuterie. Le SO_2 est introduit soit sous forme liquide ou gazeuse, soit sous forme d'un des sels solubles. L'intérêt du sulfitage est d'être à la fois conservateur, antiseptique, antioxydant et également décolorant.

SUPPLEMENTATION

Ce terme a en nutrition, un sens précis : supprimer, ou réduire nettement la déficience en un acide aminé d'une protéine, déficience qui limite l'aptitude de la protéine à fournir les acides aminés indispensables à la synthèse protéique.

ÔN ĐỊNH SẢN PHẨM THỰC PHẨM

Các biện pháp xử lý để hạn chế những biến đổi không mong muốn trong quá trình bảo quản sản phẩm thực phẩm. Có nhiều biện pháp ổn định thực phẩm: phương pháp vật lý (xử lý lạnh, nhiệt...), phương pháp hóa học (sử dụng chất chống oxy hóa...).

CƠ CHẤT

Phân tử hay thực thể chịu tác động xúc tác biến đổi hóa học của một enzym. Mỗi enzym tác động trên một hay nhiều cơ chất xác định. Ý nghĩa của từ này đã được mở rộng: là chất sẽ bị biến đổi dưới tác động của một hệ thống enzym hay một phản ứng hóa học.

SULFIT HOÁ

Là phương pháp xử lý bằng anhydritsulfuro. Được sử dụng rất phổ biến như một phương thức bảo quản rượu vang, dịch quả ép, các sản phẩm thịt nguội. SO_2 được đưa vào hoặc dưới dạng lỏng hay khí, hoặc dưới dạng một trong các loại muối tan của nó. Ưu điểm của quá trình sulfít hoá là vừa bảo quản, diệt côn trùng, chống ôxy hoá và tẩy màu.

CHẤT BỔ SUNG

Từ này trong dinh dưỡng có nghĩa xác định là bỏ đi: nghĩa là làm giảm một cách rõ ràng sự thiếu acid amin trong protein, sự thiếu này hạn chế khả năng của protein trong sự cung cấp các acid amin thiết yếu cho sự tổng hợp protein.

SURGELATION

Abaissement rapide de la température d'une denrée pour atteindre -18°C . La surgélation ne se différencie de la congélation que par la rapidité qui permet de franchir rapidement la zone de cristallisation du produit.

SURSATURATION

Etat d'une solution liquide qui contient, à une température et une pression données, une quantité dissoute supérieure à celle qui correspond à la saturation.

La sursaturation peut être un état relativement stable des solutions sucrées concentrées. En général, elle cesse lorsque l'on introduit un cristal dans sa masse.

SYNERGIE

Renforcement des effets d'un produit par un autre produit ; le résultat de cette association étant supérieur à la somme des effets individuels de ces produits.

TAMPON

Substance qui s'oppose au changement de pH d'une solution dans le sens de l'alcalinité comme dans le sens de l'acidité. Les sels d'acides et de bases faibles sont utilisés dans ce but.

CẤP ĐÔNG = [ĐÔNG LẠNH NHANH]

Là hạ nhanh nhiệt độ của một sản phẩm để nhanh chóng đạt đến -18°C . Sự đông lạnh nhanh chỉ khác sự đông lạnh ở chỗ nó cho phép nhanh chóng đạt đến vùng kết tinh của sản phẩm.

DUNG DỊCH QUÁ BÃO HÒA

Trạng thái của một dung dịch lỏng có chứa một lượng chất tan cao hơn lượng chất tan ở điểm bão hòa tại một nhiệt độ và áp suất cho trước. Trạng thái quá bão hòa có thể là một trạng thái tương đối bền của dung dịch đường. Nói chung, trạng thái quá bão hòa sẽ mất khi người ta cho thêm dù chỉ một tinh thể nữa.

HIỆP TRỢ

Tăng cường tác dụng của một chất nhờ một chất khác, kết quả tác dụng của sự hiệp trợ sẽ cao hơn tổng các tác dụng riêng rẽ của từng chất.

CHẤT ĐỆM

Là chất chống lại sự thay đổi pH của một dung dịch theo hướng kiềm hóa cũng như axit hóa. Muối của các axit yếu và của các kiềm yếu được sử dụng cho mục đích này.

TANIN

Substance d'origine végétale, présente dans certaines graines de céréales et de légumineuses, ainsi que dans les fourrages. Les tanins sont des polymères de nature phénolique :

-les tanins « hydrolysables » sont composés d'acide gallique et d'acide ellagique d'où la subdivision en gallotanins et ellagitanins. Leur poids moléculaire va de 500 à 3000 environ.
-les tanins « condensés » ont un noyau de flavone comme élément de base. Leur poids moléculaire s'étale entre 6000 et 20.000.

Les tanins ont une forte affinité pour les protéines qu'ils rendent insolubles. Par ces propriétés ils entravent les phénomènes de la digestion en inactivant les enzymes digestives particulièrement les systèmes protéolytiques.

Sur le plan nutritionnel, les tanins augmentent le besoin en vitamine B12 car ils agissent avec ce facteur et diminuent son absorption intestinale. De même ils augmentent les besoins en donneurs méthyle (méthionine, choline, bétaïne) étant donné que la détoxication des tanins est réalisée par la méthylation des phénols. Par contre ils jouent un rôle d'épargne vis à vis de la vitamine C en raison de leur propre pouvoir réducteur.

TETRAPAK

Procédé d'emballage étanche tétraédrique, mis au point en Suède (1953). Le support utilisé est un carton traité au polyéthylène dont la face intérieure est passée aux rayons ultra-violets afin d'en assurer l'aseptie. Le tétrapak est facile à stocker : il assure une bonne conservation des liquides alimentaires.

TANIN

Chât liêu có nguồn gốc thực vật, có trong một số hạt ngũ cốc, cây họ đậu và có làm thức ăn cho gia súc. Tanin là hợp chất cao phân tử thuộc nhóm phenol :

- Tanin "có thể thủy phân" là phức hợp của acide gallique và acide ellagique dễ phân chia thành gallotanin và ellagitanin. Trọng lượng phân tử của chúng khoảng từ 500 đến 3000.

- Tanin "cô đặc" có chứa nhóm Flavone, trọng lượng phân tử khoảng từ 6000 đến 20000.

Tanin có ái lực rất mạnh đối với protein và làm cho chúng không hòa tan. Do đặc tính này, tanin gây trở ngại cho việc tiêu hóa, bằng cách ức chế các men tiêu hóa, đặc biệt là hệ thống men thủy phân protein.

Về mặt dinh dưỡng, tanin làm gia tăng nhu cầu vitamin B₁₂ vì nó làm giảm sự hấp thu B₁₂ trong ruột. Cũng giống như vậy, tanin làm gia tăng nhu cầu nhóm chức cung cấp methyl (méthionine, choline, bétaïne) để thực hiện giải độc tanin bằng phản ứng methoxyl hóa các phenols. Ngược lại, tanin đóng vai trò tiết kiệm vitamin C do khả năng khử của chúng.

TETRAPAK

Quá trình đóng gói có bốn mặt kín, được cải tiến bởi Thụy Điển (1953). Hộp được sử dụng là giấy carton tráng polyetylen mặt trong có chiều tia cực tím nhằm đảm bảo diệt trùng. Đóng gói. Tetrapak làm cho việc tồn trữ dễ dàng và bao quản tốt cho các thực phẩm dạng lỏng.

TEXTURE

Propriétés physiques, mécanique et rhéologique d'un produit alimentaire, perçus par les organes des sens au moment de la consommation. Par exemple : la texture du beurre dépend de l'état cristallin de la matière grasse. Cette notion est liée plus particulièrement à celle de la consistance. Ainsi un beurre renfermant une multitude de cristaux fins offre une texture souple : il se tartine aisément. Un beurre renfermant de gros cristaux présente une texture plutôt ferme mais friable et cassante : il se tartine mal. L'excès de malaxage du beurre conduit à l'obtention d'une texture longue et collante.

TORREFACTION

Traitement par la chaleur des grains de café vert ayant pour but de développer et fixer les qualités aromatiques du café. La torréfaction s'effectue à 200 °C environ pendant une dizaine de minutes : elle entraîne un dégagement de vapeur d'eau, un développement de l'arôme et une coloration brune caractéristique.

TOURTEAU

Produit de l'huilerie obtenu après extraction de l'huile d'une graine oléagineuse. Pendant longtemps, il fut considéré comme un sous-produit, mais actuellement sa place devient prédominante en raison de la demande considérable en protéines destinées à la zootechnie. Les tourteaux provenant des extractions par solvant ne renferment que 1% d'huile et leurs protéines ne sont pas endommagées au cours des traitements industriels, à l'inverse ceux qui résultaient de l'extraction par pression étaient plus riches en huile et d'une qualité protéidique diminuée en raison des pressions et des températures subies dans la vis d'extraction.

KẾT CẤU

Đặc tính vật lý, cơ học và tính lưu biến của thực phẩm, nhân biết được bằng các cơ quan cảm giác lúc tiêu thụ. Thí dụ như : kết cấu của bơ phụ thuộc vào trạng thái kết tinh của chất béo.

Khái niệm này (kết cấu) đặc biệt rất gần với khái niệm về tính bền chặt. Một loại bơ hợp thành từ các tinh thể mịn, thì cơ cấu trúc mềm dẻo dễ "phết bánh mì". Một loại bơ hình thành từ các tinh thể thô, biểu hiện cấu trúc rất chặt, nhưng dễ bẽ vụn, khó "phết bánh mì". Nhào trộn bơ quá độ sẽ thu được cấu trúc sợi dài và dính.

QUÁ TRÌNH RANG

Phương pháp sử lý nhiệt hạt cà phê nhằm mục đích phát triển và cố định mùi thơm của cà phê. Quá trình này thực hiện ở khoảng 200 °C trong vài chục phút, kèm theo sự thoát hơi nước, gia tăng hương vị và chuyển sang màu nâu đặc trưng.

KHÔ DẦU - BÁNH DẦU

Sản phẩm của ngành chế biến dầu, thu được sau khi trích ly dầu của một loại hạt có dầu nào đó. Trong một thời gian dài, khô dầu được xem như là một phụ phẩm, nhưng hiện nay vị trí của nó trở nên vượt trội do nhu cầu tương ứng về protein cho ngành chăn nuôi.

Khô dầu trích ly bằng dung môi, chỉ có chứa 1% dầu nhưng protein của chúng không bị tổn hại trong quá trình xử lý công nghiệp. Ngược lại, khô dầu do ép còn chứa nhiều dầu hơn và chất lượng protein bị sút giảm do phải chịu áp lực và nhiệt độ trong vis ép.

TRANSFORMATION

Terme utilisé pour marquer les étapes industrielles qu'une matière subit pour devenir un produit commercialisable. Dans l'industrie alimentaire, la première transformation est proche de la ferme.

Par exemple, pour l'industrie de la viande de porc, on distingue :

première transformation : l'abattage

deuxième transformation : la découpe ou le parage .

troisième transformation : la charcuterie.

TRIAGE

Opération qui consiste à éliminer, en général par des méthodes physiques simples des impuretés.

TYNDALLISATION

Procédé de conservation des aliments qui consiste à chauffer à une certaine température permettant de respecter les qualités du produit et de détruire une partie des microbes, puis à faire refroidir à température ordinaire, pendant un certain temps, de façon à ce que les spores non détruites germent et se transforment en forme végétatives, plus fragiles ; on chauffe alors une seconde fois pour détruire ces formes. L'opération peut être répétée. La tyndallisation donne des résultats satisfaisants en laboratoire : elle est beaucoup plus difficile à pratiquer en usine.

CHẾ BIẾN

Là từ dùng để chỉ những quy trình công nghệ mà nguyên liệu phải trải qua để trở thành một thương phẩm. Trong công nghiệp thực phẩm, sự sơ chế thường được đặc ở gần nơi sản xuất - Ví dụ đối với công nghiệp chế biến thịt lợn, người ta phân biệt các giai đoạn chế biến như sau :

- giết mổ.
- pha thịt
- chế biến các loại thịt nguội.

SÀNG

Quá trình loại tạp chất, thường được thực hiện bằng phương pháp vật lý đơn giản. Ví dụ: sàng lúa mì cho phép loại các hạt yến mạch, đại mạch... ra khỏi lúa mì.

PHƯƠNG PHÁP KHỬ TRÙNG TYLDAL

Phương pháp bảo quản thực phẩm bằng cách đun nóng thực phẩm đến một nhiệt độ nào đó để vẫn giữ được chất lượng sản phẩm và tiêu diệt một phần vi khuẩn, sau đó làm lạnh đến nhiệt độ bình thường trong một thời gian nhất định để những bào tử chưa bị tiêu diệt phát triển và chuyển sang dạng dinh dưỡng yếu hơn. Người ta đun nóng tiếp lần thứ hai để tiêu diệt chúng. Quá trình này có thể được lặp lại.

Phương pháp khử trùng Tyldal cho kết quả tốt trong phòng thí nghiệm, nhưng rất khó thực hiện trong xí nghiệp.

U.H.T. : ULTRA HAUTE TEMPERATURE

Application à un aliment (le lait par exemple) d'une température élevée, habituellement 140°C, pendant un temps très court, 4 secondes par exemple. Ceci permet d'obtenir la même qualité hygiénique que les procédés "classiques" de stérilisation, mais préserve mieux les nutriments (en particulier les vitamines) et les qualités organoleptiques.

ULTRACENTRIFUGATION

Procédé consistant à soumettre un produit en général fluide, à l'action d'une force centrifuge, par rotation à très grande vitesse. L'ultracentrifugation est utilisée pour séparer des macro-molécules, ou des particules cellulaires, à des fins d'analyses ou de préparations.

VALEUR BIOLOGIQUE

= valeur nutritive = coefficient de rétention
Pourcentage d'un aliment effectivement assimilé par un organisme. La valeur biologique est souvent utilisée pour définir le pourcentage d'azote assimilé, retenu par l'animal pour couvrir son besoin azoté.

VEGETALISME

Régime alimentaire proscrivant d'une manière absolue tous les produits d'origine animale y compris le lait et les oeufs.

VIN

Boisson alcoolisée obtenue exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisin frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins.

TIỆT TRÙNG Ở NHIỆT ĐỘ SIÊU CAO (tiếng Anh gọi là HTST).

Ứng dụng để tiệt trùng thực phẩm (thí dụ như sữa) ở nhiệt độ cao khoảng 140 °C trong thời gian rất ngắn, 4 giây chẳng hạn. Phương pháp này cho những thực phẩm khử trùng có chất lượng vệ sinh tương đương với phương pháp cổ điển nhưng bảo vệ các chất dưỡng liệu và phẩm chất cảm quan tốt hơn (đặc biệt đối với các sinh tố).

LY TÂM SIÊU TỐC

Ly tâm một sản phẩm (chủ yếu là chất lỏng) với tốc độ cực lớn. Siêu ly tâm được sử dụng để tách các đại phân tử hoặc các bào quan trong phân tích hoặc chuẩn bị mẫu.

GIÁ TRỊ SINH HỌC

(Hệ số lưu = giá trị dinh dưỡng)

Phần trăm của thức ăn mà thực tế cơ thể đồng hoá. Giá trị sinh học thường xuyên được sử dụng để xác định phần trăm đồng hoá của ni tơ giữ bởi động vật để đáp ứng nhu cầu về ni tơ.

CHẾ ĐỘ ĂN CHAY

Chế độ ăn uống cấm một cách tuyệt đối tất cả các sản phẩm từ động vật ngay cả sữa và trứng.

RƯỢU VANG

Đồ uống có cồn được điều chế đặc biệt bởi quá trình lên men rượu hoàn toàn hoặc từng phần quả nho tươi đã ép hoặc chưa ép, hay từ dịch ép của quả nho.

VINAIGRE

Produit résultant de la fermentation acétique du vin. En réalité, le vinaigre de vin est aujourd'hui assez rare; la plupart des vinaigres étant fabriqués à partir d'alcools divers mélangés à de l'eau.

VITAMINISATION

Addition de vitamines aux produits alimentaires. Cette opération peut avoir simplement pour but de réintroduire des vitamines qui ont été détruites en cours de fabrication (compensation ou revitaminisation). On peut également vouloir réajuster des variations dues aux conditions naturelles (standardisation) ou au contraire enrichir le produit fini (enrichissement).

YOGOURT (ou Yoghourt ou yaourt)

Lait fermenté par action de deux ferments lactiques associés : *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*. Les laits fermentés par *Bifidobacterium* (*Lacto bacillus bifidus*) associé le plus souvent à un *Streptococcus*, ne peuvent prétendre à cette dénomination.

143

DAM

Sản phẩm của quá trình lên men axetic rượu vang. Hiện nay, dam từ rượu vang rất hiếm, phần lớn dam được sản xuất từ rượu các loại pha trong nước.

VITAMIN HOÁ

Sự bổ sung vitamin vào thực phẩm. Biện pháp có thể đơn giản nhằm mục đích tái bổ xung các vitamin đã bị phá hủy trong quá trình sản xuất. Hoặc người ta cũng có thể điều chỉnh lại những thay đổi cho phù hợp với điều kiện tự nhiên, hoặc ngược lại muốn làm giàu vitamin cho sản phẩm cuối cùng.

SỮA CHUA

Sữa lên men lactique nhờ 2 chủng hỗn hợp: *Lactobacillus bulgaricus* và *Streptococcus thermophilus*. Sữa lên men bởi *Bifidobacterium* (*Lacto bacillus bifidus*) thường hỗn hợp với *Streptococcus* không nằm trong phần định nghĩa này.

144