

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО – ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ТЕРМІНОЛОГІЧНИЙ СЛОВНИК ПРОФЕСІЙНОЇ ЛЕКСИКИ ДЛЯ
ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

ХЕРСОН – 2023

УДК 663/664.0026(075.8)

Укладачі: доктор тех. наук, доцент Горач О.О., кандидат с.г. наук, доцент Новікова Н.В., кандидат тех. наук, доцент Дзюндзя О.В., кандидат тех. наук, доцент Сумська О.П., кандидат тех. наук, доцент Крамаренко Д.П., кандидат тех. наук, доцент Резвих Н.І., кандидат с.г. наук, доцент Ряполова І.О., голова циклової комісії «Технології та хімії», викладач технології виробництва кулінарної продукції Єфимова А.Л.

Рецензенти:

Березовський Ю.В – доктор технічних наук, професор кафедри товарознавства, стандартизації та сертифікації Херсонського національного технічного університету.

Антоненко А.В. – к.т.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ПВНЗ «Київський університет культури».

Термінологічний словник професійної лексики для підготовки фахівців харчової промисловості для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» денної і заочної форм навчання укладений для бакалаврів, магістрів вищих навчальних закладів, здобувачів технікумів, коледжів харчової промисловості та аспірантів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології», а також спеціалістам галузі укладений науково-педагогічними працівниками Херсонського державного аграрно-економічного університету.

Призначений для читання спеціальної літератури. Подано технічні терміни, найбільш уживані словосполучення технічних термінів.

Розглянуто і рекомендовано до видання на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва біолого-технологічного факультету ХДАЕУ, протокол № 3 від «11» жовтня 2023 року.

Розглянуто і рекомендовано до видання Вченою Радою Херсонського державного аграрно-економічного університету, протокол №4 від «06» грудня 2023 р.

Горач О.О., Новікова Н.В., Дзюндзя О.В., Сумська О.П., Крамаренко Д.П., Резвих Н.І., Ряполова І.О., Єфимова А.Л. Термінологічний словник професійної лексики для підготовки фахівців харчової промисловості для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» денної і заочної форм навчання. ХДАЕУ, 2023. 142 с.

Передмова

Термінологічний словник професійної лексики для підготовки фахівців харчової промисловості є актуальною і необхідною частиною навчального комплексу підготовки здобувачів за спеціальністю 181 «Харчові технології». Термінологічний словник професійної лексики для підготовки фахівців харчової промисловості призначений для читання спеціальної літератури, що містить технічну термінологію з технологій хлібопекарських і кондитерських виробів, бродильних і цукрових виробництв, хімічної промисловості.

У термінологічному словнику професійної лексики для підготовки фахівців харчової промисловості подано спеціальні терміни, найбільш уживані словосполучення, синоніми та найпоширеніші технічні терміни.

В основу роботи над термінологічним словником професійної лексики для підготовки фахівців харчової промисловості був покладений принцип – зробити його термінологічним, що охоплює вузькоспеціальні технічні терміни з технологій хлібопекарських і кондитерських виробів, бродильних і цукрових виробництв, хімічної промисловості. В першу чергу в термінологічному словнику професійної лексики для підготовки фахівців харчової промисловості знайшла відображення лексика практичного застосування: назви виробничих цехів, процесів виробництва, продуктів, деталей, хімічних реакцій і речовин, учасників виробництв.

Термінологічний словник професійної лексики для підготовки фахівців харчової промисловості є необхідним для бакалаврів, магістрів вищих навчальних закладів, студентів технікумів та коледжів харчової промисловості, аспірантів, які навчаються за спеціальністю «Харчові технології», а також спеціалістам галузі.

ЗМІСТ

Тлумачний словник харчових термінів і понять	5
А	5
Б	20
В	27
Г	33
Д	39
Е	42
Ж	43
З	48
І	51
К	52
Л	65
М	68
Н	76
О	83
П	87
Р	101
С	106
Т	117
У	123
Ф	124
Х	129
Ц	132
Ч	134
Ш	136
Щ	138
Ю	139
Я	140
Список використаної літератури	141

Тлумачний словник харчових термінів і понять

A

Абахіольфорно – страви зі смаженого молодого барана.

Абес – загальна назва всіх видів тіста, які використовуються у кулінарному і кондитерському виробництві.

Абілювати (від фр. – бджолиний) – очистити, обробити сумлінно, як бджола, по – бджолиному. Так, абілювати птицю – значить обскубити, випатрати і обпалити її; абілювати м'ясо – очистити його від шкіри, поверхневої плівки, сухожиль, фасцій; абілювати рибу – очистити її від луски, слизу, колючих плавців, щитків (у осетрових), а також випатрати і промити. Термін зручний, тому що охоплює своїм значенням всю суму дій з первинної обробки харчової сировини.

Абрикотин – лікер на натуральній основі, який найчастіше використовується в кондитерському виробництві, а також при приготуванні солодких страв в якості ароматизатора.

Абураге – зварена з маслом соєва маса або концентрований соєвий соус.

Авокадо – субтропічна фруктово–овочева культура.

Авюторга – засолена ікра чорноморської кефалі.

Агар – желе утворююча, желейна речовина із суміші двох кислих полісахаридів, що містяться в клітинних стінках червоних водоростей.

Агар-агар – це драгледоподібна речовина, яку отримують із морських водоростей, використовують в кондитерському виробництві, в тому числі для приготування драглів та мусів.

Агароїд – желейна речовина.

Агорн – цукор, який добувають у США і Канаді з соку американського або канадського клена.

Агрегативання – створення різноманітних об'єктів шляхом компонування з обмеженої кількості стандартних елементів.

Адаптація – це зниження чутливості органів почуттів під дією адекватних (одно типових) подразнень. Адаптація характерна для всіх відчуттів, але особливо швидко виникає у рецепторів нюху, дотику, смаку. Повільніше в рецепторів болю, зорових і слухових.

Адаптогенна дія – здатність продукту підвищувати опірність організму до несприятливих впливів, викликаним роботою в особливо важких умовах, охолодженням, перегрівом, дією токсичних речовин хімічної або біологічної природи, високими фізичними та розумовими навантаженнями і т. д.

Аджапсандалі – блюдо, приготоване головним чином із суміші помідорів, баклажанів, картоплі та цибулі.

Азу (тюрк.) – страва з дрібних шматків м'яса, під соусом.

Аіолі – часниковий соус, який нагадує майонез, часто з різноманітними спеціями з Прованса. Подається з м'ясом, рибою, овочами.

Айс-Крім (у перекладі «заморожений вершковий крем») – напій, основою якого є морозиво.

Акредитація випробувальних лабораторій – офіційне визнання того, що випробувальна лабораторія має право здійснювати конкретні випробування чи конкретні типи випробувань.

Акредитована лабораторія – лабораторія будь-якої форми власності, що розташована в Україні або іншій країні, акредитована на відповідність вимогам стандарту ISO / IEC 17025 (ДСТУ ISO / IEC 17025) Національним органом України з акредитації, іноземним органом з акредитації, який є повним членом ІЛАС (Міжнародної організації із співробітництва в галузі акредитації лабораторій), або іншим іноземним органом з акредитації, діяльність якого відповідає вимогам стандарту ISO/IEC 17011 (ДСТУ ISO / IEC 17011).

Альбакор – різновид тунця, який відрізняється білим м'ясом і великим вмістом жиру.

Аль-денте – це ступінь приготування продукту. Найчастіше це поняття використовується щодо пасти та рису в ризотто, іноді до овочів. В перекладі з італійської *al dente* означає «на зуб», тобто зверху продукт готовий, а в середині «хрустить на зубах», тобто недоварений, напівсирий.

Альгінат натрію – стабілізатор–емульгатор, желеутворюючий засіб, який використовується при виготовленні морозива, майонезу, мармеладу, желеподібних страв.

Алфавіт – макарони у формі літер алфавіту.

Алярен – фарш із м'якоті вареної дичини.

Амурет – спинний мозок та хребет тушок дичини.

Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю – концепція, яка передбачає систематичну ідентифікацію, оцінювання і управління чинниками, що впливають на безпечність харчових продуктів.

Аналогове (математичне) моделювання (*analogus* – схожий) – теорія подібності, покладена в основу фізичного моделювання, передбачає, що в оригіналі і моделі відбуваються однакові за природою явища. Модель від оригіналу відрізняється різними числовими значеннями схожих параметрів.

Андоб – темне м'ясне желе для заливних з дичини, яловичини, паштетів.

Англез (з англ.): 1) форма нарізки овочів у вигляді бочечка («картопля англез» – у відвареному вигляді гарнір до риби). 2) ступінь прожарювання м'ясних страв («ростбіф, філе, біфштекс англез» – не повністю прожарені, з кров'ю).

Анежеліка – солодка трава з родини петрушки з блідо-зеленим стеблом.

Аніс – прянощі.

Антиаліментарні речовини (шкідливі для організму) – присутні в харчових продуктах шкідливі (отруйні) речовини, які гальмують обмінні та ін. процеси в організмі.

Антрекот – смажене яловиче м'ясо, приготовлене з товстого або тонкого краю спинної частини туші або верхньої та внутрішньої частини задньої ноги.

Антремі (від фр. *Entre* – між, і *mets* – страва) – гаряча закуска, в російській кулінарній літературі іноді неправильно називають «антроне». Страви, що подаються між головними, основними стравами або десертом.

Антроне – легке блюдо, яке подається перед десертом.

Антропометричні показники – показники, які використовуються для характеристики відповідності конструкції товару особливостей людського тіла; форми тіла і його окремих частин, що входять в контакт з товаром; розподілу ваги людини.

Анчоус – дрібна жирна морська рибка, має чудовий смак, використовується для холодних закусок.

Аперитив (від фр. *Aperitif*) – послаблюючий. Так називають напої, які вживаються до або під час їжі для кращого засвоєння їжі або збудження апетиту.

Арахіс – земляний горіх.

Арбітражне лабораторне дослідження (випробування) – лабораторне дослідження (випробування), що проводиться акредитованою лабораторією з використанням підтверджувальних (референс) методів на вимогу особи, яка оскаржує результати основного лабораторного дослідження (випробування).

Арболад – торт, до складу якого входять: борошно, масло, цукор і молоко – як у звичайного здобного тіста, але замість води тісто замішується на грушевому соку.

Ароматичні овочі – ефіроолійні, цибуля, морква, петрушка, селера тощо.

Артишок – рід багаторічних трав, десертний овоч. У потовщених квітколожах і черешках листя містяться цукри, білки, вітаміни групи, вітамін С і різні ароматичні речовини.

Артала – яловича гомілка, а також суп приготований із гомілки. Страва грузинської кухні.

Артишоки (німецьк.) – суцвіття південної городньої рослини, так звана «шишка артишока». Перед вживанням обов'язково обдають окропом.

Асортимент – набір товарів різних груп, підгруп, видів і різновидів, що об'єднуються за певною споживною, торговою або виробничою ознакою для характеристики товарної маси в різних умовах.

Асортимент товарів – набір товарів, об'єднаних по якомусь одному або сукупності ознак.

Асортиментна група – сукупність товарів, об'єднаних ознаками ідентичності принципів функціонування (наприклад, асортимент телевізорів) або спільності продажу одним і тим же категоріям споживачів (дитячий одяг), або продаж через одну і ту ж групу торговельних підприємств (аптечні товари), або торгівлею в певному діапазоні товарів (асортимент дешевих товарів).

Асортиментна характеристика товарів – сукупність характерних видових властивостей і ознак товарів, що визначають їх функціональне або соціальне призначення.

Аудит – систематичне та незалежне вивчення певної дії з метою визначення того, чи відповідає така діяльність та пов'язані з нею результати запланованим заходам і чи такі заходи впроваджені результативно та у спосіб, який дозволяє досягти поставленої мети.

Атестація виробництва – підтвердження органом із сертифікації або іншим уповноваженим для цього органом наявності необхідних і достатніх умов виробництва певної продукції, що забезпечують стабільність вимог до неї, які задані в нормативних документах і контролюються при сертифікації.

Атестація лабораторії – перевірка випробувальної лабораторії з метою призначення її відповідності встановленим критеріям, необхідним для її акредитації.

Атле – фігурна маленька шпажка для закріплення прикрас на холодних закусках.

Б

Багета – французький білий батон різної довжини з хрусткою скоринкою. У Франції споживають дуже багато білого хліба, і багета – найпопулярніший сорт.

Бадьян – плоди тропічної рослини, які по запаху і смаку нагадують аніс; застосовується для ароматизації м'ясних страв.

Багренець – дрібні шматочки льоду, які використовують в їжу і подаються безпосередньо до столу в окремому посуді до деяких страв російської кухні (наприклад, квасу, шипучкам).

Бажа – страва, поширена в Західній Грузії, готується з вареної або смаженої птиці в горіховому соусі (сацебелі).

Базовий показник якості – показник якості, прийнятий за еталон при порівняльних оцінках якості.

Базові показники – показники, прийняті за основу під час порівняльної характеристики показників якості: прикладом базового показника може бути колір еталона, що відповідає кольору борошна певного сорту.

Баквурст – німецька ковбаса з фаршу телятини і приправ.

Бакмес – виварна патока або згущений сік ягід, фруктів, овочів.

Баладин – м'ясо без кісток, згорнуте і пре в'язане.

Барбекю (англ. Barbecue) – страви, приготовані просто неба на вугіллі. До барбекю відносяться як грильовані, так і верчені страви, тобто все, що смажиться над вугіллям, чи то на рашпорі, гратарі, рожні, шпажках або прутах.

Бардирувати – це «пташиний» термін, тобто застосовується тільки до птиці. Коли ви зв'яжете курячі лапи і натираєте тушку часником, ви її «бардируєте», тобто готуєте до приготування.

Барна ложка – інвентар для приготування коктейлів та змішування компонентів у барній склянці.

Басматі – сорт рису з Азії. Зерна довгі, жовті. Буває не шліфований, полірований та суприм. Після варіння залишається розсипчастим.

Бастр – нерафінований цукор.

Бастурма – страва із яловичини (вирізки), спецій та винного оцту, замаринована та засмажена над вугіллям або в грилі – апараті.

Батат – солодка картопля. Батьківщиною його є Малайзія. Відбувається в Азії, Америці, Африці. Зустрічаються червоні, жовті та білі сорти. Вживають як звичайну картоплю.

Баттутто – в італійській кухні основна суміш трав, включає: цибулю, часник, селеру, петрушку та ін.

Беарнез – один з основних і найбільш знаменитих соусів французької і міжнародної кухні.

Безвідмовність – здатність товару безперервно зберігати працездатний стан протягом деякого часу або напрацювання (тривалості або обсягу роботи в годинах, циклах, кілометрах і ін.). Її оцінюють за середнім часу роботи, що припадає на одну відмову, ймовірність роботи без відмови та іншими показниками.

Безе (від франц.) – тістечко із збитих яєчних білків із цукром.

Безпека – стан, при якому відсутній неприпустимий ризик, пов'язаний із заподіянням шкоди життю або здоров'ю громадян, майну фізичних або юридичних осіб, державному або муніципальному майну, довкіллю, життю або здоров'ю тварин і рослин.

Безконтактне вимірювання – вимірювання, при якому сприймає пристрій засоби вимірювань не має механічний контакт з поверхнею вимірюваного об'єкту (вимірювання мікроскопом, фотометром).

Безпека харчових продуктів – стан обґрунтованої впевненості в тому, що харчові продукти при звичайних умовах їх використання не є шкідливими і не представляють небезпеки для здоров'я нинішнього і майбутніх поколінь.

Безпека харчових продуктів, вироблених із сировини, отриманої з генно-інженерно-модифікованих (трансгенних) рослин і тварин – це стан, при якому відсутній неприпустимий ризик, пов'язаний із заподіянням шкоди життю та здоров'ю громадян при звичайних умовах використання харчових продуктів, вироблених із сировини, отриманої з генно-інженерно-модифікованих (трансгенних) рослин і тварин.

Бекмес – уварений виноградний сік.

Бефстроганов (від фр. *Bœuf Stroganoff* – «яловичина по-строгановські») – поширена страва російської кухні, приготовлена із дрібно нарізаних шматочків яловичини (брусочки), залитих гарячим сметанним соусом.

Бешамель – молочний соус з борошна, олії та молока.

Бігарад – це кисло – солодкий коричневий соус з додаванням апельсинової цедри.

Бігос (від польск.) – страва польської, білоруської та української кухонь. Тушкована капуста зі шматочками свинини, шинки, сала, з додаванням цибулі, огірків, інколи при тушкуванні додають квас.

Білд – метод приготування коктейлю, який відбувається безпосередньо у 5 питному келебі.

Білірувати – це лише починати обробку продукту.

Біляші – смажені пиріжки з м'ясом.

Біоконверсія (грец. *bios* – життя + лат. *conversio* – перетворення) – полягає в перетворенні метаболітів у структурно споріднені сполуки під дією клітин мікроорганізмів.

Біологічна ефективність – показник якості жирових компонентів харчових продуктів, який вказує на вміст в них поліненасичених жирних кислот. Для розрахунку коефіцієнта біологічної ефективності порівнюють жирно кислотний склад ліпідів харчового продукту з «ідеальним» ліпідом.

Біологічна цінність – вміст у харчових продуктах пластичних та каталітичних речовин, що забезпечують в організмі фізіологічну адекватність обміну речовин. Вона характеризується наявністю у харчових продуктах усіх незамінних (есенціальних) нутрієнтів: незамінних амінокислот, поліненасичених жирних кислот, вітамінів, макро- та мікроелементів.

Біологічно активні добавки – природні (ідентичні природним) біологічно активні речовини, призначені для вживання одночасно з їжею або введення до складу харчових продуктів.

Бісквіт – кондитерський виріб.

Біттер – гірка настоянка, яка використовується в коктейлях.

Біточки – відбивні котлети круглої форми з вирізки без кісточок.

Біфідобактерії – переважаючі мікроорганізми кишечника новонароджених дітей, природні мікроорганізми кишечника дорослої людини. Доведено, що діти з високим вмістом біфідобактерій в кишечнику мають підвищену стійкість до кишкових інфекцій, що характерно і для дорослих людей. Крім того, біфідобактерії є виробниками (продуцентами) багатьох вітамінів, антибіотиків і гормоноподібних речовин, сприяють загальному оздоровленню організму і знижують ризик розвитку онкологічної патології.

Блан – відвар з води, лимонного соку, борошна і солі.

Бланкети (франц.) – рівні прямокутні, шматочки тіста, використовуються для приготування тістечок.

Бланшування (фр. Blanchir – побіліти, обдавати окропом) – короткочасний попередній вплив на продукти окропу або пари, заливати окропом або піддавати впливу пари овочі, гриби, фрукти та інші продукти перед консервуванням,

солінням та в інших випадках. Означає швидке обварювання чи ошпарювання будь-якого харчового продукту: м'яса, риби, овочів, фруктів, у результаті якого вони змінюють (втрачають) колір – найчастіше біліють.

Бланшувати – ошпарювати окропом або опускати в нього овочі, рибу для зберігання кольору, запаху та ін.

Бламанже – всі види непрозорого желе, приготувані з використанням молока, яєць, крупи (манної) або борошна на желатині, з додаванням цукру, пряностей і ароматизаторів.

Бленд – використовується для приготування коктейлів з великим вмістом льоду, а також коктейлів з фруктами.

Блендер – інструмент для приготування заморожених напоїв, коктейлів з фруктів.

Бозбаши – страва кавказької кухні. Юшка з баранини, з горохом і картоплею, з додаванням яблук та чорносливу.

Болоньезе – це м'ясний соус до пасти. Походить він з Італії, з міста Болонья. Соус Болоньезе робиться з фаршу, томатного соусу, молока та червоного вина.

Болотін – м'ясо без кісток, згорнуте та перев'язане.

Борані – салат з ірландської кухні.

Бордальоз – форма нарізки овочів – дрібні кубики, крихта.

Бордельоз – коричневий соус з червоним вином, зазвичай подається до закусок з яловичини.

Бордюр – 1) прикраса із заварного або блошиного тіста для оформлення банкетних страв; 2) прикраса з картопляного пюре(бордюр), з варених або овочів т. д., розкладений з обох боків страви.

Бордюрна дошка – металева або дерев'яна дошка для штампування бордюрів із тіста.

Борошняні кулінарні вироби – кулінарний виріб різної форми з пшеничного тіста з начинкою. Примітка: до мучних кулінарних виробів відносяться пиріжки, кулеб'яки, ватрушки, біляші та ін.

Бориц – заправний суп, до складу якого входить буряк, капуста та набір овочів.

Ботвиння – рідка холодна страва з квасом і вареною зеленню (щавлю, шпинату, бурякового бадилля).

Брак – це продукція, передавання якої споживачеві не допускається через наявність дефектів. Існують товари, які по сортах не діляться.

Брак товару – товар, показники якості якого не відповідають нормативним і який не може використовуватися за своїм призначенням.

Бракераж – зняття проби для перевірки харчових продуктів або готових страв та виробів з метою встановлення наявності або відсутності браку.

Брауні – це знамениті американські тістечка з насиченим шоколадним смаком і злегка тягучою консистенцією.

Брез – 1) жир, знятий із бульйону, використовується для пасерування овочів; 2) брез селянковий – борошно, томат, пасеровані для рідких селянок.

Брезування – прийом теплової обробки: відварювання з наступним обсмажуванням.

Бренуаз – форма нарізання продуктів, середнього по розміру кубиками.

Бридність – відсутність здатності відрізнити відтінки смаку.

Бризування – комбінований прийом теплової обробки. Припускання попередньо обсмаженого продукту з бульйоном або соусом у духовці.

Брі – м'який зрілий сир «з пліснявою», який готують з коров'ячого молока.

Бріош – здобна булочка особливої форми (як би складається з декількох кульок, що зрослися), названа так на ім'я винахідника – французького кондитера бріюша.

Броматологія (від грец. їжа) – наука про засоби харчування.

Брутто – вага продукту до первинної обробки (вага товару із упаковкою).

Буряк – побутова назва білоруських холодників у російських областях центральної та східної Росії. Буряк один із різновидів російських і білоруських холодних супів. Готують його на буряковому відварі з додаванням квасу, іноді додають огірковий та капустяний розсіл. Для смаку додають сметани та половинку вареного яйця.

Буглама – перше блюдо грузинської кухні, що готується з м'яса з невеликою кількістю рідини.

Буйабес – рибна юшка з часником і прянощами, поширена на півдні Франції.

Букет – запах, що формується в результаті виробництва товару.

Букет гарні – букетик прянощів, пов'язаний ниткою і додається в бульйон за 2–3 хв до готовності (потім його виймають).

Букет зелені – набір гілочок петрушки, селери, кропу, цибулі, порею, пов'язаних у пучок.

Бульйон – рідина, в якій варилися продукти, відвар – отриманий при варінні м'яса, кісток, птиці і т. д.

Бутерброди – самостійна страва, яку використовують як закуски на сніданок, перед обідом або вечерею до супів, кави або чаю.

Бутерброди асорті – бутерброди, які готуються з набору декількох продуктів, які добре поєднуються за кольором і смаком.

Бутерброди багат шарові – бутерброди, в яких всі шари хліба і начинки щільно прилягають одне до одного, щоб їх можна було розрізати на тоненькі скибочки, основним з'єднуючим продуктом є масло або масляні суміші.

Бутерброди (рідеті) відкриті – бутерброди, що готують з одного виду продуктів, наприклад, з масла з ковбасою, з сиром.

Бутерброди гарячі – бутерброди, які використовують як закуски чи гарнір до бульйонів і пюреподібних супів, запікають у жаровій шафі при температурі 220 – 240 градусів.

Бутерброди закриті (сандвічі) – прямокутні скибочки хліба 5–6 см завширшки, 8 см завдовжки і 0,5 см завтовшки, що мають форму прямокутника, трикутника і готуються зі смаженою телятиною, свининою, сьомгою, осетриною, ікрою та ін. продуктами, і можуть бути два – або тришаровими.

Бутерброди закусочні (канане) – бутерброди, які готують на маленьких шматочках підсушеного або обсмаженого на маслі хліба або використовують випечені вироби з листового чи прісного тіста, іноді замість хліба використовують корзиночки (таралетки).

Бутерброди калорійні – бутерброди, покриті великою кількістю різних продуктів, які за своєю калорійністю можуть замінити сніданок або ж вечерю.

Бутерброди листкові – бутерброди, що складаються з декількох покладених один на один скибочок хліба, між якими кладуть різні продукти.

Бутербродні пасти – спеціальні пасти, які використовують для приготування бутербродів, виготовляють з різних продуктів, підібраних за смаком.

Бутерброди прості відкриті – бутерброди, що готують з одного виду продуктів, наприклад, з масла з ковбасою, з сиром.

Бутерброди солодкі – подають до чаю, кави, молочних напоїв і готують з нежирного печива, кексів, бісквітів.

Бутербродні торти – специфічні торти, які готують з різних продуктів, іноді складаються з різних бутербродів, зверху прикрашають майонезом, сметаною, маслом.

Буше – виріб у вигляді кульки: пиріжок із заварного тіста; Буше з філе риби з начинкою з кнелі; бланшировані та обтиснуті у вигляді кульки листя капусти.

Бюклінг – дрібний оселедець гарячого копчення. Подають в холодному або підігрітому вигляді.

Бюреки – хліб, тартинки, млинці і т. п., намащені вершковим маслом або сумішшю, що містить масло.

В

Валідація – перевірка і забезпечення об'єктивних доказів того, що план виконання дій будь-якого виду, у тому числі визначений нормативно – правовим актом, нормативним актом, стандартом, методом (методикою) проведення досліджень (випробувань), дає змогу з високою вірогідністю досягти поставленої мети.

Валовини – своєрідні тістечка, які випікають масою 12-25 г з листового тіста, наповнюють різними продуктами і оформляють, подають по 2-4 штуки на порцію як бутерброди.

Валуаз – соус французької кухні, до складу якого входять червоний м'ясний бульйон, біле сухе вино, а також ароматні трави (керверль, естрагон).

Варенец – паливне молоко у східних слов'ян.

Вантаж – певна кількість харчових продуктів, кормів, сіна, соломи, побічних продуктів тваринного походження одного виду (в межах однієї товарної позиції згідно з УКТ ЗЕД), що супроводжується одним міжнародним сертифікатом (якщо його наявність вимагається згідно із законом), перевозиться одним транспортним засобом та надходить з однієї країни або її окремої території (зони або компартмента).

Вареник – відварена страва з тіста з начинкою.

Ватрушка – виріб із тіста з сиром.

Варіння – спосіб приготування будь – якого харчового продукту (овочів, фруктів, риби, тіста і т. д.) у будь-якому рідкому або пароподібному середовищі, за винятком масел і цукру. Найчастіше варіння ведуть у воді та молоці, але воно може відбуватися і в рослинних соках, відварах, а для деяких продуктів (наприклад, кавун, диня) навіть без будь-якої додаткової рідини.

Велюте – основний білий соус на основі білого м'ясного бульйону. Використовують як основу для приготування супу з молоком або вершками.

Венерка – їстівний морський молюск.

Взаємозамінність – придатність одного виробу, процесу, послуги для використання замість іншого з метою виконання одних і тих самих вимог.

Виймка – визначена кількість продукції або товару, відібраного за один прийом спеціальними інструментами і призначена для складання вихідного зразка.

Вибити – вимісити, розмішати (стосовно тесту і фаршу).

Вимочування – занурення продукту в воду.

Висадити – випарувати соус до потрібної густини.

Визначальний показник – це показник за яким вирішено оцінювати якість продукції.

Висів – м'ясо–кісткова частина туші.

Вимірювання – це сукупність операцій із застосування технічного засобу, що зберігає одиницю фізичної величини, що забезпечують знаходження співвідношення вимірюваної величини з її одиницею і отримання значення цієї величини.

Вимірювальна система – сукупність функціонально об'єднаних заходів, вимірювальних приладів, перетворювачів, ЕОМ та інших технічних засобів, розміщених у різних точках контрольованого об'єкта з метою вимірювання, як правило, декількох фізичних величин, властивих об'єкту.

Вимірювальна установка – сукупність функціонально об'єднаних заходів, вимірювальних приладів, перетворювачів та інших пристроїв, призначених для вимірювань, як правило, декількох фізичних величин.

Вимірювальне зусилля – це сила, з якою чутливий елемент впливає на поверхню об'єкта вимірювання.

Вимірювальний прилад – засіб вимірів, призначене для отримання значень вимірюваної фізичної величини у встановленому діапазоні.

Вимірювальний комплекс – сукупність функціонально об'єднаних засобів вимірювання (вимірювальних установок) допоміжних пристроїв, призначених для визначення фізичних величин.

Вимоги до товару – сукупність якісних і кількісних характеристик товару, які відображають уявлення його споживачів про необхідну цінність товару у разі використання його за призначенням, у встановлених умовах обігу і споживання.

Вимоги до якості товару – це вираження певних потреб через переведення їх у набір кількісно або якісно встановлених норм щодо характеристик товару для забезпечення можливості перевірки при використанні за призначенням.

Випікання – тримання певний час у гарячій жарочній шафі або конвекційній печі.

Вихід готової страви – маса страви, встановленої з урахуванням відходів і втрат при кулінарній обробці продуктів, з яких готують страву.

Вихідний зразок – зразок, складений з усіх виїмок, відібраних з різних місць однієї партії товару, який безпосередньо підлягає дослідженням (випробуванням).

Виробнича тара – тара, призначена для зберігання, переміщення і складування продукції на виробництві.

Виробничий процес – сукупність всіх дій працівників та знарядь виробництва, необхідних для виготовлення чи ремонту виробів, що випускаються.

Вистоювання – додаткове бродіння тіста в теплому місці.

Висновок державної санітарно – гігієнічної експертизи – документ, який встановлює критерії безпеки та шкідливості для людини небезпечних факторів харчового продукту (групи продуктів), продовольчої сировини, супутніх матеріалів.

Вид товарів – сукупність товарів, певної групи, об'єднаних загальною назвою або призначенням.

Витрати споживача товару – складаються з експлуатаційних витрат і капітальних вкладень.

Випереджувальна стандартизація – це стандартизація, при якій встановлюються підвищені по відношенню до вже досягнутих на практиці норм і вимог, вимоги до об'єктів стандартизації, які, згідно з прогнозами, будуть оптимальними в майбутньому.

Візіга – спинний хрящ (хорда, струна) осетрових риб, щільний хрящ – хребет, що замінює рибам осетрових порід. Зберігають у сухому вигляді. Після розварювання використовують приготування селянок, начинок для пирогів.

Відповідність – додержання всіх встановлених вимог до продукції, процесів, послуг.

Відходи при кулінарній обробці – харчові та технічні залишки, що утворюються в процесі механічної кулінарної обробки.

Відтяжка – засіб для освітлення бульйонів, желе: м'ясна (перемелене м'ясо, вода, сіль, білки), рибна (білки з водою або вода, білки, ікра), білкова (для освітлення желе). Звідси виникло дієслово «відтягнути» – освітлити. Суміш із води, яєчних білків, з розмеленої м'якоті м'яса або риби та солі, що використовується для освітлення каламутних бульйонів та желе.

Вітаміни – органічні речовини, необхідні нормальної життєдіяльності організму; препарати, що містять такі речовини.

Вітамін F (поліненасичені жирні кислоти, ПНЖК) – добова потреба дорослої здорової людини в цьому вітаміні становить 8–10 г (приблизно 30 г рослинного масла, на ПНЖК має припадати 6% від добової енергетичної цінності раціону). Вітамін F являє собою комплекс моно- і поліненасичених жирних кислот (альфа-лінолевої, гамма-ліноленової, арахідонової). Бере участь в жировому і холестерину обмінах. Підвищує імунітет, сприяє лікуванню і профілактиці кишкових захворювань і атеросклерозу, виведенню з організму холестерину;

зміцнює стінки кровоносних судин: підвищує їх еластичність, знижує проникність; підвищує стійкість організму до інфекцій і простудних захворювань; підсилює ефективність антиоксидантних систем організму, сприяє нормалізації процесів транспорту ліпідів в кровотоці, стимулює репарацію клітинних мембран, активізує функцію імунокомпетентних клітин, сприяє всмоктуваності жирів з кишечника. Ефективний також при допоміжній терапії гіперліпідемій, гіпертонічної хвороби, тромбозів, цукрового діабету, бронхіальної астми, шкірних захворювань, імунодефіцитних станів.

Відколерувати – випарувати вологу з жирного бульйону, маргарину, вершкового масла, щоб отримати чистий жир. До повного видалення вологи.

Відкинути – викласти в друшляк або на овочі, що варилися у воді, або вироби з тіста (локшину, макарони, вермішель), щоб з них повністю стекла вода і вони були б готові для подальшого приготування або їжі.

Відбити – розпушити шматки м'яса, риби, листя капусти ударом сапки або спеціального молотка з насічкою.

Відбиття – розпушування сполучної тканини.

Відсадити – це видавити з кондитерського мішка заварне тісто або інші пастоподібні маси.

Відтягнути – освітлити бульйон, очистити, зробити прозорим бульйон.

Відповідність – додержання всіх встановлених вимог до продукції, процесів, послуг.

Віши – мінеральна столова вода, яка містить багато вуглекислого газу і невелику кількість заліза.

Відносне значення показника якості продукції – це відношення значення показника якості оцінюваної продукції до базового значення показника.

Вільні радикали – багаті енергією високоактивні молекули, які утворюються внаслідок біохімічних реакцій в організмі або під впливом зовнішніх впливів

(забруднення повітря, куріння). Вони пошкоджують ліпіди клітинних мембран, генетичний матеріал в клітинах.

Відносний показник якості – відношення показника якості оцінюваного товару до базового показника якості, виражене у відносних одиницях.

Відслідкування – здатність на всіх етапах виробництва, переробки і збуту простежити історію руху товару або речовини, призначеного для включення або здатного бути включеним в товар.

Відліковий пристрій – створює можливість відраховувати показання засобу вимірювань; у більшості випадків відлікові пристрої складаються з шкали показчика, яким служить окремий штрих, груп штрихів або стрілка.

Вінегрет – різновид салату.

Відбір зразків – форма державного контролю, що полягає у здійсненні відбору зразків харчових продуктів, кормів, сіна, соломи, побічних продуктів тваринного походження або будь-яких речовин (у тому числі з довкілля), які пов'язані з виробництвом та/або обігом харчових продуктів або кормів, здоров'ям та благополуччям тварин, з метою перевірки шляхом проведення простих або лабораторних досліджень (випробувань) відповідності законодавству про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

Властивість – об'єктивна особливість продукції, яка може виявлятися під час її створення, експлуатації, споживання.

Властивість товару – об'єктивна особливість товару, що виявляється при розробці, виробництві, випробуваннях, зберіганні, транспортуванні, технічному обслуговуванні, ремонті і експлуатації або споживанні.

ВООЗ – всесвітня організація охорони здоров'я.

Вольвант – коржик із слоюного здобного тіста.

Волован – стаканчик із листкового тіста для подачі гарячих та холодних закусок.

Вок – сковорода. Завдяки сферичній формі й високій температурі нагрівання продукти, нарізані невеликими шматочками, майже моментально прогрівуються в найгарячішій точці і швидко доходять до готовності.

Втрати при кулінарній обробці – це зменшення маси продукту, яка відбувається при кулінарній обробці і визначається зважуванням маси продукту до і після обробки.

Вушка – борошняні вироби для супів у вигляді вушка.

Вустерширський соус – одна з найпоширеніших приправ в Англії, що продають готовим. До нього входить близько 25 інгредієнтів. Серед них: томатна паста, горіхи, печериці, перець, вино, карі, лимон, оцет, естрагон, тамаринд, анчоуси та ін.

В'ялення – спосіб консервування, вид кулінарної обробки харчового продукту і одночасно його консервації, споріднений до сушіння, але відрізняється від неї двома характерними особливостями: незначною участю тепла або повною його відсутністю в процесі в'ялення; повільним, поступовим характером висихання, причому не повним, не остаточним, а частковим, отже в'ялений продукт на відміну висушеного зберігає м'яку консистенцію і еластичність, тоді як висушений продукт ламкий, тендітний і твердий.

В'язкість – здатність матеріалу поглинати енергію розвивається в ній тріщини.

Г

Гарт – сире, не пропечене місце у виробках із тіста.

Гасіння – припускання продукту в закритому посуді з прянощами та приправами. Продукт можна попередньо обсмажувати.

Гарбюр – рис запечений з овочами, гарнір до прозорих бульйонів.

Ганаши – шоколадний крем, який може використовуватися для покриття тортів чи як начинка тортів чи цукерок.

Гарнір – складова частина другої страви, холодної закуски, коктейлю. У французькій та міжнародній ресторанній кухні – прикраса страви або приправа, найчастіше овочі, покладені бордюром навколо основної страви, або зелень – петрушка, селера тощо.

Гарніри комбіновані – гарніри з двох страв нескладного приготування.

Гарніри прості – гарніри з одного виду продукту.

Гарніри складні – гарніри з трьох і більше видів продуктів з складною кулінарною обробкою.

Галузеві стандарти – певні норми на продукцію, розроблені по відсутності державних стандартів, які доповнюють або змінюють їх.

Галузь стандартизації – це сукупність взаємопов'язаних об'єктів стандартизації.

Гамма – це процентний термін зберігання товару, який буде досягнутий товаром із заданою ймовірністю відсотків.

Гасити – готувати м'ясо або овочі, обсмажуючи у жирі під кришкою, потім у рідину на слабкому вогні.

Гадазелілі – перше блюдо з розтертого у молоці чи воді молодого імеретинського сиру з м'ятою.

Галантин – фарширована курка в желе.

Галушки – страви української кухні: нарізані шматочки тіста, відварені у воді, подають за сметаною, розтопленим салом, а також, кладуть в «Полтавський» борщ.

Гезлемé (тур. Gözleme) – традиційна страва турецької кухні у вигляді коржика з начинкою, загорнутою всередині. Гезлеме випікається на сковороді, яка називається садж (англ.).

Гелі – це однорідна маса на натуральній основі з консистенцією від в'язкої до желевної зі стандартним умістом сухих речовин 50 – 73%.

Генетично модифіковані продукти – введення чужорідного гену в рослину, у результаті чого вона набуває нових властивостей.

Генно – інженерно – модифіковані (трансгенні) рослини й тварини – рослини і тварини, здатні до відтворення чи передачі спадкового генетичного матеріалу, отримані із застосуванням методів генної інженерії і містять генно–інженерний матеріал, у тому числі гени, їх фрагменти чи комбінації генів.

Гігієнічні показники – показники, які використовуються для характеристики відповідності товару гігієнічним умовам життєдіяльності й працездатності людини при взаємодії з товаром.

Гігієнічний норматив – встановлене дослідженнями припустиме максимальне або мінімальне кількісне та (або) якісне значення показника, що характеризує той чи інший фактор середовища існування з позицій його безпеки та (або) нешкідливості для людини.

Гідродинамічні процеси – відносять механічні процеси у рухливих середовищах, до них відносять процеси переміщення рідини по трубопроводам, через теплообмінні апарати; оброблення, отримання та розділення рідких або

газоподібних неоднорідних систем – відстоювання, сепарування, фільтрування та ін.

Гістологія – наука про тканини багатоклітинних тварин і людини, що вивчає розвиток, будову і функціональні властивості тканин в нормі.

Глазур – речовина для покриття поверхні борошняних кондитерських виробів, блискуче покриття з желе (для холодних закусок) або цукрова маса (для фруктів, горіхів, тістечок), покриття кондитерських виробів (пряників, печива, іноді пирогів і тортів) щільною, тонкою оболонкою з цукру, підфарбованого харчовим барвником (цедрою), або із суміші цукру та шоколаду або яйця (складна глазур або увертюр). Зазвичай покривають глазур'ю, мажучи пензлик у густий цукровий сироп і наносячи його на поверхню пряника, який потім підсушують у духовці. Іноді печива просто обливають цукровим сиропом, а потім дають їм обсохнути.

Глазувати – покривати глазур'ю, прийом теплової обробки продуктів, при якому овочі припускають до напівготовності, а потім їх обсмажують та запікають з додаванням вершкового масла.

Гляс – прозорий м'ясний сік, який використовується для приготування підлив до різноманітних страв. Він покращує смак м'ясних та овочевих страв.

Глясе – холодна кава з морозивом, лікером.

Глясерувати (спотворене – глазурувати) – обсипати кондитерський виріб цукровою пудрою, а потім ставити в духовку на короткий час, щоб цукор розпустився і покрив поверхню блискучою сухою плівкою.

Глянцювання – це смаження продуктів у дуже розігрітому жирі.

Глютін – клей, розчинний у гарячій воді.

Глінтвейн – різновид гарячого пуншу, який завжди готують з вином, переважно гарячим.

Глікозиди – великий клас широко поширених з'єднань, молекула яких складається з цукрової (глікон) і нецукровою (аглікон) частин, пов'язаних між собою атомом кисню. Залежно від хімічної природи аглікона глікозиди поділяються на шість основних груп:

- серцеві глікозиди;
- сапоніни, агліконом яких служать сполуки стероїдної і тритерпенових природи;
- антраглікозиди, характерним властивістю яких є наявність кольору (від жовтого до червоного);
- гіркі глікозиди (ірідоїди) – з'єднання з дуже гірким смаком;
- ціаногенні глікозиди, для яких характерна присутність в молекулі синильної кислоти в зв'язаному стані (як аглікона);
- тіоглікозиди (глюкозинолати).

Всі глікозиди мають гіркий смак.

Глікемічний індекс – показник впливу харчового продукту після вживання на рівень цукру в крові. Глікемічний індекс глюкози дорівнює 100. У всіх інших продуктів він змінюється від 0 до 100 і більше в залежності від того, як швидко вони засвоюються. При вживанні продуктів з низьким глікемічним індексом рівень цукру в крові збільшується повільно. Чим вище глікемічний індекс, тим швидше піднімається рівень цукру в крові і тим вище буде одномоментний рівень цукру в крові після споживання продукту.

Глутамінат (глутамат) натрію – багато натрієва сіль глутамінової кислоти. Зовні схожа на кухонну сіль, але має особливість посилювати смак і аромат страв.

Гноччі – невеликі італійські галушки.

Гоблет – келих для відпуску напоїв, ємністю 30–400 мл.

Гомогенізація – процес протирання й збивання сумішей міксером.

Гомі – густе, кашоподібне блюдо з кукурудзяного борошна або пшона та води (без приправ та солі). Вживається замість хліба та подається до гострих страв.

Грана падано – італійський твердий сир.

Гратен – це будь-яка солодка або несолодка страва, запечена в духовці до утворення апетитної рум'яної скоринки.

Граничне значення показника якості – найбільше або найменше регламентоване значення показника якості. Оптимальне значення показника якості – значення показника якості, при якому досягається найбільший ефект від споживання.

Градації якості товару – категорії, які ран жирують товари одного найменування від вищих до нижчих ступенів якості, на основі значень показників якості та наявності дефектів.

Група товарів – сукупність товарів певного класу, що володіють подібним складом споживчих властивостей і показників.

Грог – різновид гарячого пуншу, який найчастіше готується з рому або коньяку, гарячої води та цукром.

Гріссіні – традиційні італійські хлібні палички. Гарно смакують з листками салату, сирами, прошутто тощо.

Гребінці – овочі, нарізані (карбовані) як гребінці.

Гребінці півнячі – у відвареному вигляді делікатесний гарнір до страв.

Гренки – 1) дрібні сухарики із пшеничного хліба; подають до супів-пюре; 2) обсмажені з олією скибочки пшеничного хліба; ними подають смажене м'ясо (філе), рибу (риба парова); 3) прості та гострі – гарнір до прозорих супів.

Гриль (фр. Griller – смажити) – апарат для смаження виробів (птахи, шашликів, шматків м'яса та ін.) за допомогою випромінювачів (інфрачервоні лампи, електроспіралі тощо).

Грильє – виріб, смажений на ґратах над вугіллям.

Грінки – підсушені та підрум'янені скибочки м'якуші білого хліба.

Грог (англ. Grog) – англійський напій. Суміш міцного гарячого чаю, цукру та рому.

Грильяз (від фр. *Griller* – *обпалювати*) – так називаються цукерки, приготовані (відлиті) з розплавленого та злегка обпаленого, карамелізованого цукру, змішаного з горіховою крихтою. Назва цукерок з карамельної маси з рубаними горіхами, мигдалем або арахісом.

Гуакамоле (ісп. guacamole) – закуска, приготована із пюре м'якоті авокадо.

Гужери (фр. gougères) – несолодка випічка із заварного тіста із сиром родом із Бургундії. Сир додається в тісто.

Гуляш – дрібно нарізаний шматочками м'ясний напівфабрикат, приготований з м'якоті огузка м'ясної туші.

Д

Дафнія – давньоруська назва лаврового листа, що перейшло в Росію з Візантії і застосовувалося до початку XVIII ст.

Дандур – пряна рослина.

Даріоль – крем для начинок тістечок. Готується із вершків, яєць, цукру, з додаванням ваніліну.

Деко – металевий лист із загнутими краями для смаження та печива.

Державний ветеринарний інспектор – особа, яка працює в системі компетентного органу, відповідає встановленим цим Законом кваліфікаційним вимогам та до службових обов'язків якої належить здійснення заходів державного контролю харчових продуктів тваринного походження, кормів тваринного походження, побічних продуктів тваринного походження, сіна, соломи, здоров'я та благополуччя тварин.

Державний інспектор – особа, яка працює в системі компетентного органу, має вищу освіту (ступінь не нижче спеціаліста/магістра), досвід роботи не менше одного року у сфері застосування (здійснення) санітарних та/або фітосанітарних, та/або ветеринарно–санітарних заходів та до службових обов'язків якої належить здійснення заходів державного контролю.

Державний контроль – діяльність компетентного органу, його територіальних органів, державних інспекторів, державних ветеринарних інспекторів, помічників державного ветеринарного інспектора та уповноважених осіб, що здійснюється з метою перевірки відповідності діяльності операторів ринку вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, а також усунення наслідків невідповідності та притягнення до відповідальності за порушення відповідних вимог. Державний контроль включає також діяльність з перевірки відповідності законодавству про побічні продукти тваринного походження під час ввезення (пересилання) таких продуктів на митну територію України.

Державний моніторинг – здійснення в межах заходів державного контролю послідовних спостережень та/або вимірювань відповідно до плану державного моніторингу з наступним їх аналізом та узагальненням з метою отримання загального уявлення про стан справ щодо дотримання законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин.

Державні санітарно-епідеміологічні правила і нормативи (далі – санітарні правила) – це нормативні правові акти, що встановлюють санітарно-епідеміологічні вимоги (в тому числі критерії безпеки та нешкідливості факторів середовища існування для людини, гігієнічні та інші нормативи), недотримання яких створює загрозу життю або здоров'ю людини, а також загрозу виникнення і розповсюдження захворювань.

Державна санітарно-гігієнічна експертиза – оцінка можливого негативного впливу на здоров'я населення небезпечних факторів шляхом досліджень харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів, у ході яких встановлюються критерії безпеки (показники та їх гранично допустимі рівні, вміст, концентрація тощо).

Державна система стандартизації – система, яка визначає основну мету і принципи управління, норми та загальні організаційно-технічні правила виконання всіх видів робіт зі стандартизації.

Державний нагляд – діяльність спеціально уповноважених органів державної влади по контролю за дотриманням підприємцями, посадовими особами, громадянами стандартів, норм, правил при виробництві та випуску продукції.

Державний стандарт України – національний стандарт, який затверджено Державним Комітетом України зі стандартизації, метрології та сертифікації.

Дефект – кожна окрема невідповідність товару встановленим вимогам.

Деміглас – дуже концентрований (випарений) м'ясний бульйон, що застигає при охолодженні.

Десерт (від фр. *Desserrer* – *робити ненапруженим, розкутим, легким*) – цим французьким терміном у всьому світі прийнято називати завершальні страви столу, незалежно від того, якими вони є по порядку подачі – третіми чи п'ятими.

Делікатес (від фр. *Delicatesse* – *тонкість*) – кулінарне поняття, до якого входить група продуктів та виробів з них, що сприймаються і кухарями, та споживачами як рідкісні, непересічні, що відрізняються від звичайних, рядових, «грубих» або поширених продуктів.

Декантувати – повільно та обережно відокремлювати рідину від осаду, шляхом відливання. Ця вказівка часто міститься в рецептах різних європейських кухонь і зустрічається у перекладних книгах з кулінарії без пояснення.

Дежа – невисока, широка бочка, що трохи звужується догори для замісу житнього тіста при випіканні хлібів.

Дегазувати – це додати до того, що смажилося на жирі, для зняття пригорілості або відчуття жирності небагато (чайну або десертну ложку). Сухого червоного вина в самому кінці приготування, дегласувати можна кількома краплями оцту, вершками, сметаною – залежно від страви, але ці дегласування не дають такого повного ефекту як натуральне червоне вино.

Десантування – це відділення рідини від осаду.

Дефініції – коротке визначення якого-небудь поняття, що відбиває істотні ознаки предмета.

Дефростоване м'ясо – м'ясо, повільно розморожене в камерах – дефростаторах.

Дегустація (tasting) – органолептична оцінка харчового продукту в ротовій порожнині.

Дегустатор (taster) – випробувач, відібраний випробувач або експерт, який здійснює оцінку органолептичних показників харчового продукту в основному за допомогою сенсорів ротової порожнини.

Деаерація води – видалення із води термічними або хімічними методами розчинених у ній газів, головним чином кисню та вільного діоксиду вуглецю.

Джезва – маленький мідний горщик.

Джулеп – м'ятний прохолодний напій з обов'язковим додаванням м'яти. Компоненти додають, не змішуючи. Подають зі шматочками льоду, плодами та ягодами.

Дисбактеріоз – виникає у результаті порушення рівноваги кишкової мікрофлори через низку можливих причин: вживання антибактеріальних речовин, зокрема антибіотиків, неправильне харчування, порушення функції імунітету. У результаті порушення конкурентних взаємин нормальної мікрофлори органу їх місце часто займають патогенні мікроорганізми, наприклад гриби кандиди, або аспергіл.

Дієта – спеціальний режим харчування здорової або хворої людини.

Діталіні – маленькі, дуже короткі трубки макаронів.

Допущення – різновид варіння, коли продукти варяться у посуді із закритою кришкою у власному соку або з додаванням олії та невеликої кількості рідини. Рідина не повинна повністю покривати продукт.

Допустити – довести до готовності у власному соку або з додаванням невеликої кількості рідини, яка не повинна повністю покривати продукт.

Досконалість виробничого виконання – характеризує товарний вигляд виробу і визначається якістю виконання видимих елементів форми, якістю покриттів, обробкою поверхонь, чистотою виконання зчленувань, заокруглень та сполучень, а також їх відповідністю художньо-конструкторському задуму; чіткість виконання фірмових знаків і покажчиків, супровідної документації та інформаційних матеріалів.

Документальна перевірка на державному кордоні (документальна перевірка) – форма державного контролю на державному кордоні України вантажу, що ввозиться (пересилається) на митну територію України, яка полягає у

здійсненні перевірки міжнародного сертифіката та інших документів, що вимагаються згідно із законом, та інших документів, які вимагаються згідно з митними правилами та містять інформацію щодо відповідності вантажу законодавству про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження.

Довговічність – здатність товару зберігати працездатний стан до настання граничного стану при встановленій системі технічного обслуговування і ремонту.

Доптимальність – забезпечує мінімум узагальненої дисперсії всіх оцінок коефіцієнтів (при складанні планів, що забезпечують мінімум узагальненої дисперсії тільки частини оцінок коефіцієнтів, план називається усіченим Д-оптимальним).

Допустимий ризик – ризик, прийнятий для споживача.

Доступність інформації – можливість отримання інформації авторизованим користувачем в потрібний для нього час.

Долма – голубці з виноградним листям, блюдо закавказької та близькосхідної кухні, на кшталт близьке до голубців, тобто що складається з рослинної оболонки та м'ясо–зернової начинки. Рослинною оболонкою долми може бути не тільки листя овочевих культур, але і найчастіше фруктових і ягідних – виноградне листя, листя чорної смородини, а також самі фрукти: яблука, айва, груші, внутрішня частина яких видаляється і заповнюється начинкою з рису, цибулі, прянощів. та баранини. Долма може і відварюватись, і запікатися, залежно від бажання.

Драчена – запечені яєчні страви з додаванням борошна та сметани.

Дріжджі – мікроорганізми хлібопекарські – вид біологічного. Є мікроорганізмами із сімейства цукроміцетів.

Друшляк – сітчастий посуд з ручкою для промивання та відкидання зварених борошняних виробів.

Дульцин – солодка речовина, яка замінює цукор у стравах для хворих на діабет.

Дюшес – сорт груш та форма гарніру з відвареної картоплі, обточеної у вигляді груші.

Дюксель – це мілко подрібнені гриби, приготовані з подрібненою цибулею – шалотом.

Дюшбара – азербайджанські пельмені. 1) Є невеликі квадратики з тіста з відігнутими кінчиками з начинкою з баранини. На відміну від звичайних пельменів, відварюється в м'ясному бульйоні. 2) Суп із пельменями.

Дяблі – гострі грінки із скибочок пшеничного хліба, змащених сумішшю тертого сиру, томату, перцю, яєць та запечені.

E

E – Європейська харчова добавка, яка була розроблена і схвалена в країнах Європейського Союзу в якості системи цифрової кодифікації харчових добавок.

Eg-ноги (у перекладі з шотландської – «яєчне пиво») – молочно-фруктовий напій з додаванням яйця або жовтка.

Еквівалентність – здатність різних систем або заходів державного контролю забезпечувати досягнення однакових цілей.

Екстраполювати – поширювати висновки, одержані щодо однієї частини якоїсь системи, на іншу частину тієї самої системи.

Економічна раціональність споживання (експлуатації) товарів – це властивість товару забезпечувати споживчу вартість, пропорційну витрат споживача на придбання і використання товару.

Економічність – характеризує властивості товару, що обумовлюють витрати споживача на придбання, експлуатацію, обслуговування, ремонт, утилізацію товару.

Експертні методи – методи, які застосовують у разі, коли неможливо або важко використовувати більш об'єктивні методи (вимірювальний або розрахунковий) для визначення естетичних та ергономічних показників непродовольчих товарів та показників якості продовольчих товарів, встановлених органолептичним методом.

Експертна оцінка – сукупність операцій з вибору комплексу або одиничних характеристик споживчих товарів, визначення їх дійсного значення і підтвердження експертами відповідності їх встановленим вимогам.

Експлуатаційні витрати – включають витрати на капітальні та середні ремонти, запасні частини, мастильні або інші експлуатаційні матеріали і т. д.

Експерт-аудитор – особа, яка атестована на проведення одного або кількох видів робіт з сертифікації.

Експлуатація товару – використання споживачем непродовольчих товарів за призначенням згідно з правилами експлуатації.

Еклер – кондитерський виріб із заварного тіста.

Еламін – це продукт переробки морської капусти, вирощеної в екологічно чистих умовах.

Емульсія – дисперсні системи, що складаються з двох взаємно нерозчинних рідин, одна з яких розподілена в іншій у вигляді дуже маленьких крапельок (олії у воді або крапельки жиру в молоці).

Енергетична цінність – кількість енергії (ккал, кДж), яка вивільняється в організмі з харчових речовин продуктів. При згоранні в атмосфері кисню 1г вуглеводів виділяє близько 4,3 ккал, 1г жиру – 9,45 ккал, 1г білків – 5,65 ккал. Та оскільки харчові речовини засвоюються організмом не повністю, прийнято вважати, що 1г білків їжі дає 4 ккал, 1г жирів – 9 ккал, 1г вуглеводів – 4 ккал.

Епідемічна безпека – відсутність або обмеження рівнів забруднення харчових продуктів патогенними й потенційно патогенними мікроорганізмами, відсутність гельмінтів та їх паличок, бактеріальних чи грибкових токсинів.

Ергономічні властивості – властивості, які обумовлюють здатність товару створювати відчуття зручності, комфортності при використанні його споживачем.

Естетичні властивості – властивості, які забезпечують здатність товару виражати в чуттєво–сприйманих ознак красу, художню цінність.

Естрагон тархун (лат. *Artemisia dracunculus*) – багаторічна трав'яниста пряна рослина, що вирощується на городах середньої смуги та півдня; називається також тархун по всій території Росії, включаючи Сибір.

Есенція – речовина для ароматизації заготовок та виробів, концентрований розчин будь-якої речовини.

Ескалон – порційний шматок м'якоті, приготовлений зі спиною або поперекової частини м'ясної туші.

Еталон – це засіб вимірювання (або комплекс засобів вимірювання), що забезпечує відтворення і (чи) зберігання одиниці, а так само передачу її розміру нижчестоящим за перевіреною схемою засобам вимірювань і затверджений як еталон у встановленому порядку.

Еталон товару – зразок товару для порівняння з аналогічним за призначення та виглядом екземпляром.

«Еталонний» («ідеальний») білок – гіпотетичний (теоретичний) білок, який в 1973 році був рекомендований Всесвітньою організацією охорони здоров'я. склад цього білка відповідає амінокислотній шкалі Комітету ФАО – ВОЗ (в г на 100 г білка):

- ізолейцин 4;
- фенілаланін + тирозин 6;
- лейцин 7;
- треонін 4;
- лізин 5,5;
- триптофан 1;
- метіонін + цистин 3,5;
- валін 5.

«Еталонний» («Ідеальний») – ліпід має наступний склад (г на 100 г ліпід):

- насичені жирні кислоти 20;
- олеїнова кислота 35;
- поліненасичені жирні кислоти 6.

Ейкозапентаєнова жирна кислота – відноситься до поліненасичених жирних кислот серії омега-3. Міститься в рослинних оліях і жирах риб. Входить до складу мембран всіх клітин організму, простагландинів, ейкозаноїдів і багатьох інших медіаторів метаболізму. Підсилює ефективність антиоксидантних систем організму, нормалізує процеси транспорту ліпідів в кров'яному руслі, забезпечує ефективну репарацію клітинних мембран, активацію імунокомпетентних клітин, сприяє поліпшенню всмоктування жирів в шлунково-кишковому тракті. Ефективна при гіперліпопротеїдемію, гіпертонічної хвороби, схильності до тромбозів, при цукром діабеті, бронхіальній астмі, шкірних захворюваннях, імунодефіцитних станах.

Ж

Желатин (желатину) (фр. *gelatine*, лат. *Gelatos* – *замерзлий, застиглий*) – желейна речовина тваринного походження, желе утворююча речовина – одержувана їх м'ясних кісток, луски риб та інших продуктів, що містять багато білків колагену. Використовується для приготування заливних, холодців та солодких страв.

Желе (від франц *geler* – *стигнути, замерзати*) – тваринний клей, що є екстрактом клейких речовин, хрящів і м'яса (яловичини, телятини) і вживається в кулінарії для швидкого приготування холодців, заливних, бланманже. 1) солодка страва; 2) желе (ланспіг) – м'ясний або рибний холодець прозорого кольору без шматочків м'яса та риби. Використовується для заливних страв, желе м'ясне та рибне, що використовується як гарнір для холодних закусок; 3) напівфабрикат (заготівля) для заливних страв; 4) напівфабрикат для обробки кондитерських виробів.

Желюване заливне – заливне, залите бульйоном та желатином.

Жженка – водяний розчин перепаленого цукру темно-коричневого кольору. Використовується для фарбування соусів, коврижного тіста, компотів. На 1 кг палення витрачається 781 г цукру.

Жилівка – видалення грубої сполучної тканини.

Жуанвілль – суп-пюре з грибів.

Жур – вівсяний кисіль.

Жульєн – 1) форма нарізки овочів та інших продуктів у вигляді соломки; 2) гаряча закуска із продуктів, нарізаних соломкою.

Жучки – кісткові утворення на шкірі осетрових риб.

3

Затірка – юшка з борошна, розведеної водою, в основному в українців та білорусів.

Забезпечення якості – усі планові систематично виконувані види діяльності в межах системи якості, що підтверджуються в разі потреби і необхідні для створення достатньої впевненості в тому, що об'єкт буде виконувати вимоги якості.

Засіб вимірювань – технічний засіб для визначення фізичної величини, відтворювальний і (або) зберігає одиницю фізичної величини, розмір якої приймають незмінним в межах встановленої похибки протягом істинного інтервалу часу.

Забраковано – результат експертизи (контролю) якості товару, яким визначається неможливість його використання за своїм призначенням.

Закуски на шпажках – нескладні бутерброди, які не потребують великих затрат часу і в приготуванні можуть бути холодними або гарячими.

Запах – це відчуття, що сприймається органом нюху.

Заварне тісто – тісто, на початку приготування заварюється окропом; таке тісто має здібності не черствіти протягом більш тривалого строку, ніж звичайне.

Заява про відповідність – заява постачальника під його повну відповідальність про те, що продукція, процес відповідають конкретному стандарту.

Заливне – холодна закуска: відварене м'ясо, риба, птиця, залиті бульйоном та прикрашені морквою, зеленю та ін.; подаються в застиглому виді.

Загальний ветеринарний документ на ввезення – документ встановленої форми, що складається з двох частин, у першій з яких оператор ринку зазначає (декларує) інформацію про вантаж з продуктами, який підлягає ввезенню (пересиланню) на митну територію України через призначений прикордонний

інспекційний пост, у тому числі про вид, країну і потужність походження, місце призначення вантажу, а у другій частині державний ветеринарний інспектор зазначає інформацію про результати державного контролю такого вантажу.

Загальний документ на ввезення – документ встановленої форми, що складається з двох частин, у першій з яких оператор ринку зазначає (декларує) інформацію про вантаж з харчовими продуктами нетваринного походження або кормами нетваринного походження, які у разі ввезення (пересилання) на митну територію України підлягають посиленому державному контролю, у тому числі про вид, країну і потужність походження, місце призначення вантажу, а у другій частині державний інспектор зазначає інформацію про результати державного контролю такого вантажу у призначеному пункті пропуску на державному кордоні України.

Законодавство про здоров'я та благополуччя тварин – закони та інші нормативно–правові акти, які спрямовані на запобігання поширенню захворювань тварин, а також визначають умови утримання тварин, включаючи систематичний догляд, належне годування, належні приміщення для утримання тварин, запобігання хворобам, гуманне поводження з тваринами, у тому числі під час забою.

Законодавство про корми – закони та інші нормативно–правові акти, якими встановлюються вимоги до кормів на будь–яких стадіях їх виробництва, обігу та використання.

Законодавство про харчові продукти – закони та інші нормативно–правові акти, якими встановлюються вимоги до харчових продуктів на будь–яких стадіях їх виробництва та обігу.

Затримання – процедура, за допомогою якої виключається переміщення або зміна стану вантажу до винесення рішення щодо його місця призначення. Затримання може включати зберігання вантажу оператором ринку або особою, відповідальною за вантаж, відповідно до вказівок державного інспектора (державного ветеринарного інспектора).

Заява про відповідність – заява постачальника під його повну відповідальність про те, що продукція, процес, послуга відповідають конкретному стандарту.

Засвоюваність їжі – ступінь використання організмом харчових речовин, які містяться в їжі. Засвоюваність харчових речовин залежить від їх здатності всмоктуватися з шлунково–кишкового тракту.

Заціпка – кулінарний прийом, який використовується для герметизації виробів із тіста з начинкою: вареників, пельменів, пиріжків, пирогів. Багатовіковий досвід привів до появи таких заціпок, як катана, зубчаста, рантиком, кишенькою, трикутником, шнурова та ін.

Засолювання – 1) процес консервування (або пресервування) м'яса, риби, овочів, грибів, іноді фруктів та ягід (яблук, винограду, кавунів, лимонів). Для засолювання на вирішальній ролі грає характер солі. 2) засолювання – одне з основних історично сформованих методів консервування продуктів, зокрема м'яса, риби, овочів, грибів.

Заколєрувати – кухарський термін, що означає «надати харчовому виробу гарний зовнішній вигляд». Застосовується щодо борошняних, м'ясних виробів або страв із свійської птиці, що мають бляклий вигляд і потребують не пропікання, а придбання зовнішньої блискучої золотисто-коричневої «апетитної» скоринки, тобто гарного кольору.

Зацукровування – втрата варенням, медом, патокою, цукровими сиропами своїх природних властивостей – прозорості, плинності, пластичності, і поява в них частково або у всій масі кристалізованого «цукру».

Заправні супи – це супи, які заправляють пасерованими овочами чи соусом.

Засіб вимірювань – технічний засіб для визначення фізичної величини, відтворювальний і (або) зберігає одиницю фізичної величини, розмір якої приймають незмінним в межах встановленої похибки протягом істинного інтервалу часу.

Запікання – смажіння продукту в духовці. Попередньо продукт варять або обсмажують, тушкують із соусом або без нього. У процесі гасіння продукт не перевертають. Запікання поділяється на три види: відкрите або випалювання (грилювання), закрите та коротке. У свою чергу закрите запікання може бути під кришкою, герметичне, у фользі та закрите в природній оболонці (риба цілком, у лусці, не розпорошуючи). Для запікання характерне таке становище продукту та вогню. Вогонь (вугілля) розташований внизу, предмет, що запікається – розташовується вище вогню, але не в посуді, а в підвішеному стані на шампурі, рожні або на решітці. Якщо предмет, що запікається, знаходиться в посуді, то – тільки в духовці, і тоді вогонь діє не безпосередньо, а через жар, тепло, нагрівання навколишнього повітря. При короткому запіканні продукт вже має бути фактично готовий (попередньо відварений) і закладається у відкритий посуд тонким шаром (на сковороду, лист) для запікання лише верхньої частини, тобто для її заколерування.

Зберігання – етап технологічного циклу товароруху від випуску готової продукції до споживання чи утилізації, метою якого є забезпечення стабільності вихідних властивостей або їх зміна з мінімальними втратами.

Збереженість – це властивість виробів зберігати певний час кількісні та якісні показники, що забезпечують їх використання за призначенням після транспортування і зберігання.

Збивання – інтенсивне перемішування продуктів для отримання пухкої, пишної або пінистої маси.

Збитень – напій на основі меду і пряних трав.

Зв'язати – загустити бульйон або соус яечними жовтками.

Здоба – яйця, масло, цукор, що покращують смак.

Зелена каша (стародавнє) – каша з незрілих зерен жита, пшениці, ячменю.

Зелена олія – вершкове масло розтерте із зеленню петрушки та лимонною кислотою. Використовується для подачі м'ясних та рибних страв, для фарширування котлет по-київськи.

Зефір – білково-фруктовий крем, кондитерський виріб.

Змішувальна склянка – інструмент для приготування коктейлів із змішуваними компонентами.

Змішаний метод оцінки якості товару – метод заснований на одночасному використанні одиничних і комплексних показників його якості.

Значний дефект – дефект, який істотно впливає на використання товару за призначенням і (або) на його довговічність, але не є критичним.

Знижено в сортності – результат експертизи (контролю) якості товару, переведеного з більш вищого сорту до нижчого.

Знак відповідності – знак, зареєстрований та захищений в установленому порядку і підтверджений відповідним маркуванням.

Зовнішнє середовище – множина елементів будь-якої природи.

Зрази – вироби з котлетної маси, овальної приплюснутої форми, в середині – фарш(подрібнена пасерована цибуля, подрібнені варені яйця, смажені з обобоків). Гарніри – каші розсипчасті, картопля відварна, пюре картопляне, овочу відварені з жиром. Соус – червоний основний.

Зразок (sample) – екземпляр або частина продукту, представлена для аналізу.

Зразок товару – одиниця товару, яку вибирають для демонстрування, ознайомлення, порівняння з еталоном, контролю, аналізу, випробування, оцінювання якості.

I

Ідентифікація – визначення відповідності показників якості харчових продуктів і продовольчої сировини показникам, встановленим у нормативній та технічній документації виробника харчових продуктів чи наведеним в інформації про ці продукти, а також визначення відповідності харчових продуктів і продовольчої сировини узвичасній загальній назві з метою сертифікації.

Ідентифікація харчових продуктів, матеріалів і виробів – діяльність щодо встановлення відповідності визначених харчових продуктів, матеріалів і виробів вимогам нормативних, технічних документів та інформації про харчові продукти, матеріали і про вироби, що міститься в доданих до них документах і на етикетках.

Ієрархічний метод класифікації – це послідовний поділ множини об'єктів на підлеглі класифікаційні угруповання.

Ізомеризація – перетворення одного ізомеру в іншій. Ізомеризація призводить до отримання сполук з іншим розташуванням атомів або груп, але при цьому не відбувається зміна складу і молекулярної маси сполуки.

Ікра – холодна закуска з овочів.

Імовірність безвідмовної роботи – імовірність того, що в межах заданої напрацювання відмова об'єкту не виникає.

Інспекційний контроль – контроль за діяльністю акредитованих органів із сертифікації, випробувальних лабораторій, а також за сертифікованою продукцією і станом її виробництва.

Інтегральний показник якості продукції – комплексний показник, що відображає відношення сумарного корисного ефекту від експлуатації або використання продукції до сумарних затрат на її створення і експлуатацію або використання.

Індустріальні харчові продукти I покоління на відміну від традиційних продуктів – це наближені до них за органолептичними показниками продукти, в яких частина традиційної сировини, що містить білок, замінена еквівалентними за

кількістю білка або сухих речовин гідратованими масами на основі рафінованих форм біологічно повноцінних білкових препаратів.

Індустріальні харчові продукти II покоління – це продукти, що задовольняють органолептичне сприйняття споживачів, які, як передбачається, є єдиними джерелами есенційних нутрієнтів. Завдяки багатокомпонентності їх складу забезпечується завданий рівень наближення співвідношення поживних речовин статистично обґрунтованому еталону, що враховує специфіку метаболізму в конкретних групах населення, об'єднаних національними, віковими, професійними або іншими ознаками.

Індустріальні харчові продукти III покоління – це адекватні за органолептикою, структурними формами поживних і баластних речовин харчові продукти, масові частки компонентів у яких підібрані таким чином, що забезпечують адекватність раціонів, містять ці продукти в цілому та відносно підтримки матеріального й енергетичного балансу організму споживачів детермінованих груп населення.

Інтегральний показник якості товару – відношення сумарного корисного ефекту від експлуатації або споживання товару до сумарних витрат на її експлуатацію і споживання.

Інтенсивність відмов – умовна щільність ймовірності виникнення відмови об'єкта, яка визначається за умови, що до розглянутого моменту відмова не виникла.

Інформаційна безпека товару – це стан захищеності інформаційного середовища товару.

Інформаційна виразність – можливість об'єкта відобразити у формі різні соціально–естетичні ідеї і уявлення (знаковість); наявність у формі виробу сукупності ознак зумовлюють його відмінність, несхожість на подібні вироби, але в той же час підпорядкованих основному композиційному задуму (оригінальність), відображення у формі стійких рис, що визначають відповідність виробу сучасному рівню суспільного і культурного розвитку або конкретного функціонального комплексу (стильове відповідність); виявленої у формі окремих

ознак, що характеризують естетичні погляди сьогодняшнього дня (відповідність моді).

Ізолят білка – білок, виділений з будь-якого джерела в хімічно чистому вигляді, наприклад, ізолят соєвого білка (з бобів сої), молочного білка (з молока) і т. д. Повинен містити не менше 90% білка.

Інулін – полісахарид, що складається з фруктози.

ї

Їжа – складна суміш приготованих для вживання харчових продуктів.

К

Какао – напій.

Канарці – бруньки квітів куща капарця, що використовуються в харчуванні.

Капеломі – картопляні макарони.

Каррі – індійська суміш прянощів, найпоширеніша в світі.

Калібрівка – видалення сторонніх домішок.

Калкан – різновид камбали (з шипами).

Каркаде (*hibiscus z., tea karkade, носить також ряд інших назв: гібіскус, бакум, африканська мальва, суданська троянда, «напій фараонів»*) – рослина сімейства мальвових, підродини гібіскових.

Карбонад (*фр. Carbonnade, від лат. Carbo – вугілля*) – так називають особливим чином приготовлену свинину для порівняно тривалого зберігання. Назва походить від того, що в минулому гасіння парою або сухим теплим повітрям, що потрібне для приготування карбонаду, могло проводитися лише за допомогою вугілля, на спокійній вугільній жарі.

Карбування (*від нім. Kerben – робити насічки, і польськ. Karbowac – робити нарізки або надрізати, насікати*) – кулінарний прийом, який широко використовується в західноєвропейській професійній кухні, особливо ресторанній, при приготуванні страв з м'яса. Карбування полягає в тому, що шматок м'яса, призначений для натурального шніцеля, антрекота або ромштексу, тобто для засмаження цілком на сковороді, надрізається частими, але неглибокими надрізами, кілька навскоси до поверхні шматка з одного або з обох боків. У ці надрізи можуть бути втерті прянощі (січена цибуля, часник, мелений перець тощо).

Карбувати – у буквальному значенні наносити порізи шматку м'яса, який будете обсмажувати. Зазвичай надрізи роблять у вигляді решітки.

Карамель – палений цукор (фр. *Caramelle*, від іспанського *caramelo*, запозиченого своєю чергою з арабського і означає «чорний мед»). Карамель нині – міжнародна назва одного з видів цукерок, для приготування яких переважно використовується плавлений цукор.

Карамелізація – процес розпаду цукру.

Канелоні (від фр. *Cannelure* – жолобок, борозенка) – ребристі форми із тонкої жерсті для відливання в них желе, заливних, щільних киселів, для випікання деяких видів печива з напіврідкого тіста (наприклад, горіхового бісквіту).

Канелоне – різновид італійської пасти, короткі і товсті макарони, які фарширують.

Каперси (капорці, каперці) – нирки вічнозеленого середземноморського чагарника *sarregis spinosa*, які спеціально маринують і тільки в такому вигляді використовують як гостру приправу до супів–калій, солянок, до других (м'ясних) страв з бруньок, розсольників з нирками, салати.

Кандування (від фр. *Candisation* – кристалізація цукру, і від нього. *Kandieren* – варити, плавити цукор) – у широкому сенсі – займатися кондитерським мистецтвом, проводити різні операції з варінням цукру та готувати у ньому кондитерські вироби. У вузькому сенсі «кандувати» – варити варення або ще – опустити в киплячий цукор і обварити в ньому до отримання необхідного кольору і смаку той чи інший харчовий продукт: напівфабрикат – фрукти, тісто.

Катаболізм – сукупність реакцій обміну речовин в організмі, відпоціалу дисиміляції і полягають в розпаді складних органічних речовин.

Канцерогенність – властивість канцерогенів при попаданні в організм людини або тварин призводити до утворення злоякісних новоутворень (пухлин).

Карасау – традиційні хлібці Сардинії. Ці хлібці також називають «Карта музики» (нотний папір), адже вони такі тоненькі, що схожі на пергамент.

Карначчо – гостра італійська закуска з маринованих м'яса, овочів, грибів.

Касата – італійська солодка страва з сиру або морозива з цукатами та косхалвою.

Канане – блюдо нагадує формою дрібні пиріжки, довжиною 3.5-4.5 див. З батона нарізають невеликі шматки хліба і обсмажують на вершковому маслі з обох боків. Потім канане змащують вершковим маслом із гірчицею і укладають на хліб різноманітні м'ясні та рибні продукти. Після цього розрізають на маленькі бутерброди, розміром з сірникову коробку.

Каракот – фруктова пастила.

Катик – квашене молоко у народів Середньої та Передньої Азії.

Камамбёр (фр. Camembert) – це сорт м'якого жирного сиру, який виготовляється із коров'ячого молока. Має колір від білого до світло-вершкового. Має ніжний, грибний смак.

Кабартма – смажені в олії коржики. Татарська кухня.

Када – здобний листковий хліб з солодкою начинкою з борошна та цукру з олією.

Казу – ковбаса з конини у народів Середньої Азії.

Касулі – рагу з бобів із птахом або м'ясом, запечене в глиняній мисці.

Катр-епіс – суміш чорного меленого перцю, гвоздики, тертого мускатного горіха та імбиру.

Кваліметрія – теорія оцінки якості будь-яких об'єктів (створюються, використовуються, що впливають на суб'єкт).

Квіси – задні ніжки птиці чи дичини, стегенця птиці, окіст телятини.

Квисо – задній окіст кабана, косулі, а також, окіст птиці або молодій яловичини.

Квас – освіжаючий напій із суміші житнього та ячмінного солоду, житнього борошна (можна замінити сухарями), цукру та води шляхом спиртового та молочнокислого бродіння.

Кверцетин відноситься до біофлаваноїдів – міститься в чорниці і деяких інших рослинах. Виявляє антиалергічні властивості, так як блокує утворення в організмі гістаміну з тучних клітин; в зв'язку з цим також пригнічує запальні процеси. Рекомендована добова доза (за рахунок споживання біофлаваноїдів) становить 1-2 г (комплексу біофлаваноїдів) протягом не більше трьох тижнів.

Керування якістю – метод та види діяльності оперативного характеру, які використовують для виконання вимог якості.

Кебаб – східне блюдо. Шматочки м'яса, овочів, фруктів, запечені на рожні в грилі.

Кекс (англ.) – здобний солодкий кондитерський виріб із родзинками, цукатами, горіхами, готується у спеціальних формах.

Келих «тюльпан» – посуд для відпуску коктейлів місткістю 240-360 мл.

Кип'ятити – варити в окропі.

Кислотно – лужний стан (КЛС) внутрішнього середовища організму – одна з найважливіших характеристик гомеостазу, що виникла і вдосконалилася під час тривалої еволюції життя. Досить навести лише кілька прикладів, які показують наскільки важливо для організму сталість співвідношення водневих (H⁺) і гідроксильних (OH⁻) іонів у його внутрішньому середовищі. Від реакції внутрішнього середовища (точніше, від концентрації водневих іонів) залежать всі окисно-відновні процеси, розпад і синтез білка, інтенсивність гліколізу, стан колоїдних систем. Всі ферментні реакції протікають за постійного рН середовища. Навіть генетичні механізми знаходяться під контролем концентрації водневих іонів.

Кіндза – пряність.

Кількість – числове значення величини, що виражає розмір величини у конкретних одиницях вимірювання.

Кількісні втрати – зменшення маси, об'єму, довжини і інших кількісних характеристик товарів.

Кляр (фр. Claire – рідкий) – напіврідкі продукти, що огортають, еластичні панування, що застосовуються для покриття риби, овочів, фруктів, птиці, м'яса, грибів з метою більш швидкого обсмажування.

Клопс (від нього. Klopfen – відбивати, стукати) – м'ясна страва. Готується зі шматків м'яса розміром 4-5 см, без панування, але обов'язково злегка відбитих (звідси і назва страви).

Клейстер – драглиста маса.

Кльоцки – блюдо з каш.

Клас захисту від ураження електричним струмом – система позначення способів і ступеня забезпечення електричної безпеки при користуванні електричним обладнанням.

Клас небезпеки шкідливих речовин – умовна величина, призначена для спрощеної класифікації потенційно небезпечних речовин.

Класифікатор – це офіційний документ, який систематизований звід найменувань і кодів класифікаційних угруповань і (або) об'єктів класифікації.

Класифікаційні показники – показники, які використовуються для класифікації товарів за призначенням.

Класифікація товарів – це поділ множини товарів на підмножини за їх подібністю або відмінністю згідно з прийнятими методами.

Кнель – галушки, приготовані зі спеціального фаршу (з риби, телятини, курей чи дичини).

Кнедлик (чеськ.) – традиційна чеська страва, відварене у воді тісто овальної форми. Подається замість хліба, як гарнір.

Коагуляція – згортання білків.

Коврижка – пряникові вироби великого розміру.

Коктейль – холодний напій.

Корнішон (фр.*cornichon* – *маленький ріг*) – дрібний, знятий невдовзі після цвітіння огірок, призначений для маринування.

Концентрати – порошки, брикети.

Кокіль – 1) раковина або посуд у вигляді раковини для подачі гарячих закусок; 2) страв (гарячої закуски), запечених у раковині та кокільниці (кокілі).

Колір – сенсорне враження, яке виникає, коли хвильові світлові подразники певної довжини потрапляють на рецептори зіниці.

Колірувати – нагрівати до появи фарбування.

Корнети (від фр. *Cornet* – *вирва*) – див. шприц кондитерський, насадка на кондитерському мішку для нанесення малюнків із крему на торти, тістечка або для відсадки тіста (для заварних трубочок), бордюрів з картопляного пюре та інших цілей.

Кольбер – страва з риби, смаженої у фритюрі (жиру) як бантиків, «вісімок» (з цілого судака). Напівфабрикат риби смажені з зеленим маслом.

Корнетик – паперові конусоподібні трубочки.

Конверт – трубочка з паперу, згорнута конусоподібна, або полотняний кондитерський мішечок з металевою трубочкою. Служить для випуску крему, пюре і т.д.

Колер – рум'яний колір поверхні продукту після смаження, запікання та випікання.

Консистенція – стан щільності продукту, співвідношення між рідкою та густою частиною пиши.

Консоме (фр. Consomme) (прозорі супи) – міцний, сильно уварений бульйон з м'яса або дичини, іноді подвійний, тобто м'ясний бульйон, зварений на кістковому бульйоні. Освітлений бульйон з м'яса, дичини, риби (юшка); консоме борщок – бульйон, освітлений відтяжкою з буряком; консоме селрі-бульйон, освітлений відтяжкою з селера.

Консоме концентроване – консоме з подвійною порцією м'яса із додаванням спеціальних ароматизованих приправ.

Корбувати – фігурно нарізати овочі (як гребінців, зірочок, шестерень тощо. буд.), чи прорізати канавки на лимонах, моркви, огірках тощо.

Код – це знак або сукупність знаків, прийнятих для позначення класифікаційного групування і (чи) об'єкта класифікації.

Кондування – це виготовлення солодощів.

Кодування товарів – це утворення і присвоєння коду класифікаційного групування і (чи) об'єкта класифікації.

Комплекс – сукупність взаємопов'язаних стандартів, що належать до певної галузі стандартизації і встановлюють взаємоузгодження вимоги до об'єктів стандартизації на підставі загальної мети.

Комплексна стандартизація – стандартизація, при якій здійснюється цілеспрямоване і планомірне встановлення і використання системи взаємопов'язаних вимог як до самого об'єкту комплексної стандартизації в цілому, так і до його основних елементів, з метою оптимального вирішення конкретної проблеми.

Компетентний орган – центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів та у сфері ветеринарної медицини. Термін «компетентний орган» для іншої країни означає відповідний орган цієї країни, якому надано повноваження

щодо організації та здійснення державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

Композитний продукт – харчовий продукт, що одночасно містить у своєму складі перероблені харчові продукти тваринного походження та харчові продукти рослинного походження, включаючи такі, в яких переробка первинної продукції є невід'ємною частиною виробництва кінцевого харчового продукту.

Комплексний метод оцінки якості товару – це метод оцінки якості заснований на використанні комплексних показників якості.

Комплексний показник якості – показник якості товару, що відноситься до кількох її властивостей.

Конструкція товару – інженерне рішення будови, структури, плану і взаємного розташування агрегатів, частин, вузлів і деталей товару.

Конструювання – стосовно матеріальних об'єктів, до яких належать і харчові продукти, мається на увазі створення заздалегідь заданих властивостей єдиного цілого з окремих елементів, які індивідуально ці властивості не забезпечують.

Кофермент (коензим) – органічна речовина небілкової природи, стійке до температурних впливів, що становить разом з білковою складовою частиною (апоферментом) молекулу ферменту; ряд коферментів – похідні вітамінів.

Контактна вимірювання – вимірювання, при якому сприймає пристрій засоби вимірювань має механічний контакт з поверхнею вимірюваного об'єкту (вимірювання штангенциркулем, мікрометром, індикатором).

Конфіденційність інформації – доступність інформації тільки певному колу осіб.

Коефіцієнт засвоюваності (кількісна здатність до всмоктування) – виражається у відсотках до загального вмісту даної харчової речовини в продукті або раціоні.

Коефіцієнт вагомості показника якості товару – кількісна характеристика значущості даного показника якості серед інших показників якості.

Коефіцієнт сортності продукції – відношення сумарної вартості продукції, випущеної за розглянутий інтервал часу, до сумарної вартості цієї продукції у перерахунку на вищий сорт.

Комплексний показник якості продукції – це показник, що характеризує декілька властивостей продукції (наприклад, товарний сорт сиру)

Контроль якості – це діяльність, яка включає проведення вимірів випробування або оцінювання характеристик товару та порівняння отриманих результатів з встановленими вимогами для визначення, чи досягнуто відповідності по кожній із цих характеристик.

Колоїдна система – ступінь дисперсності значно вища. Їх можна розглядати, як мікрогетерогенні системи.

Коблер – змішаний десертний освіжаючий напій для приготування якого необхідний міксер або шейкер, має солодкуватий смак завдяки лікеру і основою для якого є шампанське, содова вода або портвейн.

Кокільниці – посуд для запікання та подавання страв, гарячих закусок з риби та інших дарів моря.

Коктейль – змішаний напій, в якому поєднуються властивості найрізноманітніших вин.

Корзиночки (тарталетки) – вироби з тіста, що випікаються у вигляді невеликих форм масою 10-20 г з прісного чи здобного тіста і використовуються для закусочних бутербродів.

Кокотниці – посуд, який використовується для приготування таких витончених страв, як жульєни з птиці або білі гриби в сметані.

Коагелі – це гелі, в яких розчинник частково відокремлюється під час гелеутворення (утворення сирного згустку).

Козальтека – фарш з шинки, звареної в бульйоні з помідорами.

Ковурма – жарке з картоплею та коржиками (узбецька кухня).

Кончігліятті – італійські макаронні вироби у вигляді черепашок.

Кокотниця (франц.) – маленька металева або фарфорова форма для подачі жюльєна.

Коровай – велика кругла хлібина із прикрасами, що випікається переважно на весілля.

Копра – м'якоть кокосового горіха, з якої отримують кокосову олію.

Котлетна маса – подрібнене м'ясо, перемішане з білим хлібом, заздалегідь замоченим в молоці або холодній воді, додають сіль, мелений перець і добре перемішують.

Крекери – напівфабрикат у вигляді тонких платівок.

Крем – це термін, що застосовується для позначення різних за складом кулінарних та кондитерських виробів.

Креманка – це посуд для подавання солодких страв.

Крохмаль (від нього. Kraftmehl – міцне, сильне борошно) – борошніста, сильна клеюча речовина ряду рослин. У кулінарній та кондитерській справі застосовують найчастіше картопляний, пшеничний та кукурудзяний крохмаль, причому останній найбільш ніжний.

Крустат – постамент із рису або картопляного пюре із салом для укладання холодних закусок при банкетній подачі. Можуть бути й крустати із хліба.

Крутон – красиво вирізані шматочки хліба, підсушені в духовці або обсмажені в маслі.

Крут – солодкі страви із фруктами на скибочках хліба, вкритих желе.

Крутони муаль – гаряча закуска кісткового мозку у соусі мадера, запечена у крутонах (човниках) із житнього хліба.

Крупчатка – найкращий сорт пшеничного борошна.

Кроковий принцип – планування або композиційність планів: при композиційній стратегії експеримент реалізується вроздріб, крок за кроком.

Критерієм оцінювання харчової цінності продукту – є вміст в 100 г харчового продукту білків, жирів і вуглеводів (в г), деяких вітамінів, макро- і мікроелементів (в мг), енергетична цінність (в ккал або кДж), додаткові показники.

Критичний дефект – дефект, при наявності якого використання товару за призначенням практично неможливо і неприпустимо.

Критична точка контролю – етап (операція) технологічного процесу, на якому можливе проведення контролю який має суттєве значення для того, щоб запобігти, усунути або з мінімізувати до прийняттого рівня ризик щодо безпечності харчового продукту.

Критична межа – критерій, що розмежовує допустимі та недопустимі значення контрольованого показника.

Критерії акредитації – сукупність вимог, що використовуються органом 10 акредитації, яким повинна відповідати лабораторія для того, щоб бути акредитованою.

Крюшон – вишуканий десертний напій, основу якого становлять плоди, ягоди, легке біле вино.

Кроншель – порційна сковорідка з двома вушками, на якій подають смажену ковбасу, сосиски в соусі мадера.

Крокети – кулінарні вироби з відвареної крупи або відвареної картоплі, протертих, заправлених сіллю, перцем та збитим яйцем; їх роблять у вигляді невеликих кульок, циліндрів, панують у сухарях і обсмажують на олії; використовують як гарнір або подають як самостійну страву.

Крокети (франц.) – обсмажені в сухарях кульки із відварених круп або картоплі, із яйцем та перцем.

Куркума – кореневище пряної рослини, яке застосовується не у свіжому, а в сушеному, очищеному та меленому вигляді. Смак у куркуми подібний до імбиру – свіжий і ароматичний, але й пекучий. Жовтий порошок куркуми, що інтенсивно фарбує, служить головним компонентом всіх індійських сумішей каррі.

Купати – особливий вид пресерованих сирих ковбас, що потребують кулінарної обробки.

Куверт (фр. Convert – вкритий чимось) – ресторанний термін для позначення повного столового приладу (ножі, ложки, вилки, тарілки, келихи, серветка) на накритому столі.

Куліб'яка – виріб із тіста.

Кулінарія – технологія приготування їжі.

Кулер – десертний напій, основою якого є лимонад, лимонний сік і цукор.

Курт-бульйон – пряний відвар, у якому варять м'ясо чи рибу.

Кус-кус – особливо приготовлена манна крупа. Її спочатку збризкують водою, потім обвалюють у борошні і скочують у дрібні кульки. Кус – кус зазвичай готують на пару.

Курка «Тікка» – індійська страва. Готується з маринованої курки на спеціальній сковороді.

Куліш – юшка з борошна або крупи з м'ясом та цибулею у народів Східної Європи.

Курзе – рід вареників з м'ясною, овочевою чи сирною начинкою у народів Кавказу.

Курник – куполоподібний пиріг. Обов'язковим компонентом якого є куряче м'ясо, власне від чого він і отримав свою назву. Курка завжди вважалася символом родючості, тому курник завжди був невід'ємною стравою на весільному столі.

Кутя – обрядова (зазвичай поминальна) страва у східних слов'ян – солодка каша, часто на меду та із родзинками.

Кулінарна готовність – певний стан страви, який характеризується комплексом заданих структурно – механічних, та органолептичних властивостей, фізико – хімічних, що дає можливість вживати їжу.

Кумберленд – англійський фруктово–ягідний соус із вином.

Кулінарний виріб – харчовий продукт або поєднання продуктів, доведених до кулінарної готовності, але які вимагають додаткової обробки, а саме: розігріву, порціонування і оформлення.

Кулінарний напівфабрикат – харчовий продукт або сукупність продуктів, які пройшли одну або декілька стадій кулінарної обробки без доведення до кулінарної готовності, призначених для подальшої обробки і виготовлення страв та кулінарних виробів.

Кулінарна обробка продуктів – сукупність різних прийомів впливу на харчові продукти для надання їм властивостей, необхідних для подальшої обробки або вживання в їжу.

Кхема – індійська страва з рубаного м'яса з прянощами та каррі.

Л

Лангет – два порційні шматки яловичини, нарізані з тонкої частини вирізки, обсмажені з двох боків. Гарніри: картопля смажена, помідори, смажені кабачки, баклажани смажені.

Лабораторний метод – метод визначення значень показників якості товару за допомогою спеціальної апаратури, реактивів, посуду та іншого допоміжного приладдя.

Лазан – відварена широка локшина, виготовлена з тіста, замішаного з протертим крізь сито шпинатом.

Ланспік – кулінарний термін для позначення застиглого до стану желе м'ясного, рибного або курячого бульйону, що залишається при цьому прозорим і ароматним, що зберігає повний смак продукту, з якого він приготовлений, яким заливають скибочки основного продукту.

Лабордан – тріска.

Ламберті – страва зі смаженої індички, пулярки у вигляді цілої тушки, скибочки філе, промазані сиром з м'якоті птиці (фромажем), а розрізи від шприцьовані олією.

Лаваш кислий – фруктове пюре (зі сливи, терну, кизилу та інших кислих плодів), висушене у формі тонких коржів овальної форми; використовується як приправа до страв.

Лаваш тонкий – вид хліба, що випікається особливим чином способом тонким великим листям овальної форми.

Лазання – італійське блюдо з пластин тіста з фаршем, соусами – томатним та молочним – та сиром.

Лагман – локшина з приправою з м'яса та овочів у народів Середньої Азії та Південного Сибіру.

Лангет – порційний напівфабрикат із яловичини. Вирізка, нарізана подовженими скибочками завтовшки 1,5-2 див.

Лейзон (Лезон – дослівно «зв'язок»): 1) суміш із яєць та молока (вершків, води) для змочування напівфабрикатів перед пануванням; 2) суміш із яєць та молока (вершків) або олії для заправки соусів, супів–кремів (протертих).

Лецитин – складна органічна речовина, що відноситься до групи фосфатидів (фосфоліпідів). Присутній у всіх клітинах організму людини. Активно проявляє себе в ліпідному обміні, зокрема запобігає жирове переродження печінки, сприяє функціонуванню нервової тканини, підвищує розумову працездатність, сприяє зниженню рівня холестерину в крові. Лецитин також в якості біологічно активної добавки до їжі можна придбати в аптеках.

Лимонад – прохолодний кисло-солодкий напій, у склад якого входить сік лимона або інших ягід та фруктів.

Ліпоєва кислота – вітаміноподібні речовини. Бере участь в обміні білків, жирів, вуглеводів, в реалізації реакцій, що забезпечують звільнення енергії в біосинтетичних процесах; в регуляції ліпідного та вуглеводного обмінів; надає ліпотропних ефект; позитивно впливає на обмін холестерину; покращує функцію печінки; надає детоксикуючу дію при отруєнні солями важких металів і при інших інтоксикаціях. Застосовують ліпоєвої кислоти з профілактичною та лікувальною метою в комплексній терапії коронарного атеросклерозу, захворювань печінки, діабетичного поліневриту, при порушеннях зорової функції і інтоксикаціях. У терапевтичній практиці її призначають в таблетках до 150 мг на день протягом місяця.

Ліофобні золі – термодинамічно нестійкі і їх частинки з часом схильні до агрегації і осадження.

Ліогелі – гелі, внаслідок утворення яких розчинник повністю утримується гелеутворюючою речовиною (термокоагуляція білків яєць).

Ліцензія – документ, за допомогою якого надається право на використання сертифіката чи знака відповідності для своєї продукції у процесах чи послугах.

Лівер – печінка, легеня, серце.

Лікер – алкогольний напій.

Лінгвіні – довгі плоскі та вузькі макарони.

Літерні торти – це бісквітно-кремові торти масою 2-3 кг, з більш складним художнім оздобленням поверхні, ніж торти масового виробництва.

Лічі (лат. *Litchi chinensis*) – фрукти китайського походження. У Китаї мали славу королівськими фруктами. Кулясті плоди мають шорстку тонку шкірку від рожевого до коричневого кольору, яка легко знімається. М'якуш у них соковитий, білий, солодкий і ароматний – нагадує мускат. Усередині знаходиться тверда неїстівна кісточка.

Ліювання – загущення супів, соусів, мусів, фаршів, пюре яйцями, борошном, крохмалем та ін.

Лобіо – грузинська назва квасолі (як зеленої, стручкової, так і в зернах). Зелене лобіо з м'ясом грузинською.

Люля-кебаб – блюдо з рубаного м'яса.

Льезон (від фр. *Liaison* – зв'язок, з'єднання) – рідкий виріб із яєць молока або води. Льезонуючими продуктами зазвичай є яєчний білок або збите яйце цілком, желатин, трагант, гуміарабік, агар-агар, крохмалі. Суміш із сирих яєць, солі, молока або води, в якій змочують шматочки риби, м'яса, рубані вироби перед їх обсмажуванням для закріплення паніровки.

Лябан – кисломолочний продукт у народів Близького Сходу.

М

Малозначний дефект – дефект, який істотно не впливає на використання продукції за призначенням і її довговічність.

Маркування – інформація у вигляді написів, цифрових, колірних і умовних позначень, наноситься на продукцію, упаковку, етикетку чи ярлик для забезпечення ідентифікації та прискорення обробки при вантажно-розвантажувальних роботах, транспортуванні і зберіганні.

Матеріали, що контактують з харчовими продуктами – предмети та матеріали, які контактують з харчовими продуктами і таким чином можуть впливати на їх безпечність та інші характеристики продуктів.

Мактронутрієнти – харчові речовини, які потрібні організму в великих кількостях (десятки грамів щоденно) – вуглеводи, ліпіди, білки, вода.

Маслини – зрілі, темно-маслянисті плоди оливкового дерева.

Маслянка – знежирені вершки, які залишаються після збивання вершкового масла.

Масляні суміші – суміші, що готують з вершкового масла з додаванням різних продуктів і використовуються для приготування різних бутербродів.

Масообміні або дифузійні процеси – забезпечують перенесення речовини у взаємодіючих фазах та через межу розділу між ними (сушіння, кристалізація, екстракція, дезодорація та ін.).

Майонез – емульсія, холодний соус.

Майоран – рослина, надземна частина якої є приправою.

Макарони – виріб з борошна, яєць.

Макаронник – блюдо з макаронних виробів.

Маргарин – твердий харчовий жир.

Маринування – прийом хімічної кулінарної обробки, який полягає у витримці продуктів у розчинах харчових органічних або оцтові з прянощами кислот для надання готовим виробам певного смаку і аромату.

Маринувати – помістити м'ясо або рибу для покращення смаку в рідину, що містить кислотні речовини.

Маринад та маринування (від лат. *marinus* – морський) – прийом хімічної обробки овочів та фруктів. Спосіб підготовки при приготуванні страви, при якому використовується міцний розсіл – маринад.

Марципани – суміш цукрової пудри з протертим мигдалем, абрикосовим ядром з додаванням цукатів та вина.

Матлот – рибна страва в матроському соусі.

Маш – про багаторічна трав'яниста рослина роду квасоля сімейства бобових. Продовольча (крупа, зелені боби), кормова (зелена маса, сіно, силос, солома) та сидеральна (зелене добриво) культура, переважно у країнах Азії; у середній Азії, на півдні Казахстану, у Закавказзі. Через невеликий розмір бобів часто неправильно називається «горох маш».

Маїс – по іншому кукурудза.

Ма́фін – маленька кругла або овальна випічка, переважно солодка, до складу якої входять різноманітні фрукти або начинки. Зазвичай мафін поміститься у долоні дорослої людини.

Матлот – блюдо з шматочків риби в соусі з червоного вина та різних приправ.

Македонія – суміш різних фруктів, нарізаних невеликими шматочками, із цукром та соком лимона.

Маца – прісне тісто або хліб із тонкого листа прісного тіста, що випікається в спеціальній жаровні без олії.

Мацони – кислого молока, кисле молоко.

Машарабі – уварений сік граната.

Мамалига (румун.) – страва молдавської та румунської кухонь: каша готується особливим чином із кукурудзяного борошна.

Манти – середньоазіатська страва схожа на пельмені, тільки в 3–4 рази більша. Фарш для начинки готують зазвичай з баранини з великою кількістю смаженої цибулі, іноді додають горох та зелень. Відварюють манти на пару в спеціальному посуді – манти – каскані.

Маскарпоне – зрілий італійський сир. Можна замінити звичайним сиром.

Метод вимірювань – прийом або сукупність прийомів порівняння вимірюваної фізичної величини з її одиницею відповідно до реалізованого принципу вимірювань.

Методи визначення показників якості товару – методи, за допомогою яких визначають кількісне значення показників якості товару.

Межі вимірювань – найбільше і найменше значення діапазону вимірювань.

Меламін – продукт переробки морської капусти, вирощеної в екологічно чистих умовах, який випускають у вигляді тоненьких пластівців або в замороженому вигляді.

Механічна кулінарна обробка – первинна обробка, холодна обробка – сукупність механічних прийомів впливу на сировину, напівфабрикати або готові продукти.

Механічні процеси – процеси, при проходженні яких відбувається зміна форми і розмірів окремих твердих частинок, але зберігається хімічна структура і фізичні властивості (подрібнення, просіювання, змішування та ін.).

Медальйони – це страва з м'яса, яке нарізане овальної або круглої форми. Може готуватися з будь – якого м'яса, а також фаршу. Найчастіше готують медальйони зі свинини або яловичини. Страва має щось спільне з жіночою прикрасою.

Медіум-ре – стейк із кров'ю, червоно-рожевий всередині, t 42°-47°C.

Медіум – середньо просмажений стейк, рожевий всередині, t 47°-50°C – найпопулярніший ступінь смаження.

Меню – перелік страв і напоїв у ресторані, їдальні, для вибору страв.

Мелісса – пряна трава, лимонна м'ята.

Меланж – заморожена суміш яєчних жовтків та білків у природній пропорції. Одне куряче яйце замінює 43 г меланжу.

Миття – очищення від бруду, за допомогою води з додаванням або без додавання миючого засобу або іншої рідини.

Мигдаль – вид горіхів, що найчастіше застосовуються в кондитерських виробках і дають універсальну горіхову масу, здатну з'єднуватися з будь-яким тестом.

Міра – засіб вимірювань, призначений для відтворення і (або) зберігання фізичної величини одного або декількох заданих розмірів, значення яких виражені у встановлених одиницях виміру і відомі з необхідною точністю.

Мікронутрієнти – харчові речовини, які потрібні організму в незначних кількостях (міліграми, мікрограми щоденно).

Міжнародний сертифікат – це сертифікат здоров'я, міжнародний ветеринарний сертифікат або інший документ, що видається компетентним органом країни походження або країни–експортера і засвідчує здоров'я тварини та/або безпечність харчового продукту, корму, сіна, соломи або побічного продукту тваринного походження.

Міжнародний стандарт – стандарт, прийнятий країнами, що приєдналися до Угоди про проведення погодженої політики в галузі стандартизації, метрології та сертифікації і застосовані ними безпосередньо.

Місо – традиційна японська страва із варених соєвих бобів, в які для бродіння додають дріжджі.

Міцність – здатність матеріалу чинити опір прикладеним навантаженням без руйнування.

Міксер – пристрій або апарат для збивання.

Мінусьє – салат із вареної картоплі, яблук, солоних огірків. Зазвичай входить до складу закусок асорті.

Мін'єр – страва, подана з лимоном (нирки мін'єр, риба мін'єр).

Мінса (від лат. *Mensa* – стіл) – термін, що позначає повністю накритий стіл, не тільки за сервований, але і з стравами, що стоять на ньому, тобто повністю підготовлений до трапези.

Мідія їстівна (лат. *Mytilus edulis*) – один із найпоширеніших молюсків у європейських та північноамериканських прибережних водах.

Мізга – подрібнені плоди та ягоди. Надалі використовують для приготування вин та настоянок.

Мірантон – цибульний соус, що складається з основного червоного соусу цибулі, оцту та спецій. Подають до смажених, відварених та тушкованих страв із яловичини, баранини та свинини, а також використовують для запіканок.

Місоширо – класичний місо-суп зі шматочками соєвого сиру (тофу). Він подається у мисочках, спочатку п'ється рідина, а потім паличками з'їдається тофу.

Мішуї – арабське блюдо із засмаженого на вогнищі барана.

Мода – звичаї або переваги щодо одягу, предметів побуту, мистецтва: переважають у певному середовищі; зберігаються протягом короткого часу; одержують широке поширення в суспільстві.

Модель – вважають однією з форм відображення дійсності, при цьому відображення розглядається як загальна властивість об'єкта моделі, його впорядкованості, структури, організації щодо інших об'єктів (оригіналів). Модель використовують частіше як зразок будь – якого об'єкту або як відображення будь – якого явища або процесу, наприклад графічне зображення процесу у вигляді апаратурно-технологічної схеми, графічне зображення напрямків руху теплових та енергетичних потоків тощо.

Моделювання – вивчення властивостей об'єкту шляхом аналізу аналогічних властивостей на моделі.

Молоти – роздрібнення продуктів, перетворення їх на борошно або крупу.

Моель – соус на основі червоного соусу, з додаванням червоного вина та кісткового мозку. Особливого смаку надають лимонний сік, мускатний горіх, кайенський перець і гвоздика. Подають до філе, біфштексу, ростбіфу, лангету та антрекоту.

Моцарелла – італійський молодий сир із 44% вмістом жиру в сухій речовині. За старих часів його виробляли тільки з молока буйволиць, нині він виробляється в основному коров'ячого молока. Сир 2 дні витримують у розсолі, якому він завдячує своїм ніжним смаком. Італійці використовують його для приготування піци, соусів, салатів та страв із макаронних виробів.

Монтерувати (фр. Monter – підніматися, сходити, рости. Тобто «зробити гіркою») – французький кулінарний термін, що означає – додати до соусу шматок холодної (замерзлої) олії безпосередньо перед тим, як зняти його з вогню. Завдяки цьому прийому соус «піднімається», стає повітряним.

Монпансьє (фр. Montpensier) – дрібні різнокольорові льодяники (червоні, зелені, жовті, фіолетові), що мають виражений аромат (у минулому через домішки прянощів, нині – відповідні есенції: грушеву, малинову, вишневу, лимонну).

Мондамін – кукурудзяний крохмаль особливо тонкої структури – як пил.

Молочко мигдальне – проціджений настій подрібненого мигдалю. Використовується для приготування желе (бланманже). За старих часів використовували лляне і конопляне молочко для заміни коров'ячого молока під час посту.

Моральне старіння товару – процес поступової відносної втрати якості при збереженні абсолютного значення його показників.

Муаль – кістковий мозок.

Му-ер (Китайські гриби) – китайські трюфелі, що надходять у продаж у сушеному вигляді. Перш ніж починати готувати, їх замочують у гарячій воді, щоб вони розм'якли.

Муфін (правильніше – мафін, англ. Muffin – пампушка) – страва англійської національної кухні – «оладьєподібні» чайні булочки (пампушки), що традиційно подаються в респектабельних англійських сім'ях взимку до ранкового чаю гарячими, з вершковим маслом.

Муль (Фр. Moule – форма) – форми з тонкої жерсті або товстої фольги для виливки в них желе, щільних киселів, бланманже, мусів. Вказівку в куховарських книгах «відлити в муль» означає розлити за формами щойно приготовлений гарячий кисіль, желе тощо.

Мулі – легюм (від фр. Moulin – млин, та legume – овочі) – це кухонний пристрій (ручна або електрична машинка) для швидкого пюрування фруктів та овочів.

Мусат – сталевий брусок для виправлення та заточування ножів.

Муслін – різновид голландського соусу.

Мус – збита солодка страва з желатином або манною крупою.

Мутар – різновид голландського соусу з гірчицею.

Мутон – страва з баранини (мутон чопс, мутон клепс та ін.).

Мутагени – речовини і явища, які можуть викликати мутації.

Муци – збите желе, що готують із свіжих і варених фруктів, джему, фруктового пюре, манної крупи.

Муджворт – багата на мінерали рослину, яку висушують і використовують для приготування лікарського чаю. Висушений і перемелений муджворт також використовують при приготуванні гречаної локшини.

Мусака – традиційне грецьке блюдо, до складу якого входять баклажани та баранина. Поширена також в інших балканських народів, де компоненти можуть бути змінені.

Мчаді – хліб, коржик з кукурудзяного борошна.

Мюслі – дроблені або сплющені пшеничні зерна (пластівці), перемішані з сухофруктами (родзинки, інжир, чорнослив) та горіхами. Традиційно мюслі подаються в Англії на сніданок з молоком та цукром до чаю. У 60-х роках застосування мюслі в їжу набуло широкого поширення в інших європейських країнах став одним з улюблених наборів у харчуванні «суходятів» (прихильників безгневої кухні).

Мюзле – дротяна вуздечка для закріплення пробки у пляшці шампанського.

М'ясо «з англ.» – нежирні шматки яловичини, баранини, свинини, трохи недосмажені, з кров'ю.

Н

Настанови з якості – документ, в якому викладено політику в галузі якості і описано систему якості організації.

Національний стандарт – стандарт, прийнятий національним органом зі стандартизації однієї держави.

Належний рівень захисту здоров'я людей – рівень захисту, що вважається достатнім під час здійснення санітарних заходів для захисту здоров'я та життя людей від шкідливого впливу, щодо якого розробляються такі санітарні заходи, зокрема прийнятний рівень ризику від настання шкідливого впливу.

Надійність товару – здатність товару зберігати в часі і у встановлених межах значення всіх параметрів, що характеризують здатність виконувати необхідні функції в заданих режимах і умовах застосування, технічного обслуговування, зберігання і транспортування.

Найменування товару – сукупність товарів певного виду, що відрізняються від товарів того ж виду власною назвою та індивідуальними особливостями, які обумовлені конструкцією (фасоном, формою), технологією.

Напрацювання до відмови – напрацювання об'єкта від початку експлуатації до виникнення першої відмови.

Насиченість плану – забезпечує мінімум числа дослідів. Мінімум задається числом коефіцієнтів моделі, наближення до нього служить мірою насиченості плану.

Насирити – змусити що-небудь закритися, звернутися (молоко), утворити потік. Старий російський термін для сучасного поняття: викликати коагуляцію, коагулювати.

Настойки – напої, що отримуються в результаті безпосереднього наполягання на спирті (або горілці) різних рослинних матеріалів (ягід, зерен, насіння, листя, коріння, плодів, рослин, що мають виражений аромат).

Насохлине – м'ясо в'ялене або сушене на вітрі.

Надситка – застаріла народна російська назва десерту.

Насвіжинка – східносибірська назва парного м'яса свіжого вибою.

«**Наполеон**» – популярні в Росії тістечко та торт. Винайдений у Росії в 1912 році до століття перемоги над Наполеоном, тому тоді торт різали шматочками у вигляді трикутників.

Накотити – термін російської кухні. Значить залити щось водою або молоком, бульйоном так, щоб рідина покривала продукти, призначені для подальшої теплової обробки. Термін вживається в куховарських книгах XVIII–XIX і початку XX ст., Наприклад, «квасолю перебрати, промити і накотити».

Навар (*більш рання форма – навару*) – російське позначення бульйону (з XVI до XVIII ст.); пізніше – відвар, тобто результат виварювання м'яса, риби чи овочів. Звідси наваристий – добре закипільний, впертий, загуслий, тобто концентрований, що втратив у процесі кипіння частину води.

Нардек – уварений кавуновий сік.

Настоянка – це алкогольний напій, що отримується в процесі холодного наполягання різних прянощів і спецій на спиртовому розчині, через що спиртовий розчин насичується ароматичними речовинами. Розрізняють гіркі настоянки, що приготавливаються з купажу спиртових настоїв різних трав і спецій, і солодкі настоянки, які отримують купаж спиртних настоїв фруктових–ягідних соків і цукрового стропу. Солодкі настоянки близькі до наливок, але все ж таки відрізняються від них великим вмістом спирту (16-25%) і меншим вмістом екстрактивних речовин і цукру.

Наан – плоский індійський трикутний коржик з здобного тіста, посипаного маком.

Наварен – рагу з баранини, приготоване з підливою з борошна, підсмаженого на олії, цибулі, моркви, ріпи.

Назуки – здобний грузинський хліб.

Напівфабрикати – (ПФ) продукти однієї або кількох стадій кулінарної обробки.

Небезпечний фактор у харчовому продукті – будь-який хімічний, фізичний, біологічний чинник харчового продукту або його стан, що може спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини.

Небезпечний харчовий продукт – харчовий продукт, що є шкідливим для здоров'я та/або непридатним для споживання.

Недопустимий ризик – ризик, що перевищує рівень допустимого ризику.

Несправний стан – стан об'єкта, при якому він не відповідає хоча б одній з вимог нормативно – технічної і (або) проектно–конструкторської документації.

Непродовольчі товари – продукти виробничого процесу, призначені для продажу його громадянам або суб'єктам господарської діяльності, але не з метою вживання його в їжу людиною та (або) представниками тваринного світу.

Невідповідність – порушення оператором ринку вимог законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

Непряме вимірювання – визначення шуканого значення фізичної величини на підставі результатів прямих вимірювань інших фізичних величин, функціонально пов'язаних з шуканою величиною.

Непереборний дефект – дефект, усунення якого технічно неможливо або економічно недоцільно.

Незалежність – можливість встановлення фактору на будь-якому рівні незалежно від рівнів інших факторів. Якщо умова виконується експеримент планувати не рекомендується.

Незамінні харчові речовини – це харчові речовини, яку не утворюються в організмі, або утворюються в недостатній кількості (деякі жирні кислоти, білки, вітаміни, мінеральні речовини, вода).

Неаліментарні компоненти харчових продуктів – речовини, які не є джерелом енергії для організму і не використовуються в якості будівельного матеріалу. Це так звані баластні сполуки – целюлоза (клітковина), лігнін, пектинові речовини.

Небезпека – біологічний, хімічний, фізичний або інший фактор, присутній в товарах, здатний надати згубні дії на здоров'я, або стан цих товарів, здатне мати аналогічні наслідки.

Недопустимий ризик – ризик, що перевищує рівень допустимого ризику.

Небезпечний чинник – вид небезпеки з конкретними ознаками.

Неперероблений харчовий продукт – харчовий продукт, який не піддавався переробці, крім поділу на частини, розрізання, виділення кісток, рублення, ламання, зняття шкіри, чищення, тримінгу, зняття шкарлупи або іншої оболонки, охолодження, замороження та розмороження.

Неправильно маркований харчовий продукт – харчовий продукт вважається неправильно маркованим, якщо маркування не відповідає вимогам нормативного документа.

Непридатний харчовий продукт – харчовий продукт, який містить сторонні речовини та/або предмети, пошкоджений в інший спосіб та/або зіпсований у результаті механічних, та/або хімічних, та/або мікробних факторів.

Небезпека – постійне джерело шкоди для здоров'я людини.

Недолік товару – будь-яка невідповідність товару вимогам нормативних документів, умовам договорів або вимогам, які пред'являють товару, а також невідповідність товару, яку про нього надав виробник.

Нестандартний товар – показники, які характеризують його, виходять за межі норм (волога, розміри вище встановленої норми).

Несортний товар – невідповідність показників якості товару мінімальним нормам, які встановлені нормативною документацією, внаслідок чого він не може бути віднесений до найнижчого сорту.

Нетто (ім. Netto – чистий) – чиста вага очищених продуктів або м'якоть м'яса та риби (вага товару без тари). У кулінарній ресторанній практиці та у всіх закладах громадського харчування за нетто прийнято вважати вагу продукту після його первинної холодної обробки, тобто фактична вага напівфабрикату, який підлягає обробці на порції. Вага готового харчового виробу у звареному (смаженому) вигляді називається виходом і зазвичай значно нижче за вагу нетто.

Неролі (не схиляється) – помаранчева есенція, що використовується в кондитерській справі для віддушки печива, тортів.

Нектарини – плоди, що є гібридом абрикоса та персика.

Нектар – міфічний напій богів давньогрецького олімпу Звідси в переносному значенні нектар – це щось особливо смачне, ароматне, приємне.

Недосіл – брак солоності харчового виробу або страви, що сприймається як явне погіршення їх якості.

Ніж (ф-ля ніж)(або ніж; фр. a la neige) – зробити щось «а-ля ніж», отже, довести до стану «снігової піни», збити пишно, добіла і без залишкової рідини, «твердо».

Нототіння – морська риба.

Нонпарель (це драже) – дрібні тверді різнокольорові бісеринки із цукру – використовують для прикраси тортів та інших солодких борошняних виробів. На відміну від великого драже, перлин кохання, нонпарель містить поряд із цукром крохмальну пудру, проте відсоток її вмісту не перевищує 30.

Нормативний документ – документ, що встановлює правила, загальні принципи чи характеристики щодо різних видів діяльності або їх результатів.

Номенклатура товару – сукупність усіх асортиментних груп товарів та товарних одиниць, що пропонуються для продажу конкретним суб'єктом ринку.

Новітній харчовий продукт чи інгредієнт – харчовий продукт чи інгредієнт, який суттєво відрізняється від звичайних харчових продуктів або інгредієнтів, що присутні на ринку, який повинен бути оцінений з точки зору його впливу на здоров'я споживача.

Номінальне значення показника якості – це регламентоване значення показника якості, від якого відлічується припустиме відхилення. Номінальні значення показників якості приводяться в НТД і довідковій літературі.

Нормативні документи – державні стандарти, санітарні і ветеринарні правила і норми, що встановлюють вимоги до якості і безпеки харчових продуктів, матеріалів і виробів, контролю за їх якістю і безпекою, умов їх виготовлення, зберігання, перевезення, реалізації і використання, утилізації або знищення неякісних, небезпечних харчових продуктів, матеріалів і виробів.

НТП – науково–технічний прогрес

Нуазет – буквально «горішок». Овочі, обточені як невеликих кульок. Можна приготувати їх за допомогою виїмки (сферичної ложки з гострими краями). Звідси «нуазетна виїмка» – інструмент для вирізування дрібних кульок із овочів.

Нут, баранячий горох – рід бобових, походженням зі східного Середземномор'я, різновид гороху із зерном серцеподібної форми. Насіння нуту має неправильну незграбну форму, зазвичай бежеве або золотисте забарвлення і на смак нагадує волосський горіх.

Нуга – назва цілого ряду східних солодошів, що мають різний ароматично-смаковий відтінок і склад, але готуються по одному типу: у нугі основною масою є тягуча суміш, складена на основі цукрового густого сиропу з додаванням або яєчного білка, або різних камедей (траганту, гуміарабіку, ми кореня тощо).

Нуе – мішечок із прянощами, який кладуть для ароматизації при варінні соусів і бульйонів, а потім виймають.

Нутрієнти (основні харчові речовини) – білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни, вода. Ці речовини називають також поживними.

О

Обман споживачів – обмірювання, обважування, обрахування, введення в оману щодо споживчих властивостей, якості, кількості товару або інший обман в організаціях чи індивідуальними підприємцями, що здійснюють реалізацію товарів.

Об'єкти санітарних заходів – харчові продукти, тварини, призначені для споживання людиною, а також допоміжні матеріали для переробки та матеріали, що контактують з харчовими продуктами.

Обіг – реалізація та/або зберігання харчових продуктів для цілей реалізації, включаючи пропонування до реалізації та/або іншої форми передачі, реалізації, розповсюдження або будь-яку іншу форму передачі незалежно від її здійснення на платній чи безоплатній основі. Дії, пов'язані з направленням на переробку (зміну призначеного використання), вилучення та/або відкликання, та/або утилізацію харчових продуктів, не вважаються обігом.

Об'єкт стандартизації – предмет (продукція, процес, послуга), який підлягає стандартизації.

Обжарювання – короткочасне смаження продуктів без доведення їх до кулінарної готовності для придання готовим виробам заданих органолептичних властивостей.

Обвалка – відділення м'якоті м'яса від кісток.

Обсмажувати – термічно обробити до утворення скоринки.

Огузок – верхня частина задньої ноги туші яловичини.

Одиничний показник якості – показник якості, який відноситься тільки до однієї з властивостей об'єкта.

Одиниця упаковки – будь-яка упаковка, включаючи обгортку, незалежно від матеріалу і форми, яка частково або повністю покриває харчовий продукт, для його постачання як окремої одиниці (контейнер може містити кілька упаковок).

Одиницею упаковки не вважається одиниця (частина) продукту, ізольована від іншої частини пакувальним матеріалом з технологічною метою (запобігання злипанню, заморожуванню, перемішуванню частин продукції між собою), а також пакування, яке є елементом сервірування у закладах громадського харчування.

Одиничний показник якості продукції – це показник, що характеризує одну з її властивостей: вміст вологи в %, кислотність у градусах, смак чаю у балах тощо.

Оздоровче харчування – різновид раціонального харчування, яке спрямоване на профілактику основних елементарно обумовлених захворювань.

Ознака класифікації – властивість чи характеристика об'єкта, за якою виконується класифікація (призначення, сировину, матеріал виготовлення, спосіб виробництва, обробки, конструкція, вид, розмір, сорт, агрегатний стан та ін.).

Ознака товару – якісна або кількісна характеристика будь-яких властивостей або станів товару. Ознаки можуть бути якісними і кількісними.

Оковалок – бічна частина задньої ноги туші яловичини.

Окрошка – холодний суп.

Окремі показники якості харчового продукту – показники та/або властивості харчового продукту, що застосовуються для виконання одного або кількох завдань:

- відокремлення традиційного харчового продукту від інших харчових продуктів;
- встановлення вимог до продуктів для дитячого харчування, для харчових продуктів для спеціальних медичних цілей, а також для харчових продуктів, які є повною заміною звичайних харчових продуктів для контролю ваги;
- інформування споживачів про властивості харчового продукту, в тому числі шляхом його маркування.

Оливки – недостиглі, зеленкуваті плоди.

Олія ракова – масло пасероване з подрібненою шкаралупою раків. Після пасерування масло виливають у холодну воду і видаляють шкаралупу. Використовують для приготування соусів (жуанвіль) та супів (суп раковий – бісок).

Омега-3 ПНЖК – поліненасичені жирні кислоти, до яких відносяться ейкозапентаєнова, альфа-ліноленова, докозагексаєнова жирні кислоти.

Омлет – смажене блюдо з яєць.

Оновлюваність асортименту – інтенсивність поповнення набору новими товарами і вилучення з нього застарілих товарів.

Оператор ринку харчових продуктів – суб'єкт господарювання, який провадить діяльність з метою або без мети отримання прибутку та в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється первинне виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів та/або інших об'єктів санітарних заходів (крім матеріалів, що контактують з харчовими продуктами), і який відповідає за виконання вимог цього Закону та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. До операторів ринку належать фізичні особи, якщо вони провадять діяльність з метою або без мети отримання прибутку та займаються виробництвом та/або обігом харчових продуктів або інших об'єктів санітарних заходів. Оператором ринку також вважається агропродовольчий ринок.

Оптимізація – цілеспрямована діяльність, яка полягає у отриманні найкращих результатів при відповідних умовах.

Оптимізація технологічних процесів – науковий напрямок, направлений на аналіз технологічних параметрів та методів організації технологічних процесів з метою отримання найкращого результату.

Опалювати – піддавати з усіх боків дії вогню, обробляти вогнем, жаром.

Опара – ддріжджі, розведені трохи водою, з додаванням цукру і борошна для посилення схожості. Готується до введення в тісто.

Органолептичні методи – це методи визначення значень показників якості товару, здійснювані на основі аналізу сприйняття органів почуттів (зір, нюх, смакові рецептори порожнини рота, слух).

Орган із сертифікації – орган, що проводить сертифікацію відповідності.

Органи почуттів – складна, високочутлива «вимірювальна апаратура», що дозволяє при точному дотриманні аналізу одержати відтворені результати.

Органолептичний аналіз (*Organoleptic analysis*) – сенсорний аналіз харчових продуктів, смакових і ароматичних речовин за допомогою зору, слуху, нюху, смаку, дотику.

Органолептика – область науки, що вивчає властивості харчових продуктів, їх проміжних форм і інгредієнтів, що викликають сенсорну реакцію людини.

Органолептичний випробовувач (*sensory assessor*) – будь-яка особа, яка бере участь в органолептичному аналізі.

Оссобуко – італійська м'ясна страва з телячої ніжки.

Отрута – речовина, що приводить в певних дозах (невеликих, відносно маси тіла) або концентраціях до розладу або порушення тих чи інших процесів життєдіяльності організму, до виникнення отруєння (інтоксикації) або яких-небудь захворювань, патологічних станів.

Охолодження – прийом кулінарної обробки, який полягає у відведенні тепла від продуктів, для збільшення терміну зберігання.

Оцінка рівня якості товару – сукупність операцій, що включає вибір номенклатури показників якості оцінюваного товару, визначення значень цих показників і співставлення їх з базовими значеннями.

Оцінка ризику – науково обґрунтований процес, який включає ідентифікацію небезпечного фактора, характеристику небезпечного фактора, оцінку його впливу, характеристику ризику.

II

Параметр продукції – ознака продукції, яка кількісно характеризує певні властивості.

Параметр товару – ознака товару, що кількісно характеризує будь-які властивості і стани.

Пакування – технологічний процес, що полягає в підготовці продукції до транспортування, зберігання, реалізації та споживання, з застосуванням пакувальних засобів.

Параметри безпеки – науково обґрунтовані та затверджені центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, параметри, включаючи максимальні межі залишків, максимальні рівні, допустимі добові дози, рівні включень, недотримання яких у харчових продуктах може призвести до шкідливого впливу на здоров'я людини.

Партія – будь-яка визначена оператором ринку кількість харчового продукту з однаковою назвою та властивостями, який вироблений за визначений цим оператором період часу за однакових умов виробництва на одній і тій самій потужності.

Партія вантажна – вантаж, прийнятий до перевезення від одного відправника на адресу одного або декількох отримувачів по одній або декількох накладних.

Партія продукції (товару) – визначена кількість товару одного виду, типу, сорту, виробленого або пред'явленого водночас.

Паморозь – художнє оформлення келиха з напоєм: зовнішню частину келиха змащують скибочкою лимона, а потім опускають келих у сіль, цукор або цукрову пудру.

Панір – це один із сортів кисломолочного сиру. Батьківщина – Індія.

Пастромá – м'ясний делікатес із яловичини, страва єврейської кухні.

Панільйот – спосіб теплової обробки, що передбачає приготування їжі, загорненої в папір.

«**Панільйотка**» – художнє оформлення ніжок птиці перед подачею до столу.

Пашотниця – спеціальна підставка для відпуску яєць, для зберігання форми яйця, звареного круто і в мішечок.

Панірування (франц.) – нанесення паніровки на поверхню напівфабрикату. Обвалення в сухарях або борошні.

Паприка – мелений солодкий стручковий перець.

Пасерування (від фр. *Passer* – пропускати якийсь час; іноді невірно пишуть «пасувати») – легка обсмажування нарізаної цибулі, моркви, коріння, томату-пюре в слабо нагрітому посуді до млявого (напівготового) стану. Пасеровані цибуля і коріння мають більш ароматичний запах, ніж обсмажені при високій температурі, пасерування це допоміжний прийом теплової обробки, обсмажування окремих видів продуктів з жиром або без нього, смажіння ароматичних овочів до утворення золотистої скоринки, всередині овочі залишаються сируватими.

Панування – обвалення виробів перед смаженням у пануванні. Бувають різні способи панування: проста, з лейзоном (виріб змочують у яєчно-молочній суміші, а потім панують), подвійна (панування у борошні, змочують у лейзоні і потім панують у цукрах або хлібних крихтах), фігурна – панують у пшеничному хлібі, нарізаному дрібними кубиками чи брусочками.

Пашот – яйця, зварені «у мішечок».

Паризьєн (по-паризькому) – 1) форма нарізки овочів для гарнірів у вигляді кульок середнього розміру. Їх вирізують за допомогою париз'яної виїмки (у вигляді півсферичної ложки з гострими краями); 2) яйця паризьєн (запечені у хлібі).

Пасерування – борошно, прогріте до світло–кремового кольору (біле пасерування) або світло–коричневого (червоне пасерування).

Паштет – закуска із помелених смажених печінки або інших продуктів. Паштет із печінки готують із печінки, обсмаженої з овочами, з додаванням олії, спецій. Паштет, запечений у тісті, готують із помолотої смаженої печінки з додаванням помолотого м'яса дичини, курей тощо, спецій, шматочків язика, шпику. Його запікають в оболонці із тіста.

Паштетна форма – металева форма для запікання паштетів. Стінки форми скріплюються так, що їх можна розкривати.

Патока – напівфабрикат при виробництві цукру та крохмалю на цукрових та крохмало-паточних заводах, напіврідка маса, за консистенцією схожа на молодий рідкий мед.

Паприкаш – угорська національна страва шматочки м'яса в соусі зі сметани (або сметани та вершків) з цибулею та паприкою. Паприку не слід обсмажувати на сильному вогні, інакше вона починає гірчити.

Пастарма – в'яле м'ясо.

Пахлава – пиріг з горіховою начинкою. Має кілька різновидів, які відрізняється характером тесту, співвідношенням тесту та начинки, способом їх укладання та розташування, та пропорціями компонентів у начинці.

Папарделле – локшина, нарізана широкими 2x4 см смужками.

Пармезан – дуже твердий італійський сир. Зазвичай його не ріжуть, а відколюють шматочками.

Паелья – національне іспанське блюдо, і навіть – особлива сковорода його приготування.

Перетворювальний елемент – внутрішній механізм вимірювального засобу, що перетворює фізичну величину, сприйняту від об'єкта вимірювання сприймає

елементом, свідчення на відліковому пристрої, доступні для безпосереднього спостереження і підрахунку.

Пектин – водорозчинна речовина, яку виготовляють з плодів і ягід і використовують для желеподібних страв при виробництві кондвиробів.

Перевірка якості – систематичний і незалежний аналіз, який дозволяє визначити відповідність діяльності з якості і її наслідків запланованим заходом, а також ефективність від впровадження цих заходів та їх відповідність поставленій меті.

Петля якості – концептуальна модель взаємозалежних видів діяльності, що впливають на якість на різних етапах життєвого циклу продукції або послуг від визначення потреб до оцінювання.

Перевірка відповідності на державному кордоні (перевірка відповідності) – форма державного контролю, яка полягає у візуальному інспектуванні, яка проводиться з метою перевірки, чи сертифікати та/або документи, які супроводжують вантаж, відповідають маркуванню та вмісту вантажу.

Первинна продукція – продукція первинного виробництва, яка включає продукти рослинного походження, продукцію тваринництва, рибальства, мисливства.

Первинне виробництво – виробництво та вирощування продукції, у тому числі збір врожаю, доїння, розведення тварин до моменту забою, полювання на тварин, рибальство та збір врожаю диких рослин.

Первинне пакування – пакування харчових продуктів у будь-яку обгортку або упаковку (контейнер), що безпосередньо контактує з харчовим продуктом.

Пектин – водорозчинна речовина, яку виготовляють з плодів і ягід і використовують для желеподібних страв при виробництві кондвиробів.

Пектосан – біологічна активна добавка.

Пепер-стек – страва з телятини овальної продовгуватої форми, замаринованої, відбитої і обсмаженої.

Петішу – заварне тісто.

Пенне – Італійські макаронні вироби у вигляді пір'я з косими кутами.

Питомий коефіцієнт поглинання – рівень випромінювання визначає енергію електромагнітного поля, що виділяється в тканинах тіла людини за одну секунду.

Підвищення якості товару – це покращення якості товару, яке дає змогу всебічно і повніше задовольнити відповідну потребу.

Підстава вимірювального засобу – конструктивний елемент, на якому змонтовані всі інші елементи цього засобу вимірювань.

Піта – круглий, плоский прісний хліб, популярний в країнах Близького Сходу та на узбережжі Середземного моря.

Підпил мукою – обсіпання тонким шаром борошна поверхні кришки столу, стінок посуду.

Піджарка – ця страва, як і жарка, названа за способом приготування, в основі якого лежить жарка.

Пікулі – дрібні овочі (огірки, цвітна капуста, зелений горошок, цибуля тощо) мариновані в оцті з прянощами. Вживається як приправа до м'ясних та рибних страв.

Піта – коржик з борошна, води, дріжджів.

Пікірувати – обвалювання порційних шматків м'яса, риби, виробів із котлетної маси в мелених сухарях безпосередньо перед обсмажуванням.

Пластичність – здатність матеріалу набувати незворотні деформації під дією навантаження і зберігати їх після зняття цієї навантаження.

Плов – блюдо з рису, звареного особливим чином.

Пломбір – Найвищий сорт вершкового морозива – іноді з цукатами, ягодами, горіхами. Слово «пломбір» походить від французького міста Пломб'єр, де вперше почали готувати це морозиво.

Плюшка – плоскі булочки.

Пошатниця – спеціальна підставка для відпуску яєць, для зберігання форми яйця, звареного круто і в мішечок.

Поелья – традиційна страва з Іспанії: приправлений шафраном, рис з рибою і м'ясом.

Показник якості – кількісна характеристика однієї або кількох властивостей продукції, які складають її якість і розглядаються стосовно певних умов її створення і споживання.

Полента – круто зварена каша з кукурудзяного борошна.

Поліпшення якості – заходи, які здійснюються усюди в організації для підвищення ефективності та результативності діяльності і процесів з метою одержання користі як для організації, так і для її споживачів.

Політика в галузі якості – основні напрямки і мета організації в галузі якості офіційно сформульованої вищим керівництвом.

Посвідчення відповідності – дія випробувальної лабораторії третьої сторони, яка доводить, що конкретний випробувальний зразок відповідає конкретному стандарту або іншому нормативному документу.

Постачальник – сторона, яка відповідає за продукцію, процес чи послугу і здатна продемонструвати свої можливості щодо забезпечення якості.

Потанці – закусочна страва, яка готується з житнього чи пшеничного хліба, обсмаженого з обох боків.

Послуга у сфері громадського харчування – результат діяльності підприємств або громадян-підприємців щодо задоволення попиту споживача у харчуванні та проведенні дозвілля.

Повідомлення про ризик – обмін інформацією і висновками протягом усього процесу аналізу ризику щодо небезпечних факторів і ризиків, факторів, пов'язаних з ризиком і усвідомленням ризику, між спеціалістами з оцінки ризику, особами, що здійснюють управління ризиком, споживачами, операторами ринку та іншими заінтересованими сторонами.

Поживна цінність – усі основні природні компоненти харчового продукту, включаючи вуглеводи, білки, жири, вітаміни, мінерали та солі.

Позначка придатності – позначка, яка застосовується згідно з положеннями цього Закону для підтвердження придатності не переробленого харчового продукту тваринного походження для споживання людиною.

Попередня документальна перевірка на державному кордоні (документальна перевірка) – форма державного контролю, яка полягає у здійсненні перевірки документів, які супроводжують вантаж та вимагаються згідно із законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Потужності харчова цінність – усі основні природні компоненти харчового продукту, включаючи вуглеводи, білки, жири, вітаміни, мінерали та солі.

споруди або комплекс споруд, приміщення, будівлі, обладнання та інші засоби, включаючи транспортні засоби, а також територія, що використовуються у виробництві та/або обігу об'єктів санітарних заходів.

Посвідчення якості та безпеки харчових продуктів, матеріалів і виробів – документ, у якому виготовлювач засвідчує відповідність якості та безпеки кожної партії харчових продуктів, матеріалів і виробів вимогам нормативних, технічних документів.

Повний фактор – такий експеримент, при якому визначається значення параметра оптимізації при всіх можливих комбінаціях варіювання факторів на обраних рівнях.

Показники універсальності – характеризують діапазон умов і можливостей використання продуктів.

Показники досконалості виконання допоміжних операцій – характеризують особливості функціонування виробу в системі людина–виріб–середовище.

Погіршення якості товару – зниження рівня якості товару, спричинене вадами сировини, а також порушенням технології виробництва.

Поріг відчуття – це такі імпульси подразнення, котрі лише дозволяють уловити відчуття, та не дозволяють розпізнати його якість.

Політика у сфері якості (quality policy) – загальні наміри та спрямованість організації, пов'язані з якістю, офіційно сформульовані найвищим керівництвом. Вона є невід'ємною частиною загальної політики підприємства.

Поліпшення якості (quality improvement) – складова частина управління якістю, зосереджена на збільшенні здатності виконати вимоги до якості.

Похибка вимірювання – відхилення результату виміру від дійсного значення вимірюваної величини.

Пожежна безпека – ступінь захисту споживача і його майна від небезпеки загоряння товарів при їх експлуатації, зберігання або транспортування.

Пожежна небезпека (пожежонебезпека) – можливість виникнення та/або розвитку пожежі, укладена в якому-небудь речовину, стан або процес.

Показники конструкції – показники, які використовуються для характеристики проектно-конструкторських рішень, зручності монтажу та встановлення товару, можливості її агрегування і взаємозамінності.

Показники призначення – показники, які характеризують корисний ефект від споживання або використання товарів за призначенням та область їх використання.

Показники складу і структури – показники, які використовуються для характеристики змісту в товарі хімічних елементів або структурних груп.

Показники економічності – група показників, що характеризує витрати на експлуатацію або споживання товару.

Показник якості товару – це кількісна характеристика одного чи декількох властивостей товару, які становлять його якість, розглянута стосовно до визначених умов її створення та експлуатації або споживання.

Показник токсичності обчислюється як величина зворотна середньої смертельної дози або середньої смертельної концентрації токсичної речовини.

Повнота асортименту – це загальна чисельність набору товарів.

Поелья – традиційна страва з Іспанії: приправлений шафраном, рис з рибою і м'ясом.

Полента – круто зварена каша з кукурудзяного борошна.

Потанці – закусочна страва, яка готується з житнього чи пшеничного хліба, обсмаженого з обох боків.

Порція – маса страви або кількість продуктів, визначена у відповідності до вимог раціонального харчування для одноразового прийому їжі однієї людини.

ПОП – підприємство громадського харчування

Пошивати (від фр. *Pocher*) – смажити яйця не на маслі, а на воді, або випускаючи їх у сковороду, де кипить налита тонким шаром (не менше 1 см) вода, або у більш глибокий посуд, де вода змішана з кислотою (оцтовою, лимонної) наприклад, безпосередньо в деякі види супів, в щільні бульйони.

Помада – речовина для глазурування тортів, тістечок тощо. Продукт, який використовується для обробки поверхні виробів.

Помаранчева вода – дуже ароматна рідина, яка застосовується як добавка в тісто та в солодощі насамперед на ближньому сході та в північній Африці. В Європі продається в магазинах делікатесів та в аптеках.

Предмет кваліметрії – кількісні та не кількісні методи оцінки якості.

Продовольча сировина – сировина рослинного, тваринного, мікробіологічного, мінерального і штучного походження і вода, що використовуються для виготовлення харчових продуктів.

Продовольчі товари – товари, що представляють собою харчові продукти в натуральному або переробленому вигляді, призначені для вживання людиною в їжу, бутильована питна вода, алкогольна продукція (у тому числі пиво), безалкогольні напої, жувальна гумка, а також біологічно активні добавки.

Прихований дефект – дефект, не виявляється звичайними методами.

Продукти дитячого харчування – призначені для харчування дітей у віці до 14 років і відповідають фізіологічним потребам дитячого організму харчові продукти.

Продукти дієтичного харчування – призначені для лікувального та профілактичного харчування харчові продукти.

Продукція – результат діяльності, представлений у матеріальній формі, і призначений для подальшого використання в господарських і інших цілях.

Проектування харчових продуктів – процес створення оптимальних рецептур і (або) структурних властивостей, що забезпечують заданий рівень адекватності метаболічній специфіці детермінованих груп споживачів.

Пряме вимірювання – це вимірювання, при якому значення фізичної величини отримують безпосередньо в процесі вимірювання.

Промисловий асортимент товарів – асортимент товарів, що виробляється окремою галуззю або окремим промисловим підприємством.

Продовольча сировина – продукція рослинного, тваринного, мінерального, синтетичного чи біотехнологічного походження, що використовується для виробництва харчових продуктів.

Програма якості – документ, в якому регламентовано контрольні заходи в галузі якості, ресурси і послідовність стосовно конкретної продукції, проекту чи контракту.

Продукція – результат діяльності чи процесів.

Пряні суміші – висококонцентровані поєднання сушених трав і спецій, які надають особливого аромату, покращують зовнішній вигляд їжі в процесі термічної обробки.

Програма – передумова – основні умови та види діяльності, які є необхідними для підтримання гігієнічних умов на всіх етапах ланцюга виготовлення харчових продуктів.

Продукти рослинного походження – гриби, ягоди, овочі, фрукти та інші харчові продукти рослинного походження, призначені для споживання людиною.

Простежуваність – можливість ідентифікувати оператора ринку, час, місце, предмет та інші умови поставки (продажу або передачі), достатні для встановлення походження харчових продуктів, тварин, призначених для виготовлення харчових продуктів, матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, або речовин, що призначені для включення, або очікується, що вони будуть включені в харчові продукти, на всіх стадіях виробництва, переробки та обігу.

Природний спад – кількісні втрати, викликані процесами, які притаманні товарів і відбуваються при їх транспортуванні і зберіганні.

Проба — визначена кількість продукції або товару, взятого для проведення аналізів. Розміри, правила і методи її відбору, а також правила проведення аналізів устанавлюються стандартами, інструкціями та іншими нормативними документами.

Пробіотичний комплекс – речовини (наприклад, харчові волокна), мікроорганізми або інші елементи, які сприяють нормалізації мікрофлори товстого кишечника.

Простагландини – похідні ненасичених жирних кислот, група фізіологічно активних речовин, що виробляються в дуже малих кількостях клітинами різних тканин більшості тварин і людини. Мають різну фізіологічну дію: викликають скорочення гладкої мускулатури (особливо м'язів матки), впливають на кров'яний тиск, залози внутрішньої секреції, водно-сольовий обмін тощо. Застосовуються для полегшення пологів, штучного переривання вагітності тощо.

Пружність – здатність матеріалу змінювати форму і розміри під дією навантаження і повертатися в початковий стан після зняття цієї навантаження.

Продукція – результат діяльності чи процесів.

Пряні суміші – висококонцентровані поєднання сушених трав і спецій, які надають особливого аромату, покращують зовнішній вигляд їжі в процесі термічної обробки.

Припускання – варіння продукту у невеликій кількості води.

Профітролі (франц.) – виріб із заварного тіста у формі невеликих горіхів, зазвичай з начинкою, часто подають до бульйонів.

Прянощі – свіжі або сухі, а іноді і спеціально оброблені різні частини рослин (листя, квіти, насіння, коріння, плоди, цедра), які мають сильний, специфічний, тільки їм властивий аромат, навіть якщо вони взяті в дуже незначній кількості, і здатні передати його всьому блюду або іншим продуктам, особливо при тепловій обробці їх.

Праліне та пралінувати (фр. Praline, or praline – підсмажені горіхи з цукром) – кондитерський термін, що означає горіхову начинку та її приготування.

Пралінувати – значить витерти горіхи в борошно, змішати їх із цукровою пудрою та збитим яйцем і нанести цю начинку на тісто.

Праліне – це як сира, так і вже готова горіхова або інша (молочна) начинка, що містить горіхи. Начинка праліне найчастіше застосовується у шоколадах.

Простокваша – пастеризоване молоко, сквашене молочнокислими бактеріями

Припустити – довести до готовності (зварити) у малій кількості (води, бульйону, соусу, молока) або у власному соку.

Проварити – варити, помішуючи на невеликому вогні, не допускаючи кипіння.

Приправа – добавка до їжі, гостра або з відтінком різних смаків та ароматів.

Прованська олія – один із сортів оливкової олії. Названо на ім'я Провансу – французької провінції. Отримують його слабким холодним віджиманням добірних оливок.

Проволоні – італійський сир із Потенці. Існує три види м'який, пікантний, копчений.

Профітролі – невеликі випечені кульки з тіста, подаються до бульйонів та супів.

Пряник – основою цієї назви лягло слово «пряний». За старих часів у пряники клали імбир, запашний перець та інші прянощі.

Прикордонний інспекційний пост – об'єкт, розташований у пункті пропуску через державний кордон, включаючи пункти на автомобільних шляхах, залізничних станціях, аеропортах, морських і річкових портах, де здійснюється державний контроль вантажів з товарами, що переміщуються через державний кордон.

Психологічні показники – показники, які використовуються для характеристики відповідності товару психологічним особливостям людини – можливостям сприйняття, обробки і аналізу інформації.

Птіфур – печиво з бісквітного тіста округлої форми з начинкою.

Пуниш – загальновідомий зігріваючий напій з приємним смаком, який раніше готували з 5 компонентів: вина, рому, фруктового соку, цукру, прянощів, звідси походить і його назва, що в перекладі з індійського означає «п'ять».

Пудінг – Англійське національне блюдо, є запіканку, найчастіше з крупи з додаванням яєчних білків, родзинок, фруктів, цукатів. У англійців є ще й інший вид пудингу – йоркширський – пиріг із збитого тіста зі смаженим м'ясом.

Пулярка – жирна відгодована курка.

Пюре (фр. Püre – товчене, найчистіше) – однорідна густа гладка маса, що готується з товчених, переважно рослинних продуктів: пюре з картоплі, моркви, ріпи, а також пюре з гороху, квасолі, бобів, з каш – гречане, перлове, рисове пюре і т.д.

«П'яна вишня» – гарнір до напоїв, вишня витримана у коньяку, ромі, лікері одну добу.

Р

Раціональність товару – відношення корисного ефекту, отриманого протягом ресурсу або строку служби товару до витрат грошей і часу споживача.

Раціональність форми – виявлення у формі об'єкта виконуваної їм функції, конструктивного рішення, особливостей технології і застосованих матеріалів (функціонально-конструктивна пристосованість); особливостей роботи з об'єктом (доцільність).

Равіолі (Іт. Ravioli) – дрібні пельмені з начинкою з кнелі (тонко подрібненого фаршу). Італійський пельменеподібний виріб (італійські «пельмені») з напівздобного прісного тіста, які зазвичай подаються з томатним соусом.

Рагу – слово це прийшло до нас у XVIII столітті, в Петровську епоху, французької мови. Має два значення; блюдо та гостра приправа. Іменник «рагу» утворено від дієслова «рагуті», що означає «збуджувати апетит». Від цього дієслова виникло і прикметник «рагутант» – смачний, апетитний.

Равігот – соус майонез (або голландський) з протертою зеленню.

Рафінад – цукровий продукт.

Рататуллі (рататуй) – французька овочева страва. До неї входять баклажани, помідори, кабачки, солодкий перець, цибуля, часник, селера, лавровий лист, м'ясний бульйон, вино і трави – чебрець і петрушка.

Реалізація – передача, обмін, поставка за договором та відчуження іншим шляхом харчового продукту від однієї особи до іншої безвідносно від того, чи відбулася реалізація платно та/або в іншій формі.

Референс-лабораторія – акредитована лабораторія, уповноважена компетентним органом згідно з вимогами закону для проведення робіт, визначених законом.

Рецептура страви – перелік продуктів, необхідних для приготування страви з зазначенням маси продуктів, виходу маси страви, з коротким описанням технології приготування.

Реєстраційні методи – методи визначення значень показників якості товару, здійснювані на основі спостереження і підрахунку числа певних подій, предметів і витрат.

Результат вимірювань – отримана фізична величина, що виражається в конкретних одиницях вимірювань.

Ремонт – це комплекс операцій по відновленню працездатності товару, його властивостей.

Ремонтпридатність – властивість товару, що полягає в пристосованості до підтримки і відновлення працездатного стану шляхом технічного обслуговування і ремонту.

Ресурс – сумарне напрацювання об'єкта від початку його експлуатації чи її поновлення після ремонту до переходу в граничний стан.

Режим харчування включає: час і кількість прийомів їжі; інтервали між ними; розподіл харчового раціону за енергоцінністю, хімічним складом, продуктовим набором і масою їжі на кожний прийом.

Реальна харчова цінність – показник харчової цінності, який додатково враховує засвоюваність харчових речовин.

Регіональний стандарт – стандарт, прийнятий регіональною організацією зі стандартизації.

Ред Лісестер – Англійський твердий сир можна замінити швейцарським сиром.

Ризик – можливість виникнення шкідливого впливу на здоров'я людини та ступінь цього впливу, що походить з небезпечного (небезпечних) фактора (факторів) у харчовому продукті.

Рівень якості товару – відносна характеристика якості товару, заснована на порівнянні значень показників якості оцінюваного товару з базовими значеннями відповідних показників.

Рівень включень – максимально допустима кількість (вміст) речовини або інгредієнта, яка може бути в харчовому продукті або додаватися до нього.

Різновид товарі – сукупність товарів певного виду, виділених з ряду приватних ознак.

Різотто – рис, запечений із сиром.

Різатоні – товсті макарони завдовжки 4–5 см.

Рікотта – італійський білий, схожий на сир. Буває солоним, несолоним, кислуватим, у вигляді м'якої маси з додаванням трав. Його жирність від 35 до 48%. Виготовляють із коров'ячого молока або суміші молока корови та буйволиці, із овечого молока.

Роль мопс (німецьк.) – страви німецької, прибалтійської та скандинавської кухонь. Філе оселедця із завернутими в нього шматочками солоних огірків та ріпчастої цибулі.

Розмірний елемент – деталь вимірювального засобу, що володіє власним точним, зазвичай багатозначним розміром, з величиною якого в процесі вимірювання визначається і порівнюється величина об'єкта вимірювання.

Розрахункові методи – методи, які застосовують для визначення показників якості товарів, засновані на використанні теоретичних і стохастичних і (або) емпіричних залежностей показників якості продукції від її параметрів.

Ротатабельність планів – забезпечення однакової точності прогнозування для точок, на одній і тій же відстані вилучених від центра плану у будь-якому напрямку.

Розстібки – вироби із тіста.

Робер – соус цибульний, із гірчицею.

Ростбіф – шматок яловичини (тонкий край або ін.) смажений великим шматком. Подається гарячим чи холодним. Можливо три ступеня його просмаження: повна, напівпросмажена і з кров'ю всередині (англез).

Рост-брат – яловичина смажена дуже тонким шматком без жиру безпосередньо на плиті або тонких сковородах.

Ростер (англ. roast) – електроприлад для приготування гарячих бутербродів.

Рольмонс – блюдо німецької кухні: відварений свіжий або солоня оселедець із прянощами

Розсольник – суп, приготований із солоними огірками. У справжньому своєму значенні з'явилося воно порівняно недавно, але суп, який ми так званій – блюдо старовинне, тільки іменувалося воно раніше «сальє». Готували салью з ікרוю, м'ясом, куркою, нирками і не лише на огірковому розсолі, а подавали з пирогами та пиріжками.

Розстібайте – відкритий пиріг, начинка готувалася, як правило, з риби, м'яса, лівера, рису чи грибів. Один із варіантів походження назви; розстібали подавали до рибної юшки, тож знавці розтягували пиріжок і заливали всередину бульйон.

Рожева вода – розчин рожевого масла та води. Продається в аптеках.

Рокфор – синій французький сир.

Рольмонс – блюдо з відвареного свіжого оселедця.

Ростбів – шматок смаженої яловичини з хребтової частини туші або вирізки.

Рошитекс – шматок відбитої яловичини, засмаженої у сухарях.

Рухомі та/або тимчасові потужності – тимчасові споруди, рухомі транспортні засоби, призначені для торгівлі.

Puoti – італійські макаронні вироби у вигляді маленьких коліщаток.

С

Сабайон – солодких та доволі густий соус на основі яєчних жовтків.

Самбук – солодка страва із протертих припущених яблук або абрикосів, збитих яєчних білків та цукру.

Санітарна доброякісність – відсутність у продукті ознак мікробної та фізико–хімічної денатурації, залишків екзогенних хімічних й отруйних речовин органічної та неорганічної природи, радіонуклідів у кількостях, що не перевищують гранично допустимі кількості чи гранично допустимі рівні.

Салати-коктейлі закуочні – салати, що готують з томатів, огірків, солодкого перцю, цвітної капусти, сиру, шпинату, птиці, прошарки змащують майонезом.

Санітарний або фітосанітарний захід – будь-який захід, що проводиться з метою:

- захисту життя або здоров'я тварин чи рослин від ризиків, що виникають внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів, хвороб, організмів, які є носіями хвороб, а також хвороботворних організмів;
- захисту життя або здоров'я людей та/або тварин від ризиків, що виникають від добавок, забруднюючих речовин, токсинів або хвороботворних організмів, які містяться у харчових продуктах або кормах;
- захисту життя або здоров'я людини від ризиків, що виникають внаслідок хвороб, які переносяться тваринами, рослинами або продукцією, що виробляється з них, або внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів;
- уникнення або обмеження іншої шкоди, що заподіюється внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів.

Сауер – чарка для напоїв ємністю 150 мл.

Салати–коктейлі десертні – салати, що готуються з фруктів, ягід, прошарки змащують фруктовим сиропом, лимонним соком або вином.

Сальса – це традиційна мексиканська овочева закуска, яка складається із дрібно нарізаних овочів в різних поєднаннях. Іноді сальсою називають іще и овочевий соус, приготовлений в латиноамериканському стилі.

Саго – крупа.

Салат – холодна страва, закуска.

Самбуни – жельовані страви.

Саданьєн – різновид соусу голландського для пудингів, спаржі та інших страв.

Сантан – міцний бульйон, заправлений оцтом та підсмаженим на олії червоним перцем.

Салями (від іт. Salame – ковбаса) - італійська ковбаса з однаково подрібненими шматочками м'яса та жиру, виготовляється з осячого м'яса. В інших країнах цю назву застосовують до зовні схожих видів ковбаси з яловичини та свинини.

Саке – рисова горілка. Цей японський національний напій виробляється з рису, що перебродив, і за смаком нагадує херес. Солодкий варіант називається мирін.сакеяпонський традиційний напій для всіх урочистих випадків. У Японії налічується близько 3500 заводів, що спеціалізуються з його виробництві.

Саламат – борошняна юшка у народів Східної Європи.

Сацебелі – соус, підливка, а також блюдо з птиці в горіховому соусі особливого приготування.

Сациви – блюдо з живності під соусом з подрібненого горіха та оцту.

Сбитень – безалкогольний чи слабоалкогольний напій. Вперше згадується у літописах XII століття.

Сенсибілізація – підвищення чутливості організму до дії подразників, що викликає алергічну реакцію.

Сенсорний аналіз (sensory analysis) – дослідження з метою оцінки органолептичних показників продукту за допомогою органів чуттів.

Середній зразок – частина вихідного зразка, відібрана згідно нормативного документа і призначена для дослідження.

Сенсорна здібність – здатність органів почуттів до сприйняття органолептичних показників.

Сертифікація – система заходів, які засвідчують і документально підтверджують, що продукція чи послуга відповідає вимогам нормативних документів.

Сертифікація добровільна – сертифікація, що проводиться на добровільній основі за ініціативою виробника, продавця або споживача продукції.

Сертифікат відповідності – документ, виданий уповноваженим (акредитованим) Державним комітетом України по стандартизації, метрології та сертифікації органом згідно з правилами державної системи сертифікації, який засвідчує, що харчові продукти і продовольча сировина належним чином ідентифіковані і відповідають вимогам чинних нормативних документів.

Сертифікація добровільна – сертифікація, що проводиться на добровільній основі за ініціативою виробника, продавця або споживача продукції.

Сертифікація обов'язкова – сертифікація, підпорядкована обов'язковим вимогам стандарту.

Семіфреддо – це традиційний італійський десерт: м'яке домашнє морозиво з різними добавками – печивом, горіхами, цукатами, шоколадом, фруктами, ягодами.

Сендвічі (від англ. *Sandwich* – поміщати щось посередині, вставляти між) – англійська та сучасна загальноєвропейська назва бутербродів, тобто скибочок хліба з маслом та якоюсь м'ясною чи рибною накладкою.

Сервіз – повний набір столового або чайного посуду.

Сервірування – вбрання столу перед подачею їжі.

Середнє напрацювання на відмову – відношення сумарної напрацювання відновлюваного об'єкта до математичного очікування числа його відмов протягом цього напрацювання (тривалість або обсяг роботи об'єкта).

Симплекс – метод вирішення оптимізаційних задач. Визначення оптимуму може бути проведено методом, у якому число експериментів і всі розрахунки зведені до мінімуму – симплекс – методом.

Система – цілеспрямована множина взаємопов'язаних елементів будь-якої природи. Основною властивістю, що поєднує елементи в систему є їх цілеспрямованість.

Система класифікації – сукупність правил і методів класифікації.

Система акредитації лабораторії – система, яка має власні правила, процедури і управління для здійснення акредитації лабораторії.

Система сертифікації – система, яка має власні правила і процедури для проведення сертифікації.

Система якості – сукупність організаційної структури, методик, процесів і ресурсів, необхідних для здійснення управління якості.

Система управління безпечністю харчових продуктів – це система управління, яка спрямовує та контролює діяльність організацій щодо безпечності харчових продуктів.

Система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) – система, яка ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпечності харчових продуктів.

Сироп – це суміш цукру-піску з водою.

Сир – молочний продукт.

Сидр – легко заброджений чистий яблучний сік без додавання води та дріжджів, з великим вмістом вуглекислого газу. Справжні сидри виробляють лише у Франції, Нормандії. В інших країнах під назвою сидр часто фігурує погане, розведене водою яблучне вино та інші фальшування на основі яблучного соку.

Сік – внутрішня частина задньої ноги туші яловичини.

Скирляй – литовська локшина.

Слизі (як і пектин і камеді) – це складні суміші кислих і нейтральних гетерополісахаридов (складаються з пентозідогексоз). Вони більш широко представлені в рослинах, в тому числі в харчових, і мають істотно більше значення, ніж камеді. Застосовуються в тих же випадках, що пектини і камеді. З харчових продуктів слизу в найбільшій кількості містяться в вівсяній крупі, геркулесі, рисі, перлової крупі. З лікарських рослин – в лляному насінні, корені алтеї, насінні подорожника і ін.

Смаження – теплова обробка продуктів з жиром або без нього при температурі, достатній для утворення на їхній поверхні специфічної кірочки.

Смак – органолептичний показник якості всіх готових до споживання продовольчих товарів; відчуття, що виникає при збудженні рецепторів і визначається як якісно (солодкий, солоний, кислий, гіркий), так і кількісно (інтенсивність смаку).

Смузі – густий напій зі збитих фруктів, ягід, овочів з льодом або молочними.

Сорт товару – градація товару певного виду за одним або кількома показниками якості, встановлена нормативною документацією.

Сортність продукції – відповідність виробів, що випускаються за своїми техніко-економічними параметрами та споживчими властивостями, певним якісним групам (сортам), передбаченим діючими стандартами і технічними умовами.

Соціологічний метод визначення якості товару – заснований на зборі і аналізі думок споживачів про якість товару.

Соус – ароматично–смаковий компонент страви, консистенція якого залежить від сировини та технології приготування.

Соус «Бургундський» – соус із червоних помідорів, червоного вина, вершкового масла та спецій.

Сонкошо – густий суп. Його готують з декількох видів м'яса, овочів, тропічних трав і сильно приправляють материнкою.

Сорбет – м'яке фруктове морозиво на основі цукрового сиропу або ягідного пюре.

Соте – прийом кулінарної обробки. Він полягає у миттєвому опусканні продукту в невелику кількість киплячого масла з метою руйнування клітинних структур.

Соус мадера – червоний соус з вином.

Соус миронтон – цибульний соус.

Соус робер – цибульний соус із гірчицею.

Соломка – форма нарізки овочів.

Солянка – старовинне російське національне блюдо із солоними огірками, цибулею тощо.

Сомельє – ресторанний співробітник – спеціаліст з вин, що формує карту вин у гурме-ресторані.

Соя-кабуль – східний гострий ферментований соус.

Сорпа (шурпа) – концентрований прозорий та знежирений бульйон отриманий від варіння м'яса, заправлений перцем, цибулею, гірчицею та ін.

Сотейник – низька каструля з товстими стінками.

Сочок – концентрований м'ясний сік, отриманий від смаження м'ясопродуктів. Багатий на екстрактивні речовини, призначається як підливка до смаженого м'яса.

Сода (натрон, бікарбонат натрію, гідрокарбонат натрію) – харчова сода, що застосовується самостійно та спільно з іншими аналогічними хімічними речовинами як штучний підйомний засіб в основному в кондитерській справі, переважно при виготовленні дрібного печива, кондитерських крихт, листів для тортів та листкових пиріжків.

Солянка – густий бульйон на міцному м'ясному, рибному та грибному відварі з великою кількістю прянощів. Даль визначав цю страву, як «гаряча юшка з м'ясом, капустою, цибулею та огірком». Під солянкою також розуміється, інша страва – смажена капуста.

Сорт – градація товару певного виду за одним або декількома показниками якості, встановлена нормативними документами.

Спаржа – городній овоч десертного типу, (фр. usperge) – трав'яниста рослина з тонким лускатим листям, молоді пагони якого вживають у їжу.

Спеції – лавровий лист, перець та інші прянощі. Застосовуються для надання їжі аромату та смаку.

Спеціальні харчові продукти – лікувальні, дієтичні, лікувально–профілактичні та біологічно активні харчові добавки, продукти дитячого харчування та харчування для спортсменів.

Споживання товару – використання товару споживачем за призначенням для задоволення певної потреби.

Споживна властивість товару – властивість товару, яка обумовлює його корисність і здатність задовольняти потреби споживачів і проявляється в процесі споживання.

Споживні якості товару – кількісна характеристика однієї або декількох властивостей товару, яку розглядають до умов споживання.

Справний стан – стан об'єкта, при якому він відповідає всім вимогам нормативно–технічної документації і (або) конструкторської (проектної) документації.

Споживач – людина, яка споживає (продовольчий товар) або експлуатує (непродовольчий), придбаний або переданий йому безоплатно товар.

Споживча тара – тара, призначена для упаковки і доставки товару споживачеві.

Споживчий показник якості – кількісна характеристика одного або декількох споживчих властивостей товару, розглянута стосовно до умов його споживання.

Страва на замовлення – страва, що вимагає індивідуального приготування, оформлення і яку готують після отримання замовлення від споживача.

Стимулююча дія – дія речовини, яке проявляється в підвищенні працездатності на кілька годин після однократного його прийому. Необхідність в розмежуванні понять «тонізуючу» і «стимулюючий» дія обумовлена тим, що при повторних прийомах окремих стимуляторів спостерігається виникнення протилежного ефекту: працездатність не підвищується, а падає. До числа подібних стимуляторів відносяться багато синтетичні препарати, зокрема фенамін і його похідні.

Стійкість асортименту – ступінь коливання чисельності набору товарів.

Структура асортименту – співвідношення виділених за певною ознакою сукупностей товарів в наборі.

Строк придатності харчового продукту до споживання – проміжок календарного часу, визначений виробником цього продукту згідно з законодавством, протягом якого органолептичні, фізико-хімічні, медико-біологічні та інші показники харчового продукту повинні відповідати чинним в Україні нормам і правилам у разі додержання відповідних умов зберігання.

Стейк – м'ясна страва з яловичини, витримана у спеціальному маринаді.

Стір – спосіб приготування коктейлю, який відбувається у змішувальній склянці.

Стрейнер – інструмент, який використовується для відокремлення напою від льоду.

Стадії виробництва та обігу харчових продуктів – будь-які стадії, у тому числі виробництво, зберігання, транспортування, реалізація або постачання харчових продуктів кінцевому споживачу.

Стандарт – документ, розроблений на основі консенсусу та затверджений уповноваженою організацією, який встановлює правила, інструкції або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів, включаючи продукцію, процеси або послуги, дотримання яких є обов'язковим.

Стейк – м'ясна страва з яловичини, витримана у спеціальному маринаді.

«Стір» – спосіб приготування коктейлю, який відбувається у змішувальній склянці.

Стрейнер – інструмент, який використовується для відокремлення напою від льоду.

Струдель – кондитерський виріб.

Студень – блюдо із субпродуктів.

Стуфат – тушковане м'ясо із соусом

Структурна схема технологічного процесу – послідовність та взаємозв'язок технологічних операцій із врахуванням роботи технологічного обладнання.

Субіз – молочний соус із ріпчастою цибулею та цибулею шалот.

Супутні матеріали – матеріали, які використовуються у процесі виробництва, зберігання, транспортування, реалізації, пакування та маркування харчових продуктів і безпосередньо контактують з цими продуктами, але самі не придатні для споживання.

Сумісність – придатність продукції, процесів, послуг до спільного використання, що не викликає небажаних взаємодій, за заданих умов для виконання встановлених вимог.

Суспензії – це грубодисперсні системи, зависі твердих частинок у рідинах.

Сумісність – придатність продукції, процесів, послуг до спільного використання, що не викликає небажаних взаємодій, за заданих умов для виконання встановлених вимог.

Сукати – означає «вимішати руками», але не в посуді, а на дошці, й розкачати без допомоги качалки.

Сульфітація – обробка картоплі 0.5–1%-ним бісульфітом натрію.

Суфле (фр. soufflé – повітряний пиріг) – страва з пюре із збитими білками, вершки або молоко з цукром для приготування морозива.

Суджук – сорт баранячої або яловичої ковбаси з баранячим або яловичим салом.

Субпродукти – цінні м'ясні відходи великої рогатої та дрібної худоби.

Сухі парфуми – порошкоподібна суміш прянощів, зазвичай у наступному співвідношенні на 100 г: 40 г кориці, 12 г гвоздики, 12 г перцю запашного, 4 г перцю чорного, 8 г бадяну, 12 г мускатного горіха, 4 г кардамону, 8 г імбиру.

Суп – заправлений чимось бульйон. За старих часів російські дворяни називали супи «потажами» від слова «потало», що означає горщик – глиняний або чавунний у якому виробляється варіння.

Сузмі – вид сиру у народів Середньої Азії.

Сулугуні – один із видів розсільних сирів; готується з коров'ячого, буйволиного, або коров'ячого молока, відрізняється гострим кисломолочним смаком та запахом.

Суші – шматочок філе риби, що лежить на кулі рису (японська кухня).

Сюпрем – яєчний соус, який готується на пару.

CSW – продукт, розчинний в холодній воді (cold water soluble).

Т

Тара – основний елемент упаковки, призначений для розміщення продукції.

Тана – сковорода, а також особливо приготовлена на великій сковороді жарка, яку можна подати на стіл у тому ж посуді, в якому воно смажилося.

Тагліателле – широка локшина шириною 4–5 см. пофарбована приправами в різні кольори, жовтий, червоний, зелений.

Тандурі – блюдо, приготоване у традиційній східній печі.

Табаско – гострий перцевий соус.

Талліателле – домашня локшина.

Таніока – крупи з бульб маніоки.

Тарама – закуска арабського походження, що готується з тріскової копченої ікри, розім'ятої та змішаної з вершками або олією.

Тарт – традиційний французький пиріг з пісочного тіста.

Тахіні – це густа паста на основі меленого кунжутного насіння.

Тартинки – закусочний бутерброд.

Тарталетка – маленький кошик зі здобного прісного або вафельного тіста, для подачі холодних страв та закусок.

Тартар – соус майонез (або голландський) з дрібно рубаними корнішонами.

Тапака – дуже популярна страва грузинської кухні, розпластана на сковороді і притиснута вантажем на період смаження тушка курчати. У наші дні для цього використовують звичайний гриль.

Твердість – здатність матеріалу чинити опір впровадженню в нього стороннього тіла при статичному вдавлюванні.

ТДФ – тіаміндифосфат – коферментна форма тіаміну в живих клітинах.

Теплова кулінарна обробка – сукупність прийомів, які полягають у підведенні тепла до продуктів для доведення їх готовності.

Термостатування – підтримання заданої температури страв на видачі або при доставці до місця реалізації.

Термін придатності – період, після закінчення якого продукт вважається непридатним для використання за призначенням.

Термін служби – календарна тривалість експлуатації від початку експлуатації чи її поновлення після ремонту до переходу в граничний стан.

Термін зберігання – календарна тривалість зберігання і (або) транспортування об'єкта, протягом якого зберігаються в заданих межах значення параметрів, що характеризують здатність товару виконувати задану функцію.

Технічні документи – документи, відповідно до яких здійснюються виготовлення, зберігання, перевезення та реалізація харчових продуктів, матеріалів і виробів (технічні умови, технологічні інструкції, рецептури та інші).

Технічне обслуговування – комплекс операцій або операція по підтримці працездатності або справності товару при використанні його за призначенням.

Технологічний життєвий цикл товарів – сукупність стадій і етапів, які застосовуються на них методів коштів для послідовного виконання певних операцій, починаючи від виявлення запитів, їх задоволення і завершуючи визначенням ступеня задоволеності споживачів.

Технологічний процес – послідовність технологічних операцій, необхідних для виконання певного виду робіт.

Технологія – спосіб перетворення речовини, енергії, інформації в процесі виготовлення продукції, обробки та переробки матеріалів, складання готових виробів, контролю якості, управління.

Технологічна схема виробництва продукту – це технологічна схема на якій схематично зображується технологічне обладнання.

Технічні умови – нормативний документ, який розробляють для встановлення вимог, що регулюють стосунки між постачальником продукції та споживачем, для якої відсутні державні чи галузеві стандарти.

Термостатування – підтримка заданої температури при роздачі кулінарних страв.

Тешиа – відносно тонка, але жирна стінка черевця осетровий або лососевої риби.

Темпура – страва. М'ясо краба, шийки креветок, овочі покривають особливим складом тіста і смажать в киплячому кунжутному маслі.

Тефтели – страви з котлетної маси.

Тираж – уварений ароматизований цукровий сироп для глазурування.

Тісто кляр – рідке тісто.

«Тільзітер» – німецький твердий та гострий сир.

Тімбаль – страва, запечена у формі з хліба або відварених макаронів.

Товар – будь-яка річ, не обмежена в обігу, вільно відчужувана і переходить від однієї особи до іншої за договором «купівлі-продажу».

Товарні знаки – позначення, з допомогою яких можна відрізнити товари та послуги одних юридичних або фізичних осіб від однорідних товарів і послуг інших юридичних або фізичних осіб.

Товарні втрати – втрати, викликані частковою або повною втратою кількісних і якісних характеристик товару в натуральному вираженні.

Товарознавство – комплексна соціально–економічна та природно–технічна дисципліна, що вивчає закономірності прояву, формування, оптимізації, розвитку асортименту та якості, розкриває можливості практичного використання пізнаних законів у системі суспільного відтворення з метою задоволення невпинно розвивається матеріальних і культурних потреб.

Товари народного споживання – товари, призначені для продажу населенню з метою особистого, сімейного, домашнього використання, не пов'язаного з підприємницькою діяльністю.

Товари виробничого призначення – товари, призначені для продажу юридичним особам і індивідуальним підприємцям з метою їх використання в господарській діяльності.

Токсин – отрути біологічного походження, наприклад, виробляється пухлинними клітинами, інфекційними агентами – бактеріями, вірусами, грибами (мікотоксин), або паразитами.

Токсичність – здатність викликати порушення тих чи інших процесів життєдіяльності організму, отруєння (інтоксикації) або які–небудь захворювання, патологічний стан.

Торговий асортимент товарів – асортимент товарів, представлений в оптових і роздрібних торгових підприємствах.

Транспортна тара – тара, призначена для пакування, зберігання і транспортування продукції, що утворює самостійну транспортну одиницю.

Трофіка – фізіологічні впливу нервової системи, що безпосередньо впливають на обмін речовин в тканинах і органах живого організму.

Тонізуюча дія – виявляє себе в збільшенні працездатності як в період більш–менш тривалого прийому препарату, так і протягом деякого наступного часу після прийому.

Товарний вигляд продукції – зовнішній стан продукції, який відповідає вимогам нормативної документації щодо реалізації у сфері обігу.

Товарознавча експертиза – незалежне дослідження об'єкта експертизи, впроваджене компетентним спеціалістом (експертом) на підставі об'єктивних фактів і з метою одержання достовірного рішення щодо поставленого завдання.

Тофу – бобовий сир із соєвого білка.

Томити – готувати м'ясо чи овочі у воді чи у власному соку на слабкому вогні.

Томатний суп – можна замінити томатним соусом із приправами.

Топенаде – середземноморське блюдо у вигляді пасти з часнику, зелені, оливки, анчоусів, каперсів, лимонного соку та оливкової олії.

Тост – підсмажену або підсушену тонку скибочку хліба.

Толма – голубці; крім капусти, оболонкою для фаршу може служити – виноградне листя або видовбані плоди та овочі (айва, помідори, баклажани та інше).

ТО – теплова обробка.

Транс-жири – це специфічний вид ненасичених жирів, одержаних штучним шляхом. Рідкі олії в результаті процесу гідрогенізації перетворюються в тверді рослинні жири – маргарини, кулінарні жири.

Трійка кухарська – набір із трьох ножів, що носить у піхвах біля пояса.

Трюфель – 1) підземний сумчастий гриб; 2) кондитерські вироби у вигляді трюфеля (цукерки, тістечка).

Тутнаш – юшка зі шматочками вареного прісного тіста у тюркських народів.

Турен – часниковий суп з яєчним жовтком.

Тушкування – припускання продуктів у переважній більшості попередньо обсмажених, з додаванням пряностей і приправ або соусів.

Тюрбо – вид камбали та блюдо з неї.

У

Уварювання – доведення відвару, соусу до загусання шляхом випарювання рідини.

Умови зберігання – сукупність зовнішніх впливів навколишнього середовища, обумовлених режимом зберігання і розміщення товарів у сховище. Умови зберігання вибирають залежно від властивостей товарів.

Уніфікація – вибір оптимальної кількості різновидів продукції, процесів, послуг, значень, параметрів та розмірів.

Управління асортиментом товарів – діяльність, спрямована на приведення асортименту у відповідність до вимог раціональності асортименту.

Упаковка – засіб або комплекс засобів, що забезпечують захист продукції від пошкодження і втрат, навколишнього середовища від забруднень, а так само забезпечують процес обігу продукції.

Управління якістю – такі напрямки діяльності загального управління, які визначають політику в галузі якості, мету і відповідальність, а також здійснюють їх за допомогою таких засобів, як планування якості, керування якістю, забезпечення якості та поліпшення якості в межах системи якості.

Ураження електричним струмом – фізіологічний вплив в результаті проходження електричного струму через тіло людини або домашньої тварини.

Усувний дефект – дефект, усунення якого технічно можливо.

Утилізація харчових продуктів, матеріалів і виробів – використання неякісних та небезпечних харчових продуктів, матеріалів і виробів у цілях, відмінних від цілей, для яких харчові продукти, матеріали і вироби призначені і в яких зазвичай використовуються.

Ф

Фальсифіковані харчові продукти, матеріали і вироби – харчові продукти, матеріали і вироби, навмисно змінені (підроблені) та (або) мають приховані властивості і якість, інформація про яких є явно неповною або недостовірною.

Фасування – приміщення продукції у тару чи пакувальний матеріал з попереднім або одночасним дозуванням продукції.

Фальсифікована харчова продукція – продукція, навмисне виготовлена зі свідомо зміненими властивостями і характеристиками, яка не відповідає своїй назві на етикетці і в технічних документах або містить навмисне введені речовини з метою приховування вад, що виникли при порушенні умов її виробництва, зберігання і реалізації, а також вводять споживача в оману.

ФАД – залежний фермент глутатіонредуктази, величина якої залежить від забезпеченості організму рибофлавіном і коефіцієнта активації цього ферменту при додаванні її коферменту (ФАД) *in vitro*.

ФАО – Всесвітня продовольча і сільськогосподарська організації ООН.

Фариш – Начинка.

Фаст-фуд (від англійської *fast* – швидкий і *food* – продукти) – термін, що означає підприємства швидкого харчування у всьому світі.

Фенугрек – прянощі.

Фенхель (аптечний крін) – має сильний пряний аромат і досить пекучий смак, підходить до страв з риби та овочів, є гарною спецією для соусів та маринадів.

Фета – грецький білий сир із овечого, іноді з додаванням козиного молока. Дозріває у розсолі. Буває від напівтвердого до м'якого. Можна замінити бринзою.

Феттучіні – італійські макаронні вироби у вигляді тонкої вермішелі.

Фізіологічні та психофізіологічні показники – показники, які використовуються для характеристики відповідності товару фізіологічним особливостям людини, особливостям функціонування його органів почуттів.

Фізична величина – властивість фізичного об'єкта (процесу, явища), загальна в якісному відношенні для багатьох фізичних об'єктів, але у кількісному відношенні індивідуальна для кожного з них.

Фітонциди – це леткі і розчинені в тканинних рідинах рослин речовини. Містяться в багатьох харчових і лікарських рослинах. Виявляють бактерицидний і бактериостатичний ефекти по відношенню до мікроорганізмів, грибам, цвілі, вірусів, найпростіших організмів. Встановлено також наявність у них імуностимулюючих властивостей.

Фізичне моделювання – експериментальні дослідження з метою встановлення оптимальних режимів проведення технологічних процесів або параметрів технологічного устаткування можуть проводитись або безпосередньо на об'єктів досліджень, що у ряді випадків вимагає значних матеріальних затрат (наприклад, оптимізація технологічних параметрів отримання згущеного молока або сухого молока із використанням високопродуктивних вакуум – випарних установок та сушарок).

Фізи – у перекладі з англійської F шипучий, змішаний напій з додаванням мінеральної або содової води в попередньо охолодженому шейкері.

Фізіологічна втома – це зниження чутливості органів почуттів під дією тривалих імпульсів чуття, що зумовлюються психологічною втомою оцінювача.

Фікси – десертний напій, основою якого є лимонний сік, цукор, в який додають бренді або будь-який міцний алкогольний напій.

Фігурні торти – торти масою не менше 1.5 кг зі складним художнім оздобленням поверхні у вигляді контурно-рельєфного або об'ємного малюнка, з прикрасами у вигляді випечених, або відливних барельєфів, або цілих фігур із шоколаду.

Фірмові торти – торти, що виготовляються на конкретних підприємствах.

Філе – 1) частина м'яса (вирізки); 2) м'якоть риби без хребетної кістки; філе зі шкірою та реберними кістками; філе зі шкірою без реберних кісток; філе без шкіри та реберних кісток; 3) блюдо з філейної вирізки одним шматком або з двох шматків (філе міньєн); 4) біла м'якоть курки (куряче філе), м'якоть (грудки) дичини та іншого птаха.

Фіз – ігристий, сильно піниться напій, основною частиною якого є газована вода. Готується з додаванням льоду у шейкері.

Фізалис (*лат. Physalis*) – округлі жовто-оранжеві ягоди завбільшки з агрус усередині здутого філіжанки – «ліхтарика». Зрілі ягоди соковиті, кисло-солодкі, із сонячним присмаком та ароматом.

Фіноччі (*ім. Finocci*) – відварені шматочки стебла фенхелю, обсмажені у клярі. Страва (або гарнір) тосканської, а згодом і австрійської кухні.

Філей – анатомічно це частина туші по обидва боки хребта між середньою та задньою третинами спини. М'ясо досить ніжне і придатне для найкращих м'ясних страв, наприклад, лангета.

Фламбірування – підпал страви (обробка при відкритому полум'ї) після поливання її коньяком чи спиртом.

Фламбувати(*франц.*) – кулінарний прийом, який з'явився вперше у французькій кухні: продукт або готова страва, яку обливають міцно алкогольним спиртним напоєм та підпалюють. Страви «Фламбе» готують в присутності гостя.

Флеші – молоді листочки на верхівках пагінців багаторічної чайної рослини.

Фліп – змішаний напій, до складу якого входить яйце, або один із дамських напоїв, який готують із свіжих яєць, фруктових сиропів, молока або вершків.

Флан – відкритий пиріг із ягодами, фруктами тощо.

Фляки – блюдо з яловичого рубця та овочів. Особливий смак флякам надає соус із додаванням перцю, мускатного горіха та імбиру (польська кухня).

Флавори – пігменти, які зумовлюють колір овочів.

Формування якості товару – встановлення, підтримування суспільно необхідного рівня якості товару на всіх етапах виробництва і надходження до споживача.

Фондю (фр. *Fondu* – плавлений) – головне та практично єдине національне блюдо швейцарців. Для його приготування застосовується спеціальний жароміцний посуд, укріплений над спиртівкою, а також довгі з дерев'яними ручками (щоб не нагрівалися) вилки.

Фокачча – італійський дріжджовий хліб із цибулею, маслинами, розмарином.

Форшмак – холодна закуска, до складу якої входить філе оселедця, вершкове масло, яйце, хліб тощо.

Фритюр – глибокий шар сильно розігрітого жиру для смаження виробів.

Фромаж – сир із дичини, птиці.

Фрапірувати (від фр. *Frappier*) – міжнародний кухарський термін, що означає «охолодити ту чи іншу страву, харчовий виріб чи напій з метою досягти покращення його смаку перед їдою». Фраппують також деякі кондитерські вироби з тіста перед посадкою в піч, щоб збільшити їх легкість та покращити смак.

Фрі, фріт (фр. *Frit* – смажений) – смажений продукт у велику кількість жиру до утворення рум'яної скоринки. Жаргонний ресторанный термін, прийнятий іноді в сучасній вітчизняній кухні для позначення в меню м'ясних та рибних смажених страв, де м'ясо має сильне панування (іноді досить товсте, подвійне). Зазвичай такі страви обсмажуються у фритюрі, через що, ймовірно, внаслідок скорочення в побутовому мовленні слова «фритюр» і стався цей неграмотний термін. Вироби, засмажені у надлишку жирів.

Фрітюр (фр. *friture* від *frit* – смажений) – суміш топленого сала з рафінованою олією, розігрівається до температури 180°. Служить для смаження виробів із тіста, м'яса, риби та овочів.

Фрікадельки – кульки з м'ясної чи рибної рубки.

Фрікас – нарізане дрібними шматочками смажене або варене м'ясо з якоюсь приправою.

Фрікасе – рагу з білого м'яса в білому соусі. Готується зазвичай із телятини, крільчатини, курятини.

Функціональна схема відображає послідовність технологічних операцій конкретного виробництва і зв'язки між ними. Вона відображує технологічний процес в цілому, тобто його склад, послідовність технологічних операцій та їх взаємозв'язок.

Функціональні показники – це показники, які використовуються для характеристики відповідності товару як предмета споживання призначенням.

Фуа-гра – качина або гусяча збільшена печінка спеціально відгодованих птахів, один з найбільш делікатесних продуктів у світі.

Фуршет (від фр. *Fourchette* – *вилка*) – система бенкетного обслуговування столу. Відкритий стіл, а-ля фуршет, за яким не сидять, а біля якого стоять. Стіл а-ля фуршет накривається під час масових прийомів великої кількості людей та за своїм складом продуктів є холодним столом. Фуршет у Франції парадний стіл без стільців, коли гості їдять стоячи, називають «буфетом». У нас цей вид застілля називають також французьким словом «а-ля фуршет» (тобто вилковий стіл).

Ф'южн – злиття, сплав. В кулінарії під стилем ф'южн прийнято вважати несподіване, але гармонійне поєднання багатьох смаків, стилів, традицій Сходу і Заходу, старого і нового.

Фюме – міцний м'ясний або рибний бульйон, уварений до 1/10 первинного обсягу.

Фюме (фр. *Fumer* – *диміти, куритися*) – термін французької та міжнародної ресторанної кухні для позначення міцних м'ясних та рибних бульйонів, подвійних та добре уварених, що видають сильний аромат.

Х

Харчовий раціон – це склад і кількість харчових продуктів, що вживаються протягом доби.

Харчова цінність – усі основні природні компоненти харчового продукту, включаючи вуглеводи, білки, жири, вітаміни, мінерали та солі.

Харчова цінність харчового продукту – сукупність властивостей харчового продукту, при наявності яких задовольняються фізіологічні потреби людини в необхідних речовинах і енергії.

Харчові добавки – природні або штучні речовини і їх сполуки, спеціально вводяться у харчові продукти в процесі їх виготовлення в цілях додання харчовим продуктам певних властивостей і (або) збереження якості харчових продуктів.

Харчові продукти – продукти в натуральному або переробленому вигляді, що вживаються людиною в їжу (у тому числі продукти дитячого харчування, продукти дієтичного харчування), бутильована питна вода, алкогольна продукція (у тому числі пиво), безалкогольні напої, жувальна гумка, а також продовольча сировина, харчові добавки і біологічно активні добавки.

Хайбол – давній освіжаючий міцний напій, основою якого є лимонад, содова або мінеральна вода, натуральний напій (горілка, коньяк, віскі) і сухі вина.

Харчовий желатин – продукт, отриманий виварюванням тваринної сполучної тканини, кісток, який прояснюють, висушують, подрібнюють.

Харчо – особливий вид гострого супу; готується, головним чином, з жирної яловичини, а також з баранини, курки та без м'яса.

Хачапурі – рід ватрушок із начинкою із сиру.

Хаші – суп приготований з трібухи та часнику (грузинська кухня).

Хашлама – шматки вареної яловичини або баранини, що подаються переважно в холодному вигляді.

Хеш – страва, приготовлена з порізані картоплі та інших овочів.

Хілашас – дрібні шматочки відвареного м'яса, підсмажені з помідорами, цибулею та перцем.

Хіме – бурятська ковбаса із яловичини. Приготується з рубаного фаршу, до якого входить м'ясо, яловичий жир, цибуля, трохи борошна та води, які додаються до фаршу для його зв'язку. Соліться і перчяться довільно. Відварюється у підсоленій воді та вживається переважно як м'ясна гаряча страва. Начиняють хіме лише у товсті кишки трохи більше 10–15 див.

Хінкалі – особливо приготовані пельмені; подаються у гарячому вигляді без жодних приправ.

Хлібна одиниця – для порівняння за стандарт взято не глюкозу (див. глікемічний індекс), а білий хліб.

Хойсін (Хуансін) – китайський соус, приготують на основі хуацзе перцю. Його можна замінити сумішшю запашного перцю горошком і чорного перцю.

Хот-дог – ще одна традиційна американська вулична їжа – сосиска, прокладена між двома половинками булочки або запечена у тісті.

Хрін – пряна рослина, корінь якої використовується як приправа до рибних та м'ясних відварених страв, а листя – у соління огірків та помідорів.

Художній стиль – стійка єдність образної системи і виразних засобів, що характеризує художнє своєрідність: великої художньої епохи; або окремого художнього напрямку; або манери окремого художника.

Хурунга (хурунге) – бурятський напій кисломолочного бродіння, що нагадує кумис, але готується з пахти, що залишилася від збивання в олію коров'ячого молока. Хурунгу заквашують, як і всі подібні кисломолочні продукти, грибками старої хурунги, а за їх відсутності – заквашують пахту за допомогою житнього зерна (1 кг у полотняному мішечку), поміщеного у відро пахти на тиждень, до її скисання. Хурунга має дуже кислий смак тому її п'ють, додаючи вершки.

Хушур (бурятск.) – рід круглих, як маленькі ватрушки, але закритих пиріжків з фаршем із баранини та цибулі, обсмажених у фритюрі.

Ц

Цацикі – грецький соус. Готується з йогурту, тертого огірка, часнику та м'яти. Або із суміші сиру зі сметаною, огірка та часнику.

Цедра – зовнішня тонка кольорова шкірка плодів цитрусових рослин, очищена від білого, пухкого шару, що підстилає її (верхній шар лимонної або апельсинової кірки).

Целюлоза мікрокристалічна – штучно отримана целюлоза, застосовується в якості харчових волокон, здатних посилювати функціональну активність кишечника, виводити з організму продукти обміну і токсичні речовини, підтримувати склад мікрофлори товстого кишечника.

Цикорій – порошок з коріння цієї рослини використовується як заміник кави та добавка до кавових напоїв. Листя використовується для салату.

Цибуля фри – цибуля, нарізана кільцями і обсмажена в жирі.

Цибуля шалот – дрібна цибуля (утворює складні цибулини).

Цизелювати – практично те ж саме, що і карбування, але стосується риби.

Цілісність інформації – гарантія існування інформації в початковому вигляді.

Цілісність композиції характеризує: раціональність використання композиційного рішення об'єкта, узгодженість і відповідність його форми (масштабність, пропорційність, ритмічність і тому подібні характеристики).

Цілісність композиції включає: з'ясування логіки побудови форми товару згідно з його призначенням (організованість об'ємно–просторової структури); виявлення у формі товару його реальної структури і закономірностей конструктивного рішення; забезпечення виразності форми з допомогою нюансування її частин і цілого (пластичність); характерність обриси форми об'єкта в цілому і деталях, а також елементів знакової інформації; взаємозв'язок і поєднання кольорів (колірний колорит).

Цілі в сфері якості (quality objectives) – те, чого прагнуть, або до чого прямують у сфері якості. Підприємство може переслідувати такі цілі, як розширення цільового ринку, виведення на ринок нової продукції і т.д.

Цімес – блюдо єврейської кухні.

Цзамба – підсмажене ячмінне борошно у народів Тибету. Вживається у вигляді юшка або з чаєм.

Цукати – це проварені в цукровому сиропі плоди, підсушені і посипані цукром.

Ч

Час відновлення – це тривалість відновлення працездатного стану.

Чана масала – традиційна індійська суміш спецій, використовується для страв з бобових.

Чанати – традиційні індійські млинці із борошна нижчого гатунку.

Чак-чак – кондитерський виріб татарської та башкирської кухні. Чак-чак є дрібними, як кедрові горіхи, шматочками здобного прісного тіста на воді, спочатку спечені, як печиво в духовці, а потім зварені в цукрі або іноді в меді.

Чанах – грузинський сир.

Чабер – запашна трав'яна рослина, містить ароматичну олію. Молодий чабер (до або на початку цвітіння) вживається в кулінарії як дуже сильна та приємна прянощі, головним чином для засолювання овочів. Чабер є в'язким, сечогінним та потогінним засобом. Його сушать, додають у всі страви.

Чанахт – грузинська страва з баранини з овочами.

Чайот – мексиканський огірок, плоди якого використовують для приготування салатів, а також їх можна фарширувати з рисом та м'ясом. Молоді проростки використовують як шаржу – відварюють у підсоленій воді.

Чанахі – баранина з приправою, виготовлена в глиняному посуді.

Чахохбілі – назва страви, приготована зі шматка м'яса або птиці, підсмаженої з цибулею.

Чатні – індійська кисло-солодка фруктовো-овочева приправа.

Чеддер – твердий англійський сир з коров'ячого молока. Німецький еквівалент сиру Честер. Можна замінити будь-яким твердим сиром.

Чермула (Chermula) – це соус або маринад, суміш прянощів, який зазвичай використовують в рибних стравах в Марокко, Тунісі та Алжирі.

Чили – пекучий перець, що росте в Південній Америці. Підходить для гострих страв, соусів.

Чабатта – італійський хліб. Виготовляють його з пшеничного борошна (в Італії використовують сорт «Molino Pasini») на дріжджах. У перекладі з італійської означає «тапочки» («килиміві тапочки»).

Чіпси – являють собою закуску з тонких скибочок картоплі або інших овочів або фруктів, обсмажений у фритюрі. Подають таку закуску до пива або з соусом. Чіпси можна їсти і як самостійну страву.

Чіпполата – сосиски із цибулею.

Чорізо – це традиційні іспанські ковбаски, які є популярними в усьому світі завдяки своєму пікантному смаку та апетитному аромату.

Чоги – овочева закуска з печеного буряка, зеленої цибулі та відвару сушеного кизилу (грузинська страва).

Чоловіки – буженина; свинина та свинячі ніжки особливого приготування.

Чумар – галушки з суміші яєць, бульйону, борошна (татарська страва).

Ш

Шарлотка (франц.) – різновид пирога із яблук, з сухарями, шматочками бісквіту, запеченого шарами.

Шампіньйон – гриб.

Шаблі – французьке біле, добре витримане вино.

Шарбін – бурятські коржики з баранячим фаршем, аналогічні татарським біляшам.

Шарлотт – олійний основний крем на молоці та яйцях.

Шафран – прянощі.

Шампура – рожен, прут для смаження м'яса та інших продуктів над вогнем.

Шаньгі – пироги, схожі на ватрушки, де замість сиру використовують «намазку» з картоплі, сиру та ін.

Шведський стіл – система обслуговування, за якого відвідувачі самі беруть страву.

Шведська страва – подача різних закусок на одному блюді.

Шейкер – інструмент для приготування і збивання коктейлів.

Шеррі – чарка для напоїв, ємністю 100–150 мл.

Широта асортименту – чисельність набору товарів, виділених за певною груповою ознакою і представлених у вигляді класифікаційної угруповання.

Шинкувати – нарізати, подрібнити продукт так, щоб шматочки були одного розміру, форми та ваги.

Ши-нуа – конічне металеве сито для проціджування та протирання.

Шкіра – зовнішній покрив тіла(овочів, фруктів, ягід, продуктів, тварин).

Шніцель – порційний шматок м'якоті, приготований зі спиною, лопаткової або кульшової частини м'ясної туші.

Шоколад – десерт.

Шофруа (дослівно «холодне–гаряче») – закуска під соусом шофруа (червоний чи білий соус із желатином). Філе дичини фаршироване шофруа.

Шніг – поварське найменування підшкірного свинячого сала, що використовується для різних кулінарних цілей і головним чином для шпигування.

Штрихове кодування – технологія автоматичної ідентифікації та збору даних, заснована на наданні інформації за певними правилами у вигляді надрукованих формалізованих комбінацій елементів встановленої форми, розміру, кольору, відбивної здатності і орієнтації для подальшого оптичного зчитування і перетворення у форму, необхідну для її автоматичного введення в обчислювальну машину.

Штрейзель – великі борошнисто–олійні солодкі крихти для посипання тіста перед випіканням.

Штрудель або струдель – національне блюдо австрійців: своєрідний рулет із тонко розкоченого тіста, замішаного на воді, муці та яйцях з додаванням олії для м'якості. Тесту дають відлежати і розкочують до товщини паперу.

Шутер – чарка для напоїв ємністю 100–120 мл.

Шурбо – м'ясний суп у таджиків.

Щ

Щавель – салатний овоч.

Ю

Юшка – рідка рибна страва, без круп і овочів (крім цибулі та картоплі).

Я

Явний дефект – дефект, для виявлення якого в нормативній документації, обов'язкової для даного виду контролю, не передбачені відповідні правила, методи та засоби.

Якість – сукупність властивостей і характеристик продукції або послуг, які надають продукції або послугам здатності задовольняти обумовлені або передбачені потреби людства.

Якість продукції – сукупність властивостей і характеристик продукції (послуг), які надають продукції або послугам здатність задовольняти встановлені і передбачені потреби.

Якість виготовлення (експлуатації) – сукупність властивостей процесу виготовлення продукції, від яких залежить відповідність процесу і його результатів установленим вимогам.

Якісні втрати – втрати, зумовлені мікробіологічними, біологічними, біохімічними, хімічними, фізичними і фізико–хімічними процесами.

Якість харчових продуктів – сукупність властивостей, що відображають здатність продукту забезпечувати потреби організму людини у харчових речовинах, органолептичні характеристики продукту, безпечність його для здоров'я споживачів, надійність відносно стабільності складу та збереження споживних властивостей.

Якість товару – це сукупність споживчих властивостей товару.

Янчміш – кондитерський виріб з горіхів, родзинок.

Ястик – тонка, прозора плівка–оболонка, в якій знаходиться ікра лососевих та осетрових риб.

Список використаної літератури

1. Доцяк В.С. Українська кухня. Львів: Оріяна-Нова, 1998.
2. Словник загальноповживаної лексики / Шкільна бібліотека. 2009. № 2. С. 93-107.
3. <http://sz.lviv.ua/>
4. Сергієнко Є.В. Мова і професія: навчальний посібник з професійної лексики. Нове видання, 2011. С. 35.
5. <http://tokio.rv.ua/>
6. <http://sum.in.ua/>
7. <http://nechet.licey58.zp.ua/about-us/slovník-kulnarnih-termnv/>
8. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Київ Фірма ІНКІОС. Центр навчальної літератури, 2007.
9. Косовенко М.С., Смірнова Ж.М., Старовойт Л.Я. Технологія приготування їжі. Факт. Київ, 2003.
10. Жадан Л.В., Жадан В.П. Словник професійної лексики. Тернопіль: Навчальна книга - Богдан, 2014. 400 с.

Віддруковано в навчально-методичному відділі
Херсонського державного аграрно-економічного університету.
73000, Україна, м. Херсон, вул. Стрітенська, 23.