

ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

Αλάτισμα: η προσθήκη αλατιού σε ένα τρόφιμο με σκοπό τη συντήρηση ή την ανάπτυξη των οργανοληπτικών χαρακτήρων του.

Αμαύρωση: η δημιουργία έγχρωμων ενώσεων στα τρόφιμα, που οφείλεται σε χημικές αντιδράσεις μεταξύ των συστατικών, σε ενζυματική δράση, σε οξείδωση και σε θέρμανση του σε υψηλή θερμοκρασία.

Αμινοξέα: οργανικές ενώσεις, συστατικά των πρωτεϊνών.

Ανάλυση επικινδυνότητας σε κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP): σύστημα προληπτικού ελέγχου της ασφάλειας των τροφίμων.

Αντίδραση Maillard: η αντίδραση μεταξύ αναγωγικών σακχάρων και αμινών με την οποία σχηματίζεται το χαρακτηριστικό χρώμα και άρωμα σε ορισμένα έτοιμα τρόφιμα.

Αποστείρωση: θερμική επεξεργασία ενός τροφίμου, που έχει σαν σκοπό την καταστροφή όλων των μικροοργανισμών, των ενζύμων και σπορίων τους.

Αποχρωματισμός: η απομάκρυνση χρωστικών από ένα τρόφιμο.

Αρχή συνεχούς προώθησης: η μονόδρομη ροή κατά την παραγωγική διαδικασία από τα ωμά στα έτοιμα τρόφιμα, για την αποφυγή επιμολύνσεων στις βιομηχανίες τροφίμων.

Αρχική σάλτσα: η βασική σάλτσα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή άλλων σαλτσών.

Ασηπτική συσκευασία: η ξεχωριστή αποστείρωση τροφίμου και περιέκτη και η συσκευασία του τροφίμου στον περιέκτη σε αποστειρωμένο περιβάλλον.

Βακτήρια: μικροοργανισμοί που αναπτύσσονται στα τρόφιμα και είναι υπεύθυνοι για αλλοιώσεις ή για τροφοδηλητηριάσεις, ενώ άλλοι είναι ωφέλιμοι (π.χ. παρασκευή γιαουρτιού, ψωμιού, κρασιού).

Βότανα: τα μέρη ορισμένων φυτών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ροφημάτων ή για τις αρωματικές και φαρμακευτικές ιδιότητες τους.

Βοτουλισμός: δηλητηρίαση (τοξίνωση) που οφείλεται σε τοξίνη του κλωστρίδιου της αλλαντίασης (*Clostridium botulinum*).

Γαλακτικά βακτήρια: μικροοργανισμοί μεγάλης σημασίας για τα τρόφιμα, που μετατρέπουν τα σάκχαρα σε γαλακτικό οξύ (γαλακτική ζύμωση) και χρησιμοποιούνται στην παρασκευή γιαούρτης, τουρσιών κ.ά.

Γαλακτικό οξύ: οργανικό οξύ διαδεδομένο στο ζωικό βασίλειο. Παράγεται κατά την αναερόβια γλυκόλυση στους μυς των ζώων και από τα γαλακτικά βακτήρια και κατά τη γαλακτική ζύμωση στα τρόφιμα.

Γκλασάρισμα: επικάλυψη με την οποία η επιφάνεια των τροφίμων γίνεται λεία και γυαλιστερή.

Δείκτης στερεών λιπαρών: μετράει το ποσοστό των στερεών λιπαρών τριγλυκεριδίων σε μια ορισμένη θερμοκρασία.

Δεξτρόζη: μια άλλη ονομασία για τη γλυκόζη.

Διαθλασίμετρο: όργανο για τον προσδιορισμό των διαλυτών στερεών στα τρόφιμα με τη μέτρηση του δείκτη διάθλασης.

Διαλυτά στερεά: οι διαλυμένες οργανικές ουσίες μικρού μοριακού βάρους, κυρίως σάκχαρα. Έχουν μεγάλη σημασία για την τιμή της ενεργότητας του νερού.

Διάσταση οξέως: η ιδιότητα των οξέων να ελευθερώνουν από το μόριο τους ιόντα υδρογόνου. Έχει μεγάλη σημασία για τη μικροβιακή δράση και την τιμή του pH.

Ενδοσπόρια: τα σπόρια βακτηρίων με μεγάλη ανθεκτικότητα, που δεν καταστρέφονται με ήπιες επεξεργασίες (π.χ. παστερίωση).

Ενεργός οξύτητα ή pH (πεχά): ο αρνητικός δεκαδικός λογάριθμος της συγκέντρωσης των ιόντων του υδρογόνου, που κυμαίνεται από 0 έως 14. Τιμές κάτω από 4.6 χαρακτηρίζουν τα όξινα τρόφιμα.

Ενεργότητα νερού: δείκτης με τιμές από 0 έως 1, που δείχνει πόσο δεσμευμένο είναι το νερό στο τρόφιμο. Σχετίζεται με τη δυνατότητα ανάπτυξης μικροοργανισμών.

Ενζυματικές αντιδράσεις: οι αντιδράσεις που γίνονται με τη βοήθεια των ενζύμων.

Εντεροβακτήρια: μικροοργανισμοί που χρησιμοποιούνται ως δείκτης της υγιεινής ενός τροφίμου.

Εξουδετέρωση: η αντίδραση ενός οξέως με μια βάση (αλκαλική ουσία).

Επικίνδυνη ζώνη τροφίμων: αναφέρεται στη θερμοκρασία από 7° C έως 60° C στην οποία αναπτύσσονται τα βακτήρια με μεγάλη ταχύτητα.

Ευφραντικά: προϊόντα χωρίς θρεπτική σημασία, που, όταν καταποθούν, διεγείρουν το κεντρικό νευρικό σύστημα.

Ζελατινοποίηση: η μη αντιστρεπτή διαδικασία κατά την οποία οι αμυ-

λόκοκκοι απορροφούν νερό και διογκώνονται.

Ζελοποίηση: η πήξη ενός τροφίμου με τη χρήση πηκτίνης ή άλλων πηκτωματοποιητών.

Ζεμάτισμα: η εμφάνιση των λαχανικών σε βραστό νερό για την καταστροφή των ενζύμων.

Ζύμες: μικροοργανισμοί που αναπτύσσονται σε τρόφιμα κυρίως με τη ζύμωση των σακχάρων τους.

Ζύμωση: η μετατροπή των σακχάρων σε άλλες οργανικές ενώσεις με τη βοήθεια των μικροοργανισμών (ζύμες, βακτήρια).

Θείωση: η προσθήκη διοξειδίου του θείου σε ένα προϊόν ή τρόφιμο.

Θερμό σπάσιμο (hot break): το σπάσιμο των καρπών της ντομάτας στους 90-95° C, για να μη δράσουν τα πηκτινολυτικά ένζυμα. Εφαρμόζεται για την παραγωγή ντοματοπολτού, κατάλληλου για σάλτσα ντομάτας.

Θιξοτροπία: η μετατροπή ενός πηγματος σε υγρό με μηχανική ανατάραξη.

Ιξώδες: το μέτρο της ρευστότητας ενός υγρού, δηλαδή αν το τρόφιμο είναι παχύρρευστο (π.χ. μέλι) ή όχι (π.χ. χυμοί).

Ισοδύναμα δεξτρόζης: είναι δείκτης που χρησιμοποιείται στα αμυλοσιρόπια (σιρόπια γλυκόζης) και δείχνει το ποσοστό της υδρόλυσης του αμύλου σε γλυκόζη (δεξτρόζη).

Κατάλυση: είναι η ιδιότητα ορισμένων ενζύμων, ενώσεων ή στοιχείων να καθιστούν δυνατές τις αντιδράσεις, που πραγματοποιούνται στα τρόφιμα και άλλα συστήματα.

Καταλύτες: τα ένζυμα, οι ενώσεις ή στοιχεία που συμμετέχουν στις αντιδράσεις στα τρόφιμα.

Κατάψυξη: η συντήρηση και η αποθήκευση του τροφίμου σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες συνήθως στους -18° C.

Κολλοειδή: διαλύματα με μεγάλο ιξώδες, επειδή οι διαλυμένες ουσίες σ' αυτά έχουν μεγάλο μέγεθος (π.χ. πρωτεΐνες, πολυμερή σακχάρων).

Κρυογενές: υγρό που χρησιμοποιείται για την κατάψυξη των τροφίμων.

Κρυστάλλωση: η δημιουργία κρυστάλλων από τα διαλυτά συστατικά που βρίσκονται σε ένα τρόφιμο.

Λιποδιαλυτές χρωστικές: χρωστικές που είναι διαλυτές σε λιπαρές ουσίες.

Μαγιονέζα: ημίρρευστη κρύα σάλτσα, που χρησιμοποιείται για γαρνίρισμα και περιέχει λάδι και ξίδι και γαλακτωματοποιείται με κρόκο αυγού ή καθαρές λεκιθίνες.

Μαρινάρισμα: η εμφάνιση ενός τροφίμου σε αρτυματικές υλές.

Μαρέγκα: αφρός που παρασκευάζεται από χτύπημα του ασπραδιού του αυγού και ζάχαρη.

Μετουσίωση: η μη αντιστρεπτή αλλαγή της δομής μιας πρωτεΐνης με την επίδραση της θερμότητας ή άλλων παραγόντων.

Μικροβιακό φορτίο: ο αριθμός των μικροοργανισμών που βρίσκονται στο τρόφιμο.

Μπαγιάτεμα: η αλλαγή στη δομή και το άρωμα των προϊόντων αρτοποιίας, λόγω της απώλειας υγρασίας από τους αμυλόκοκκους (αναδιάταξη αμύλου).

Ξήρανση: η απομάκρυνση του νερού από ένα τρόφιμο.

Ομογενοποιημένο γάλα: γάλα στο οποίο δε σχηματίζεται κρέμα (κορυφή).

Ομογενοποίηση: η δημιουργία μιας ομοιόμορφης δομής σε όλη τη μάζα ενός τροφίμου, που αποτελείται από διαφορετικά συστατικά με έντονη μηχανική ανάδευση.

Οξειδωση: είναι η διαδικασία αλλοίωσης των συστατικών των τροφίμων παρουσία οξυγόνου λόγω της αντίδρασης τους με αυτό.

Οξικά βακτήρια: βακτήρια υπεύθυνα για την οξική ζύμωση (οξειδωτική ζύμωση ζαχάρων με παραγωγή οξικού οξέως και άλλων προϊόντων).

Όξινη κατάλυση: η διευκόλυνση μιας αντίδρασης με την παρουσία οξέων. Είναι σημαντική στις μαρμελάδες γι' αυτό το κιτρικό οξύ προστίθεται στο τέλος.

Οξύτητα: φανερώνει τη ποσότητα των οξέων σε ένα τρόφιμο. Έχει μεγάλη σημασία στη συντήρηση και στην επεξεργασία του τροφίμου.

Οργανοληπτικές ιδιότητες: οι ιδιότητες που είναι αντιληπτές με τα αισθητήρια όργανα του ανθρώπινου οργανισμού.

Παθογόνοι μικροοργανισμοί: οι μικροοργανισμοί που όταν μολύνουν τον άνθρωπο, προκαλούν ασθένεια.

Πανάρισμα: η επικάλυψη ενός τροφίμου με τριμμένη φρυγανιά.

Παστερίωση: ήπια θερμική επεξεργασία για την καταστροφή των παθογόνων μικροοργανισμών.

Πηκτινολυτικά ένζυμα: τα ένζυμα που είναι υπεύθυνα για την αποδόμηση των πηκτινών. Η παρουσία τους στη παραγωγή τροφίμων είναι άλλες φορές επιθυμητή και άλλες όχι.

Πολυμερείς ενώσεις: ενώσεις που σχηματίζονται με την επανάληψη μιας απλής ένωσης που λέγεται μονομερές ή βασική μονάδα (το άμυλο από τη γλυκόζη).

Πτητική οξύτητα: η οξύτητα που οφείλεται στην παρουσία πτητικών οξέων π.χ. οξικού οξέως.

Πυκνόμετρο: όργανο για τη μέτρηση της πυκνότητας ενός υγρού με

την εμβάπτιση του στο τρόφιμο.

Σαλμονέλα: μικροοργανισμός που προκαλεί τροφοδηλητηριάσεις.

Σταφυλόκοκκος: μικροοργανισμός υπεύθυνος για τη παραγωγή τοξίνης που προκαλεί τροφική δηλητηρίαση.

Σύγγλινο: (συν+γλίνα = χοιρινό λίπος), είδος παραδοσιακού παστού χοιρινού κρέατος που παρασκευάζεται στη Μάνη.

Συμπύκνωση: η απομάκρυνση μιας ποσότητας νερού από ένα τρόφιμο.

Συναίρεση: η αλλαγή δομής του πλέγματος μιας πηκτής με αποτέλεσμα την απομάκρυνση νερού από αυτήν (π.χ. μαρμελάδα). Συνήθως οφείλεται στην υψηλή οξύτητα.

Συσκευασία υπό κενό: η συσκευασία του τροφίμου απουσία αέρα ή άλλων αερίων κατά τη συσκευασία. Παίζει μεγάλο ρόλο στη επιμήκυνση του χρόνου συντήρησης των τροφίμων.

Σφολιάτα: ζύμη στην οποία λίπος ενσωματώνεται στη ζύμη σε πολλές στρώσεις με αλεπάλληλο άνοιγμα και δίπλωμα.

Τάγγιση: η οξειδωση των λιπαρών ουσιών με αποτέλεσμα την υποβάθμιση του τροφίμου.

Τανίνες: ουσίες υπεύθυνες για τη στυφή γεύση των φρούτων.

Τοξινώσεις: δηλητηριάσεις που οφείλονται σε τοξίνες που παράγονται στα τρόφιμα.

Τροποποιημένη ατμόσφαιρα: η ατμόσφαιρα που δημιουργείται στη συσκευασία των τροφίμων με διάφορα αέρια.

Υδατοδιαλυτές χρωστικές: οι χρωστικές που είναι διαλυτές σε νερό.

Υδροκολλοειδή: ουσίες ή ενώσεις που σχηματίζουν κολλοειδή διαλύματα με το νερό.

Φούσκωμα: (διόγκωση) η παραγωγή και η ενσωμάτωση αερίων σε αρτοποιήματα για αύξηση του όγκου και δημιουργία κατάλληλης υφής και μορφής.

Φυγοκέντρωση: μια μέθοδος διαχωρισμού, που στηρίζεται στη φυγόκεντρο δύναμη.

Φωτοοξειδωση: η οξειδωση που γίνεται με την επίδραση του φωτός.

Ψευδομονάδες: αερόβιοι ανεπιθύμητοι (αλλοιογόνοι) μικροοργανισμοί υπεύθυνοι για την αλλοίωση πρωτεϊνούχων τροφίμων.

Ωρίμανση: η απόκτηση επιθυμητών ιδιοτήτων ενός τροφίμου με την αποθήκευση.

Ωσμόφιλες ζύμες: οι ζύμες που αναπτύσσονται σε διαλύματα με μικρή τιμή ενεργότητας νερού, a_w (π.χ. τρόφιμα με μεγάλη πυκνότητα σακχάρων).