

مسرد هجائي للمصطلحات

أولاً: عربي أنجليزي

أ

Offals(components of meat animals apart from meat ,they include liver, spleen, heart, lungs, intestine, rumen, skin, feet and etc...) وهي الأحشاء (الفضلات، السقط،، وهي مكونات الذبيحة من غير اللحم مثل الجلد والأرجل والكبد والقلب والطحال والبنكرياس والأمعاء والكرش الخ...)

Flora الأحياء الدقيقة المتواجدة طبيعياً

Flat sour organisms الأحياء الدقيقة المسببة للأحماض المستوي

Argon(gas that can be useful in modified atmosphere packaging) الأرجون (غاز قد أو يمكن أن يستخدم في التعبئة والتغليف في بيئة او مناخ معدل)

Arcton (fully chlorinated and fluorinated hydrocarbons with trade name Arcton used as refrigerant) الأركتون (اسم تجاري للهيدروكربون الكلور والمفلور بالكامل والمستخدم كغاز تبريد)

Erythrosine	الإريثروسين) من الالوان المستخدمة سابقاً في انتاج منتجات تشبه لحوم اللانشون، في دول الاتحاد الأوروبي غير مسموح باستخدامها في هذه المنتجات في الوقت الحاضر)
Use-by date	استخدم قبل نهاية تاريخ (الانتهاء)
Relaxation of dough	استقرار، راحة العجين (أي بعد عمليات الفرد والمط أو ما يعرف «بالشغل» working)
Steak tartare	ستيك التارتاري (من اللحوم غير المطبوخة طبخاً تاماً و المقدمة فوراً بعد التقطيع قبل أن تتعرض للتلوث)
Elastin	إلاستين (من الالياف الموجودة في اللحم بنسبة بسيطة ولا يتسبب في خشونة اللحم)
Scotch egg	البيض الاسكتلندي (طبق من البيض المقلي في لحوم نقانق أو غلاف مماثل مع غطاء من فتات الخبز أو المخيض)
Scotch pie	الفطائر الاسكتلندية) تتكون من لحم، الخ...، مع مرق الجريفي في عجين مغلي (boiled paste)

Premature Browning

الاسمرار غير المكتمل (ظاهرة تلاحظ أحيانا على منتجات اللحوم المفرومة مثل الهامبرجرات عندما تطبخ . وقد يظهر اللحم بلون بني عندما يطبخ على درجات حرارة منخفضة تصل إلى ٥٥°م (١٣١°ف). وتحدث الظاهرة بسبب استخدام اللحم الطازج في المنتج وطبخه خلال فقط ساعات قلائل من التتاج واللحم مازال في حالة أكسدة أو قد تعرض للاكسجين ؛ وإذ تكون نسبة كبيرة من صبغته في شكل اوكسيميوجلوبين

Blackening of cooked egg

اسوداد البيض المطبوخ (يفرز الهيدروجين سلفايد H_2S من بروتين بياض البيض عند طبخه . ويوجد تركيز عالي الحديد في مح البيض . و تتكون طبقة سوداء من سلفايد الحديد FeS iron sulphide في الحافة . و لا ضرر من هذا و لكن تشكل مظهرا غير مقبول

Bovine spongiform encephalopathy (BSE) إعتلال الدماغ الأسفنجي البقري (مرض جنون البقر)

Batter coating

أغطية المخيض

Oxymyoglobin

الأوكسيميوجلوبين (صبغة اللحم بعد التعرض للاكسجين)

Allura Red

الألورا الحمراء (لون أحمر مسموح به في الأغذية)

Amaranth

الأمارانث (لون يضاف لللانشون ليعطي منتج مشابه في خواصه لللانشون المصنع بالنيتريت)

Andouillette

الأندونيليتي طريقة تقليدية لاستخدام بطون وامعاء الخنزير، قد توجد اختلافات واسعة في الوصفات، الطبخ والتقديم، ولكن أساساً خليط من البطون (٣٣-٤٥٪ من البطون حسب التوافر) وتفرم أو تهرس الامعاء بطبخ مسبق أو بدون ذلك، ثم تطبخ في الماء حتى تصبح طرية (عادة لمدة اربع ساعات على ٩٠°م، ١٩٤°ف)

ب

Bath chaps

الباث شابس منتجات تصنع بغلي بقايا التقطيع عالية محتوى الانسجة الضامة قليلة الدهن والعظام الغضاريف و الجلد وبعض الاحشاء كلحم الرأس الاذنين و الأقدام الخ..... و تصنع بصفة اساسية من خدود الخنازير منزوعة العظام

Starter culture

البادئات هي المزارع البكتيرية الصناعية التي تستخدم لصنع السجق المخمر

Brat

البرات خليط اللحم الأحمر- الماء -الملح-
و الدهن المهروس هرسا ناعما يعرف
بالانجليزية بالبرات Brat(بالرغم من أن
الكلمة الالمانية الاصل "البراتوورست
Bratwurst" ترمز ل و تعني عملية
التحميص أو الشي وليس للهرس

Bratwurst

البراتوورست الكلمة الالمانية الاصل
«البراتوورست Bratwurst» ترمز لعملية
تحميص أو شي خليط اللحم الأحمر- الماء
-الملح- و الدهن المهروس هرسا ناعما و
ليس هرسه

Brawn

البراون اسم مرادف للبات شابس انظر
البات شابس

BEFFE(Bindesgewebeeiweiss-frei-Fle-
ischeiweiss=connective-tissue-protein-
free-meat-protein

بروتين اللحم الخالي من بروتين النسيج
الضام ؛ عامل يستخدم في المانيا لحساب
محتوي بروتينات العضلات منفصلا من
النسيج الضام

Prosciutto

البروسيو توهام الخام من منتجات الخنزير
الإيطالية والذي عادة يقدد مجففا

Bruhwurst

البروهورست من منتجات السجق المستحلبة
الألمانية

Pasteurization

البسترة (المعاملة الحرارية للقضاء على الأحياء الدقيقة الضارة الممرضة وبعض المفسدات) وتنقسم إلى بسترة بطيئة لمدة ٣٠ دقيقة على درجة حرارة ٦٣°م (الحرارة المنخفضة لوقت طويل) وبسترة سريعة لمدة ١٥ ثانية على درجة حرارة ٧٣°م (الحرارة العالية ولوقت قصير)

QUID labeling

بطاقات الكويد (الكويد كلمة ترمز إلى توجيه الاتحاد الأوروبي للاستدلال على الكمية (the EC Quantity Indication Directive))

Pluck

البلك، المعلق (القصبة الهوائية الرئة + القلب + الطحال)

Pemmican

البيميكان، من اللحوم المجففة

ت

Glycolysis

التحلل اللاهوائي للجلايكوجين

Roasting

التحميص

Massaging, tumbling

التدليك ، التمسيع

Braising

التدسيس (طبخ مرق)

Linking, of sausages	تربيط السجق
Least-cost formulation	التركيبة أو الصياغة الأقل كلفة (لمكونات منتجات السجق مثلاً)
Lipolytic rancidity	الترنخ بسبب تحلل الدهون
Self-basting (poultry)	التشريب الذاتي للدواجن
Forming, of burgers	تشكيل البرجر
Controlled atmosphere packaging	التعبئة في جو متحكم فيه
Marbling	التعريق ، المرمية، أي الدهون داخل نسيج اللحم وتظهر كالمرمر
Aseptic canning	التعليب في بيئة معقمة
Enrobing	التغطية ، التلبس (تتم بأغطية المخيض السائلة لمنتجات اللحوم قبل كسوتها بفتات الخبز)
Vacuum packaging	التغليف المفرغ (المخلخل)
Active packaging	التغليف النشط
Gas packaging	التغليف في جو من الغاز
Modified atmosphere packaging	التغليف في جو معدل
Post-mortem changes	تغيرات ما بعد الذبح
Browning reactions	تفاعلات الاسمرار
Charring	التفحم

Curing,	التقديد (المعالجة)
Dry-curing	التقديد الجاف
Slice curing	تقديد الشرائح
Injection curing	التقديد بالحقن
Immersion curing	التقديد بالغمر
Block curing	التقديد في القوالب (في كتل)
Iridescence	التقرح اللوني
Creaming	تقشد
Flaking, flakers	التقطيع إلى رقائق، قطاعات الفلاكيترات
Slicing	تقطيع في شرائح
Strip cutting	التقطيع في شكل أشرطة
Tumbling	التقليب، التدليك
Hurdle technology	تقنية التعويق (العقبات)
Condensation	التكثيف (تكثيف البخار فوق منتجات اللحم مثل فطائر اللحم والذي يساعد على نمو الأعفان)
Frosting in cold stores	تكون الثلج في مخازن التبريد
Matrix formation in pastry	تكوين شبكة أو نسيج في المعجنات
Cross contamination	التلوث الخلطي
Thermal conductivity	التوصيل الحراري

Thaw rigor	تيسيس التسييح
Rigor mortis	التيسيس الرمي

ج

Jagdwurst	جاجدورست نوع من أنواع السجق المستحلب
Jambon de Paris	جامبون دي باريس نوع من الهام
Runners	الجراري
Hide	جلد حيوان
Skin	جلد
Chicken skin	جلد الدجاج
Jelly, in pies	الجلي في الفطائر
BMM-A (British Meat Manufacturers Association)	جمعية مصنعي اللحوم البريطانية
Lufft instrument	جهاز اللوفت
Hollymatic patty former	جهاز الهالوماتيك لتشكيل أقراص اللحم
Jerky	الجيركي (لحم متبل ومجفف)
packaging Gelatin	جيلاتين التغليف

ح

Electrical stimulation	الحث الكهربائي ويستخدم لتطرية اللحوم
------------------------	--------------------------------------

HTST (high temperature short time)	الحرارة العالية والوقت القصير (بسترة)
Latent heat	الحرارة الكامنة (تتزع عندما يتحول الماء لثلج والعكس)
Freezer burn	حروق التجميد، لسعة التجميد وهي بقع مدورة صغيرة بيضاء أو رمادية تحدث نتيجة تسامي الثلج من السطوح غير المحمية للحوم ومنتجاتها المجمدة
Stuffing with meat of poultry	الحشو (الملء) بلحم الدواجن
Fillings, of pies	حشو الفطائر
Preservation by curing	الحفظ بالتقديد
Stitching, of brines	حقن، المحاليل الملحية
Arterial injection, artery pumping	الحقن الشرياني، الضخ الشرياني
Multi-needle injection	الحقن متعدد الأبر

٨

Baking, of pies	خبز، الفطائر
Baking, of meat	خبز، اللحم (طهي اللحم في الفرن، محاكاة الخبز)
Cooking-out of sausages	خروج محتويات السجق بالطبخ
Microbiological specifications	الخصائص الميكروبيولوجية

Sequestering agents الخلب، عوامل أو مواد الخلب

Boar, Boar taint الخنزير ، لطخه نتانة ذكر الخنزير

أ

Minimum botulinum cook الدرجة الأدنى لطبخ البوتشيلينم

Flare fat دهن البوق

Cod fat دهن الكود

Caul fat دهن برقع الجنين

Rendered fats الدهون المستخلصة

Rounds الدوائر (قطعيات الفخذ العرضية ذات الشكل المدور نسبيا)

Dauerwurst داويوورست) من منتجات السجق المخمرة الجافة الألمانية)

ب

Aroma الرائحة

Fat binding ربط الدهن

Roxanthin روكسانثين (لون معدل من

الكائنات كسانثين لم يعد مصرح به كمضاف في المملكة المتحدة)

Rosette (sausage) الروسيتي (سجق مخمر مجفف فرنسي)

Turkey	الرومي (نوع من الدواجن)
Ronoxan D20	الرونوكسان دي ٢٠ عامل اختزال يضاف بمستوى ٠,٥-١٪ لمنع تكون البقع البيضاء على سطوح السجق
Rohwrust	روورست (أنواع السجق المخمر المجفف الألماني)
Rissoles	الريسولات (أطباق)
ز	
Zervelat	الزيرفيلات (من النقانق الألمانية المخمرة والمجففة)
س	
Sarcina	ساركينا (بكتيريا تسبب تلوناً أحمرًا للحوم المغلقة)
Savoury duck	بط السافوري (محتواه مشابه لمحتوى السافيلوي و يصنع في شكل كرات ٢٠- ٣٠ جرام و إما يحمص أو يطبخ في مرق الجريفي)

Saveloy	السافيلوي أو البلوني (من المنتجات المصنوعة من بقايا التقطيع وبعض الأحشاء يتميز بمحتوي منخفض من اللحم و ربما كثير من مكونات الأحشاء ، يتم حشوه في الأغلفة في شكل سجق)
Salometer	السالوميتر (مقياس التركيز الملحي)
Braunschweiger sausage	سجق البرونسويجر (سجق مخمر جاف) الماني
Dried sausage	السجق الجاف
Fresh sausages	السجق الطازج
Liver sausage	سجق الكبد
Fermented sausage	السجق المتخمّر
Emulsion sausage	السجق المستحلب
Vienna sausage	سجق فينا
Sausages	السجق، النقانق
Continental breeds of pig	السلالات القارية للخنزير
Salami	السلامي (سجق جاف إيطالي)
Recycled liquids	السوائل معادة التدوير
Saucisse, saucisson	السوسيس (السجق، النقانق الفرنسية)

Bengal Saltpetre,	سولتيتري البنجال (نترات بوتاسيوم)
Saltpetre	السولتيتري (نترات البوتاسيوم)
Sel nitrite	السيل، نيتريت السيل (نيتريت فرنسية)

ش

Chile Saltpetre	الشايل سولتيتري (ملح الشايل)
Analogues, meat	شبهات اللحم
Tallow	الشحم البقري
Lard	شحم الخنزير
Suet	شحم السجق الكتلي، شحم الماشية
Work toughening of pastry	الشغل (العجن لتقسية المعجنات)
Grilling	شواء
Speck	السيك (الاسم المستخدم في مناطق اوريا القارية لدهن ظهر الخنزير المقدد و المدخن بكثافة، أو بطن الخنزير المدهنة المدخنة)

ص

Haem pigments	صبغات الهيم
Myoglobin	صبغة المايوجلوبين

Sous – vide

طريقة من طرق تعبئة اللحوم يستخدم فيها التغليف المفرغ و المعاملة الحرارية البسيطة (المدة ١٠٠ دقيقة على ٧٠°م، ١٥٨°ف، أو لمدة ١٠ دقائق على ٩٠°م، ١٩٤°ف) وقد تستخدم للحوم التي تطبخ طبخاً خفيفاً أو المنتجات الأكثر تعقيداً مثل الوجبات الجاهزة ، و لتعطي منتجات بدون مواد حافظة مضافة ومع أقل فقد للنكهة و فترة صلاحية مقبولة تجارياً .

Extrusion forming of burgers

صنع البرجر بالبتق

ض

Quality Assurance, Quality Control

ضمان الجودة ، ضبط الجودة

ط

KS Mill (Karl Schnell Mill)

طاحونة كارل سكينال

Underdone cooked meat

الطبخ ، اللحم المطبوخ طبخاً غير مكتمل

Botulinum cook

طبخ البوتشولينيوم الأدنى (للقضاء على بكتيريا الكوليستريديوم بوتشيلينيوم)

Radiation cooking

الطبخ الإشعاعي (بالاشعاع)

Pressure cooking

الطبخ بالضغط (بالبخار)

Retort cooking

الطبخ بالمعقمات

Microwave cooking

الطبخ بالميكروويف

Grau-Hamm method

طريقة الجراو - هام (لقياس مقدرة اللحم على مسك الماء والعصيريته)

٤

Raising agent

عامل النفخ (للعجائن)

Pastes

العجائن

Short pastry

العجائن القصيرة (المعزولة عاليه محتوى الدهون تكبس في قوالب ويسهل تشكيلها)

Veal

العجالي (اللحم العجالي)

Bobby veal

العجالي، العجول الصغيرة (البوبي) عمر ٣ شهور

Calf

عجل

Hippopotamus

عجل البحر

Dough

عجينة

Hot paste

عجينة ساخنة

Meat Paste

عجينة لحم

Muscle structure

العضلات، التركيب البنائي

Muscle composition

العضلات، المحتوى أو التركيب

Muscle, post-mortem changes

العضلات، تغيرات ما بعد الذبح

Muscle cells	العضلات، خلايا العضلات
Hyoid bone	العظم الأمامي في قاعدة اللسان
Aitch bone	عظمة التحام (في الحوض)
KKCF (kidney knob and channel fat)	عُقدة الكلى ودهون القناة (دهون الكلى)
Analytical relationships in meat	العلاقات التحليلية في اللحوم (نسب مكونات اللحم كنسبة الماء للبروتين، ويحسب الدهن باستخدامها، وتحليلاتها وحساباتها)
Pressure marks in sausages	علامات الضغط في النقانق
Pullman cans	علب بولمان (علب مربعة الشكل تبستر و يجب أن يحفظ المنتج المعبأ فيها بالتبريد)
Tenderstretch process	عملية التطرية بالشّد
Slaughter process	عملية الذبح
Mince-mix-mince process	عملية الفرّم - الخلط - الفرّم
Scheduled process	العملية المجدولة المبرمجة
Mineral nutrients	العناصر المعدنية المغذية
Reducing agents	عوامل الإختزال
Risk factors	عوامل الخطورة

Refrigerants	غازات وسوائل التبريد
Thymus	الغدة الصعترية
Salivary glands	الغدد اللعابية
Re-heated food	الغذاء معاد التسخين
Cartilage	الغضاريف
Sinews	الغضاريف
Boiling out, of pies	غليان الفطائر (قد يحدث أثناء الخبز ويُكوّن رغوة ثابتة و فقائيع ، و قد ترتفع السوائل من خلال فتحة التحميل (الاضافة) .

ف

Faggot	الفاقوت (من المنتجات المصنعة ببقايا التقطيع و الاحشاء، محتواه مشابه لمحتوى السافيلوي و يصنع في شكل كرات ٢٠-٣٠ جرام. و إما يحمص أو يطبخ في مرق الجريفي)
Breadcrumbs	فتات الخبز
Docking hole	فتحة أو خرم التحميل
Shelf life	فترة الصلاحية
Mincers, mincing	فرام، فرم
Frankfurter	الفرانكفورتز

Dicing	التقطيع في شكل مكعبات
Grinding	الفرم
Dicing, and fat loss	التقطيع في شكل مكعبات ،وعلاقته بفقد الدهن
Cold eating pies	الفطائر التي تؤكل باردة
Hot eating pies	الفطائر التي تؤكل ساخنة
Mechanical action	الفعل الميكانيكي (الآلي)
Vol-au-vents	القول - أوفيتس (فطيرة اللحم بالصلصة)
Fibrin, fibrinogen	الفيبرين، الفيبرينوجين (يستخدم لتحسين ترابط اللحم في منتجات اللحوم)
Phenols, in smoke	الفينولات، في الدخان (لها خاصية حفظ اللحوم)

ق

Spreadability	القابلية للدَّهن (النشر)
Impeller Flaker	قاطعة الرقائق المجدافية
Silent cutter	القاطعة الساكنة
Rind	القشر / الجلد
Trachea	القصبة الهوائية
Cold shortening	قصر التبريد (يسببه تبريد اللحم بسرعة فوراً بعد الذبح ويسبب خشونة اللحم)

Bowl chopper	القطاعة أو المهراسة الحوضية
Bettcher Flaker,	قطاعة بتشر للرقائق
Drip	القطر
Primal cuts	القطيعات الأساسية (الرئيسية)
Beef cuts	قطيعات اللحم البقري
Dark cutting beef	قطيعات لحوم البقر الداكنة
Frying	القلي
Blocking of pies	قوالب الفطائر
Texture	القوام
Ionic strength	القوة الأيونية
Heat process values	قيم المعاملة الحرارية
F ₀ value	قيمة F ₀
Acid value	قيمة الحموضة
Nutritional value	القيمة الغذائية



Carmoisine

الكارموسين (لون ومادة حافظة لانتاج منتجات شبيهة بالبيكون لم تنجح ولا يسمح باستخدامها الآن في الاتحاد الأوروبي)

Canthaxanthin

الكانثاكسانثين (لون غذائي لم يعد مسموحاً
به في المملكة المتحدة)

Kangaroo

الكانغرو (الكنغر) حيوان مصدر لحم احمر
في بعض البلدان

Patty press

كبس أقراص اللحم

Rumen

الكرش

Caramelisation

الكرملة

Crudi stagionati

الكرودي استاجوناتي (السجق الايطالي
المخمّر المجفف ومن أنواعه السلامي
والكوبا)

Croquettes

الكروكيتات (تصنع من اللحم المطبوخ
تشكل وتكسى بفتات الخبز)

Adrenal

الغدة الكظرية (غدة فوق الكلية)

Corned beef

الكورندينف (اللحم البقري المقدد)

Collipro (bone extract)

الكوليبرو (مستخلص عظم)

J

LACOTS(the local Authorities

لجنة السلطات المحلية للمواصفات

Committee on Trading Standards)

التجارية البريطانية

Lean meat	اللحم الأحمر (الهبر)
VL (visual lean)	اللحم الأحمر المرئي
Beef	اللحم البقري
DFD (dark firm dry) meat	اللحم الداكن المتناسك القوام الجاف
Head meat	لحم الرأس
Forequarter meat	لحم الربع الأمامي للذبيحة
PSE (pale soft exudative) meat	اللحم الشاحب الناعم الناضج
Potted meat, potted hough, potted head	لحم القدور، كوارع، أقدام القدور
Luncheon meat	لحم اللانشون
Cheek meat	لحم اللغد (الخد)
MRM (mechanically recovered meat)	اللحم المسترجع آلياً
Minced meat	اللحم المفروم
MSM (Mechanically separated meat)	اللحم المفصول آلياً، انظر أيضاً اللحم المسترجع آلياً
Semi-lean meat	اللحم شبه الأحمر (شبه الهبر)
Re-formed meat	اللحم معاد التشكيل
Picnic meats	لحوم النزه
Injected meats	اللحوم المحقونة
Mechanically recovered meat	اللحوم المسترجعة ميكانيكياً
Cured meats	اللحوم المقددة (المعالجة)

Noble meats	اللحوم الممتازة (الفاخرة)
Ram taint	لطخة (نتانة) الكبش
Catty taint	لطخة (نتانة) أو رائحة القط
Sausage roll	لفائف النقانق
Meat loaf	لفائف لحم
Meat Roll	لفافة اللحم
Codes of Practice	لوائح الممارسة
Cochineal(Carmine, E120,natural red colour)	كوشينيال (كارمين، لون احمر طبيعي ، إي ١٢٠)
Pink colour in cooked meat	اللون الوردي في اللحم المطبوخ

م

Binding index, Binding property	مؤشر (معامل) الربط ، خصائص الربط
Added water in meat products	الماء المضاف لمنتجات اللحوم
Water content	الماء، المحتوى من الماء
Water binding capacity, WBC	الماء، المقدرة على ربط الماء
Water holding capacity, WHC	الماء، المقدرة على حمل الماء
Water activity	الماء، النشاط المائي
Water chilling of poultry	الماء، تبريد الدواجن بالماء
Water losses	الماء، فواقد الماء
Water/protein ratio	الماء، نسبة الماء الى البروتين

Margarine	المارجرين (الزبد النباتي)
Baader machine,	ماكينات بادير (ماكينة لاسترجاع اللحوم آلياً، تدفع باللحم من خلال أقراص أو لوحات مخرمة)
Beehive machine,	ماكينات بيهاف (ماكينات لاسترجاع اللحوم آلياً من خلال لوحات مخرمة)
Mincemaster machine	ماكينة الفر (مينس ماستر)
Lowboy machine	ماكينة اللوبوي (لطحن اللحم مشابهة للمفرمة مع بعض الفروقات)
Protecon machine	ماكينة بروتيكون (لاسترجاع اللحوم آلياً خلال قنوات)
Bibun machine,	ماكينة بيبون ماكينة لاسترجاع اللحم آلياً من خلال لوحات مخرمة)
Rheon machine	ماكينة رهيون (ماكينة تغليف السجق)
Comitrol machine	ماكينة كوميترول
Bacterial safety	السلامة (المأمونية) البكتيرية
Microbiological safety	السلامة (المأمونية) الميكروبيولوجية
Myochromogen	المايكروموجين، صبغة
Chillers	مبردات
Van sales	مبيعات العربات المتحركة

Split sausage, split skin	المتشقق، السجق المتشقق، الجلد المتشقق
Freezers,	المجمدات
Plate freezers	مجمدات الألواح
Immersion freezers	مجمدات الغمر
Blast freezers	مجمدات التيارات الهوائية اللافة
Liquid immersion freezers	مجمدات سائل التغطيس
Brines	المحاليل الملحية
Live brine	المحاليل الملحية النشطة أو الجديدة
Cover brine, <i>see</i> Immersion brine	محلول التغطية الملحي
Active brine	المحلول الملحي النشط
Frozen storage	التخزين بالتجميد
Oesophagus	المرئ
Stewing	المرق ، طبخ المرق
Gravy	مرق اللحم
CLITRAVI(liaison Centre for the Meat Processing Industry in the EU.	مركز اليايسون لصناعة اللحوم بالاتحاد الأوروبي
Cutting aids	مساعداات التقطيع
Binding aids	مساعداات الربط
Meat Preparation	مستحضرات لحم
Meat Emulsion	مستحلب لحم

Pre-formed emulsions	المستحلبات المشكلة (المتكونة) مسبقاً
Meat Extract	مستخلص لحم
Bone extracts	مستخلصات العظام
Milk powder	مسحوق الحليب (حليب البودرة)
Antioxidants in smoke	مضادات الأكسدة في الدخان
Antioxidants and nitrosamines	مضادات الأكسدة والنيتروزأمين
Mills, milling	المطاحن ، الطحن
Pre-formed	معاد التشكيل
Metals, and fresh meat packaging	المعادن وتغليف اللحوم الطازجة
Metals, and cured meat colour	المعادن ولون اللحم المقدد
Heat process	المعاملة الحرارية
UHT (Ultra-high temperature, heat processing)	المعاملة بالحرارة الفائقة
Pastries	معجنات
Pastry	العجائن
Puff pastry	العجائن المنتفخة المنفوشة
Forfar bridges	معجنات فورفار
Omasm	المعدة الثالثة للحيوانات المجترة
Abomasum	المعدة الرابعة، الحقيقية للحيوانات المجترة
Feet	مقدام

Pistola	المقدمة المسدسية (الرجل الأمامية والصدر
Dough divider	مقسم العجين
Shortening (cooking fat)	الزيوت المقصورة، المهدرجة (زيوت أو
Salt	الملح
Prague Salt	ملح البيرجيو
Good Manufacturing Practice (GMP)	ممارسات التصنيع الجيدة
Spreadable products	المنتجات القابلة للبسّط والدّهْن (للتشر)
Emulsion products	المنتجات المستحلبة
Coated products	المنتجات المغطاة
Breaded Coated products	المنتجات المغطاة بفتات الخبز
Comminuted products	المنتجات المهروسة
Microbial danger zone	منطقة الخطر الميكروبي
World Health Organization (WHO)	منظمة الصحة العالمية
Preservatives	المواد الحافظة
Colouring matters, permitted in meat products	المواد الملونة، المسموح بها في منتجات اللحوم
Specifications	المواصفات
Mycoprotein	الميكوبروتينات، البروتينات الفطرية

Metmyoglobin	الميتميوجلوبين صبغة مؤكسدة
Reduced myoglobin	الميوجلوبين، صبغة الميوجلوبين المختزلة
ن	
Exudate,	النضح
Nitrate	النترات
Nitrate permitted levels	النترات، المستويات المسموح بها
Fatty tissue	النسيج الدهني
Adipose tissue	النسيج الشحمي
Connective tissue	النسيج الضام
Meat spread	لحوم للدَّهن (للتشر)
Maturing of bacon	نضج البيكون
Hygiene	النظافة (الشئون الصحية)
Softness, of fatty tissue	نعومة أو ليونة النسيج الدهني
Hot spots, in microwave cooking	النقاط الساخنة في الطبخ بالميكرويف
Wiener	النقانق
British Fresh Sausage	النقانق البريطانية الطازجة
White spot	النقط البيضاء
Blue spot	النقط الزرقاء

Black spot	النقط السوداء
Slip point	نقطة الانزلاق
Frozen transport	النقل المجمد
Off-flavours	النكهات (الروائح غير المرغوبة)
Flavour	النكهة
Food Micromodel	النماذج الغذائية الدقيقة
Micromodel	النموذج المصغر، النموذج الغذائي المصغر
Nitrogen, use for freezing	النيتروجين، المستخدم للتجميد
Nitrogen dioxide, toxicity	النيتروجين، ثاني أكسيد النيتروجين ، السمية
Nitrogen factors, for meat product analysis,	النيتروجين، معامل النيتروجين لتحليل منتجات اللحوم
Nitrosamines	النيتروزأمين (أمينات النيتروز) (ناتج ارتباط النيتريت بالأحماض الأمينية)
Nitrosyl myoglobin	النيتروسايل ميوجلوبين (صبغة)
Nitrite	النيتريت
Nitrited salt	النيتريت، الملح المضاف إليه النيتريت
Nitrite alternatives to	النيتريت، بدائل
Nitrite burn	النيتريت، حروق النيتريت (تكون صبغة النيتريهيمين الخضراء لزيادة النيتريت)

ب

Haggis

الهاجيز (من المنتجات المصنوعة من خليط الأحشاء، تقليدياً في مصران الضأن ويطبخ في الماء المغلي (الرطل يطبخ لمدة ٥٠ دقيقة)

Haslet

هاسلت من منتجات أواسط بريطانيا تركيبته قريبه من تركيبة السجق ، قد يحتوي على الأحشاء أو بدونها محتواه من اللحم عالي ويباع مطبوخاً وفترة صلاحيته قصيرة، يباع في شكل مكعبات أو قطع مشابهة وغير مغلفه

Ham

الهام لحم الخنزير

Westphalia ham

هام الوستفاليا

Hamburger

الهامبرجر

Hough

الهاوف (منتج اسكتلندي قليل المحتوى من اللحم ، لحم الرأس وغيره)

Choppers, chopping

المهراسات، المهرس

Comminution

المهرس

Aspic

الهلام المحيط بقطع اللحم في منتج الباث

CFCs(fully chlorinated and fluorinated hydrocarbons with trade names Freon or Arcton) الهيدروكربونات المفلورة والمفلورة بالكامل

HCFCs, (partially chlorinated and fluorinated hydrocarbons)HFCs(partially fluorinated hydrocarbons do not containing chlorine) الهيدروكربونات الكلورة والمفلورة، جزئياً الهيدروكربونات المفلورة، جزئياً ولا تحتوي على كلور

Hydroxyproline الهيدروكسي بروتين (يستخدم لحساب محتوى اللحم الاحمر من النسيج الضام)

Haem الهيم (صبغة)

Haemoglobin الهيموجلوبين (صبغة الجلوتين صبغة الدم)

Haemichrome الهيميكروم (صبغة مسئولة عن اللون البني أو الرمادي وناتجة من دنثرة الجلوتين)

و

Wiltshire brines الويلتشاير، محاليل الويلتشاير الملحية

Wiltshire cure الويلتشاير، تقديد الويلتشاير

Wiltshire side الويلتشاير، جنبات الويلتشاير

ثانياً: انجليزي - عربي

A

Abomasum	المعدة الرابعة، الحقيقية للحيوانات المجترة
Abuse of cold stores	سوء استخدام المخازن المبردة
Acid value	قيمة الحموضة
Actin	الأكتين بروتين العضلات الذائب يوجد في الساييتوبلازم (الهيولي)
Active brine	المحلول الملحي النشط
Active packaging	التغليف النشط
Added water in meat products	الماء المضاف لمنتجات اللحوم
Adipose tissue,	النسيج الشحمي
ADP (adenosine diphosphate)	الأدينوسين ثنائي الفوسفات (ناتج الأدينوسين ثلاثي الفوسفات عند إفراز الطاقة الـ ATP)
Adrenal	الغدة الكظرية (غدة فوق الكلية)
Aitch bone	عظمة التحام (في الحوض)
Allura Red	الألورا الحمراء (لون أحمر مسموح به في الأغذية)
Amaranth	الأمارانث (لون يضاف لللانشون ليعطي منتج مشابه في خواصه لللانشون المصنع بالنيتريت)
AMP (adenosine monophosphate)	الأدينوسين أحادي الفوسفات (ناتج تحلل الـ ATP)
Analogues, meat	شبهات اللحم

Analytical relationships in meat

العلاقات التحليلية في اللحوم (نسب مكونات اللحم كنسبة الماء للبروتين، ويحسب الدهن باستخدامها، وتحليلاتها وحساباتها)

Andouillette

الأندونيليتي طريقة تقليدية لاستخدام بطون وأمعاء الخنزير، قد توجد اختلافات واسعة في الوصفات، الطبخ والتقديم، ولكن أساساً خليط من البطون (٣٣-٤٥٪ من البطون حسب التوافر) وتفرم أو تهرس الأمعاء بطبخ مسبق أو بدون ذلك، ثم تطبخ في الماء حتى تصبح طرية (عادة لمدة أربع ساعات على ٩٠°م، ١٩٤°ف).

Androsterone

الأندروستيرون (هرمون ذكوري)

Animal feed

أعلاف الحيوان

Antioxidants and nitrosamines

مضادات الأكسدة والنيتروزأمين

Antioxidants in smoke

مضادات الأكسدة في الدخان

Arcton (fully chlorinated and fluorinated hydrocarbons with trade name Arcton used as refrigerant)

الأركتون (اسم تجاري للهيدروكربون الكلور والمفلور بالكامل والمستخدم كغاز تبريد)

Argon (gas that can be useful in modified atmosphere packaging)

الأرجون (غاز قد أو يمكن أن يستخدم في التعبئة والتغليف في بيئة أو مناخ معدل)

Aroma

الرائحة

Arterial injection, artery pumping

الحقن الشرياني، الضخ الشرياني

Artificial casings	الأغلفة الاصطناعية
Artificial colours	الألوان الاصطناعية
Aseptic canning	التعليب (في بيئة معقمة)
Aspic	الهلام المحيط بقطع اللحم في منتج الباث
Adenosine triphosphate(ATP)	الأدينوسين ثلاثي الفوسفات (مركب الطاقة)

B

Baader machine	ماكينات بادير
Bacon burger	برجر البيكون (برجر شرائح بطن الخنزير المقددة)
Bacon	البيكون (شرائح بطن الخنزير المقددة)
Bacterial safety	السلامة (المأمونية) البكتيرية
Bag curing, of bacon	التقديد الكيسي للبيكون
Baking, of meat	خبز، اللحم (طهي اللحم في الفرن، محاكاة الخبز)
Baking, of pies	خبز، الفطائر

Bath chaps	الباث شابس منتجات تصنع بغلي بقايا التقطيع عالية محتوى الانسجة الضامة قليلة الدهن والعظام الغضاريف و الجلد و بعض الاحشاء كلحم الرأس الاذنين و الأقدام الخ..... و تصنع بصفة اساسية من خدود الخنازير منزوعة العظام
Batter coating	أغطية المخيض
Beef	اللحم البقري
Beef burger	برجر اللحم البقري
Beef cuts	قطيعات اللحم البقري
Beehive machine	ماكينات بيهاف (عملها موضح في الفهرس عربي- إنجليزي)
Beetroot Red, Betanin (natural, E162)	أحمر البنجر، البيتانين (لون أحمر طبيعي، إي ١٦٢)
BEFFE (Bindesgewebeeiweiss=frei=Fleischeiweiss=connective-tissue-protein-free-meat-protein)	بروتين اللحم الخالي من بروتين النسيج الضام؛ عامل يستخدم في المانيا لحساب محتوى بروتينات العضلات منفصلا من النسيج الضام
Belly bacon	بيكون البطون (الخاصة)
Bengal Saltpetre	سولتبييري البنجال
Benzopyrene	البنزوبيرين
Bettcher Flaker	قطاعة بتشر للرقائق

Bibun machine	ماكينة بيبون
Bierschinken	البيرسشينكين (سجق مستحلب المائي)
Biltong	البيلتونج
Binding aids	مساعداات الربط
Binding index, Binding property	مؤشر (معامل) الربط، خصائص الربط
Binding	الربط
Black pudding	البودنج الأسود (منتج من منتجات الدم)
Black spot	النقط السوداء
Blackening, of cooked egg	اسوداد البيض المطبوخ (يفرز الهيدروجين سلفايد H_2S من بروتين بياض البيض عند طبخه . ويوجد تركيز عالي الحديد في مح البيض . و تتكون طبقة سوداء من سلفايد الحديد FeS iron sulphide في الحافة . و لا ضرر من هذا و لكن تشكل مظهرها غير مقبول .
Blast freezers	مجمدات التيارات الهوائية اللافة
Block curing	التقديد في القوالب (في كتل)
Blocking of pies	قوالب الفطائر
Blood sausage	الدم ، سجق الدم
Blue spot	النقط الزرقاء

BMM-A (British Meat Manufacturers Association)	جمعية مصنعي اللحوم البريطانية
Boar, Boar taint	الخنزير ، لطخه نتانة ذكر الخنزير
Bobby veal	العجالي، العجول الصغيرة (البوبي) عمر ٣ شهور
Body butter	زبد الجسم
Boiling out, of pies	غليان الفطائر (قد يحدث أثناء الخبز ويكون رغوّة ثابتة و فقاقيع ، و قد ترتفع السوائل من خلال فتحة التحميل (الاضافة) .
Bone extracts	مستخلصات العظام
Bone fragments	شرحات العظام
Botulinum cook	طبخ البوتشولينيوم الأدنى (درجة من درجات الطبخ فيما يتعلق بدرجة الحرارة المستخدمة للقضاء على بكتيريا الكوليستريديوم بوتشولينيوم)
Bovine spongiform encephalopathy (BSE)	إعتلال الدماغ الأسفنجي البقري (مرض جنون البقر)
Bowl chopper	القطاعة أو المهراسة الحوضية
Braising	التدسيس (طبخ مرق)

Brat	البرات خليط اللحم الأحمر- الماء -الملح- و الدهن المهروس هرسا ناعما يعرف بالانجليزية بالبرات Brat(بالرغم من أن الكلمة الالمانية الاصل "البراتوورست Bratwurst" ترمز ل وتعني عملية التحميص أو الشي وليس للهرس .
Bratwurst	البراتوورست الكلمة الالمانية الاصل «البراتوورست Bratwurst» ترمز لعملية تحميص أو شي خليط اللحم الأحمر- الماء -الملح- و الدهن المهروس هرسا ناعما
Braunschweiger sausage	سجق البرونوسويجر(سجق مخمر جاف الماني)
Brawn	البراون اسم مرادف للباث شابس-انظر الباث شابس.
Breadcrumbs	فتات الخبز
Breaded Coated products	المنتجات المغطاة بفتات الخبز
Brine concentration in meat	تركيز المحاليل الملحية في اللحم
Brines	المحاليل الملحية
British Fresh Sausage	النقانق البريطانية الطازجة
Browning reactions	تفاعلات الاسمرار
Bruhurst	البروهورست من منتجات السجق المستحلبة الألمانية

Bullock	الثور
Bungs	الأمعاء الغليظة
Burgers	البرجرات (أنواع البرجر)
Butane	البيوتان
Butter	الزبد

C

Calf	عجل
Canning	التعليب
Canthaxanthin	الكانثاكسانثين
Caramelisation	الكرملة
Carmoisine	الكارموسين
Cartilage	الغضاريف
Cattle	أبقار (ماشية)
Catty taint	لطخة (ثتانة) أو رائحة القط
Caul fat	دهن برقع الجنين
Cell walls (of fatty tissue)	جدر الخلايا، للنسيج الدهني
Cellulose casings	أغلفة السيليلوز
Cellulose films	أفلام السيليلوز

CFCs(fully chlorinated and fluorinated hydrocarbons with trade names Freon or Arcton)	الهيدروكربونات المفلورة والمفلورة بالكامل
Charring	التفحم
Cheek meat	لحم اللغد (الخد)
Chicken skin	جلد الدجاج
Chile Saltpetre	الشاليل سولتيتري (ملح الشاليل)
Chillers	مبردات
Chilling	تبريد
Choppers, chopping	الهراسات، الهرس
CLITRAVI (liaison Centre for the Meat Processing Industry in the EU.	مركز اليايسون لصناعة اللحوم بالاتحاد الأوروبي
Clostridium perfringens	الكلوستريديوم بيرفرنجنز
Coated products	المنتجات المغطاة
Cochineal (Carmine, E120,natural red colour)	كوشينيال (كارمين، لون احمر طبيعي ، إي ١٢٠)
Cod fat	دهن الكود
Codes of Practice	لوائح الممارسة
Co-extruded sausage casing	أغلفة السجق شبه المبشوقة
Cohesion	الالتصاق، انظر ربط اللحم

Cold chain	سلسلة التبريد
Cold eating pies	الفطائر التي تؤكل باردة
Cold shortening	قصر التبريد
Collagen	الكولاجين
Collagen casings	الأغلفة الكولاجينية
Collar bacon	بيكون الطوق
Collipro (bone extract)	الكوليبرو (مستخلص عظم)
Colour	اللون
Colouring matters, permitted in meat products	المواد الملونة، المسموح بها في منتجات اللحوم
Comitrol machine	ماكينة كوميترول
Comminuted products	المنتجات المهروسة
Comminution	الهرس
Compaction	الكبس
Composition	محتوى
Condensation	التكثيف
Connective tissue	النسيج الضام
Continental breeds of pig	السلالات القارية للخنزير
Contractile proteins, contractile system	البروتينات المتقلصة، نظام التقلص
Controlled atmosphere packaging	التعبئة في جو متحكم فيه

Cooking	الطبخ (الطهي)
Cooking losses	فواقد الطبخ
Cooking oils	زيت الطبخ
Cooking-out of sausages	خروج محتويات السجق بالطبخ
Coppa	كوبا (أحد منتجات اللحوم المصنعة)
Corned beef	الكورنديف (اللحم البقري المقدد)
Cost control	التحكم في التكلفة
Cover brine	محلول التغطية الملحي
Creaming	تقشد
Croquettes	الكروكيتات (مشروح في الفهرس عربي إنجليزي)
Cross contamination	التلوث الخلطي
Crudi stagionati	الكرودي استاجوناتي (مشروح في الفهرس عربي إنجليزي)
Cured meats	اللحوم المقددة (المعالجة)
Curing	التقديد (المعالجة بالملح ومواد أخرى)
Cuts	قطيعات
Cutting aids	مساعداات التقطيع
Cutting	التقطيع

D

Dark cutting beef	قطعيّات لحوم البقر الداكنة
Dauerwurst	داويوروست (من منتجات السجق المخمرة الجافة الألمانية)
Dehydration	التجفيف (الجفاف)
Delays during manufacture	التأخير خلال التصنيع
Denaturation	الدنترة
Dextrose	الدكستروز
DFD (dark firm dry) meat	اللحم الداكن المتناسك القوام الجاف
Dicing	التقطيع في شكل مكعبات
Dicing, and fat loss	التقطيع في شكل مكعبات، وعلاقته بفقد الدهن
Dielectric thawing	التسييح الكهربائي
Distribution of salts etc in meat	توزيع الأملاح ... الخ في اللحم
Docking hole	فتحة أو خرم التحميل
Dough	عجينة
Dough divider	مقسم العجين
Dried sausage	السجق الجاف
Drip	القطر
Dry-curing	التقديد الجاف

Drying or dehydration

التجفيف

Due diligence

الالتزام ببذل الجهد اللازم

E

Egg white

بياض البيض

Elastin

إلاستين (من الألياف الموجودة في اللحم بنسبة بسيطة ولا يتسبب في خشونة اللحم)

Electrical stimulation

الحث الكهربائي

Emulsion products

المنتجات المستحلبة

Emulsion sausage

السجق المستحلب

Enrobing

التغطية ، التلبيس

Erythrosine

الإريثروسين (من الألوان المستخدمة سابقاً في إنتاج منتجات تشبه لحوم اللانشون ، في دول الاتحاد الأوروبي غير مسموح باستخدامها في هذه المنتجات في الوقت الحاضر)

Extrusion forming of burgers

صنع البرجر بالبتق

Exudate

الناضح

F

F₀ valueقيمة F₀

Faggot	الفاقوت) من المنتجات المصنعة ببقايا التقطيع و الاحشاء، محتواه مشابه لمحتوى السافيلوي و يصنع في شكل كرات ٢٠-٣٠ جرام. و إما يحمص أو يطبخ في مرق الجريفي)
Fat	الدهن
Fat binding	ربط الدهن
Fat content of meat	المحتوى الدهني للحوم
Fat losses	فواقد الدهن
Fatty acids	الأحماض الدهنية
Fatty tissue	النسيج الدهني
Feet	مقادم
Fermented sausage	السجق المتخمّر
Fibrinex (Mood preparation)	خليط الفبير
Fibrin, fibrinogen	الفبيرين، الفبيرينوجين
Fillings, of pies	حشو الفطائر
Fingers	أصابع
Flaking, flakers	التقطيع إلى رقائق، الفلاكير
Flare fat	دهن البوق
Flat sour organisms	الأحياء الدقيقة المسببة للأحماض المستوي

Flavour	النكهة
Flexible pouches	الأكياس المرنة
Flora	الأحياء الدقيقة المتواجدة طبيعياً
Food Hygiene Regulations	الاشتراطات الصحية للأغذية
Food Law	قانون الغذاء
Food Micromodel	النماذج الغذائية الدقيقة
Food poisoning	التسمم الغذائي
Forequarter meat	لحم الربع الأمامي للذبيحة
Forfar bridies	معجنات فورفار
Forming, of burgers	تشكيل البرجر
Frankfurter	الفرانكفورترز
Free fat	الدهن الحر
Free Fatty Acid, FFA	الأحماض الدهنية الحرة
Freezer burn	حروق التجميد، لسعة التجميد
Freezers	المجمدات
Freezing	التجميد
Freon	غاز الفريون
Fresh sausages	السجق الطازج
Frosting in cold stores	تكون الثلج في مخازن التبريد
Frozen storage	التخزين بالتجميد

Frozen transport

النقل المجمد

Frying

القلي

G

Gammon

القامون

Gas packaging

التغليف في جو من الغاز

Gelatinisation of starch

تجلتن أو تهلم النشا

Glazy bacon

البيكون اللامع

Glutamic acid

حامض الجلوتاميك

Gluten

جلوتين

Glycogen

جلايكوجين

Glycolysis

تحلل الجلايكوجين اللاهوائي

Good Manufacturing Practice (GMP)

ممارسات التصنيع الجيدة

Grau-Hamm method

طريقة الجراو - هام

Gravy

مرق اللحم

Green bacon

البيكون الأخضر (الخام)

Green colours

اللون الأخضر

Grilling

شواء

Grinding

الفرم

Gristle preparations

مستحضرات الغضاريف

H

Haem	الهيم (صبغة)
Haem pigments	صبغات الهيم
Haemichrome	الهيميكروم
Haemoglobin	الهيموجلوبين (صبغة الجلوتين صبغة الدم)
Haggis	الهاجيز
Ham	الهام
Hamburger	الهامبرجر
Hardness, of fatty tissue	صلابة النسيج الدهني
Haslet	هاسلت
HCFCs, (partially chlorinated and fluorinated hydrocarbons)	الهيدروكربونات الكلورة والمفلورة، جزئياً
HFCs (partially fluorinated hydrocarbons do not containing chlorine)	الهيدروكربونات المفلورة، جزئياً ولا تحتوي على كلور
Head meat	لحم الرأس
Heat process values	قيم المعاملة الحرارية
Heat process	المعاملة الحرارية
Heat setting	ضبط الحرارة
Heat transfer in cooking	انتقال الحرارة عند الطبخ
Heat transfer on freezing	انتقال الحرارة عند التجميد

Hen	الدجاج
Herbs	أعشاب
Hide	جلد حيوان
Hippopotamus	عجل البحر
Hog	الخنزير (الثقيل الوزن المربى لمعدلات نمو عالية و كفاءة تحويل غذائي عالية)
Hollymatic patty former	جهاز الهالوماتيك لتشكيل أقراص اللحم
Horns	قرون
Horse	حصان
Hot eating pies	الفطائر التي تؤكل ساخنة
Hot meat processing	تصنيع اللحم الساخن
Hot paste	عجينة ساخنة
Hot spots, in microwave cooking	النقاط الساخنة في الطبخ بالميكرويف
Hough	الهاوف
HTST (high temperature short time)	الحرارة العالية والوقت القصير
Hurdle technology	تقنية التعويق (العقبات)
Hydrotysed vegetable protein	البروتين النباتي المحل
Hydroxyproline	الهيدروكسي برولين
Hygiene	النظافة (الشئون الصحية)
Hyoid bone	العظم الأمامي في قاعدة اللسان

I

Ice	الثلج
Immersion curing	التقديد بالغمر
Immersion freezers	مجعدات الغمر
Immunological tests	الاختبارات المناعي
Impeller Flaker	قاطعة الرقائق المجداية
Injected meats	اللحوم المحقونة
Injection curing	التقديد بالحقن
Intestines	الأمعاء
Ionic strength	القوة الأيونية
Iridescence	التقزح اللوني
Iron	الحديد
Iron oxide	أكسيد الحديد
Iron sulphide	كبريتيد الحديد

J

Jagdwurst	جاجدورست
Jambon de Paris	جامبون دي باريس
Jelly, in pies	الجلي في الفطائر
Jerky	الجيركي (اللحم المتبل المجفف)

K

Kangaroo	الكانغرو (الكنغر)
Kidney	كلي
KKCF (kidney knob and channel fat	عُقدة الكلى ودهون القناة (دهون الكلى)
KS Mill (Karl Schnell Mill)	طاحونة كارل سكينال

L

LACOTS (the local Authorities Committee on Trading Standards)	لجنة السلطات المحلية للمواصفات التجارية البريطانية
Lactic acid	حامض اللاكتيك
Lamb burger	برجر الغنم
Lard	شحم الخنزير
Latent heat	الحرارة الكامنة
Lean meat	اللحم الأحمر (الهبر)
Least-cost formulation	التركيبة أو الصياغة الأقل كلفة
Linking, of sausages	تربيط السجق
Lipid	الشحوم
Lipolytic rancidity	تزنخ تحلل الدهون
Liquefied gas freezing	التجميد بالغاز المسال
Liquid immersion freezers	مجمّادات سائل التغطيس

Live brine	المحاليل الملحية النشطة أو الجديدة
Liver sausage	سجق الكبد
Lowboy machine	ماكينة اللوبوي
Lufft instrument	جهاز اللوفت
Luncheon meat	لحم اللانشون

M

MAFF (Ministry of Agriculture Fisheries and Food)	وزارة الزراعة ومصائد الأسماك والأغذية
Marbling	التعريق ، المرمية
Margarine	المارجرين (الزبد الصناعي)
Massaging, tumbling	التدليك ، التمسيع
Matrix formation in pastry	تكوين شبكة أو نسيج في المعجنات
Maturing of bacon	نضج البيكون
Meat	لحم
Meat Browning	اسمرار اللحم
Meat Emulsion	مستحلب لحم
Meat Extract	مستخلص لحم
Meat loaf	لفائف لحم
Meat Paste	عجينة لحم

Meat Preparation	مستحضرات لحم
Meat Roll	لفافة اللحم
Meat spread	لحوم للدّهْن (للتشر)
Mechanical action	الفعل الميكانيكي (الآلي)
Mechanically recovered meat	اللحوم المسترجعة ميكانيكياً
Melting of fat	انصهار الدهن
Mesityl oxide	أوكسيد الميسيتايل
Metals, and cured meat colour	المعادن ولون اللحم المقدد
Metals, and fresh meat packaging	المعادن وتغليف اللحوم الطازجة
Metmyoglobin	الميميوجلوبين
Microbial danger zone	منطقة الخطر الميكروبي
Microbiological safety	السلامة (المأمونية) الميكروبيولوجية
Microbiological specifications	الخصائص الميكروبيولوجية
Micrococci	البكتيريا المكورة
Micromodel	النموذج المصغر، النموذج الغذائي المصغر
Microwave cooking	الطبخ بالميكروويف
middle bacon	البيكون الأوسط
Middles (casings)	الأغلفة الوسطى
Milk powder	مسحوق الحليب
Milk production	انتاج الحليب

Mills, milling	المطاحن ، الطحن
Minced meat	اللحم المفروم
Mincemaster machine	ماكينة الفرغ (مينس ماستر)
Mince-mix-mince process	عملية الفرغ - الخلط - الفرغ
Mincers, mincing	فرام، فرم
Mineral nutrients	العناصر المعدنية المغذية
Minimum botulinum cook	الدرجة الأدنى لطبخ البوتشيلينم
Mixing	الخلط
Modified atmosphere packaging	التغليف في جو معدل
MRM (mechanically recovered meat)	اللحم المسترجع آلياً
MSG (monosodium glutamate)	جلوتومات أحادي الصوديوم
MSM (Mechanically separated meat)	اللحم المفصول آلياً، انظر أيضاً اللحم
Multi-needle injection	الحقن متعدد الأبر
Muscle cells	العضلات، خلايا العضلات
Muscle composition	العضلات، المحتوى أو التركيب
Muscle structure	العضلات، التركيب البنائي
Muscle, post-mortem changes	العضلات، تغيرات ما بعد الذبح
Mycoprotein	الميكوبروتينات، البروتينات الفطرية
Myochromogen	المايكروموجين، صبغة
Myofibrillar proteins	بروتينات اللويقات العضلية

Myoglobin

صبغة المايوجلوبين

N

Nasal organs

أعضاء الأنف

Natural casings

الأغلفة الطبيعية

Nitrate

النترات

Nitrate permitted levels

النترات، المستويات المسموح بها

Nitric oxide

أكسيد النيتريك

Nitrite

النيتريت

Nitrite alternatives to

النيتريت، بدائل

Nitrite burn

النيتريت، حروق النيتريت

Nitrited salt

النيتريت، الملح المضاف إليه النيتريت

Nitrogen dioxide, toxicity

النيتروجين، ثاني أكسيد النيتروجين ،
السميةNitrogen factors, for meat product
analysisنيتروجين، معامل النيتروجين لتحليل
منتجات اللحوم

Nitrogen, use for freezing

النيتروجين، المستخدم للتجميد

Nitrosamines

النيتروزأمين (أمينات النيتروز)

Nitrosyl myoglobin

النيتروسايل ميوجلوبين (صبغة)

Nitrous acid

حمض النيتروز

Noble meats

اللحوم الممتازة (الفاخرة)

Nutritional value

القيمة الغذائية

O

Oesophagus

المرئ

Offals(components of meat animals apart from meat ,they include liver, spleen, heart, lungs, intestine, rumen, skin, feet and etc...) وهي الأحشاء (الفضلات، السقط ،وهي مكونات الذبيحة من غير اللحم مثل الجلد ، الأرجل ، الكبد ، القلب الطحال ، البنكرياس ، الأمعاء ، الكرش الخ...)

Off-flavours

النكهات (الروائح غير المرغوبة)

Omasm

المعدة الثالثة

Oxymyoglobin

الأوكسيموجلوبيين (صبغة اللحم بعد التعرض للاكسجين)

Ozone

الأوزون

P

Packaging

التغليف

packaging Gelatin

جيلاتين التغليف

Pancreas

البنكرياس

Pastes

العجائن

Pasteurization

البسترة

Pastries

معجنات

Pastry	العجائن
Paties	أقراص اللحم
Patty press	كبس أقراص اللحم
Pemmican	البيميكان، من اللحوم المجففة
Perigo effect	تأثير بيرجو
Pests	آفات
Pet foods	أغذية الحيوانات الأليفة (المستأنسة)
pH	الرقم الهيدروجيني
Phenols, in smoke	الفينولات، في الدخان
Picnic meats	لحوم التزهة
Pies	فطائر
Pig	خنزير
Pigments meat	صبغات اللحم
Pink colour in cooked meat	اللون الوردي في اللحم المطبوخ
Pistola	المقدمة المسدسية
Plate freezers	مجمدات الألواح
Pluck	البلك، المعلاق (القصبة الهوائية الرئة +
Pokelsalz	بوكيلاسالز
Polony	البولوني (سجق)
Polythene	البوليثلين

Ponceau	بونشيو ٤ آر
Pork pie	فطائر الخنزير
Post-mortem changes	تغيرات ما بعد الذبح
Potted meat, potted hough, potted head	لحم القدور، كوارع، أقدام القدور
Pouches, flexible	أكياس، مرنة
Poultry	دواجن
Prague Salt	ملح البيرجيو
Pre-formed	معاد التشكيل
Pre-formed emulsions	المستحلبات المشكلة (المتكونة) مسبقاً
Premature Browning	الاسمرار غير المكتمل (ظاهرة تلاحظ أحيانا على منتجات اللحوم المفرومة مثل الهامبرجرات عندما تطبخ . و قد يظهر اللحم بلون بني عندما يطبخ على درجات حرارة منخفضة تصل إلى ٥٥ م (١٣١ ف). وتحدث الظاهرة بسبب استخدام اللحم الطازج في المنتج وطبخه خلال فقط ساعات قلائل من الانتاج واللحم مازال في حالة أكسدة أو قد تعرض للاكسجين ؛ وإذ تكون نسبة كبيرة من صبغته في شكل اوكسيميجلوبين .
Preservation by curing	الحفظ بالتقديد

Preservatives	المواد الحافظة
Pressure cooking	الطبخ بالضغط (بالبخار)
Pressure marks in sausages	علامات الضغط في النقان
Primal cuts	القطيعيات الأساسية (الرئيسية)
Prosciutto	البروسيتوتو الهام الخام من منتجات التخزين
Protecon machine	ماكينة بروتيكون
PSE (pale soft exudative) meat	اللحم الشاحب الناعم الناضج
Puff pastry	العجائن المنتفخة المنفوشة
Pullman cans	علب بولمان (علب مربعة الشكل تبستر و يجب أن يحفظ المنتج المعبأ فيها بالتبريد)
Pumping of brines	ضخ المحاليل الملحية

Q

Quality	الجودة
Quality Assurance, Quality Control	ضمان الجودة ، ضبط الجودة
Quality Manual	دليل الجودة
QUID labeling	بطاقات الكويد(الكويد كلمة ترمز إلى توجيه الاتحاد الأوروبي للاستدلال على الكمية (the EC Quantity Indication Directive)

R

Radiation cooking	الطبخ الإشعاعي
Raising agent	عامل النفخ
Ram taint	لطفة بنانة الكبش
Rancidity	التزنخ
Rapid curing of bacon	التقديد السريع للبيكون
Ready meals	الوجبات الجاهزة
Recipe control	ضبط الوصفات
Recycled liquids	السوائل معادة التدوير
Red colour, in cooked meat	اللون الأحمر في اللحم المطبوخ
Red offals	الأحشاء الحمراء
,Reduced myoglobin	الميوجلوبين المختزل
Reducing agents	عوامل الاختزال
Re-formed ham	الهام معاد التشكيل
Re-formed meat	اللحم معاد التشكيل
Re-freezing	إعادة التجميد
Refrigerants	غازات وسوائل التبريد
Regenerated casings	الأغلفة معادة التكوين
Re-heated food	الغذاء معاد التسخين

Relaxation of dough	استقرار، راحة العجين (أي بعد عمليات الفرد و المط أو ما يعرف بالشغل working
Rendered fats	الدهون المذابة
Restructured ham	الهام معاد التركيب
Retention	الاحتفاظ
Retort cooking	الطبخ بالمعقمات
Rheon machine	ماكينة رهيون
Rigor mortis	التييس الرمي
Rind	القشر
Risk factors	عوامل الخطورة
Rissoles	الريسولات (أطباق)
Roasting	التحميص
Rohwurst	روورست
Ronoxan D20	الرونوكسان دي ٢٠ عامل اختزال يضاف بمستوى ٠,٥-١٪ لمنع تكون البقع البيضاء على سطوح السجق)
Rosette (sausage)	الروسييتي (سجق)
Rounds	الدوائر (قطعيات الفخذ العرضية ذات الشكل المدور نسبيا)

Roxanthin	روكسانثين (لون معدل من الكانثاكسانثين لم يعد مصرح به كمضاف في المملكة المتحدة)
Rumen	الكرش
Runners	الجراري
Rusk	البقسماط

S

Salami	السلامي (سجق جاف)
Salivary glands	الغدد اللعابية
Salometer	السالوميتر (مقياس التركيز الملحي)
Salt	الملح
Saltpetre	السولتيتري (نترات البوتاسيوم)
Sandwiches	ساندوتشات
Sarcina	ساركينا
Sarcoplasm, sarcoplasmic proteins	الساركوبلازم، بروتينات الساركوبلازم
Saucisse, saucisson	السوسيس (السجق، النقانق الفرنسية)
Saucisson sec	السوسيبي
Sausage Casings	أغلفة السجق
Sausage roll	لفائف النقانق

Sausages	السجق، النقانق
Saveloy	السافيلوي أو البلوني (من المنتجات المصنوعة من بقايا التقطيع وبعض الأحشاء يتميز بمحتوي منخفض من اللحم و ربما كثير من مكونات الأحشاء ، يتم حشوه في الأغلفة في شكل سجق)
Savoury duck	بط السافوري (محتواه مشابه لمحتوى السافيلوي و يصنع في شكل كرات ٢٠-٣٠ جرام و إما يحمص أو يطبخ في مرق اللحم)
Scheduled process	العملية المجدولة- المبرمجة
Scotch egg	البيض الاسكتلندي (طبق من البيض المقلي في لحوم نقانق أو غلاف مماثل مع غطاء من فتات الخبز أو المخيض .
Scotch pie	الفطائر الاسكتلندية (تتكون من لحم، الخ،....، مع مرق اللحم في عجينة مغلي (boiled paste)
Sel nitrite	السيل، نيتريت السيل (نيتريت فرنسية)
Self-basting (poultry)	التشريب الذاتي للدواجن
Semi-lean meat	اللحم شبه الأحمر

Sequestering agents	الخلب، عوامل أو مواد الخلب
Sheep	ضأن، أغنام
Shelf life	فترة الصلاحية
Short pastry	العجائن القصيرة
Shortening (cooking fat)	الزيوت المقصورة، المهدرجة (زيوت أو دهون الطبخ)
Shoulder pocket, bacon	الكتف، جيوب الكتف، البيكون
Silent cutter	القاطعة الساكنة
Sinews	الغضاريف
Skin	جلد
Slaughter process	عملية الذبح
Slice curing	تقديد الشرائح
Slicing	تقطيع في شرائح
Slip point	نقطة الانزلاق
Smoke	دخان
Smoking	تدخين
Sodium lactate	لاكتات الصوديوم
Softness, of fatty tissue	نعومة أو ليونة النسيج الدهني

Sous – vide

طريقة من طرق تعبئة اللحوم يستخدم فيها التغليف المفرغ و المعاملة الحرارية البسيطة (المدة ١٠٠ دقيقة على ٧٠°م، ١٥٨°ف، أو لمدة ١٠ دقائق على ٩٠°م، ١٩٤°ف) وقد تستخدم للحوم التي تطبخ طبخاً خفيفاً أو المنتجات الأكثر تعقيداً مثل الوجبات الجاهزة ، و لتعطي منتجات بدون مواد حافظة مضافة ومع أقل فقد للنكهة و فترة صلاحية مقبولة تجارياً .

Species, identification

الأنواع، التعرف عليها

Specifications

المواصفات

Speck

السيبك (الاسم المستخدم في مناطق أوروبا القارية لدهن ظهر الخنزير المقدد و المدخن بكثافة، أو بطن الخنزير المدهنة المدخنة)

Spices

التوابل

Spleen

الطحال

Split sausage, split skin

السجق المشقوق، الجلد المشقوق

Spoilage

الفساد

Spreadability

القابلية للدّهْن (النشر)

Spreadable products

المنتجات القابلة للبسط والدّهْن (لنشر)

Stability

الثبات (الثباتية)

Staling of pastry	تجلىد المعجنات
Starter culture	البادئات (المزارع البكتيرية الصناعية التي تستخدم لصنع السجق المخمر)
Steak tartare	استيك التارتاري (من اللحوم غير المطبوخة طبخا تاما و المقدمة فورا بعد التقطيع قبل أن تتعرض للتلوث)
Steaming	التبخير
Steer	الشور
Sterilisation	التعقيم
Stewing	المرق ، طبخ المرق
Stitching, of brines	حقن ، المحاليل الملحية
Stomach	البطن ، المعدة
Storage conditions	ظروف التخزين
Stress	الأجهاد والضغط
Strip cutting	التقطيع في شرائح
Structure of meat	تركيب اللحم
Stubbs and More calculation	الأصول - ومزيد من الحسابات
Stuffing with meat of poultry	الحشو (الملء) بلحم الدواجن
Suet	شحم السجق الكتلي، شحم الماشية
Superchilling	التبريد الفائق

T

Tallow	الشحم البقري
Tempering of bacon	أعداد البيكون (الترطيب)
Tenderness	طراوة
Tenderstretch process	عملية التطرية بالشد
Texture	القوام
Thaw rigor	تيبس التسيح
Thawing	التسيح
Thermal conductivity	التوصيل الحراري
Thymus	الغدة الصعترية
Tongues	السنة
Toughness	الصلابة، الخشونة
Traceability	تتبعية
Trachea	القصبة الهوائية
Trackle	التريكل (المسلك ، القضيب)
Trimming	القلامات، بقايا التشفية
Tumbling	التقليب، التدليك
Turkey	الدجاج الرومي

U

Udder

الضرع

UHT (Ultra-high temperature, heat processing)

المعاملة بالحرارة الفائقة

Underdone cooked meat

اللحم المطبوخ طبخاً غير مكتمل

Use-by date

استخدم قبل نهاية تأريخ (الانتهاء)

UV (ultra violet)

الأشعة فوق البنفسجية

V

Vacuum cooling

التبريد المفرغ

Vacuum packaging

التغليف المفرغ (المخلخل)

Van sales

مبيعات العربات المتحركة

Veal

العجالي (اللحم العجالي)

Vienna sausage

سجق فينا

Vinegar

الخل

visual lean (VL)

اللحم الأحمر المرئي

Vol-au-vents

الفول - أوفيتس

W

Water activity

الماء، النشاط المائي

Water binding capacity, WBC

الماء، المقددة على ربط الماء

Water chilling of poultry	الماء، تبريد الدواجن بالماء
Water content	الماء، المحتوى من الماء
Water holding capacity, WHC	الماء، المقدرة على حمل الماء
Water losses	الماء، فواقد الماء
Water/protein ratio	الماء، نسبة الماء الى البروتين
Westphalia ham	هام الوستفاليا
Whey powder	مسحوق الشرس
White offals	الأحشاء البيضاء
White pudding	البودنج الأبيض
White spot	النقطة البيضاء
WHO (World Health Organization)	منظمة الصحة العالمية
Wiener	التفانق
Wiltshire brines	الويلتشاير، محاليل الويلتشاير الملحية
Wiltshire cure	الويلتشاير، تقديد الويلتشاير
Wiltshire side	الويلتشاير، جنبات الويلتشاير
Work toughening of pastry	الشغل (العجن لتقسية المعجنات)

Y

York ham	هام يورك (من انواع الهام الخام وعادة يقدد جافاً)
----------	--

Z

Zervelat

الزيرفيلات (من النقانق الألمانية المخمرة
والمجففة)

obeikandi.com

كشاف الموضوعات

الأغلفة الطبيعية ٢٠١، ٢٠٠	أبقار ٣٤، ٣٣، ٣٢، ٣٠، ٢٩، ١٧، ١٣، ٤، ٣
الأغلفة الكولاجينية ٢٠١	، الاحتفاظ ٥٦، ٥١، ٥٠، ٤٣، ٤٠، ٣٨
آفات ١٢٧	٢٢٦، ١٢١، ١١٥، ٧٠، ٦٦، ٥٧
الأكياس المرنة ١٦٧، ١٦٦، ١٦٣	الأحشاء الحمراء ٣١
الأمعاء ٢٦٦، ٢٠٠، ٣٣، ٣١، ٣٠، ١٩	الأحماض الدهنية ١٣٦، ٢٥، ٢٤، ٢٣
الأمعاء الغليظة ٣٢	، ٢٤٩
انصهار الدهن ٥٧	الأرجون ١٢٢
الأوزون ١٤٦، ٩٦	الأركتون ١٤٦
الباث شابس ٢٦٦	البيض الاسكتلندي ٢٦٩
البادئات ١١٦	الأشعة فوق البنفسجية ٢٤٦، ١٢١، ٩٥
البرات ٢٠٨، ٢٠٧، ٦١	أصابع ٣٨٩، ٢٤٨، ٢٤٧، ٣٢
	إعادة التجميد ١٥٢، ١٥١، ١٤٨
	أعشاب ٢٦٨، ٢٤٧، ٢٤٦، ٢٠٤، ١٦٠
	أعضاء الأنف ١٨
برجر الغنم ١٧٩	أغلفة السجق ٢٦٦
البسترة ٢٣٠، ١٢٠، ١١٩، ١١٤	الأغلفة الاصطناعية ٢٠٠
بطاقات الكويد ٢٨٢	الأغلفة الطبيعية ٢٠١، ٢٠٠
البقر ١٩، ١٨، ١٧، ١٦، ٦، ٣	

تركيب اللحم ١١، ٧٢	البقسماط ١٩٩، ٢١٢، ٢٤٧، ٢٤٩، ٢٨٥
التزنخ ٦٣، ١٣٥، ١٣٦، ١٣٧، ١٤٩	البنكرياس ٣٤
١٨٥، ٢٤٩	البودنج الأبيض ٢٧٠
التسمم الغذائي ١١٣، ١٢٢، ١٢٤، ١٢٨	البوليثن ٩٢
١٦١، ١٦٣، ٢٧٦	بونشيرو آر ١٠٧، ١٠٨
التعقيم ١١٨، ١٦٦، ٢١٣	بياض البيض ٦٨، ٢٦٦، ٢٦٩
التعليب ١٢٢، ١٢٣، ١٥٦، ١٦٣، ١٦٦	البيكون ٤، ٩، ١٣، ١٦، ٢١٧، ٢٢٣
٢١٢، ٢٤٧	٢٢٨، ٢٢٩، ٢٣٠، ٢٣٣، ٢٣٤، ١٩٥
التغليف ١٤٠، ١٤١، ٢٣٠، ٢٥٩	بيكون الطوق ١١٢
التغليف المفرغ (المخلخل) ١٢٢، ١٢٠، ٩١، ٩٢، ١٠٥	البيوتان ١٤٧
تغيرات ما بعد الذبح ١٢	ت
التفحم ١٥٨	التبخير ١٤٠، ١٤٧، ٢٤٢
التقديد (المعالجة) ٢٢٢، ٢٢٣، ٢٢٥	تبريد ١٤، ١٥، ٢٦، ١١٥، ١٢٦، ١٢٨
٢١٧، ٢٢٧، ٢٥١، ٢١٦	١٣١، ١٣٥، ١٣٩، ١٩٠، ٢٢٤، ٢٥٨
التقديد الجاف ٢١٦، ٢٥١	التبريد الفائق ١٣١
تقديد الشرائح ٢٢٧	التجفيف ٧١، ٧٤، ٩٠، ١٨٩، ٢٠١، ٢٤١
التقديد بالغمر ٢١٧	٢٤٢
التقزح اللوني ٨٦	التجميد ١٤، ١٣١، ١٣٢، ١٣٤، ١٣٥
تقشد ٢٠٢، ٢٠٦	١٣٧، ١٣٨، ١٣٩، ١٤٠، ١٤١، ١٤٨
التقطيع ١٤، ١٨، ٢٠، ١٧٢، ١٧٣، ١٧٥	٢٦٠
١٧٧، ١٨٦، ٢١٧، ٢٢٨، ٢٥٥، ٢٦٥	التحميص ٧، ٦١، ١٥٦، ١٦٠، ٢٣٨
التقطيع إلى رقائق، الفلاكير ١٧٣	تدخين ٧١، ٨٤، ١٥٩، ١٨٩، ٢١٩، ٢٢٢
	٢٣٠

التقليب، التدليك ٢١٨، ١٨٤، ٦٥، ٤٩، ٢١٩،
٢١٩،

تقنية التعويق (العقبات) ١١٩

التكثيف ٢٦٧، ٢٦٥، ٢٦١، ٢٥٩، ١١٤

التلوث الخلطي ٢٣٣، ٢٢٩، ١٢٨

التوابل ١٨٤، ١٦٠، ١٢٥، ١١٠، ٧٢

٢٦٧، ٢٥٧، ٢٠٤، ١٩٨، ١٨٩،

التوصيل الحراري ١٦٣، ١٥٠

تيسس التسييح ١٤

التيسس الرمي ١٥، ١٤، ١٣

ش

الثلج ١٤١، ١٤٠، ١٣٩، ١٣٨، ١٣٧، ٦٦

٢٢٨، ١٩٨، ١٤٨

الثور ١٩٦، ٣٢، ٤

ج

جامبون دي باريس ٢٢١

جدر الخلايا، للنسيج الدهني ٥٥، ٥٢

٢٦، ٢٣

الجراي ٣٣

جلد ٣٢، ٣٠، ١٩

جلوتين ٢٥٥، ٢٥٣، ٢٥٢

جلايكوجين ١٥، ١٢

الجودة ١٨١، ١٣٤، ٧٢، ٤٠، ٢١، ١٣

٢٧٦، ٢٧٥، ٢٠٤، ٢٠٣

الجيريكي ١٥٣

م

حامض اللاكتيك ١٨٩، ٤١

الحث الكهربائي ١٥، ١٤

الحديد ١٠١، ٩٧، ٨٨، ٨٧، ٨٦، ٢٦٩، ٢

١٣، ١٥٥، ١٢٢، ١٠٦

الحرارة الكامنة ١٧٧، ١٦٢، ١٣٩

حروق التجميد، لسعة التجميد

١٤٩، ١٤١، ٩٤

الحشو (الملء) بلحم الدواجن ٢٤٦،

٢٥٨، ٢٥٧، ٢٥١، ٢٥٠، ٢٤٧

الحفظ بالتقديد ٧١

حقن، المحاليل الملحية ٢٥٧، ٢٤٦

الحقن الشرياني، الضخ الشرياني ٢١٥،

٢٣٨، ٢١٦

حمض النيتروز ١٠٣، ١٠٠، ٩٩، ٧٥

م

خبز، الفطائر ٣٤

الخل ٢٦٦

الخلب، عوامل أو مواد الخلب ٩٦

الخلط ٢٦٣،٢٥٢،٢١٢،١٧٨،٤٩	الروسي (سجق) ٢٤١
٢٦٨،٢٦٥،٢٦٤،	الرومي ١٤٨،١٢٢،٦٥،١٣،٦
خنزير ١٦٠، ٢٧، ٢١، ١٨، ٩، ٤،	الرونوكسان دي ٢٠ (عامل اختزال يضاف
٢٦٤، ٢٤٧، ٢٠٤، ١٨٦	بمستوى ٥، ١-٠٪ لمنع تكون البقع البيضاء
٥	على سطوح السجق) ٢٠٥
الدجاج ١٤٨، ١١٠، ٢٩، ٦، ٤	روورست ٢٤١، ٢٠٧
دخان ٢٢٠، ٢١٩، ١٦٣، ١١٠، ٨٤	الريسولات (أطباق) ٢٧٠، ٢٤٨، ٢٤٧
٢٦٨، ٢٤٩، ٢٢٨،	٣
الدكستروز ٢٢٨	الزبد ٢٧١، ٢٤٦، ٢١٩، ٢٢، ٢١، ١٨
الدنترة ١٥٥	زبد الجسم ١٩
الدهن ٢٦، ٢٥، ٢٤، ٢٣، ٢٢، ٢٠، ١٨، ٨	زيت الطبخ
٢٥٤، ٢١٢، ٥٨، ٥٣، ٥٢، ٥١	الزيرفيلات (من النقائق الألمانية المخمرة
٢٦٧، ٢٦٥	والمجففة) ٢٤١
الدهن الحرا ٦٨، ٦٤، ٥٨، ٥٧، ٥١، ٢١	٤
١٩٠، ١٧٥	س
دهن برقع الجنين ٢٦٨	ساركينا ٩٣
الدهون المذابة ٢١	الساركو بلازم، بروتينات الساركو بلازم
دواجن ١١٠، ٦٤، ٢٥، ١٧، ١٤، ٥	١٥٦، ٦٥، ١٢
٢٤٦، ٢٤٥، ١٤٨، ١٤٥، ١٤٢، ١٤١	السجق الجاف ٢٤٠، ٢٠٨
٢٨٤، ٢٨٠	السجق الطازج ١٨٩، ١٨٨، ١١٣
٥	سجق الكبد ٢٠٩، ١٨٩
الرائحة ٥	السجق المتخمّر ١٨٩، ١٥٣، ١١٦، ١١٣
الربط ١٩٢، ١٨٩، ١٨٦، ٧٠، ٦٥، ٦٤	السجق المستحلب ٢٠٦، ٢٠١، ١٨٩
٢٧٨، ٢٧٠، ٢٦٧، ٢١٠، ٢٠٩، ٢٠٢	السجق، النقائق ٢٤٠، ١٨٨، ١٧٢
ربط الدهن ١٩٠، ٦٨، ٥٧، ٤٥، ٤٣	٢٦٩، ٢٦٦، ٢٥٦، ٢٥١، ٢٤٥

السلامي (سجق جاف) ٢٤١، ١٩٢
سلسلة التبريد ١٤٣
السولتبييري (نترات البوتاسيوم) ٨٢،
٢٤٢، ٢١٧

ش

الطبخ (الطهي) ١٨، ١٥، ١٤، ٩، ٧، ١
، ٢٤٨، ٢٤٦، ١٥٣، ١٠١، ٢٩، ٢١
٢٦٧، ٢٦٥، ٢٦٦، ٢٦٤
طراوة ١٣، ١٥، ٢٣، ٢٥، ٢٦، ٢٧،
٢٢٨، ٢١٣، ١٥٣

ظ

ظروف التخزين ١١٩، ٩٤

م

العجائن ٦٣، ١٩٦، ٢١٣، ٢٥٢، ٢٥٣

٢٦٣، ٢٥٥، ٢٥٤،

العجائن القصيرة ٢٥٤

العجالي (اللحم العجالي) ١٥٩، ٢٩

عجل ٤، ٢٨٤،

عجينة ٢٥٠، ٢٥١، ٢٥٢، ٢٥٣، ٢٥٤،

٢٨٤، ٢٥٧، ٢٥٥،

العضلات، خلايا العضلات ٤٩، ١٧٨،

٢٦٨، ٢٦٥، ٢٦٤، ٢٦٣، ٢٥٢، ٢١٢

علب بولمان ٢٣١

عملية التطرية بالشد ١٥

عملية الفرغ - الخلط - الفرغ، ١٧٦،

١٧٧، ١٧٨، ١٨٧، ٢٥٤،

عوامل الخطورة ١١٨

ص

صبغات الهيم ٨٨

الصلابة، الخشونة ١٤، ٢٩، ١٣٥،

الصوديوم، لاكتات الصوديوم، ٤٦، ٧٢،

٧٩، ١٩٩، ٢١٧، ٢٢٢، ٢٢٦، ٢٣٣،

٢٤٠، ٢٥٥، ٢٥٦، ٢٦٩،

صبغات اللحم ٨٦، ٩٠، ١٣٧، ٢١٢،

ض

ضأن، أغنام ٥، ١٤، ١٧، ٢١، ٢٥،

٣٣، ١٤١، ١٥٩، ١٩٧، ٢٠٠، ٢٦٣،

الضرع ٣١، ٣٣

ط

الطحال ٣١، ٣٢، ٣٣، ٢٦٥،

الفينولات، في الدخان ١٦٣

ق

- القامون ٢٢١، ٢٢٠
 قانون الغذاء ٢٨٠
 قرون ٣٠
 القشر ١٩٥، ١٩٢، ١٤٨، ٦٠، ٣٢، ٢٨
 ١٩٩، ٢٠٥، ٢١١، ٢٦٣، ٢٨٦
 القصبه الهوائية ٣٥، ١٩٤، ١٩٥، ٢٦٥
 قصر التبريد ١٤
 القطر ١٨، ٤٠، ١٤٢، ٢٠٠
 قطعيات ٤، ٦، ٧، ٨، ٩، ٦٣، ٦٧، ٨٩
 ١٢٩، ٢١٥، ٢٢٢، ٢٨٠، ٢٨٤، ٢٨٥
 القلي ٨١، ١٠١، ١١٢، ١٢١، ١٥٦، ٢٤٩
 قوالب الفطائر
 القوام ٤٢، ٤٤، ٦٩، ٧٠، ١٨٨، ١٨٨
 ٢٢٨، ٢٤٣، ٢٥١
 القوة الأيونية ٤٦
 قيم المعاملة الحرارية ١٦٤
 Fo قيمة
 قيمة الحموضة ١٣٦
 القيمة الغذائية ٩، ١٥٥

ك

كبريتيد الحديد ١٠٦، ٢٦٩

غ

- غازات وسوائل التبريد ١٤٦
 الغدة الصعترية ٣٤
 الغدد اللعابية ١٨
 الغضاريف ٧، ٢٧، ٢٨، ٦٨، ١٨٥، ٢٦٣

ف

- فتات الخبز ٢٤٦، ٢٤٧، ٢٤٨، ٢٤٩، ٢٤٩
 ٢٦٩، ٢٧٠
 فترة الصلاحية ٨٤، ١١٣، ١١٧، ١٢٠،
 ١٢٧، ١٩٨، ٢١١، ٢١٢، ٢٣٤، ٢٤٦
 ٢٥٩، ٢٧١
 الفرغ ٥٢، ٥٣، ٥٤، ٥٦، ٦٢، ١٧٦
 ١٧٧، ١٧٨، ١٨١، ١٨٣، ١٨٧، ١٨٨
 الفساد ٧٣، ٧٦، ١١٠، ١١٣، ١٢٦
 ١٥٢، ١٦٤، ٢٢٣، ٢٤١، ٢٥٧، ٢٥٩
 فطائر ٤، ٦٣، ١١٤، ١٨٢، ١٨٧
 ٢٤٧، ٢٥٠، ٢٥٣، ٢٥٥، ٢٥٩، ٢٦١
 فطائر التخزين ٢٥٠
 الفعل الميكانيكي (الآلي) ٤٥، ٦٥
 ٦٩، ٧٤، ١٧٩، ١٧٩، ١٨٠، ١٨٣
 ٢١٩، ٢١٧
 فواقد الطبخ ٣٨، ٤١، ٤٥، ٤٦، ٥١
 ٥٤، ٥٥، ٦٧، ١٩٩، ٢٠٤، ٢٣١
 الفول - أوفيتس ٢٢

لحم الرأس ٢١١،٣٥،١٨،١٧	الكتف، جيوب الكتف، البيكون ٨،
اللحم الشاحب الناعم الناضج ٩٤	٢٢٢،١٩٦
لحم القدور، كوارع، أقدام القدور ٢١١	الكرش ١٩٦،٣٣،٢٠
لحم اللانشون ١٠،١٠١،٢٣٩،٢٥٠	الكرملة ١٦٠
لحم اللغد (الخد)	الغدة الكظرية (غدة فوق الكلية) ٣٤
اللحم المسترجع ألياً ١٦،١٧،٢٤٥،٢٦٧	الكلوستريديوم بيرفرنجنز
اللحم المفروم ٩٢،٩٧،١١٢،٢٤٥	كلية ٢٩،١٥٨،١٧٩،٢٣٠
اللحوم المحقونة ٢٤٥	كوبا ٢٤١
اللحوم المقددة (المعالجة) ٧٤،٧٥	الكورنديف (اللحم البقري المقدد)
٧٦،٩٩،١٠٦،١٦٩،٢١٥،٢٣٢	١٦٧،٢٤٢،٢٤٣
اللحوم الممتازة (الفاخرة) ٦	كوشينيال (كارمين، لون احمر طبيعي،
لوائح الممارسة ٢٧٦	إي ١٢٠)
اللون ١،٨٦،٩٣،١٢١،١٣٧،١٤٩	الكولاجين ١٩،٢٣،٢٨،١٥٧،١٦٧
١٥٤،٢٤٠،٢٥٦،٢٦٥	٢٠٠،٢٠١،٢٤٢،٢٤٣،٢٦٦،٢٨٦
اللون الأخضر ٩٣،٢٦٤	الكولييرو (مستخلص عظم)

م

الماء المضاف لمنتجات اللحوم ٢٨٧
المارجرين (الزبد الطبيعي) النباتي ١٨،٢٢
ماكينة بروتينكون ١٦
مبردات ١٢٦،١٤٣
المجمدات ١٣٢،١٣٣،١٤٧
مجمدات الألواح ١٣٣،١٤٧،١٥٢
مجمدات الغمر ١٣٣

J

لجنة السلطات المحلية للمواصفات التجارية البريطانية
لحم ٣،٤،٥،٦،٧،٨،٩،١٠،١١،١٢
١٣، ١٤، ١٤٧، ٢٧٠
اللحم الأحمر (الهبر) ١٠، ٣٨، ٣٩
اللحم البقري ٣، ١٣، ٢٤، ٦٣، ٩٠
٩٧، ٩٨، ١٤٢، ١٥٤، ١٥٩، ١٦٠
١٩٧، ٢٤٧، ٢٧٤

- المحاليل الملحية ٤٤، ٧٤، ١١٥، ١١٦، المواد الحافظة ١١٣، ١١٧، ١١٨،
 ٢٢٣، ٢٢٥، ٢٢٦، ٢٢٧ محتوى ١٧، ٢٣، ٢٦، ٢٨، ٢٣٥، ٢٣٩،
 ٢٨٣، ٢٨٤، ٢٨٥، ٢٨٦ الميوجلوبين ٨٩، ٩٠، ٩٣، ٩٦، ٩٨،
 ١٠٠، ١٠١ التبخزين بالتجميد ٩٤، ٢٣٠ مرق اللحم ٢٥٠، ٢٦٧
 مركز اللياسون لصناعة اللحوم بالاتحاد الأوروبي ٢٧٧
 مساعدات الربط ٦٧، ٦٨ مستخلص لحم ٢٤٢
 مستخلصات العظام ٢٨ معاد التشكيل ٢٢٢
 المعاملة الحرارية ٩٨، ١١٨، ١٢٠، ١٦٣، النترات ٧٢، ٨٢، ٩٩، ١٠٣، ١٠٥، ٢٢٢،
 ٢٢٤، ٢٢٦، ٢٣٤، ٢٤٣ النسيج الدهني ١٨، ١٩، ٢٢، ٢٣، ٢٤،
 ٢٥، ٢٦، ٢٧، ٢٩، ٥١ النسيج الضام ٧، ٨، ٩، ١٨، ٢٧، ٢٨،
 ٥٤، ٦٩، ٢٠٩، ٢٨٦ النظافة (الشئون الصحية) ١٧، ٢١٧، ٢٧،
 النقايق ٤، ٧٥، ٩٦، ١٨٨، ٢٠١، ٢٠٧، ٢٤٣، ٢٥٠، ٢٦٩، ٢٨٤
 النقل المجمد ١٤٩ النكهة ١، ٦، ١٨، ٧٤، ٨٥، ١٠٨، ١١٠،
 ١٨٤، ٢٤٥، ٢٤٦، النيتروز أمين (أمينات النيتروز) ٨١، ٨٠،
 النيترو سائل ميوجلوبين (صبغة) ١٠١، ٧٩، النيتريت ٢، ١٠٣، ١١٦، ١١٨، ٢١٥،
 ٢٢٣، ٢٣١، ٢٣٦، ٢٤٠

٨-

الهام ٢٢٠، ٢١٧، ١٨٦، ٧٥، ٤٥، ٩

٢٣٦، ٢٣٥، ٢٣٠، ٢٢١

الهام معاد التشكيل ١٨٦

الهامبرجر ٦٩، ٧٠، ١٧٨، ١٨٠

الهاوف ٢١١

الهيدروكسي برونين ٢٨٦

الهيموجلوبين صبغة الجلوتين صبغة

الدم ١٥٩، ٨٦

الهيميكروم ٨٩

٩

الوجبات الجاهزة ١٢٢، ١٦٦

الويلتشاير، محاليل الويلتشاير الملحية

٢٣٤، ٢٢٩، ٢٢٢، ٢١٧، ١٠٣، ٧٤