

A

- Abalone** أذن البَحْر
مَحَار من الرِّخْوِيَّات بَطْنِيَّة الأقدام من
الجِنْس هَالِيُوتِيس *Haliotis* ؛ يُوجد في
المِيَاه المَحِيطة بِالْيَابَان وكَاليفُورِنِيَا وَجُزُر
شَانِيل وَفَرَنسَا . يُسَمَّى أَيْضاً : Ormer .
- Abbé Refractometer** مِقْيَاس آبِي لِإِلَانِكِسَار
انظر : Refractometer .
- Abernethy** أِبِيرِنَثِي
بِسْكُوت جَامِد مُنكَّه بِيَدُور الكِرَاوِيَّة .
- Abomasum** مَنفَعَة
انظر : Rumen .
- Absinthe** أَفْسِنْتِين
مُسْكِر مُعَطَّر أَخضَر يُحضَّر من زِيوت
الأفْسِنْتِين وَحَشِيشَة المَلَاك وَالْيَانسون
والمَرْدَقُوش . إِنْه سَام لِذَا فَهوَ مَحظُور
تَصْنِيْعُهُ في كَثِير من البِلْدَان . العُنصر
- السَّام فِيهِ هُو زَيْت الثُّوجُول الذِي يَتْرَاكُم
وَيُسَبَّب تَشَنُّجاً في المُخ (Clark) .
- Absorptiometer** مِقْيَاسُ الامْتِصَاصِيَّة
جِهَاز لِقِيَاس امْتِصَاص الضَّوء ، لِذَا
يُستَخدَم كَمِقْيَاس كِمِيٍّ لِلْمَحَالِيل
المُلَوَّنة . غَالِباً مَا يُسَمَّى خَطأً مِقْيَاس
الألْوَان . كَثِير من السَّمَاد ، وَالمَعَادِن ،
وَالفِيْتَامِينَات ، وَالأحْمَاض الأَمِينِيَّة ،
يَتَفَاعَل مع كَاشِف مُعَيَّن لِيُكُون مَرَكَباً
مَلَوناً . يَتَنَاسَب الأَلْوَان النَّاتِج مع
الكَمِيَّة المَوْجُودَة وَيُقَاس في مِقْيَاس
الامْتِصَاصِيَّة أَوْ مِقْيَاس أَلْوَانٍ حَقِيقِيٍّ
(Hawk) .
- Acaricide** مُبِيدُ القَرَادِيَّات ؛ مُبِيدُ الأَكَارُوس
مَادَة كِيمِيَائِيَّة تَقْتُل القَرَادِيَّات ، أَيْ
القَرَاد والعِثَّة ، مِثْل بَيُورُفُوسَفَات
زُبَاعِي الإِثِيل .

Ac'cent أكْسِنْت

اسم تجاري (International Mineral & Chemical Corpn, U.S.A.) لِمَادَة جُلُوتَامَات أحادي الصوديوم .
انظر : Glutamate .

Acerola أَسِيرُولَا

كرز جُزُر الهند الغربية .
انظر : Cherry, West Indian .

Acetate خَلَّات ؛ أَسِيَات

مِلْح جِمُض الخَلْيِك .
انظر : Acetic acid .

Acetate, Active

خَلَّات نَشِيطَة ؛ أَسِيَات نَشِيطَة الشَّكْل الذي عليه يَنْتَقَل شِيق الخَلَّات ك يدِم ك - ا - من مُرَكَّب إلى آخر مِثْل مُعَقَّد كُوإنزيم الأستيلي .
انظر : Coenzyme A .

يَتَضَمَّن أَيْضُ كُل من الجلو كوز والدهنيات تَكُون خَلَّات نَشِيطَة . (WHSS)

Acetate Replacement Factor عَامِل إِحْلَال الخَلَّات

انظر : Lipoic acid .

Acetic Acid جِمُض الخَلْيِك

واحد من أبسط الأحماض العضوية - الصيغة ك يدِم ك ايد .
انظر : (Cohen) Vinegar .

Acetobacter بَكْتَرِيَا خَلْيِيَّة

جِنْسٌ من بكتريا فصيلة أَسِيْتُوْبَاكْتَرِيَا سِي Acetobacteriaceae التي تُؤكْسِد الكُحُول إلى جِمُض خَلْيِك .
الأَسِيْتُوْبَاكْتَرِيَا سِي تَرِيَانَا س Acetobacter pasteurianus (المعروفة أيضاً باسم ميكودرما أَسِيَتَاي Mycoderma aceti و بكتيريوم أَسِيَتَاي Bacterium aceti أو پَاسْتِيرِيَانُوم pasteurianum) هي واحدة من هذا النوع وتُستخدَم في صِنَاعَةِ الخَلِّ . كما تَنْمُو أَيْضاً على شكل فيلم (على وَرَت البيرة ومَحْلُول التَّخْلِيل المِلْحِي وعَصَائِر الفَوَاكِه) .
انظر أيضاً : (Tauner) Vinegar .

Aceto-glycerides أَسِيْتُوْجَلِيْسَرِيْدَات ؛

خَلُّوْجَلِيْسَرِيْدَات

تختلف عن ثَلَاثِي الجليسريدات في أن واحدة أو اثنتين من سَلَسِل الأحماض الدُهْنِيَّة الطويلة المُرتَبِطَة بِجُزئ الجليسرين قد حل محلها جِمُض

الخَلِيك . هُنَاكَ ثَلَاثَةُ أَنْوَاعٍ ، ثُنَائِي أُسَيْتُو - ثَلَاثِي الْجَلِسْرِيدَات (مِثْل : ثُنَائِي أُسَيْتُو - أُحَادِي السُّتِيَارِين) ، وَأُحَادِي أُسَيْتُو - ثَلَاثِي الْجَلِسْرِيدَات (مِثْل : أُحَادِي أُسَيْتُو - ثُنَائِي السُّتِيَارِين) ، وَأُحَادِي أُسَيْتُو - ثُنَائِي الْجَلِسْرِيدَات (مِثْل : أُحَادِي أُسَيْتُو - أُحَادِي السُّتِيَارِين) والتي تَمَيِّزُ بِأَنَّ إِحْدَى مَجْمُوعَاتِ هَيْدْرُوكْسِيلِ الْجَلِسْرِينِ تَكُونُ حُرَّةً .

مَعْرُوفٌ أَيْضاً بِـ «إِسْتِرَاتِ الْجَلِسْرِينِ الْجَزْنِيَّةِ» .

إِنهَا غَيْرُ دُهْنِيَّةٍ وَدَرَجَةُ انصَهَارِهَا مُنخَفِضَةٌ عَنِ ثَلَاثِيَّاتِ الْجَلِسْرِيدَاتِ السُّمَائِلَةِ وَتُسْتَخْدَمُ فِي السُّدْهِنِ وَالْفَرْشَاتِ ، عَلَى هَيْئَةِ طَبَقَاتِ تَغْطِيهِ الْأَطْعَمَةِ ، وَمُلْدَّنَاتِ الدُّهُونِ الْجَامِدَةِ .

Acetoin أُسَيْتُوِين
أُسَيْتِيلُ مِثْلُ الكَرَبِينُولِ ، كَيْدِم . ك ١ .
كَيْدَايِد . كَيْدِم ، مَادَةٌ تَكْوِينُ ثُنَائِي الْأُسَيْتِيلِ ، مُنكَّهُ الرُّبْدِ . تُنتَجُ بِوَسَايَةِ الْبِكْتَرِيَا أثنَاءِ انصِجَاعِ الرُّبْدِ ، وَبِوَسَايَةِ الْخَمِيرَةِ أثنَاءِ التَّخْمُرِ .

Acetone Bodies أَجْسَامٌ أُسَيْتُونِيَّةٌ ؛ أَجْسَامٌ خَلُونِيَّةٌ

انظر : Ketone bodies .

Acetylcholine أُسَيْتِيلُ كُولِينٍ ؛ كُولِينُ خَلِيٍّ مُشْتَقٌّ أُسَيْتِيلِيٌّ مِنَ الكُولِينِ
انظر : Choline .

يَنْطَلِقُ مِنْ نِهَائِيَّاتِ عَصَبِيَّةٍ مُعَيَّنَةٍ (الأَعْصَابِ عَاتِقَةِ الكُولِينِ) لِتَنْبِيهِ الْغَضَلَاتِ (BDS) .

ACH Index دَلِيلُ الذَّرَاعِ وَالصَّدْرِ وَالرَّدْفِ (اِخْتِصَارٌ)

دَلِيلُ الذَّرَاعِ وَالصَّدْرِ وَالرَّدْفِ ، يُسْتَخْدَمُ مُحِيطُ الذَّرَاعِ وَقَطْرُ الصَّدْرِ وَعَرَضُ الرَّدْفِ كَوَسِيلَةٍ لِتَقْدِيرِ حَالَةِ التَّغْذِيَةِ (DP) .

Achlorhydria أَكْلُورُهِيدْرِيَا
نَقْصُ حِمْضِ الهَيْدْرُوكْلُورِيكِ فِي الْإِفْرَازَاتِ السَّعِدِيَّةِ .

Achrodextrin أَكْرُودِكْسْتَرِينٌ ؛ دِكْسْتَرِينٌ عَدِيمُ اللَّوْنِ

نَاتِجٌ يَتَكَوَّنُ أثنَاءِ التَّحْلُلِ الْإِنزِيمِيِّ لِلنِّشَا إِلَى مَلْتُوزٍ ، إِنَّهُ دِكْسْتَرِينٌ مِنَ النَّوْعِ الَّذِي لَا يُعْطِي لَوْنًا مَعَ اليُودِ (وَمِنْ ثَمَّ فَهُوَ أَكْرُو achro أَيُّ عَدِيمِ اللَّوْنِ) .

Achromotrichia شَيْبُ الشَّعْرِ
زَوَال لُون الشَّعْرِ .

انظر : Para-amino benzoic acid

. Pantothenic acid

Acid-base Balance تَوَازُن حِمُض - قَاعِدَة

تبقى سوائل الجسم على حافة الجانب القلوي من التعادلية، أس هيدروجيني ٧,٣ - ٧,٤٥، بواسطة كابات في الدم والأنسجة. تتضمن الكابات فوسفات وبيكروونات صوديوم وبوتاسيوم. تخرج النواتج الحمضية لأيض الجسم في البول متحدة مع قواعد مثل الصوديوم والبوتاسيوم، وهكذا يفقد الجسم هذه القواعد، ويحافظ على توازن الحمض - قاعدة باستبدالها من الطعام.

تسمى المواد الكابحة في الدم والأنسجة بالاحتياطي القلوي (المدخر القلوي) (BDS).

Acid Calcium Phosphate فُوسْفَات

الكالسيوم الحِمُضِيَّة

انظر : Calcium acid phosphate .

Acid Foods and Basic Foods أَغْذِيَّة

حِمُضِيَّة وَأَغْذِيَّة قَاعِدِيَّة

تعتبر المعادن مثل الصوديوم والبوتاسيوم

والمغنسيوم والكالسيوم مولدات قواعد، والفوسفور والكبريت والكلور مولدات أحماض. أيهم يسود في الغذاء يحدد ما إذا كان الطعام سيترك أثراً حمضياً أو قلوياً. اللحم والسمك والبيض والجبن والحبوب تترك أثراً حمضياً، واللبن والخضراوات وبعض الفواكه تترك أثراً قلوياً. أما الدهون والسكريات فمتعادلة لأنها لا تحوى أي معادن.

فواكه الموالح ذات الطعم الحمضي هي بالفعل مولدات قلويات؛ فهي على الرغم من أنها تحوى خليطاً من حمض الستريك وسترات الصوديوم، إلا أن حمض الستريك وشق السترات يتأكسدان إلى ثاني أكسيد الكربون وماء، ويتبقى الصوديوم كآثر قلوي.

انظر أيضاً : Acid-base balance

(Hutch)

Acid Number عَدَدُ حِمُضِيَّة

بالنسبة للدهون فهو مقياس للزئخ المتحلل أي المتحلل مائياً (التَحْلُمُؤ = التحلل المائي). يعرف بعدد المليجرامات من البوتاسا الكاوية اللازمة لمعادلة الأحماض الدهنية الحرة في جرام واحد من الدهن.

العدد الحمضي ، ويعرف أيضاً
بالقيمة الحمضية ، هو دليل على كفاءة
التنقية ، وهي العملية التي يتم خلالها
التخلص من الأحماض الدهنية الحرة
وينخفض العدد الحمضي إلى قيم
منخفضة جداً ، وهو دليل أيضاً على
الفساد أثناء التخزين (Bailey) .

Acidophilus Therapy علاج أسيدوفيلاس

شُرب لبن يحتوي على تركيز عالٍ
من اللاكتوباسيلاس أسيدوفيلاس
Lactobacillus acidophilus الحية (يكون
اللبن ذاته غير مختمر) كعلاج
للإمساك . يقال إن السبب يرجع إلى
انغراس هذه الكائنات في الأمعاء
(Tanner) .

Acidosis حمّاض

زيادة نسبة الحمض إلى القاعدة في
بلازما الدم ، أو نقص في قدرته
الكابحة . قد ترجع الأسباب إلى تغير في
إخراج ثاني أكسيد الكربون ، أو إنتاج
أيضي زائد من الأحماض ، أو فقْد
متزايد في القواعد .

انظر أيضاً : Acid-base balance

(BDS) .

Acid Rebound

ارتداد الحُموضة

اصطلاح يستخدم في الإشارة إلى الإفراز
الحمضي المعدّي مؤداه أن الزيادة في
حموضة المعدة ترجع إلى تعاطي
القلويات . هناك خلاف حاد حول صحة
حدوث ذلك .

Acid Value

قيمة حمضية

انظر : Acid number .

Aconitine

أكونيتين

قلويد سام من عشبة البيش (أكونيتيم
Aconitum) ؛ يبطئ النبض ، ويخفض
ضغط الدم ، الجرعات الصغيرة منه
مميّة .

Acorn Sugar

سُكّر البلوط

كيريتول ، مستخرج من ثمار البلوط ،
حُماسي هيدروكسي سيكلوهكسان .

A.C.P.

فوسفات الكالسيوم الحمضية
(اختصار)

انظر : Calcium acid phosphate .

Acraldehyde

أكرالدهيد

انظر : Acrolein .

Acrodynia أَلْمُ التَّهَيَّات

ضرب من الأمراض الجلدية يُصِيبُ الحيوانات التي تتناول أغذية بها نقص في فيتامين ب_٦ (Sebrell).

Acrolein أَكْرُولِين

ألدهيد، كيد_٦ : كيدكيدا . يتكون عندما يسخن الجلسرين إلى درجة حرارة عالية ، وهو مسؤول عن الرائحة الحريفة والبخار المُدمِع عندما تُسخن الدهون أكثر مما ينبغي (Cohen).

Acronize أَكْرُونَايز

اسم تجاري (Cyanamide Co., U.S.A.) للمضاد الحيوي كلسوروتراسيكلين (يستخدم «كثلاج أكرونايزي» ، مثلاً).

ACTH هُرْمُونُ مُنْبَهِّ قَشْرَةِ الكُظُرِ؛ هُرْمُونُ أَدْرِئِنُوکُورْتِيکُوتَرُويک (اختصار)

انظر : Adrenocorticotropic hormone

Actin أَكْتِين

أحد بروتينات العضلات ، حوالي ١٣٪ من الإجمالي ، يتحد مع العضلين (المَيوسين) ليُكوِّن البروتين المُتقبَّض (القابل للانقباض) ، أكتوميوسين .

Activators مُنْشِطَات

بالنسبة للإنزيمات ، فالمنشطات مواد تزيد من نشاط الإنزيم بطريقة غير محددة . هذه المواد ، التي هي جزء من الجهاز المنشِط ، والتي يلزم وجودها قبل أن يتمكن الإنزيم من تنشيط المادة المخمَّرة ، هي المُنْشِطَات . أما المواد التي تمثل جزءاً من نظام التفاعل ولا تلعب دوراً في تنشيط المادة المخمَّرة فهي الكواينزيمات . كثير من الشقوق غير العضوية منشطات ، لذا فيتطلب أميلاز اللعاب وجود الكلوريد ؛ وغيره البوتاسيوم ، الكالسيوم ، المغنسيوم ، والفوسفات (WHSS).

Active Oxygen Method طَرِيقَةُ الأَكْسِيجِينِ النَشِيطِ

طريقة لقياس ثبات الدهون والزيوت بإدخال فقاع هواء في المادة الساخنة ، وعقب تكوُّن البيروكسيدات .

تعرف أيضاً باختبار الثبات السريع .

Actomyosin أَكْتُومِيُوسِين

بروتين العضلات المتقبَّض الذي يتكون من أكتين وعضلين (مَيوسين) . يبدو

أيضاً أنه يماثل الإنزيم الذي يُحفَّز تحلل ثلاثي فوسفات الأدينوسين ويُطلق طاقته . هذا النهج يوفر الطاقة اللازمة لعمل العضلات (WHSS) .

Addison's Disease مَرَضُ أَدِيسُون
تلف قشرة الغدد فوق الكلوية؛ الأعراض هي ضغط دم منخفض، أنيميا، وهنُّ العضلات، هبوط المعدل الأيضي . العلاج ناجح إلى حد ما بواسطة تناول كلوريد الصوديوم، أو بواسطة استزراع جوب خَلَّات الكورتيكوستيرون منزوع الأكسجين (BDS) .

Additives مُضَافَات
تضم جميع المواد التي تضاف عمداً إلى الأطعمة لتعاون في تصنيعها وحفظها، وتحسُّن مذاقها ومنظرها؛ مثل المُستَحْلِبَات، المُنكّهَات، المُثخنات، عوامل التقديد، حافظات الرطوبة، الألوان، الفيتامينات، المعادن، مثبتات الفطريات والخمائر والبكتريا. يحكم القانون استخدام معظمها في جميع البلاد .

Additives, Baking مُضَافَات الخَبْز
انظر : Baking additives .

Adenine أَدِينِين
انظر : Purines و Nucleic acids .

Adenosine أَدِنُوسِين
اتحاد القاعدة أدينين بسكر الريبوز . له أهمية خاصة، مثل ثلاثي فوسفات الأدينوسين الذي يلعب دوراً رئيساً في انطلاق الطاقة في العضلات .
انظر أيضاً : Adenosine diphosphate ، Adenosin triphosphate ، Phospho- و Phosphate bond, energy-rich kinase (WHSS) .

Adenosine Diphosphate ثَنَائِي فُوسْفَات الأَدِنُوسِين
(أو ADP كاختصار) أدينين + ريبوز + فوسفات + فوسفات . له دور في تبادل الطاقة في أيض العضلات إذ أن إضافة الفوسفات الثالثة وطرحها (لتكوين ثلاثي فوسفات الأدينوسين) هما الوسيلة لاختزان الطاقة وإطلاقها على التوالي .
انظر أيضاً : Adenosine triphosphate ، Phosphate bond, energy-rich و Phosphokinase (WHSS) .

Adenosine Monophosphate أُحَادِي

فُوسْفَاتِ الأَدِنُوسِينِ

. Adenylic acid : انظر

Adenosine Triphosphate ثَلَاثِي فُوسْفَاتِ

الأَدِنُوسِينِ

(ATP اختصار، أو بيروفوسفات

الأذليل).

مركب ذو أهمية رئيسة في إطلاق الطاقة من المواد الغذائية، يتكوّن من أدنين مرتبط بريبوز وثلاثة جزيئات من الفوسفات. الجزيئان الأخيران من الفوسفات مرتبطان بما يسمى «بروابط الفوسفات الغنية بالطاقة». أثناء التحلل المائي، فإنها تطلق طاقة من أجل العمل العضلي، .. إلخ. الطاقة الناتجة عن طريق تأكسد الكربوهيدرات والدهون والأحماض الأمينية تُخزن على هيئة ثلاثي فوسفات الأدينوسين.

انظر : Phosphate bond, energy-rich

و Phosphokinase (WHSS).

Adenylic Acid حَمَضُ الأَدِنِيَلِيكِ

اتحاد القاعدة أدنين مع سكر الريبوز

وحمض الفوسفوريك. يُعرف أيضاً

بأحادي فوسفات الأدينين؛ هام في أيض

العضلات (BDS).

Adenyl Pyrophosphate بِيروُفُوسْفَاتِ

الأَدِنِيَلِ

. Adenosine triphosphate : انظر

Adermin أَدِرْمِين

. Vitamin B₆ : انظر

Adipose Tissue نَسِيْجٌ دُهْنِيٌّ

مجموعة من الخلايا تخزن وتحشد الدهن؛ يشكل خُمُس أو رُبُع كتلة الجسد - يزيد في الأشخاص السمان. يتكون من ٨٢ - ٨٨٪ دهن، ٢ - ٦،٢٪ بروتين، ١٠ - ١٤٪ ماء ويحوي ٨ - ٩ كيلوكالوري (٣٤ - ٣٨ كيلوجول) لكل جرام أو ٣٦٠٠ - ٤٠٠٠ كيلوكالوري (١٥،١ - ١٦،٨ ميجاجول) لكل رطل (DP).

Adlay دَمْعُ أَيُوب

عشبة طويلة تنمو برباً في أجزاء من آسيا

وأفريقية. الاسم اللاتيني *Coix lach-*

ryma-jobi، Job's tears، دمع أيوب.

تُستخدم كحبوب للاقتصاد في التزوّد

بالرز في الهند والصين وسيام والفلبين.

ينتمي إلى نفس القبيلة التي تنتمي إليها

الذرة (*Tripsaceae*).

بروتين ١٤٪ ، دهن ٤٪ ؛ ٣٦٣
كيلوكالوري (١,٥٢ ميغاجول) ؛
كالسيوم ٢٠ مجم ، حديد ٤ مجم ؛
فيتامين ب_١ ٣,٠ مجم ، ب_٢
٢,٠ مجم ، حمض نيكوتينك ٣ مجم -
لكل ١٠٠ جرام (Platt و TND) .

المقدار اليومي المقبول (اختصار) ADI
المقدار اليومي المقبول ، يُقصد به
المضافات الكيميائية المستخدمة في تصنيع
الأغذية .

ثنائي فوسفات الأدينوسين (اختصار) ADP
انظر : Adenosine diphosphate .

عَدَّةُ كُظْرِيَّة Adrenal Glands
تسمى أيضاً غدد فوق الكلية ؛ موقعها
فوق الكلية مباشرة ، تشمل الجزء
الداخلي ، أو لب الكُظُر ، الذي يُفرز
الأدرينالين والنورأدرينالين (انظر:
Noradrenaline) ، والقشرة الخارجية
التي تفرز الهرمونات الستيرويدية .

الهرمونات الستيرويدية تحوي
هرمونات الجنس الستيرويدية ،
كورتيكوستيرون (يؤثر في أيض

الكربوهيدرات وهو مضاد لالتهابات)
والألدوستيرون (ويتحكم في إخراج الملح
والماء من الكليتين) (BDS) .

أدْرِينَالِين Adrenaline

هرمون يفرزه لب الغدة الكظرية ؛ أول
هرمون يُكتشف . يُفرز تحت ظروف توتر
عاطفي ، ويسبب زيادة في ضغط الدم ،
ومستويات سكر الدم ، ومعدلات
الأيض ، ومن ثم يُحرك مخزون الطاقة
في الجسم .

يعرف أيضاً باسم «إبينفرين» ،
كيميائياً «هيدروكسي ، ثنائي هيدروكسي
فينيل إثيل ميثيل أمين» (BDS) .

هُرْمُونُ Adrenocorticotropic Hormone

أدْرِينُوكُورْتِكُوتْرُوبِيك ؛ هُرْمُونُ مُنَبِّه
قَشْرَةُ الكُظُر
هرمون يستخرج من الجزء الأمامي من
الغدة النخامية للحيوانات ويستخدم في
علاج التهاب المفاصل الروماتزمي .
يعمل بتنبه الغدة الكظرية لتُفرز
الكورتيكوستيرويدات .

أَكْيُوم Aequum

كمية الطعام اللازمة للاحتفاظ بوزن

الجسم تحت ظروف نشاط عادية أو معينة (نادراً ما يستخدم).

Aerobes هَوَائِيَّات

كائنات حية دقيقة تحتاج إلى الأكسجين من أجل النمو. لا يمكن لهذه الهوائيات الإجبارية أن تعيش في غياب الأكسجين (Tanner).

Aesculin إِسْكِيُولِين

جلايكوسيد (جلايكوسيد ثنائي هيدروكسي كومارين) يوجد في الكستنة (أبي فروة)، له فعالية فيتامين ب (WHSS).

AFD تَجْفِيْدٌ مُعَجَّلٌ (اختصار)

انظر: Freeze-drying.

Aflatoxins أَفلاتوكْسِينَات

أيضات سامة من عفن *Aspergillus flavus*. مسؤولة عن انتشار مرض فتاك بين الديوك الرومية في المملكة المتحدة عام ١٩٦٠م، سمي هذا المرض مرض الديوك الرومية السيني، نشأ عن فول سوداني مصاب بهذا العفن. منذ ذلك الحين، يوجد في مسحوق بذر القطن وفي الحبوب.

أمكن فصل ثمانني صيغ تنتمي كيميائياً إلى الفيوروكومارينات؛ تسبب السرطان لعدة أنواع من الحيوانات. يتكون أيضاً بواسطة سلالات أخرى من *Aspergillus* و *Penicillium puberulum*.

Agar أَجَار

سيقان مجففة في حالة نقية من طحالب بحرية، طحلب الجلديوم الجلي *Gelidium algae*، الجراسيلاريا *Gracilaria*، وأجناس أخرى. ذوَاب جزئياً وينتفخ بالماء ليكون هلاماً. يتمتع بمدى واسع من درجات الحرارة بين تهلّمه ونقاط انصهاره.

يُستخدم في الحساء، أنواع الجلي، الأيس كريم (المثلوجات)، عجائن اللحم والسّمك، في الأوساط البكتريولوجية، في تغرية الحرير، كمادة لاصقة، وكمادة مُثَبِّتة للمُستَحَلَبَات. يسمى أيضاً أجار أجار، صيغ مَقَسَّر، جيلاتين نباتي (Jacobs).

الأجار جالاكتان، أي معقد من وحدات الجالاكتوز ولكن الإنسان لا يهضمه.

Agene

أَجِين

انظر : Aging .

Ageusia

ضَعْفُ التَّذْوُقِ ؛ اللَّاتَذْوُق

نقص أو ضعف في حساسية مُنْهَيات
التذوق .

Agglutinins

مُلزَنَات ؛ أَجْلُوتِينِيَّات

انظر : Haemagglutinins .

Aging

تَعْتِيق

(١) اصطلاح يطلق على معالجة الدقيق
بالعوامل المؤكسِدة ، أي عوامل
التعتيق . عندما يخزن الدقيق المطحون
حديثاً لعدة أسابيع يتعرض لتأثير
التعتيق ، ويُعطى عجينة أقوى وأكثر
مرونة ورغيفاً أثخن ، ويبييضُ الدقيق
بطيء . يمكن للعوامل الكيميائية أن
تُعطي هذه التأثيرات في الحال .

فالعوامل المؤكسِدة مثل فوق كبريتات
النشادر (تستخدم بكمية ١٦٠ جزء في
المليون) وبرومات البوتاسيوم (٢٠ جزء
في المليون) هي « مُحسِّنات » ولكنها
لا تبييضُ . فوق أكسيد التتروجين
(٥ جزء في المليون) وفوق أكسيد
البنزويل (نوفادلوكس ، ٢٠ - ٤٠ جزء

في المليون) يبيضان ولكنهما لا
« يُحسِّنان » . ثلاثي كلوريد التتروجين
(أجين ، ٦٠ جزء في المليون) وثاني
أكسيد الكلور (ديوكس ، ٣٠ جزء في
المليون) يبيضان و« يُحسِّنان » .

يوصي تقرير الخُبز والدقيق لعام
١٩٦٠ م ، باستخدام عامل مبييض واحد
فقط ، فوق أكسيد البنزويل بما لا يزيد
عن ٥٠ جزء في المليون . لم يُوضع حدٌ
معينٌ على عوامل الإنضاج مثل حمض
الأسكوربيك ، برومات البوتاسيوم ، فوق
كبريتات النشادر والبوتاسيوم ، ثاني
أكسيد الكلور ، الكلور (دقيق الكعك
فقط) وثاني أكسيد الكبريت (الدقيق
البنّي فقط) (KJ) .

(٢) بالنسبة لتعتيق الخمور فإنها تعني
اكتساب الرائحة والنكهة المعتقة
اللطيفة ، واختفاء المذاق الخميري غير
المستساغ نتيجة التأكسد البطيء وتكوّن
الإسترات .

(٣) بالنسبة للحوم :

انظر : (Cruess) Rigor mortis .

Aginomoto

أَجِينُومُوتُو

انظر : Glutamate, sodium .

Aglycon أجليكون
الجزء غير السكري في الجلايكوسيد .

Agnelloto أنيلوتو
ضرب من المكرونة ؛ غلاف من عجينة
المكرونة محشو باللحم أو الخضراوات
هلالى الشكل ، وبذا يختلف عن
الرافولي ذى الشكل المربع .

A/G Ratio نسبة الألبومين / الجلوبيولين
(الزلال / الكريين)
انظر : Albumin / globulin ratio .

Ajinomoto أجينوموتو
اسم تجاري (Hercules Powder Co.)
لعديد من حائآت النكهة - أجينوموتو
آي إم بي ، إينوسينات ثنائي الصوديوم ؛
أجينوموتو جي إم بي ، جوانيلات ثنائي
الصوديوم ؛ أجينوموتو ، جلاتامات
أحادي الصوديوم .

Akee أكى
Blighia sapida ؛ فاكهة أصلها غرب
أفريقية ، نمت منذ عهد طويل في جزر
الهند الغربية ؛ الثمار غير الناضجة سامة
. (OF)

Ala آلا
انظر : Bulgur .

Alanine ألانين
حمض أمين ليس أساسياً ، حمض
أمينوبرويونيك . يوجد الحمض الألفا
أميني في جميع البروتينات ؛ يوجد أيضاً
بيتا ألانين (المجموعة الأمينية مرتبطة
بذرة الكربون الثانية) وهو جزء من
جزء حمض البانتوثيك ، والكروسين ،
والأنسرين (BDS) .

Albedo ألبيدو ؛ البياض
لب القشرة الداخلية الأبيض في ثمار
الموالح ، يعرف أيضاً بالطبقة الوسطى
للغلاف الثمري (ميزوكارب) ؛ ٢٠ -
٦٠٪ من الثمرة ، يتكون من سكرات ،
سليلوز ، وبيكتينات ؛ يستخدم كمصدر
للبيكتين في الصناعات التجارية (Brav) .

Albumen ألبومين ؛ زلال
هجاء قاموس أكسفورد *Oxford*
Dictionary لكلمة Albumin .

Albumin ألبومين ؛ زلال
تستخدم كاسم عام للبروتين ، لا بد وأن
ينسب إلى واحد من الألبومينات .

انظر : Albumins .

انظر أيضاً : Egg-white و Lactalbumin

و Albumin / globulin ratio .

نسبة الألبومين / Albumin/Globulin Ratio

الجلوبيولين (الزلال / الكُرئين)

نسبة ألبومين الدم إلى الجلوبيولينات ؛
في مصل الإنسان العادي ١,٨٢ . التغير
في نسبة أ/ج له فائدة تشخيصية .

دليل الألبومين ؛ Albumin Index

دليل الزلال

مقياس لجودة البيض ؛ نسبة ارتفاع
الألبومين إلى عرض البيضة حينما تكسر
على سطح مفلطح . عندما تفسد البيضة
يقل دليل الألبومين ، أي ينتشر بياض
البيضة (Griswold) .

لَبْنُ الألبوميني ؛ لَبْنُ زَلالِي Albumin Milk

انظر : Protein milk .

الألبوميئيدات ؛ زُلالِيَّات Albuminoids

(أو البروتينات الصلبة) . بروتينات ليفية
ذات وظيفة دعامية أو وقائية في الحيوان
(يسودي السليلوز هذه الوظيفة في
النبات) . هناك ثلاثة أنواع : (١)
الكولاجينات في الجلد ، والأوتار ،

والعظام ، مقاومة للبيسين والتريسين ،
تتحول إلى جلاتينات ذوّابة في الماء بغليها
فيه ؛ ٢) المَرِنِيَّات (الإلاستينات) في
الأوتار والشرابين ، لا تتحول إلى
جلاتين ؛ ٣) الكِرَاتِينات ، بروتينات
لا تذوب في الأحماض والقَلَوِيَّات
المخففة ، لا تتأثر بأية إنزيمات هاضمة
حيوانية ، وتشمل القرون ، الحوافر ،
الريش ، الحراشيف ، الأظافر (Hawk) .

ألبوميئات ؛ زُلالِيَّات Albumins

بروتينات بسيطة (أي خالية من مواد
أخرى) ذوّابة في الماء وتتخثر بالحرارة ،
مثل ألبومين البيض في بياض البيض ،
ألبومين المصل في مصل الدم ، ألبومين
اللبن في اللبن .

يطلق اسم ألبومين عادة على أي
بروتين ، مثلاً : مرض البول الزلالي
يعني وجود بروتين في البول ، ورغم أن
هذا البروتين يكون في الغالب زلالاً
مَصْلِيّاً إلا أنه ليس بالضرورة كذلك
(Hawk) .

Albumoses

ألبوموزات

تسمية قديمة للبروتيازات .

انظر : Proteoses .

Alcaptonuria أَلْكَبْتُونِيُورِيَا

عيب خلقي نادر في أيض الحمضين الأمينيين فَنَائِل الأَينِن وتِيرُوسِين . يتوقف أيضهما عند حمض الهوموجنتسيك ، الذي يخرج مع البول . يتأكسد حمض الهوموجنتسيك إلى أصباغ قُتَامَانِيَة (مِلَانُوِيدِيَة) سوداء ، ومن ثم يتحرك بول المصابين بالألكبوتونيوريا ببطء إلى اللون الأسود . يبدو أن هذا العيب غير ضار (BDS) .

Alcohol كُحُول

التسمية بدون أي صفة إضافية تشير إلى الكحول الإيثيلي . صيغته الكيميائية ك₂هـ.ايد . إنه العضو الثاني في سلسلة من الكحولات ، العضو الأول فيها هو الكحول الميثيلي ك₁هـ.ايد ، وتندرج حتى تصل إلى جزيئات طويلة مثل الكحول السِيتِيلِي ، (انظر : Cetyl alcohol) . يُنتَج الكحول بتخمير الكربوهيدرات بالخميرة ، وهو الأساس لعدد كبير من المشروبات . قيمة طاقته قدرها ٧ كيلوسعرات (٢٩ كيلوجول) لكل جرام ؛ كمية الكحول التي تحتويها المشروبات المتنوعة موضحة تحت

المشروبات الكحولية Alcoholic beverages (Cohen) .

Alcohol, Denatured كُحُول مَمْسُوح

كحول أُضِفَت إليه مواد غير مستساغة لتُحَوَّل دون تناوله . مثال ، تحتوي الكحوليات المُمَثِّلَة على ١٠٪ كحول مِثْلِي وصبغة زرقاء والبيردين ذي الرائحة الكريهة . يُستَخدم الكحول الممسوخ في الأغراض الصناعية ولا يخضع للرسوم الضريبية .

Alcoholic Beverages مَشْرُوبَات كُحُولِيَّة

يُعْطِي التخمير الخميري للمواد السكرية والنشوية محلولاً به ١٥٪ كحولاً تقريباً ، (الخمير) عند هذه القوة يقتل الكحول الخميرة . إذا كان المطلوب هو أنواع الخمير الحلوة ، فيوقف التخمير في مرحلة مبكرة حيث يكون بعض من السكر باقياً . أما إذا كان المطلوب هو خمور أقوى ، مثل البورت ، فإنها تُقَوَّى بإضافة البراندي .

تُصنع المُسْكِرَات القوية بتقطير الكحول من البخمر .

المحتوى الكحولي (النسبة المئوية حجماً) : مسكرات قسوية : جين ،

ويسكي ، براندي ، روم - ٢٥ تحت
 قياسي ، ٤٣٪ كحول ؛ ٣٥ تحت
 قياسي ، ٣٧٪ . الخمر : پورت ،
 شيري ، ماديرا ٢٠٪ ؛ بُرجاندي ،
 ١٤٪ ؛ شمبانيا ، كلاريت ، هوك ،
 ١٠٪ ؛ سيدر ، ٤،٣٪ ؛ آل ، ٣،١ -
 ٦،٦٪ ؛ ستوت ٣،٩ - ٥،٣٪ ؛
 پورتر ٤٪ . المعطرات : كوراكاو
 ٥٥٪ ؛ بنيدكتين ٥٢٪ ؛ أيسنت
 ٥٩٪ ؛ أنيسيت ٤٢٪ ؛ شارتريز ٤٣٪ ؛
 كوميل ٣٤٪ .

انظر أيضاً : (Hutch) Proof spirit .

Aldehyde

الدهيد

واحد من فصيلة كبيرة من المواد العضوية
 مشتقة من الكحولات الأولية بالتأكسد ،
 وتحتوي مجموعة - كيدا . مثلاً :
 فورمالدهيد ، أسيتالدهيد ، بنزالدهيد
 . (Cohen) .

Aldosterone

الدوستيرون

هورمون تفرزه قشرة الكظر يتحكم في
 إخراج الملح والماء من الكليتين (BDS) .

Ale

آل

انظر : Beer .

Aleurone Layer

طبقة الأليرون

طبقة واحدة من الخلايا الكبيرة تحت
 الطبقة المغلفة للنخالة وخارج إندوسيرم
 حبوب الغلال ؛ حوالي ٣٪ من وزن
 الحبة ، غنية بالبروتين . من الناحية
 النباتية هي جزء من الإندوسيرم ولكن
 أثناء الطحن تبقى مرتبطة بالطبقة
 الداخلية للنخالة .

تحتوي على حوالي ٢٠٪ من ثيامين
 الحبة و ٣٠٪ من ريبوفلافين الحبة
 و ٥٠٪ من حمض نيكوتينك الحبة
 . (KJ) .

Alewives

ألوييف

ضرب من سمك الرنجة يعيش في المياه
 العذبة يستخدم في المقام الأول في
 التعليب بعد تملিحه (Tressler) .

Algae

طحالب

عشيرة ، مائة أساساً ، من قسم من
 النباتات تسمى الثالوسيات *Thallophyta*
 لا تتميز إلى جذر وساق وأوراق . تضم
 الأعشاب البحرية ، مثل الدلسي
 والطحلب الأيرلندي ، اللذين طالما
 استعملهما الإنسان كغذاء .

الأصناف وحيدة الخلية ، مثل

الكلوريلاً *Chlorella* والسنيديسموس *Spirulina* و *Scenedesmus* والسيبرولينا *Spirulina* يجري تنميتها تجريبياً في أحواض باعتبارها مصدراً محتملاً للغذاء . إنها لا تحتاج إلا إلى ثاني أكسيد الكربون وأملاح معدنية إذ أنها تحصل على الطاقة عن طريق التمثيل الضوئي .

المحتوى البروتيني على أساس الوزن الجاف : سيبرولينا ٦٠ - ٧٠٪ ، سنيديسموس وكلوريلاً ٥٠ - ٦٠٪ ؛ المحتوى الدهني : سيبرولينا ٢٪ ، كلوريلاً ٨ - ٢٠٪ اعتماداً على ظروف النمو؛ القيمة الغذائية للبروتينات تماثل قيمة الكازين ، أي أن الاستفادة الصافية من البروتين ٥٠ - ٧٠ ، لكل ٢,٢ - ٢,٥ (FM) .

Alginates

ألجينات

أملاح حمض الألجينيك توجد على هيئة حمض حر وملح كالسيوم في كثير من الطحالب البحرية . حمض الألجينيك هو معقد متعدد السكاكر مبني من وحدات من حمض المانيدورونيك .

الأملاح مثل ألجينات الحديد والمغنسيوم والأمونيوم تُكوّن محاليل

لزجة . إنها تحتفظ بكميات كبيرة من الماء ، وهي مفيدة كمثخنات ومثبتات وعوامل تهلم وتماسك واستحلاب في المثلوجات (الأيس كريم) والقشدة الاصطناعية . يستخدم إستر الجلاليكول البرويلي تحت الاسم التجاري « إستر المانيكول » (Tressler) .

Alginic Acid

حمض الألجينيك

انظر : Alginates .

Alimentary Canal

القناة الهضمية

تميز القناة الهضمية في الإنسان إلى فم ، بلعوم ، معدة ، اثني عشر وأمعاء دقيقة وغلظة (BDS) .

Alimentary Pastes

مُعجّنات ؛ عجائن

غذائية

عجائن مجففة مشكّلة مصنوعة من السّميد أو دقيق القمح مع الماء وفي بعض الأحيان البيض واللبن . تُجفف العجينة جزئياً في هواء ساخن ، ثم يُزاد ببطء .

المكروننة : أنبوية الشكل قطرها

حوالي ١/٤ بوصة ، وتسمى فوفانتيني أو مكرونشيللي إذا كان قطرها ٣/٤ بوصة ،

وتسمى زيتونى إذا كان قطرها ١/٢ بوصة .

الاسپاجيتى : قضبان جامدة قطرها حوالي ٣/٣٢ من البوصة ، الفيرميتشلي ١/٣ هذا السمك .

الشرائطية : مشكّلة على هيئة عصائب أو شرائط .

الفارفال : مشكّلة على هيئة مبشورة أو محببة أو قطع صغيرة (2 Matz و Loes) .

Aliment de Sevrage أليمان دو سْفْرَاج غذاء أطفال غني بالبروتين ، ٢٠٪ بروتين . النوع الجزائري مصنوع من القمح ، والحمص ، والعدس ، ومسحوق اللبن المقتشود ، والسكر مع إضافة فيتامين د .

أما الصنف السنغالي فيصنع من دقيق الدّخن ، ودقيق الفول السوداني ، ومسحوق اللبن المقتشود ، والسكر مع فيتاميني اود وكالسيوم .

Aliphatic أليفاتى ؛ دُهْنِيّ اسم أطلق على الكيماويات العضوية ذات البنيات مفتوحة السلسلة تمييزاً لها عن المركبات الدهنية الحلقية ، التي

تحتوي حلقات من مركبات كربونية (Cohen) .

Alkali Formers مُؤلِّدَاتُ القَلْوِيَّات انظر : Acid foods و Basic foods .

Alkaline Reserve الاحتياطي القلويّ ؛ المُدخّر القلويّ انظر : Acid-base balance .

Alkaloids قَلْوَانِيَّات ؛ قَلْوِيْدَات ؛ شِبُه قَلْوِيَّات

مجموعة من المركبات العضوية تحتوي على نتروجين ، توجد في النباتات ولها تأثيرات قوية على الحيوانات . كثير من العقاقير والسموم من القلوانيات ، مثل الستريكنين ، الكوداين ، المورفين ، الأتروپين ، النيكوتين ، الكينين (Cohen) .

Alkalosis قَلَاء ؛ تَقْلُون

نقص نسبة الحمض - قاعدة في مصل الدم ، أو زيادة في قدرتها الكابحة . قد ترجع أسبابه إلى فقد زائد في ثاني أكسيد الكربون ، تناول زائد من قاعدة مثل العقاقير المضادة للحمضية ، فقد في العصارة المعدية عن طريق القيء ، زيادة

كبيرة في تناول أملاح الصوديوم أو البوتاسيوم من أحماض عضوية ضعيفة .
 انظر أيضاً: Acid-base balance
 . (BDS)

Alkannet صِبْغُ الحُمَيْرَاءِ؛ صِبْغُ الشُّنْجَارِ؛
 أَلْقَانِت

(Alkana ، Alkamin ، Alkanet)؛ صبغ يستخرج من جذور نبات الحميراء (الشَّنْجَارِ) *Anchusa tinctoria* (الشنجار) *tinctoria*)؛ مسموح باستخدامه في الأغذية قانوناً في معظم بلدان العالم؛ العنصر الملون فيه هو الألكنين (الجِنَّا) . غير ذَوَابٍ في الماء ، ولكنه ذَوَابٍ في الكحول والإثير . أزرق في القلوبات ، أزرق مع الرصاص ، قرمزي مع القصدير ، بنفسجي مع الحديد . يُستخدم في تلوين الدهون ، الجبن ، العطور (والنوع الرديء من خمر البورت) . يعرف أيضاً باسم أركانيلاً . (Jacobs)

All Bran أول بران اسم تجاري (Kellogg's Ltd.) لإفطار من الحبوب مشتق من نخالة القمح . التركيب لكل ١٠٠ جرام : ١٤ جم

بروتين ، ٢ جم دهن ، ٦٥ جم كربوهيدرات ذوابة ، ٦,٣ جم ألياف ؛ ٣٥٠ كيلو كالوري (١,٤ ميغاجول) ؛ ١١ مجم حديد ؛ ٠,٦ مجم ب_١ ، ٢,٥ مجم ب_٢ ، ٣٢ مجم حمض نيكوتينك .

Allantoin الأنتوين ناتج تأكسد حمض اليوريك ؛ الناتج النهائي لأيض اليورين في معظم الثدييات ما عدا الإنسان والقرود شبيهة الإنسان (حيث يتكون حمض اليوريك) . (BDS)

Allergen أليرجن انظر : Allergy .

Allergy حساسية تفاعل نسيجي متحول أو شاذ قد ينتج عن تلامس بين بروتين غريب ، الأليرجن ، وأنسجة الجسم الحساسة . حساسيات الأغذية أكثر انتشاراً في الأطفال ، والأسباب العادية هي البيض واللبن والقمح مع بعضها البعض ، مع السمك وبعض الفواكه . قد تؤدي التفاعلات إلى الطفح القراصبي ، حمى

القش ، الربو ، وعسر الهضم (DP) .

Allicin أَلِيسِين

مركب كبريتي مسؤول عن نكهة الثوم

(Griswold) .

Alligator Pears أفوكادو؛ زُبدِيَّة

انظر : Avocados .

Allinson Bread خُبْزُ أَلِيسُون

خبز مصنوع من القمح كليةً سمي باسم أليسون الذي دافع عن استخدامه في إنجلترا في نهاية القرن التاسع عشر، كما فعل ذلك جراهام في الولايات المتحدة (ومن ثم خبز جراهام) .

Allolactose أَلُولَاكْتُوز

ضرب من السكر، قد يكون تحويلاً للأكتوز، والذي قيل إنه هو والجَيُولَاكْتُوز، يوجدان في اللبن البشري (Davis & Mac.) .

Allotriophagy وَحْم

رغبة غير طبيعية للأغذية؛ مترادفات:

. pica, cittosis, cissa

Alloxan أَلُوكْزَان

أحد مشتقات البيريميدين، قد يسبب

مرض السكري (الديابيط) عند تناوله عن طريق الفم أو حقناً، بإتلافه جزر لانجرهام (ذلك الجزء من البنكرياس الذي يفرز الإنسولين) (BDS) .

Alloxan Diabetes دِيَابِيطُ الأَلُوكْزَان

ديابيط تجريبي سبب عن الألوكران .

Alloxazine أَلُوكْزَازِين

بنيَّة ثلاثية الحلقات، الجزء المركزي من الريبوفلافين . الريبوفلافين هو أيزو ألوكرازين رِيْبِيْلِي ثنائي المثل (BDS) .

Allspice فُلْفُلُ أَلْفَرَنْجِي؛ فُلْفُلُ حُلُو

ثمار مجففة من نبات الفلفل الأفرنجي الدائم الخضرة *Pimenta officinalis*، يُعرف أيضاً بالبيمنت (الفلفل الحلو) وفلفل جامايكا . التسمية الإنجليزية مشتقة من الزيت الطيار ذي الرائحة التي تشبه خليطاً من القرنفل والقرفة وجوزة الطيب . يستخدم في تنكيه منتجات اللحم (Jacobs) .

Almond, Sweet لُوزٌ حُلُو

ثمار نبات *Prunus amygdalus* var. *dulcis*؛ تعطي زيت اللوز الحلو .

Almond Oil, Bitter زَيْتُ اللُّوزِ المُرِّ
 زيت عطري من بذور أشجار اللوز
Prunus amygdalus أو أشجار المشمش
Prunus armeniaca؛ غالباً ما يصنع من
 المشمش. يحتوي على ٩٥٪ بنزالدهيد،
 مع حمض الهيدروسيانيك وسيانهيدرين
 البنزالدهيد. عندما يُزال منه حمض
 الهيدروسيانيك يُستخدم كمنكه، وفي
 العطور وفي مستحضرات التجميل.

الطبيعة، نظراً لوجوده في الصخور
 والطفل. يوجد في أنسجة الحيوان
 والنبات بكميات ضئيلة ولكن لم تثبت
 أهميته لأيٍ منهما.

هناك اعتقاد خاطئ بين العامة أن
 أواني الطهي المصنوعة من الألومنيوم
 تسبب أضراراً بطريقة أو بأخرى، ولكن
 هناك حقيقة بأن جرعات كبيرة نسبياً من
 هيدروكسيد الألومنيوم تستهلك في علاج
 فرط حموضة العصارة المعدية وفي هذا
 دليل على أن الألومنيوم غير ضار. كما
 أن مساحيق الخَبْز المضاف إليها
 (الشب)، وفيه كبريتات الألومنيوم
 الصوديومية هي المكوّن الحمضي، قد
 جرت العادة على استخدامها.

والخرز الفضي الذي تُزين به
 الحلوى، قد يكون مغطى برقائق من
 الفضة أو من سبيكة من الألومنيوم
 والنحاس.

Alveographe أَلْفِيوجَراف

يقيس جودة مرونة العجين باعتبارها دليلاً
 على جودة البروتين للخبز. يُنفخ قرص
 قياسي من العجين على شكل فقاعة، ثم
 يُقاس تقوُّس الضغط وضغط التفجر؛

Aloe صَبْر؛ أَلْوَة
 العصير المجفف لأوراق الصبار *Aloe*
perryi؛ يستخدم في الطب. يحتوي
 على جلايكوسيد، ألوّة - إمودين أو
 رابايرون، زيت الصبر، وألّوين أو
 بريالوين.

Alpha-Laval Centrifuge فَرَاةَ أَلْفَا -

لافال؛ نابذة ألفا - لافال
 فرازة مستمرة ذات طاسٍ دوّارة لفصل
 السوائل ذات الكثافات المختلفة بهدف
 ترويقها. أوسع ما تستخدم من أجله هو
 فرز القشدة.

Aluminium أَلُومِنِيُوم

واحد من أكثر العناصر انتشاراً في

يعطي الاتزان والقبالية للتمدد والقوة
(FM).

Amama

أَمَامَا

اسم تجاري (Glaxo Laboratories) لغذاء
أطفال غني بالبروتين المبني على الكازين
(جزء واحد) ودقيق الفول السوداني
(عشرة أجزاء). لم يعد يُصنَّع .

Amaranth

أَرْجُونِي دَاكِن ؛ أَمَارَانْت

صِبْغٌ أحمر بوجندي، ثابت ضد
الضوء، ملح ثلاثي الصوديوم لحمض
١ - (٤ - سلفو - ١ - نفثيل آزو) -
٢ - ٣ : ٦ ثنائي السلفونيك .

Ambergris

عَنْبَرِ خَام

حصوات أصلها مرضي تستخرج من
أمعاء حوت العنبر. تحتوي على
كولسترول، أمبرين، حمض بنزويك .
تبدو كشمع مبرقش أو مخطط لونه بني
رمادي أو أسود. يستخدم في العقاقير
والعطور (Tressler).

Amberlite

أَمْبِرَلَايْت

مجموعة من راتنجات عديد الستيرين
تستخدم في امتصاص شقوق معينة من
المحاليل. مشتق حمض السلفونيك

القوي الحموضة، وحمض
الكربوكسيليك الضعيف الحموضة،
يستخدم في التبادل الكاتيوني؛ تستخدم
الأنواع الأيونية في التبادل الأنيوني.
يستخدم في تيسير الماء العسر، استعادة
الفلزات، تنقية الكيماويات، التحليل
الكيميائي، وبصفة خاصة الأحماض
الأمينية.

انظر أيضاً: Ion-exchange resins .

Amino Acid

حِمُضٌ أَمِينِيٌّ

يتميز بمجموعة أمينية ومجموعة حمضية
مرتبطة بنفس ذرة الكربون. البروتينات
تتكون من اتحادات أعداد كبيرة من
الأحماض الأمينية من عشرين نوعاً
مختلفاً.

ثمانية من هذه الأحماض الأمينية
يجب أن تُقدم في الغذاء، أي
الأحماض الأمينية الأساسية، وهي:
ليسين، ميثيونين، فالين، تريبتوفان،
ثريونين، ليوسين، أيزوليوسين، وفنيل
ألانين. ربما كان الأرجينين والهستيدين
أساسيين للأطفال.

أما الاثنى عشر الباقية فيمكن
للجسم أن يصطنعها طالما توفّر مصدر

نتروجيني في الغذاء . وفيما يلي الأحماض الأمينية غير الأساسية : هستدين ، جلايسين ، أرجنين ، ألانين ، حمض الأسپارتيك ، حمض الجلوتاميك ، پرولين ، هيدروكسي پرولين ، سيرين ، سيستين ، سيستين ، وتيروسين (BDS و DP) .

Amino Acid, Limiting حمضٌ أمينيٌ حدي هو ذلك الحمض الأميني الأساسي الموجود في البروتين الذي نحن بصدده بأقل كمية (بالنسبة للاحتياجات الغذائية) . تُستخدم نسبة كمية الحمض الأميني الحدي إلى المتطلبات كتقدير كيميائي للقيمة الغذائية للبروتين .

انظر : Chemical score .

معظم بروتينات الحبوب يحدها اللايسين ، ومعظم البروتينات الحيوانية والخضرية تحدها الأحماض الأمينية الكبريتية (مثنونين + سيستين) . في الأغذية الكاملة ، إنها الأحماض الأمينية الكبريتية التي تُحد عادة .

انظر أيضاً : Methionine و Lysine

(DP و AEB) .

Amino Acid Oxidase أكسيداتُ الحمض الأميني
انظر : Flavoproteins .

Amino Acid Profile بروفيل الحمض الأميني
التركيب الحمضي الأميني لبروتين ما .

Amino Acids, Antiketogenic أحماض أمينيةٌ مُضادةٌ لتولد الكيتونات
تلك التي تتأبض إلى جلوكوز . إنها : جلايسين ، ألانين ، سيرين ، سيستين ، حمض الأسپارتيك ، حمض الجلوتاميك ، أرجنين ، پرولين وهيدروكسي پرولين (WHSS) .

Amino Acids, Ketogenic أحماضٌ أمينيةٌ مُولدةٌ للكيتونات
هي تلك التي تتأبض إلى حمض أسيتو أستيك (أجسام أسيتونية) ، وهي : ليوسين ، أيزوليوسين ، فينيل ألانين ، وتيروسين (WHSS) .

Aminogram أمينوگرام
التركيب الحمضي الأميني لبروتين ما .

Aminopeptidase أمينوڤيڤتيداز
إنزيم العصارة البنكرياسية الذي يقسم
عديدات الببتيدات إلى ثنائيات
الببتيدات . يزيل الوحدة الطرفية في
سلسلة عديدة الببتيد من الطرف الذي
يكون فيه الشق الأميني حرّاً . ومن ثم
فهو إكسوبيتيداز (WHSS) .

Aminopterin أمينوڤتيرين
حمض الجلوتاميك الترويولي الأميني ،
مضاد خاص بحمض الفوليك .

Ammonotelic نُشَادِرِيَّةُ الإِخْرَاجِ
الحيوانات التي تخرج فضلاتها
التروجينية على هيئة نشادر، مثل :
ديدان متنوعة ، العلق ، الرخويات ،
القنابد البحرية ، والسّمك .

AMP أُحَادِي فُوسْفَاتِ الأَدِنُوسِينِ (اختصار) **AMP**
أحادي فوسفات الأدينوسين أو حمض
الأدينليك .
انظر : Adenylic acid .

Amphetamine أمفيتامين
انظر : Anorectic drugs .

Amphoteric أمفوتري ؛ حَمْضِيٌّ قَلْوِي
انظر : Iso-electric point .

Amydon أميدون
مادة نشوية تُصنع بنقع دقيق القمح في
الماء ثم تجفيف الراسب النشوي في
الشمس . يستعمل منذ عدة قرون في
تشخين المرق .

Amygdalin أميجدالين
جلوكوسيد في نوى اللوز والشمس
والكرز ، يتحلماً بالإنزيم إمالسين إلى
جلوكوز وحمض هيدروسيانيك
ونزالدهيد . يعطي البنزالدهيد الرائحة
المُمِيزَة (Merory) .

Amylases أميلازات ؛ حَمَائِرِ نَشَوِيَّةٍ
إنزيمات تحلّمُ النشا والجلايكوجين إلى
مالتوز .

الألفا - أميلاز ، أو الأميلاز مولد
الدكسترين ، يحلل النشا إلى جزيئات
صغيرة شبيهة بالدكسترين ولكنها
لا تستمر حتى المالتوز .

البيتا - أميلاز ، أو الأميلاز مولد
المالتوز ، يختص بالروابط النشوية الألفا
جلوكوسيدية في الوضع ٤ : ١ ويعطي
المالتوز . التدرج الكامل للنشا يتطلب
هجوم هذين الإنزيمين .

يسلك أميلاز اللعاب وأميلاز البنكرياس في الحيوان سلوك الألفا- الأميلاز. يُعرف أيضاً باسم دياستاز. انظر أيضاً : (WHSS) Z-enzyme .

Amyloamylose أميلوأميلاز؛ أميلوز أميلي تسمية قديمة للأميلوز، تميزاً له عن الإريثروأميلوز، الاسم القديم للأميلويكتين (البيكتين الأميلي).

Amylodyspepsia عُسْرُهَضْمِ النِشَا عدم القدرة على هضم النشا.

Amylograph أميلوجراف

يقيس لزوجة عجينة الدقيق حينما تُسخن من درجة ٢٥°م إلى ٩٠°م (نفس ارتفاع درجة الحرارة كما في الخبز)، وتستخدم كمقياس للنشاط الدياستاتي للدقيق (KJ).

Amyloins أميلوينات كربوهيدرات، هي معقدات لدكستريانات ذات نسب مختلفة من المالتوز (KJ).

Amyolytic مُحَلِّل النِشَا صفة عامة تطلق على الإنزيمات التي يمكنها أن تحلل النشا إلى نواتج ذوابة.

Amylopectin أميلويكتين؛ بيكتين أميلي يتكون النشا من ٢٠ - ٢٥٪ أميلوز والباقي أميلويكتين (بيكتين أميلي). يتكون الأميلوز من وحدات جلوكوز مرتبطة في الوضع ألفا ١:٤، وتعطي لوناً أزرق صرفاً مع اليود. والأميلويكتين هو بنية متفرعة تتكون من ٢٠:٢٤ وحدة جلوكوسيد مرتبطة في ١:٤، وتعطي لوناً أرجوانياً مع اليود. انظر أيضاً : (WHSS) Amylases .

Amylopsin أميلويسين أميلاز بنكرياسي.

Amylose أميلوز انظر : Amylopectin .

Anabiosis تَوَقُّفُ الحَيَاةِ الرَّاجِعِ توقف مؤقت للحياة (مع توقف التنفس وضربات القلب) ناتج عن التبريد أو التبريد مع التجفيف، كما يحدث لحشرات ألاسكا وسيبيريا؛ على سبيل المثال، أثناء فترات البرد.

Anabolism اِبْتِنَاءٌ؛ اِبْتِنَاءٌ بِنَائِيّ عملية البناء أو التخليق. انظر : Metabolism .

Anaemia أَيْمِيَا؛ فَقْرُ الدَّم
نقص في خلايا الدم الحمراء ، قد ينتج عن قصور في أي من العوامل اللازمة لتكوين الخلايا الحمراء ، وهي : البروتين والحديد وفيتامينات ج و ب₁₂ وحمض الفوليك ، أو تلف في نخاع العظمي .

الأنيميا الغذائية هي أكثر الأنواع انتشاراً ، وسببها نقص الحديد . الأنيميا الخبيثة ترجع عامة إلى قصور في امتصاص فيتامين ب₁₂ .

انظر أيضاً : Intrinsic factor
و (BDS) Blood, red cells .

Anaerobes لاهَوَائِيَّات
كائنات دقيقة تنمو في عدم وجود الأكسجين . اللاهوائيات الإجبارية لا يمكنها أن تعيش في وجود الأكسجين . اللاهوائيات الاختيارية تنمو عادة في وجود الأكسجين ولكنها يمكنها أيضاً أن تنمو في غيابه . (Tanner)

Analysis, Gastric تَحْلِيلُ العَصَارَةِ المَعْدِيَّةِ
انظر : Fractional test meal .

Analysis, Proximate تَحْلِيلٌ تَقْرِيْبِيٌّ
تحليل لأهم المكونات ، عادة التتروجين (كمقياس للبروتين) ، والدهن والرماد (كمقياس للأملاح المعدنية) ؛ تجمع هذه كلها ثم تطرح من ١٠٠ لتعطي ما يسمى « الكربوهيدرات بالفرق » ويمكن تصحيح الأخير من أجل الألياف الخام .

انظر : Carbohydrate by difference .

Anchovy أَنشُوْفَةٌ
سمك *Engraulis encrasicolus* . يُعد عادة نصف محفوظ مع ١٠ - ١٢٪ ملحاً وفي بعض الأحيان حمض البنزويك .

Aneurine أَيْئُورِين
تسمية غير مستخدمة حالياً لفيتامين ب₁₂ .

Angelica أَنجَلِيكَا
أعواد متبلورة خضراء ساطعة تستخدم في تزيين وتنكيه الحلويات ، تحضر من سيقان نبات حشيشة الملاك *Angelica archangelica* . وهو عشب طويل من الفصيلة الخيمية (ويجب ألا يخلط بينه

وبين نبات *Angelica sylvestris* البري المعروف بالأنجليكا الإنجليزي) وتستورد المادة المُتبلِّرة من جنوب فرنسا .

تستخدم الجذور مع ثمرة العرعر في تنكيه الحِن ، وتستخدم البذور في الثيرموت والشارتريز . تُقَطَّر الزيوت العطرية من الجذور والسيقان والأوراق .

Angostura

أنجوستيورة

زيت عطري يُقَطَّر من لحاء شجر *Galipea cusparia* . يحتوي على : جاليپول ، كادينين ، جاليبين ، پنين ؛ يُستخدم في إعداد المُسكرات المُرة والمسكرات المعطرة (المُرات والمُعطرات) .

Angström Unit

وحدّة الأنجستروم

جزء من ١٠ مليون من المليمتر ، أو جزء من عشر آلاف جزء من الميكرون : رمزه Å .

Angular Stomatitis

التَهَابُ فَمَوِيّ زَاوِيّ

مرض جلدي يصيب زوايا الفم ، يتميز ببروز الظهارة على شكل نتوءات مُعطيّة مظهر الشقوق . أحد أعراض نقص

الريوفلاثين ، كما أنه عَرَضُ أيضاً لأمراض أخرى .

Anhydrovitamin A

أنهيدروفيتامين ا

إحدى صيغ الرتينول ، منها أزيلت مجموعة « ايد » بمعالجتها بـ « يد كل » مع زحزحة في الروابط الثنائية . كان يُسمى خطأً فيما مضى فيتامين ا الحلقي أو الزائف . له نشاط حيوي طفيف . عندما يُعطى بجرعات كبيرة للفئران تنتج مادة أكثر نشاطاً تسمى رهييدروفيتامين ا .

Animal Protein Factor

عَامِلُ البروتين

الحيواني

اسم أطلق على عامل أو عوامل نمو معينة اكتُشف أنها موجودة في البروتينات الحيوانية وليس في النباتية . فيتامين ب_{١٢} واحد منها .

Anion

أنيون

انظر : Ionization .

Anise

يَسُون ؛ أَنيسُون

انظر : Aniseed .

Aniseed

حُبُوبُ اليَسُون ؛ حُبُوبُ الأَنِيسُون

الثمار المجففة لنبات *Pimpinella anisum*

(من فصيلة المقدونس). المُكُون الأساسي للزيت الطيار هو الأنيثول (بنزين مثوكسي البروبينيل). تُستخدم في تنكيه المخبوزات ومنتجات اللحوم والمشروبات (Merory و Jacobs).

Anisette

أَنِيسِت

مُسَكِّر مُعَطَّر يعتمد على الينسون.

Annatto

أَنَاتُو

معروف أيضاً باسم بكسين أو صِبْغُ الزُبْدَة؛ يُستخرج الصبغ من قرون بذور نبات *Bixa orellana*.

يُستخدم في تلوين الزبدة والجبن (وليس المرجرين)، مسموح به قانوناً. يحتوي على الأورلين ذي الأهمية الضئيلة وهو ذوّاب في الماء، وعلى البكسين، اللون الغالب، وهو غير ذوّاب في الماء. يُستخدم أيضاً في صباغة القطن والحبر ودهانات الخشب (Davis و Jacobs).

Anomers

أَنُومِرَات

زوج من الأيسومرات المُجَسِّمة (ستريو أيسومرات) مرتبطان بنفس الطريقة التي يرتبط بها الألفا والبيتا - جلوكوز، يطلق عليها أنومرات.

Anorectic or Anorexigenic Drugs

فَقْدُ الشَّهِيَّةِ

عقاقير تُقلل من الشهية وتستخدم كوسيلة لتخفيض الوزن. مثل: أمفيتامين (أو ديكستروأمفيتامين أو ديكسيدرین)، پريلودين (هيدروكلوريد الفينمترازين) «تِنوات» (پروپيون ثنائي الإثيل) (AEB).

Anorexia Nervosa

فَقْدُ الشَّهِيَّةِ العَصَبِيّ

اضطراب سيكولوجي ينتج عنه رفض تناول الطعام؛ عادة لا يُشعر بالإحساس بالجوع. قد يكون هناك حَظْرُ غذائي على أطعمة معينة. النتيجة فقد كبير في الوزن، ضمور في الأنسجة، هبوط في معدل الأيض الأساسي (DP).

Anosmia

فَقْدُ حَاسَّةِ الشَّمِّ؛ الحَشم

نقص أو تلف في حساسية منبهات الرائحة.

Anserine

أَنسِرِين

هستدين مثيلي بيتا ألانيلي؛ ثنائي پپتيد أمكن عزله من عضلات الأوز؛ يوجد في عضلات الثدييات والأسماك والطيور؛ وظيفته غير معروفة.

- Antabuse** أنْتَابِيُوز
ثنائي كبريتيد الثيورام رباعي - الإثيل ،
عقار يستخدم في علاج إدمان الخمر .
العقار وحده ليس له تأثير ، ولكن إذا
ما شربت الخمر في أعقابه ، فإنها تؤدي
إلى صداع ، خفقان القلب ، دوار وقىء
(Clark) .
- Antacids** مُضَادَاتُ الحُمُوضَة
قواعد أو كابحات تُعادل الحمض ؛
تُستخدم بصفة عامة بالنسبة للتعادل
الجزئي لحموضة المعدة . تُستخدم مواد
مثل : كربونات المغنسيوم ، بيكربونات
الصوديوم ، هيدروكسيد المغنسيوم ،
الجلاليسين ، .. إلخ .
- Anthelmintics** طَارِدَاتُ الدُّود
كيماويات تُستخدم في القضاء على
ديدان الأمعاء .
- Anthocyanins** أنْتوسِيَانِينَات
مادة بنفسجية وحمراء وزرقاء ذوابة في
الماء تلوّن كثيراً من الثمار والزهور
والأوراق . تتكون من جلوكونز
وأنثوسيانيدينات (وهذه تتكون من زوج
من الحلقات سداسية الكربون يحوى
- ذرة أكسجين واحدة) ، أمثلة :
دلفينين ، پلارجونيدين ، سيانيدين .
تهاجم الحديد والقصدير وتسبب مشاكل
في الأطعمة المعلبة (Cohen) .
- Anthoxanthins** أنْتُوْزَانْثِينَات
اسم بديل للفلافونويدات .
انظر : Flavonoids .
- Antibiotics** مُضَادَاتُ حَيَوِيَّة
مواد تنتجها كائنات حية دقيقة تُثبِّط نمو
كائنات أخرى . المثال التقليدي هو
الپنسلين ، ينتج عفن وهو مُثبِّط لكثير
من البكتريا . عندما تغذى بها
الحيوانات بجرعات ضئيلة (عدة
جرامات لكل طن من الغذاء) ، فإن
كثيراً من المضادات الحيوية ، مثل
الپنسلين ، الأوروميسين ، التراميسين ،
تزيد من معدل النمو .
تُستخدم في بعض البلدان
كحافظات للطعام ولكن ذلك محظور في
بريطانيا باستثناء النيسين .
انظر أيضاً : Penicillin ،
Tetracyclines و Oleandomycin (Bell) .
- Antibodies** أَجْسَامٌ مُضَادَة
انظر : Toxins .

Anti-caking Agents ؛ مَضَادَاتُ التُّكْتُلِ ؛

عَوَامِلُ مَضَادَةٌ لِلتُّكْتُلِ

تُضَافُ إِلَى الْمَوَادِّ الْغِذَائِيَّةِ الْمَسْحُوقَةِ لَتَمْنَعَهَا مِنَ التُّكْتُلِ ، فَمَثَلًا تُضَافُ كَمِيَّاتٌ صَغِيرَةٌ مِنْ فَوْسْفَاتٍ ثُنَائِيَّةِ الصُّوْدِيُومِ الْهَيْدْرُوجِينِيَّةِ الْإِلَامَاتِيَّةِ إِلَى السُّكْرِ وَالْمَلْحِ ؛ سِيلِيكَاتِ الْكَالْسِيُومِ الْأَلُومِنِيُومِيَّةِ أَوْ سِيلِيكَاتِ الْكَالْسِيُومِ أَوْ الْمَغْنِسِيُومِ تُضَافُ إِلَى مَلْحِ الْمَائِدَةِ ؛ سِيلِيكَاتِ كَالْسِيُومِ فِي مَسْحُوقِ الْخَبْزِ .

Anticoagulants مَضَادَاتُ التَّجَلُّطِ

بِالنِّسْبَةِ لِلدَّمِ ، فَهِيَ مَوَادٌّ تَمْنَعُ التَّجَلُّطَ بِالتَّدَاخُلِ مَعَ آلِيَةِ الْعَمَلِيَّةِ . الْأَكْسَالَاتُ وَالسُّتْرَاتُ مِنْ مَضَادَاتِ التَّجَلُّطِ إِذْ أَنَّهُا تَتَّحِدُ مَعَ الْكَالْسِيُومِ الَّذِي هُوَ ضَرُورِيٌّ ؛ ثُنَائِيَّ الْكُومَارِينِ وَالْهَيْبَارِينِ يُبَطِّئَانِ تَكْوُنَ الْهِيُورُومِينِ ، الْإِلَازِمِ لِإِطْلَاقِ الْفَيْبَرِينِ (الْيَفِينِ) مِنْ مَوْلِدَاتِ الْفَيْبَرِينِ (مَوْلِدَاتِ الْيَفِينِ) ؛ يُوقِفُ الْهِيُورُودِينِ نَشَاطَ الثَّرُومْبِينِ (BDS) .

Antidiuretics مَضَادَاتُ التَّبَوُّلِ

عَقَاقِيرُ تُخَفِّضُ مُعَدَّلَ تَكْوُنِ الْبَوْلِ ، أَيْ تَقَلِّلُ فَقْدَ الْمَاءِ مِنَ الْجِسْمِ .

Antienzymes مَضَادَاتُ الْإِنْزِيْمَاتِ

مَوَادٌّ تُثَبِّطُ الْإِنْزِيْمَاتِ عَلَى وَجْهِ الْخُصُوصِ ؛ تُنْتِجُ عَنْ طَرِيقِ بَطَانَةِ الْقِنَاةِ الْهَضْمِيَّةِ لِحَمَايَتِهَا مِنْ هَجُومِ الْإِنْزِيْمَاتِ الْهَضْمِيَّةِ وَالطَّفِيلِيَّاتِ الْمَعْوِيَّةِ ، وَكَذَا الْأَجْسَامِ الْمَضَادَةِ فِي مَجْرَى الدَّمِ (BDS) .

Antifoaming Agents ؛ مَضَادَاتُ الرِّغْوِيَّةِ ؛

عَوَامِلُ مَضَادَةٌ لِلرِّغْوِيَّةِ

أَكْتَانُولُ (كَحُولُ كَهْرَبِلِي) ، زَيْتُ مَكْبَرْتَةِ ، سِيلِيكَونَاتُ ؛ تَقْلِيلُ الرِّغْوِيَّةِ يَنْتِجُ عَادَةً عَنْ وُجُودِ بَرُوتِينِ ذَائِبٍ أَوْ مُثَبِّتٍ آخَرَ .

Antigalactics مَانِعَاتُ اللَّبَنِ

مَوَادٌّ تَوْقِفُ إِفْرَازَ اللَّبَنِ .

Anti-grey Hair Factor عَامِلُ مَضَادٌ

شَيْبِ الشَّعْرِ

انظر : Para-amino benzoic acid .

Anti-mould Agents ؛ مَضَادَاتُ الْعَفْنِ ؛

عَوَامِلُ مَضَادَةٌ لِلْعَفْنِ

انظر : Antimycotics .

Antimycotics مَضَادَاتُ الْفِطْرِيَّاتِ

مَوَادٌّ تَوْقِفُ نَمُوَ الْفِطْرِ ، مِثْلَ بَرُوبِيُونَاتِ

الصوديوم والكالسيوم ، هيدروكسي بنزوات المثل ، رابع كلوريد الأمونيوم ، بنزوات الصوديوم ، حمض السوربيك .

الجلسريدات . تعمل على منع التحام قطيرات الماء (Bailey) .

Antioxidants مُضَادَاتُ التَّأَكْسُدُ

مواد تُؤَخِّرُ الزَّنْخَ التَّأَكْسِدِي فِي الدَّهُونِ ، مِثْلَ جَالَاتِ الْهَرُوبِيلِ ، جَالَاتِ الْأُوكْتِيلِ ، جَالَاتِ الْدُودَيْسِيلِ ، هِيدُرُوكْسِي أَنْيسُولِ مَعَالِجِ الْبَيُوتِيلِ (BHA) ، هِيدُرُوكْسِي تُولُونِ مَعَالِجِ الْبَيُوتِيلِ (BHT) . كَثِيرٌ مِنَ الدَّهُونِ ، وَخَاصَّةً الزَّيُوتِ النَّبَاتِيَّةِ ، تَحْوِي مُضَادَاتِ تَأَكْسُدٍ مَوْجُودَةً طَبِيعِيًّا مِثْلَ التُّوكُوفِيرُولِ ، الَّذِي يَحْمِي الزَّيُوتَ مِنَ الزَّنْخِ لِمُدَّةٍ مَحْدُودَةٍ .

انظر : Induction period .

Antisialagogues مَانِعَاتُ اللَّعَابِ

مواد تُوقِفُ تَدْفُقَ اللَّعَابِ .

Anti-spattering Agents مَانِعَاتُ الطَّرْطَشَةِ ؛

عَوَامِلُ مَانِعَةٌ لِلطَّرْطَشَةِ

تُضَافُ لِلزَّيُوتِ الَّتِي تَسْتَعْمَدُ فِي الْقَلْبِي ، مِثْلَ اللَّسِيثِينِ ، إِسْتِرَاتِ السُّكْرُوزِ (لِسُورَاتِ وَسْتِيَارَاتِ) ، وَمَشْتَقَاتِ سَلْفُوخَلَاتِ الصُّودِيُومِ لِأَحَادِي وَثْنَائِي

Anti-staling Agents مَانِعَاتُ الْوَهْنِ ؛

عَوَامِلُ مَانِعَةٌ لِلْوَهْنِ

مواد تُؤَخِّرُ وَهْنَ الْمَخْبُوزَاتِ ، وَتَطْرِي أَيْضاً لِبَابِ الْخُبْزِ ، مِثْلَ سْتِيَارَاتِ السُّكْرُوزِ ، أَحَادِي سْتِيَارَاتِ عَدِيدِ أُكْسِي الْإِثِيلِينِ ، أَحَادِي سْتِيَارَاتِ الْجَلْسِرِيلِ ، طَرَطِرَاتِ السْتِيَارُوبِلِ .

A.O.M. طَرِيقَةُ الْأُكْسِجِينِ النَّشِيطِ (اِخْتِصَارٌ) .

انظر : Active oxygen method .

Apastia قُطَاعَةٌ ؛ الْاِمْتِنَاعُ عَنِ الْأَكْلِ

الامتناع عن تناول الطعام كتعبير عن مرض عقلي .

Aphagosis عُسْرُ الْبَلْعِ

عدم القدرة على ابتلاع الطعام .

Apo-carotenal أُبُوكَارُوتِينَالٌ ؛ أُبُوجَزْرِينَالٌ

انظر : Carotenal .

Apoerythein أُبُوإِرِيثِينٌ

اسم كان مقترحاً لـ «العامل الداخلي» .

انظر : Intrinsic factor .

Apoferitin أُپُوفَرِيْتِينُ ؛ أبوحديدين
الجزء البروتيني من الفريتين ، معقد
اختزان الحديد في الخلايا المخاطية
بالأمعاء .

Apollinaris Water ماءً أُپُولِينَارِيْس
ماء قَلْوِي مشبع بالهواء ، يحوى كلوريد
صوديوم و كربونات كالسيوم و صوديوم
ومغنسيوم ، يُحصل عليه من عينِ بوادي
الأهر (بروسيا) (Hutch) .

Aporinosis ذاءُ العَوَزُ ؛ نقص عنصر من
عناصر الغذاء
اصطلاح يطلق على أي مرض ينشأ عن
نقص في أي عنصر من العناصر
الغذائية .
(Aporos اللاتينية = نادر) .

Aporrhegma أُپُورِيَجْمَا
انفصال التومين أو أية مادة سامة أخرى
من حمض أميني أثناء التحلل البكتيري
لبروتين ما .

Aposia عَدَمُ العَطْشِ ؛ لا عَطْشُ ؛ اِرْتِواءُ
غياب الإحساس بالعطش .

Apositia مَقَّتُ الطَّعامِ
الكره الشديد للطعام .

Apparent Digestibility انهِضَامِيَّة ظَاهِرِيَّة
انظر : Digestibility, apparent .

Appertization أُپَرْتِيَّة ؛ أُپَرْتَة
اصطلاح أطلقه الفرنسيون على عملية
القضاء على جميع الكائنات الحية
الدقيقة ذات الأهمية في الطعام ، أي
« التعقيم التجاري » ؛ تبقى عدة كائنات
حية دقيقة على قيد الحياة ولكنها ساكنة
(سميت عن نيكولاس أُپَرْت) .

Apple تَفَاح
ثمرة عدة أنواع من *Malus sylvestris* .
٨٤٪ ماء ، ٣٪ بروتين ، ٣٪ دهن ،
٩٪ سكر ؛ ٤٩ كيلوكالوري
(٢١٠ كيلوجول) ؛ ٥ مجم كالسيوم ،
٣٪ مجم حديد ؛ ٢٣ ميكروجرام
فيتامين ا ، ٣٪ ب١ ، ٢٪ مجم
حمض نيكوتينك ، ٤ مجم فيتامين ج -
لكل ١٠٠ جم . يحوى ٧٪ حمض
ماليك ، ٣٪ بكتين والمكونات العطرية
أغلبها إسترات أميلية لأحماض
الفورميك والكبرويك والكبريليك
والجرانيول (FAO و OF) .

Apple Butter مَرَبَّبُ التُّفَاحِ
تفاح تم غليته في غلاية مكشوفة حتى

يغلظ قوامه . يشبه صلصة التفاح ولكنه
أغمق لوناً نتيجة الغليان الطويل .

Apple, Dried

تَفَاحٌ مُجَفَّف

التركيب : ٣,١ ٪ بروتين ، ٠,٦ ٪
دهن ؛ ٢٨٠ كيلو كالوري (١,٢)
ميجاجول) ؛ ٥٤ مجم كالسيوم ،
٢,٣ مجم حديد ؛ ٣٠٠ ميكروجرام
فيتامين ا ، ٠,٠٦ مجم ب١ ،
٠,١٢ مجم ب٢ ، ١,٥ مجم حمض
نيكوتينك ، ١٠ مجم فيتامين ج - لكل
١٠٠ جم (FAO) .

Apple Jack

أَپَل جَاك

التسمية الأمريكية لبراندي التفاح ؛
السيدر المقطر ، ويعرف أيضاً باسم
كَلْفَادوس .

Apple, Liquid

تَفَاحٌ سَائِلٌ ؛ عَصِيرُ التَّفَاحِ

الأمريكي

طريقة أمريكية لتحضير عصير التفاح
مضافاً إليه مسحوق لب التفاح كمعلّق .

Apple Nuggets

شَدْرَاتُ التَّفَاحِ

حبّيات مُتجمّعة من تفاح ذي محتوى
رطوبي منخفض . يقطع التفاح المنزوع
الماء ذو المحتوى الرطوبي ٢٤ ٪ إلى

مكعبات صغيرة ثم يجفف حتى ٢ ٪
رطوبة ؛ يُستخدم في عمل صلصة
التفاح .

Apricot

مِشْمِش

ثمرة نبات *Prunus armeniaca* .
التحليل : فج أو طازج : ٠,٦ ٪
بروتين ، آثار دهنية ، ٧ ٪
كربوهيدرات ؛ ٢٨ كيلو كالوري (١٢٠
كيلوجول) ؛ ٠,٢ مجم حديد ؛ ٨٣٠
ميكروجرام فيتامين ا ، ٠,٠٤ مجم
ب١ ، ٠,٠٥ مجم ب٢ ، ٠,٦ مجم
حمض نيكوتينك ، ٧ مجم فيتامين ج -
لكل ١٠٠ جم .

يستخدم نوى المشمش أحياناً
(مضافاً إليه زيت اللوز) بدلا من اللوز
في صناعة بديل المَرزَبانية (M & W) .

Arachidonic Acid

حِمْضُ الأَرَكِيدُونِيك

حمض دهني مستقيم السلسلة يحوى
٢٠ ذرة كربون و ٤ روابط ثنائية
(تترايين) . لا يوجد إلا في الدهون
الحيوانية ، مثل المخ ، الكبد ، صفار
البيض .

انظر : Essential fatty acids .

Arachin أَرَكِين
أحد البروتينات الكُرْبينية (الجلوبيولينية)
من الفول السوداني . يترسب بوساطة
كبريتات نشادر مُشبعة ٤٠٪ من
مستخلص ملحي من الفول السوداني .
يمكن أن يترسب الكوناركين من
الراسب باستخدام كبريتات نشادر مُشبعة
٨٥٪ .

Arachis Oil زَيْتُ الفول السوداني
انظر : Peanuts .

Arginase أَرْجِينَاز
إنزيم يُحلمى الأرجينين إلى يوريا
وأرنيثين ، المرحلة الأخيرة في تكوُّن
اليوريا من المجموعات الأمينية للأحماض
الأمينية . يوجد في معظم الخلايا
الحيوانية (WHSS) .

Arginine أَرْجِينِين
كيميائياً حمض أمينوجوانيدو الفالريك .
حمض أميني ثنائي القاعدة ليس ضرورياً
للإنسان البالغ . وحيث إنه ضروريٌّ
جزئياً للفئران النامية (يبلغ النمو ٨٠٪
فقط من النمو الأمثل في غيابه) ، لذا
فيُحتمل أن يكون أساسياً جزئياً

للأطفال . إنه أساسي للكثاكت
(BDS) .

Argol أَرْجُول
طبقة من زبدة الطرطير الخام (طرطرات
البوتاسيوم الحمضية) تتكون على جانبي
رواقيد الخمر (ويسمى أيضاً حجر
الخمر) . الأرجول الأبيض من العنب
الأبيض ، والأرجول الأحمر من
الأحمر . ٥٠ - ٨٥٪ طرطرات
بوتاسيوم هيدروجينية ، ٦ - ١٢٪
طرطرات كالسيوم ، يُستخدم في تخمير
الخل ، كمادة مُثَبِّتة لِللُّون في الصباغة ،
وفي صناعة حمض الطرطريك (Cruss) .

Ariboflavinosis عَوَزُ الرَّيْبُوفَلَايِينِ ؛ نقص
الريبوفلافين

اسم يطلق على مجموعة من الأعراض
الناتجة عن نقص الريبوفلافين
(فيتامين ب_٢) . يتميز بشفتين متورمتين
مشققتين لونهما أحمر فاقع (داء
الشفف) ، لسان متضخم يُؤلم عند
اللمس لونه أحمر ماجتتا (داء
اللُّسَان) ، تشققات في أركان الفم
(التهاب الفم الرَّاوي) ، احتقان الأوعية
الدموية في الملتحمة (Sebrell) .

Arlac أرلَك
غذاء أطفال غني بالبروتين (٤٢٪
بروتين)، صنعته شركة Caw and Gate
Ltd. في نيجريا من دقيق الفول السوداني
ومسحوق اللبن المقشود مع إضافة
فيتامينات ب_١، ب_٢، ب_{١٢}، د
ومعادن.

تحضير نشا الأوروت (نشا
المَرَنْطَة)، أنقى أنواع النشا. يحتوي
النشا على آثار من البروتين (٠,٢٪)
وهو خلو من الفيتامينات. يُستخدم في
الأغذية غير الحريفة قليلة الملح المحظور
فيها البروتين، وللأسف كغذاء للأطفال
في بعض جزر الهند الغربية (TND).

Armenian Bole طِينُ أَرْمَنِيّ
أو أكسيد الحديدك؛ يوجد طبيعياً على
هيئة هيماتيت أو يُحضَّر بتسخين
كبريتات الحديدوز، .. إلخ. يُستخدم
في المعادن، مركبات التلميع
(الصقل)، أصباغ الطلاء وكملون
للأطعمة.

Arsanilic Acid حِمَضُ الأَرْسَنِيْلِيك
يُستخدم في تحفيز النمو في الدواجن.

Arsenic زَرْنِيخ
أحد العناصر القليلة التي ليس لها أهمية
للنبات والحيوان، بل إنها سامة
لكليهما، حتى بكميات صغيرة. هناك
حد قانوني للكمية التي يُسمح بوجودها
في المواد الغذائية (GMW).

Arojel أَرُوْجِل
اسم تجاري، أروجل ٩٠٩ پ
(Morningstar-Paisley, USA) مستحضر
نشا من البطاطس يستخدم كُمُثَخِّن
لأنواع المرق، الصلصات والأغذية
المعلبة؛ إنه ثابت مع الحرارة.

Ascorbic Acid حِمَضُ الأَسْكُورِيك
فيتامين ج، يسمى أيضاً حمض L-
الزيلوأسكوربيك تمييزاً له عن حمض
D- الأرابوأسكوربيك (حمض
الأيسوأسكوربيك أو حمض الإريثوربيك)
الذي يَمَيِّزُ بفعالية طفيفة لفيتامين ج.

Arrowroot أَرُوْرُوت؛ مَرَنْطَة قَصْبِيَّة
درنة النبات الهندي الغربي *Maranta*
arundinacea، تُستخدم أساساً في

لحمض الإريثوربيك خواص
اختزالية قوية ويستخدم كمادة مضادة،

للتأكسد في الأطعمة ، وفي الحفاظ على اللون الأحمر في اللحوم الطازجة أو المحفوظة .

الخواص الفسيولوجية لحمض الأسكوربيك موضحة تحت فيتامين ج .

Ascorbic Acid Oxidase أكسيداز حمض الأسكوربيك

إنزيم نباتي يؤكسد حمض الأسكوربيك إلى الصيغة منزوعة الماء . في النسيج الحي ، يظهر وكأنه منفصل عن الفيتامين ، ولكن في الأوراق الذابلة ، أو على سبيل المثال ، في شرائح أوراق الكرنب فإن الإنزيم يلامس المادة المُخمّرة ثم يحدث تحلل سريع للفيتامين . وللحفاظ على الفيتامين في الخضر عند الطهي يوصى بأن تغمر الخضراوات في ماء يغلي ، عندها يتحطم الإنزيم (FB) .

Ascorbin Stearate ستيارات الأسكوربين
إستر حمض الأسكوربيك (فيتامين ج)
وحمض الستياريك ؛ صيغة دهنية ذوّابة من الفيتامين تُستخدم كمادة مضادة للتأكسد بتركيزات حوالي ٠,١٪ .

Ascorbyl Palmitate بالميتات الأسكوربيل ؛
نحلات الأسكوربيل

إستر حمض الأسكوربيك وحمض النخليل (البالميتيك) ؛ تُستخدم كمادة مضادة للوهن في المخبوزات . كميات من ٠,١ - ٠,٤ ٪ من وزن الدقيق تُؤخر الوهن من يومين إلى أربعة أيام .

Aseptic Filling تعبئة مُعقّمة
عندما يُعقّم الطعام ، الجامد أو السائل ، في العلبة ، فإنه يتعرض للمعالجة الحرارية التي قد تؤثر على جودة الطعام . بدلا من ذلك يمكن تعقيمه في أغشية رقيقة أو في أنابيب ضيقة بمعالجة أقصر تقلل من الضرر ، ولذا يجب أن يُعبأ في العلب تحت ظروف تعقيم صارمة (FM) .

Ash رماد
الفضالة المتبقية من حرق المادة العضوية . يُستخدم كمقياس للأملاح غير العضوية التي كانت موجودة في المادة الأصلية .

Asparagine أسباراجين ؛ هليونين
أميد الحمض الأمينسي ، حمض الأسبارتيك ؛ يعمل كمخزن للنشادر في

النباتات . أثناء نمو البادرات تتكون الأحماض الكيتونية أثناء التمثيل الضوئي ، ثم تتأمن هذه إلى أحماض أمينية على حساب النشادر الموجود في الأسپاراجين (WHSS) .

Asparagus هليون ؛ أسپاراجاس ؛ كيشك الماس

فائل صغيرة لنبات *Asparagus officinalis* . ١,٤٪ بروتين ، ٠,١٪ دهن ؛ ١٤ مجم كالسيوم ، ٠,٦ مجم حديد ؛ ١٤ كيلوكالوري (٦٠ كيلوجول) ؛ ٢٢٠ ميكروجرام فيتامين ا ، ٠,١١ مجم ب١ ، ٠,١٣ مجم ب٢ ، ٠,٩ مجم حمض نيكوتينك ، ٢٢ مجم فيتامين ج - لكل ١٠٠ جم (FAO) .

Aspartic Acid حمض الأسپارتيك
حمض أميني غير أساسي ؛ حمض السكسينيك الأميني (ثنائي القاعدية) أميده هو الأسپاراجين (BDS) .

Aspartyl-phenylalanine Methyl Ester
الإستر الميثيلي للأسپارتيل - فنتيل ألانين
إستر ثنائي الببتيد أحلى من السكر من ١٠٠ إلى ٢٠٠ مرة .

Aspergillus أسپرجلس
انظر : Moulds و Takadiastase .

Aspic Jelly هلام لحمي
هلام منكّه بالليمون ، وخل الطرخون ، والشري ، وحبوب الفلفل والخضراوات يستخدم كتابل للنكهة أو الزينة .

Astaxanthin أستازانثين
صبغ جزراني ؛ اللون القرنفلي لعضلات السلمون .

Atherosclerosis تصلب الشرايين
ترسب مادة دهنية تسمى التعصّد على الجدار الداخلي للشرايين . إذا ما ترسب هذا التعصّد في الشرايين التاجية ، فإن ذلك يساعد على تكون جلطة ؛ التجلط التاجي . العديد من العناصر الغذائية يعزى إليها أنها سبب تصلب الشرايين (ACB) .

Atmungsferment أتمونجسفيرمنت
اسم أطلقه واريج على الإنزيم التنفسي ، الذي سُمي فيما بعد أكسيداز السيتوكروم (WHSS) .

ATP ثلاثي فوسفات الأديوسين (اختصار) ATP
انظر : Adenosine triphosphate .

Atwater Factors مُعَامِلَاتُ آتَوُوتَر
 معاملات تستخدم في حساب محتوى الطاقة في الأغذية بالكيلوكالوري بعد السماح بالفقد في الهضم وتروجين البول : البروتين ٤ ، الدهن ٩ ، الكربوهيدرات ٤ ، توصل إليها آتووتر من حرارات الاحتراق ، وعلى التحديد فإن البروتين ٧،٥ ، الدهن ٤،٩ ، الكربوهيدرات ١،٤ .
 انظر أيضاً : Energy و Rubner
 (DP) factors .

AT - 10 ات - ١٠ ؛ تَاكِيسْتِيرُول
 انظر : Tachysterol .

Aubergine (Egg Plant) بَاذِنَجَان
 نبات *Solanum melongena* ، موطنه جنوب شرق آسيا ؛ قطره ٣ - ٥ بوصة وقد يصل طوله إلى ١٢ بوصة ، أرجواني اللون .
 كربوهيدرات ٦٪ ، بروتين ١،٤٪ ؛ فيتامين ب ١ ٠،٠٦ مجم ، ب ٢ ٠،٠٥ مجم ، حمض نيكوتينيك ٠،٨ مجم ، فيتامين ج ٥ مجم - لكل ١٠٠ جم (TND) .

Aurantiamarin أُرَانْشِيَامَارِين
 جلوكوسيد موجود في بياض النارج ، مسؤول جزئياً عن نكهته (Brav) .

Aureomycin أُرُومَيْسِين
 انظر : Tetracyclines .

Autoclave مِعْقَام ؛ أَتُوْكَلَاف
 وعاء يمكن فيه بلوغ درجات حرارة عالية باستخدام ضغط عالٍ . وعاء الطبخ بالضغط الذي يستخدم منزلياً مثال لذلك .

يغلي الماء عند درجة ١٠٠ م تحت الضغط الجوي العادي ، وعند ١١٥ م إذا زاد الضغط ١٠ أرتال ، ١٢١ م عند ١٥ رطلاً ، ١٢٦ م عند ٢٠ رطلاً .

للمعقم هدفان أساسيان . فكما في وعاء الطبخ بالضغط فإن درجات الحرارة المرتفعة تسمح بالطبخ في وقت أقل . والهدف الثاني هو التعقيم . إذ يُقضي على البكتريا تحت هذه الدرجات المرتفعة من الحرارة بسرعة ، كما تستخدم المُعَقِّمَات في تعقيم الأغذية ، مثل المُعَلِّبَات ، وفي تعقيم الأدوات وملابس الجراحة .
 انظر : Cooking, losses of vitamins .

Autolysis تحلّل ذاتيّ
عملية هضم ذاتية تُسببها إنزيمات موجودة طبيعياً في النسيج . مثال ذلك ، تطرية الذبيحة أثناء تعليقها هو تحلّل ذاتي للنسيج الضام .

Autotrophes ذاتيّات التَغذية
كائنات حية لها القدرة على تخليق أنسجتها من أملاح غير عضوية بسيطة ، على عكس مُختلفات التغذية (هتيروتروفات) التي يجب أن تُمدّ بالأغذية الجاهزة المعقدة . وهكذا ، فالنباتات ذاتية التغذية ، والحيوانات مُختلفة التغذية . والبكتريا يمكن أن تكون من كلا النوعين . وذاتية التغذية من البكتريا لا تسبب فساد الطعام ، أما مُمرضات (باثوجينات) وكائنات حية تسبب فساد الطعام (Baum) .

Auxins أُكسينات
هرمونات نباتية تنتج في البراعم النامية والأجنة وأوراق النبات الصغيرة ، وفي العديد من الفطريات والبكتريا . إنها أحماض عضوية ، مثل حمض الخليك الإندوليلي ، حمض البيوتريك

الإندوليلي ، وحمض الخليك النفتاليني . تستخدم في تحفيز نمو الجذر والتحكم في النمو .

Available Carbon Dioxide ثاني أكسيد الكربون المُتاح

انظر : Flour, و Baking powder ، self-raising .

Available Nutrients مُغذيات مُتاحة
في بعض المواد الغذائية ، فإن المغذيات ، التي أكدت الاختبارات الكيميائية وجودها ، قد لا تكون متاحة أو متاحة جزئياً للحيوان . مثال ذلك ، الكالسيوم المتحد مع الفيتين ، واللّيسين المتحد مع السكر في معقد ميلارد ليسا متاحين إذ لا يمكن إطلاقهما عن طريق الإنزيمات الهاضمة .

Avenalin أفنالين
بروتين كُرئيني (جلوبيولين) موجود في الشوفان .

Avenin أفنين
بروتين جلوتليني موجود في الشوفان .

Avicel أفيسيل
اسم تجاري (American Viscose Co.)

لِبُلُورَاتٍ مَجْهَرِيَّةٍ مِنَ الْأَلْفَا سَلِيلُوزِ ؛
 سَلِيلُوزٍ طَبِيعِيٍّ مُحَلَّمًا جَزْئِيًّا بِحَمْضِ ،
 وَمَخْتَزَلٍ إِلَى مَسْحُوقٍ دَقِيقٍ . يَنْتَشِرُ فِي
 الْمَاءِ وَلَهُ خَوَاصُّ الصَّمْغِ ؛ يَسْتَعْمَدُ فِي
 عَمَلِ الْأَطْعَمَةِ الزَيْتِيَّةِ مِثْلَ الْجَبْنِ وَزَيْدَةِ
 الْفُولِ السُّودَانِيِّ وَالشَّرَابِ وَالْعَسَلِ عَلَى
 هَيْئَةِ مَسَاحِقٍ حَبِيبِيَّةٍ جَافَةٍ ؛ كَمَا
 يَسْتَعْمَدُ فِي الصَّلَصَاتِ وَمَرَقِ (إِدَامِ)
 السَّلْطَةِ (AEB) .

Avidin

أَفِيدِين

بَرُوتِينٌ فِي بِيَاضِ الْبَيْضِ يَتَّحِدُ مَعَ فَيْتَامِينِ
 ح (بِيُوتِينِ) ، وَيَجْعَلُهُ غَيْرَ مَتَّاحٍ
 لِلْجِسْمِ ؛ يَصْبِحُ خَامِلًا فِي الْبَيْضِ
 الْمَطْبُوخِ .

انظر : Biotin .

عَوَزُ الْفَيْتَامِينِ ؛ نَقْصُ الْفَيْتَامِينِ Avitaminosis

غِيَابُ فَيْتَامِينِ مَا ، يُطْلَقُ بِالذَّاتِ عَلَى
 عَوَزِ فَيْتَامِينِ أ .

Avocado

أَفُوكَاوُ ؛ زُبْدِيَّة

ثَمْرَةُ نَبَاتِ *Persea americana* ، يَنْمُو
 غَالِبًا فِي أَمْرِيكََا الْإِسْتَوَائِيَّةِ وَفِي كَثِيرٍ مِنَ
 الْبِلَادِ الْأَسْيُويَّةِ وَالْإِفْرِيْقِيَّةِ . غَيْرُ عَادِي
 كَفَاكْهَةٍ بِالنِّسْبَةِ لِمَحْتَوَاهِ الدَّهْنِيِّ .

التَّرْكِيبُ : كَرْبُوهِدْرَاتٍ ٥ ٪ ،
 بَرُوتِينِ ٢ ٪ ، دَهْنِ ١٧ - ٢٧ ٪ ؛ حَدِيدِ
 ١ مَجْم ؛ فَيْتَامِينِ ٧٠ ميكروجرام ، ب ١
 ٠,١ مَجْم ، ب ٢ ٠,١٥ مَجْم ، حَمْضِ
 نَيْكُوتِينِ ١,١ مَجْم ، فَيْتَامِينِ ج
 ١٦ مَجْم - لِكُلِّ ١٠٠ مَجْم (TND) .

أَكْزِيرُولُ ؛ أَكْزِيرُوفُثُولُ Axerol. Axerophthol
 تَسْمِيَاتُ كَانَتْ مَقْتَرَحَةً لِفَيْتَامِينِ أ وَلَكِنَّمَا
 لَمْ تَسْتَعْمَدُ .

Azaserine

آزَاسِيرِين

مَشْتَقٌ ثَنَائِيٌّ آزُوسَيْتِيلٌ مِنَ الْحَمْضِ
 الْأَمِينِيِّ غَيْرِ الْأَسَاسِيِّ السَّيرِينِ . يَبْدُو أَنَّهُ
 يَتَدَخَّلُ فِي أَيْضِ السَّيرِينِ وَيَعْمَلُ كَعَامِلِ
 مُضَادٍّ لِلسَّرَطَانِ .

Azeotrope

آزِيُوتُرُوب

خَلِيطٌ مِنَ الْمَاءِ وَمَذِيبٌ عَضُويٌّ يَتَقَطَّرُ
 تَحْتَ دَرَجَةِ حَرَارَةِ أَقْلٍ مِنَ دَرَجَةِ غَلِيَانِ
 كُلِّ مِنْهُمَا . أَمَكُنُ اسْتِغْلَالُ هَذِهِ
 الْخَاصِيَّةِ فِي التَّجْفِيفِ الْأَزِيُوتُرُوبِيِّ ،
 حَيْثُ تَسْمَحُ إِضَافَةُ الْمَذِيبِ بِتَقْطِيرِ الْمَاءِ
 تَحْتَ دَرَجَاتِ حَرَارَةٍ مُنْقَضَةٍ .

Azlon

آزْلُون

اسْمُ أُطْلِقَ عَلَى أَلْيَافِ نَسِيجِيَّةٍ مَنْتَجَةٍ مِنَ

البروتينات ، مثل الكازين والزيين .

قوية . بعضها مسموح به في الطعام

(Cohen) .

Azo Dyes صبغات نيتروجينية ؛ صبغات
أزوية

مجموعة من المركبات تتكون باتحاد ملح
دايازونيومي مع مركب عطري أميني أو
هيدروكسي ؛ إنها تحوى ذرتي نتروجين
متحدتين معاً ، وجميعها ذات ألوان

بكتيريا التآزت ؛ بكتيريا التترجة Azotobacter

جنس من بكتريا فصيلة Azotobac-
teriaceae يمكنه استخدام نتروجين
الغلاف الجوي ، وأن يُخلَق منه أنسجة
نتروجينية .

B

Babassu Oil

زَيْتُ البَابَاسُو

زيت طعام يُستخرج من جَوْزِ النخل البرازيلي؛ يشبه زيت جوز الهند ويُستخدم في الطعام والصابون ومستحضرات التجميل.

Babcock Test

اِحْتِبَارُ بَابُكوك

اختبار للدهن في اللبن. تُخلط العينة بحمض كبريتيك في زجاجة بابكوك، ثم تُنبذ بالتردد المركزي، ثم تُخفف، ثم يُعاد نبذها بالتردد المركزي. يُقرأ مستوى الدهن في عنق الزجاجة (Davis).

Bacalao

بِكَالَاو

اسم شائع في أمريكا الجنوبية لسماك الكليپ.

انظر: Klipfish.

Bacitracin

بَسِيْتْرَاسِين

مضاد حيوي يُعزل من أحد أفراد مجموعة *B. subtilis*؛ متعدد البيبتيد.

Bacon

بَاكُون

لحم خنزير مُقَدَّد ومدخَّن، يُزاد سمكه بدهن تحت جلدي أقل مما في خنازير التسمين وذات المؤخرات الطويلة.

المخطط (المقلي): بروتين ٢٤٪،

دهن ٤٥٪، كربوهيدرات صفر؛ ٥٠٠

كيلوكالوري (٢,١ ميغاجول)؛

فيتامين ب_١ ٠,٦ مجم، ب_٢

٠,٢٤ مجم، حمض نيكوتينك

٢ مجم - لكل ١٠٠ جم.

الجامون (المقلي): بروتين ٣١٪،

دهن ٣٣٪، كربوهيدرات صفر؛ ٤٢٠

كيلوكالوري (١,٨ ميغاجول)؛

فيتامين ب_١ ، ٠,٦ مجم ، ب_٢ ، ٠,٢٤ مجم ، حمض نيكوتينك ٢ مجم - لكل ١٠٠ جم .
لحم الخنزير غني بفيتامين ب_١ ،
ويحوي ضعف ما يحويه أي لحم آخر .
الباكون الأخضر - مُقدّد ولكنه ليس
مدخّناً؛ المعتدل التقديد أقل ملحاً .

Bacteria

البكتيريا

نباتات مجهرية وحيدة الخلية لا تحتوي
على كلوروفيل . حجمها يتراوح غالباً بين
٠,٥ - ٣ ميكرون . إنها مسؤولة عن
كثرة فساد الطعام وعن المرض ، ولكنها
تُستخدم أيضاً في التأكسد البيولوجي
والتخمير مثلما يحدث في عملية التخليل
وترويب اللبن .

بعض البكتيريا ، المسماة
المُمرضة ، تنتج سموماً تسبب المرض .
وبعضها مُكوّن للجراثيم ، وفي هذه
الهيئة تكون أكثر مقاومة لعوامل الحرارة
والتعقيم .

تحتوي البكتيريا ٤٥ - ٨٥٪
بروتين ، وتُزرع على مستوى كبير
كمصدر محتمل للغذاء الحيواني ،
باستخدام الرواسب البترولية أو الميثان أو

المثانول كمصدر للطاقة (Baum و FM) .

Bacterial Count

عدّ بكتيري

انظر : Plate count .

Bacteriophage

مُلتهمّة البكتيريا؛ آكلّة

البكتيريا

مجموعة من الفيروسات تهاجم
البكتيريا ؛ تتكون من بروتين نووي ولها
القدرة على التكاثر في الخلايا العائلة .
إنها أصغر من البكتيريا ويمكنها أن تمر
خلال المرشحات البكتيرية العادية .

سبب كثير من المشاكل في معلقات
الاستنبات البكتيري ، مثلما يحدث في
مُبدئات الاستنبات البكتيري واللبن ، إذ
سرعان ما تتلوث بهذه المُلتهمات .

Bacterium aceti

بكتيريوم أسيتاي

انظر : Acetobacter .

Bactofugation

نَبذ بكتيري؛ طرد مركزي

لللبكتيريا

طريقة بلجيكية للتخلص من بكتيريا اللبن
بالنبد أو الطرد المركزي شديد السرعة .

Bagasse

ثُفلُ قَصَبِ السُّكَّر؛ بَجَاس

بقايا عَصْر قصب السكر ، تتكون من

الأعواد المعصورة التي استخراج منها العصير؛ ٥٠٪ سليلوز، ٢٥٪ هيميسليلوزات، ٢٥٪ لجنين. تنطبق هذه التسمية (بجاس) أحياناً على بقايا نباتات أخرى مثل البنجر.

يُستخدم كوقود، وغذاء للماشية، وتجهيز الورق والألواح الليفية، وفي صناعة الفيرفيورال (Jacobs).

Bain Marie بَان مَارِي؛ حَمَامٌ مَائِيّ
قِدْر مزدوجة ذات مقبض (تطلق بالفرنسية على الحَمَام المائي).

Baker's Cheese جُبْنُ الحَبَّاز
انظر: Cheese, cottage.

Baking Additives مُصَافَاتُ الحَبْز
مواد تضاف إلى المخبوزات لتحسينها. فمثلاً، في صناعة الحَبْز تُستخدم مستحضرات تحفيز الخميرة، والتبييض وعوامل التحسين (حمض الأسكوربيك، برومات البوتاسيوم، فوق كبريتات النشادر، ثاني أكسيد الكلور، فوق أكسيد البنزويل).

قد يقتضي الكعك إضافة لكتات الصوديوم لتحسين النسيج الإسفنجي،

وقد يحوى البسكويت نفس المادة لمنع «التشقق».

Baking Powder مَسْحُوقُ الحَبْز

خليط يُطلَقُ ثاني أكسيد الكربون عندما يُنَدَى أو يُسَخَّن. بيكربونات الصوديوم هي مصدر ثاني أكسيد الكربون مع توافر مادة حمضية، مثل حمض الطرطريك أو ملح حمضي، فوسفات الكالسيوم الحمضية أو بيروفوسفات الصوديوم أو كبريتات الصوديوم الألومنيومية. تحوى المساحيق سريعة المفعول طرطرات وتطلق ك١ في العجين قبل التسخين؛ بطيئة المفعول تحوى فوسفات وتطلق ك١ أثناء التسخين.

قانوناً يجب أن يحوى ما لا يقل عن ٨٪ ك١ متاح، على ألا يتبقى منه أكثر من ١,٥٪. مسحوق التخمير الذهبي (شبيه ولكن لونه أصفر؛ كان يُسمى سابقاً بديل البيض) يجب أن يحوى ما لا يقل عن ٦٪ ك١ متاح، على ألا يتخلف منه أكثر من ١,٥٪. (KJ).

Bal-ahar بَال - أَهَار

غذاء أطفال غني بالبروتين (٢٢ -

٢٦٪ بروتين) مصنوع في الهند من دقيق القمح ودقيق بذرة القطن وخضراوات مع إضافة فيتامينات وكالسيوم.

Balance**تَوَازُن**

بالنسبة للمغذيات (العناصر الغذائية) فهي تعني التوازن بين الأخذ والخروج، مثل توازن التروجين، توازن الكالسيوم، .. إلخ. التوازن السالب والموجب يشيران على التوالي إلى الفقد من الجسم أو الزيادة فيه.

Balling**جَدُولُ بُولْنَج**

جدول للثقل النوعي نشره فون بولنج عام ١٨٤٣ م، ليعطي وزن سكر القصب في ١٠٠ جرام من محلول مناظر ثقله النوعي محدد عند درجة ١٧,٥ م. يُستخدم في حساب النسبة المئوية للمستخلص من ورت البيرة. صححه بلاتو عام ١٩٠٠ م، ليتدارك أخطاء طفيفة. يشار إلى المستخلصات بنسبة بلاتو المئوية.

بالنسبة للثقل النوعي الأكبر من وحدة الثقل النوعي، فإنه يساوي ٢٠٠ مقسومة على (٢٠٠ - قراءة المقياس)؛ وعندما يكون أقل من الوحدة فإنه =

٢٠٠ مقسومة على (٢٠٠ + قراءة المقياس).

Ball Mill**طَاحُونَةُ الكُرَات**

وعاء تطحن فيه المواد بدحرجة كرات ثقيلة؛ تستخدم في المواد الصلدة.

Bambarra Groundnut**فُؤُلُ بَامْبَارَا**

Voandzeia subterranea. يشبه الفول السوداني تماماً ولكن بذوره أقل في محتواها الزيتي. بذوره صلدة وتحتاج إلى نقع أو سحق قبل الطبخ.

التركيب لكل ١٠٠ جرام : ١٨ جم بروتين، ٦ جم دهن، ٦٠ جم كربوهيدرات؛ ٣٦٧ كيلوكالوري (١,٥ ميجاجول)؛ ٦٥ مجم كالسيوم، ٦ مجم حديد؛ ٠,٣ مجم ب، ٠,١ مجم ب، ٢ مجم حمض نيكوتينك (OF و Platt).

Bamboo Shoots**فُروُجُ البَامْبُو**

فروع كثيفة مديبة من الخيزران *Bambusa vulgaris* و *Phyllostachys pubescens* تؤكل في شرقي آسيا.

التركيب لكل ١٠٠ جرام : ٢,٣ جم بروتين، ٠,٢ جم دهن،

٦ جم كربوهيدرات ؛ ٣٥ كيلوكالوري
(٠,١٥ ميجا جول) ؛ ٠,١٥ مجم
ب ١ ، ٠,٠٧ مجم ب ٢ ، ٠,٦ مجم
حمض نيكوتينك ، ٤ مجم فيتامين ج
(OF و Platt) .

Bamies

بامية

انظر : Okra .

Banana

موز

ثمرة الجنس *Musa* ، ولكن نظراً لأن
الأنواع المزروعة هي أشكال مُهَجَّنة عقيمة
لذا فلم يمكن إعطاء أسماء لأنواعه .
الموز الصحراوي له محتوى سكري عال
(١٧ - ١٩٪) ويؤكل نثياً . (انظر
أيضاً : Plantains) .

التركيب لكل ١٠٠ جم : ١ جم
بروتين ، ٠,٣ جم دهن ، ٢٧ جم
كربوهيدرات ؛ ١١٦ كيلوكالوري
(٠,٤٩ ميجا جول) ؛ ٠,٥ مجم
حديد ؛ ٣٠ ميكروجرام فيتامين ا ،
٠,٥٥ جم ب ١ ، ٠,٥٥ جم ب ٢ ،
٠,٧ مجم حمض نيكوتينك ، ١٠ مجم
فيتامين ج . محتوى الصوديوم
منخفض ، ١,٢ مجم لكل ١٠٠ جم ،
ولذا يستخدم في الأغذية منخفضة
الصوديوم (OF و Platt) .

Banana, False

موز كاذب

Ensete ventricosum قريب جداً من
الموز ؛ الثمار صغيرة وتحتوي بذوراً (الموز
عقيم وليس له بذور) ؛ الريزومة (الساق
الأرضية) والأنسجة الداخلية للساق
تؤكل بعد طبخها (الغذاء الأساسي في
جنوب إثيوبيا) .

تركيب الريزومة لكل ١٠٠ جرام :
١,٥ جم بروتين ، ٤٥ جم
كربوهيدرات ؛ ١٩٠ كيلوكالوري (٠,٨
ميجا جول) ؛ ٥ مجم حديد ؛
٠,٠٢ مجم ب ١ ، ٠,٠٥ مجم ب ٢ ،
٠,٢ مجم حمض نيكوتينك ،
٠,٥ مجم فيتامين ج (OF و Platt) .

Banana Figs

تين الموز

يُشَطَّر الموز طويلاً ثم يجفف تحت
الشمس دون معالجته بثاني أكسيد
الكبريت . الناتج لونه غامق ولزج .

Bannock

بانوك ؛ البنوكة

كعكة مسطحة مُدَوَّرَة مصنوعة من دقيق
الشوفان أو الشيلم أو الشعير ؛ مخبوزة
على موقد أو في صاج .
أما بنوكة بيتكاثلي فهي ضرب من

الغُرْبِيَّة باللوز يحتوي على حبوب الكراوية وقشر البرتقال المبشور .

Bap بَآپ
رغيف إفطار اسكتلندي مسطح ،
أبيض ، طري ، مغطى بالدقيق .

Barbados Cherry كَرَّرُ بَارَبَادُوس
انظر : Cherry, West Indian .

Barding رَبَطُ الدَّهْنِ بِاللَّحْمِ ؛ بَرْدَعَة
انظر : Larding .

Barfoed's Test اِخْتِبَارُ بَارْفُود
لجميع أحاديات السكر . يتكون محلول
بارفويد من خلات النحاس في حمض
الخليك ، والذي يعطي راسباً أحمر من
أكسيد النحاس مع السكريات الأحادية
(Hawk) .

Barium Meal وَجَبَةُ البَارْيُوم
وجبة تحتوي على كبريتات الباريوم ،
وهي معتمة للأشعة السينية ، وتسمح
بفحص شكل وحركات المعدة لأغراض
التشخيص (BDS) .

Barley شَعِير
حبوب *Hordeum vulgare* ، على درجة

كبيرة من الأهمية كغذاء للإنسان
والحيوان وفي صناعة الجعة (البيرة) ؛
واحد من أصلب الحبوب .

تسمى الحبة الكاملة بعد نزع
قشرتها الخارجية بشعير الوعاء أو
الشعير الاسكتلندي أو الشعير
المقشور (وهذا يحتاج إلى عدة ساعات
لطبخه) .

شعير مُبرغل : أزيلت عنه معظم
النخالة والجنين ، انخفض الرماد من
٢,٥ - ١٪ ، فيتامين ب_١ إلى العُشْر .
التحليل : بروتين ٩٪ ، دهن ٤,١٪ ؛
كاليوم ٢٠ مجم ، حديد ٠,٧ مجم ؛
فيتامين ب_١ ١٥,٠ مجم ، ب_٢
٠,٠٨ مجم ، حمض نيكوتينك
٢,٥ مجم - لكل ١٠٠ جم (FAO) .
مسحوق الشعير : هو شعير مقشور
مطحون .

دقيق الشعير : هو طحين الشعير
المبرغل .
رقائق الشعير : هي الحبوب
المسطحة (GH) .

Barley, Malted شَعِيرٌ مُمَلَّت
انظر : Malt .

Barm

خَمِيرَةُ البيرة

اسم آخر للخميرة أو الرغاوي أو الزبد أثناء تخمير شراب الملت. تصنع خميرة البيرة العذراء (وهي ضعيفة طبعياً) بالسماح للخميرة البرية بالتكاثر في وسط سكري حيث تتكاثر فيه .

Barmene

بَارْمِين

اسم تجاري (English Grains Ltd.) لمستخلص الخميرة - يُحضر بالانحلال الذاتي لخميرة البيرة - بالإضافة إلى عصير خضراوات ، يستخدم كمادة منكهة . التركيب : ٣٨٪ بروتين ، ١٣٪ كربوهيدرات ؛ ٦ مجم ثيامين ، ٦ مجم ريبوفلافين ، ٦٠ مجم حمض نيكوتينك ، ٣ مجم حمض بانتوثنيك ، ١,٥ مجم بيريدوكسين ، ١ مجم حمض فوليك لكل ١٠٠ جرام .

Basal Metabolic Rate

مُعَدَّلُ الأيضِ

الأَسَاسِيّ

عندما يكون الجسم في حالة استرخاء تام ، لا يؤدي أي مجهود ، وفي درجة الحرارة العادية ، وبعد ١٢ - ١٤ ساعة من تناول الطعام ، تستخدم الطاقة عند معدلها الأساسي - الأيض

الأساسي . هذه الطاقة لازمة للإبقاء على نبض القلب ، التنفس ، .. إلخ ، ولكن بدرجة أكبر للحفاظ على درجة حرارة الجسم وتوتر العضلات . لهذا ، فمعدل الأيض الأساسي مرتبط بكتلة العضلات ومساحة سطح الجسم .

يمكن حسابه من المساحة السطحية ، يختلف الناتج لكل متر مربع باختلاف العمر والجنس .

للأطفال الذكور يتراوح معدل الأيض الأساسي بين ٥٠ - ٧٠ كيلوكالوري لكل متر مربع في الساعة ، يهبط بزيادة العمر إلى ٣٠ - ٤٠ كيلوكالوري عند عمر ٧٠ سنة ، ١٠٪ أقل بالنسبة للنساء .

متوسط معدل الأيض الأساسي حوالي ١٥٠٠ كيلوكالوري (٦ ميجا جول) في اليوم . وتتحكم فيه الغدة الدرقية ، ويزيد في حالات الحمى وفرط إفراز الغدة الدرقية وتناول الثيروكسين (الدرقين) أو الدرق الجاف ، وينخفض عندما تكون الغدة الدرقية خاملة .

انظر أيضاً : Energy و Surface area

(BDS) .

Base Formers	مُكوِّناتُ القَوَاعِدِ	المعروف <i>Ocimum basilicum</i> يستخدم في
	. انظر : Acid foods and basic foods	التتبيل .
Basic Foods	أغذية قاعدية	Batata
	. انظر : Acid foods and basic foods	بطاطا
		. انظر : Sweet potato
Basic 7 Foods Plan	خطة الأغذية السبعة الأساسية	Bath Chap
	تقسيم الأغذية إلى سبع مجموعات ، مع التوصية بأن يؤكل بعض من كل مجموعة يومياً ، ومن ثم يتأكد غذاء شامل .	بأث تشاب ؛ خد بأث
	المجموعة ١ : خضراوات خضراء وصفراء . المجموعة ٢ : برتقال ، طماطم ، جريب فروت ، وسلطة خضراء . المجموعة ٣ : بطاطس وخضراوات أخرى وفواكه . المجموعة ٤ : لبن وجبن . المجموعة ٥ : لحوم ، دواجن ، أسماك ، وبيض . المجموعة ٦ : خبز ، دقيق ، وحبوب . المجموعة ٧ : زبد ، وزبد نباتي (مرجرين) . (Johnson)	خد وعظام فك الخنزير ، مملحة ومدخنة . نشأت في بأث .
		Baumé
		بومييه
		جدول للثقل النوعي يستخدم في المحاليل الملحية . بالنسبة للثقل النوعي الأكبر من الوحدة فإنه = $145 \div (145 -$ درجات بومييه) ؛ أما الثقل النوعي الأقل من الوحدة فإنه = $140 \div (130 +$ درجات بومييه) .
		Baycovin
		بأيكوفين
		اسم تجاري (Bayer Co.) لبيروكربونات ثنائي الإثيل .
		Bdelygmia
		عياف الطعام
		عياف شديد للطعام .
Basil	رَيحان	Bé
	قد يكون أحد أنواع أربعة من العشب ، ولكن أهمها هو الريحان الأوروبي	بي ؛ درجة بومييه
		اختصار لدرجات بومييه .

Beans قَرْنِيَّاتٌ كَلْوِيَّةٌ ؛ فَاصُولِيَّاتٌ ؛ بذور
الْفَاصُولِيَّةِ وَاللُّوْبِيَا وَالْفُولِ

نوع واسع المدى من البذور القرنية غني
بالبروتين (٢٠ - ٣٠٪) مصادر متوسطة
للحديد (٢ - ١٠ مجم / ١٠٠ جم)
ولقيتامينات ب_١ ، ب_٢ وحمض
النيكوتينيك . عندما تنقع في الماء وتنبت
تصبح مصدراً طيباً لقيتامين ج .

لكثير منها أسماء تختلف باختلاف
البلد ، فمثلاً ، فاصولية ليمية Lima
bean (أمريكا) ، فاصولية زبدية Butter
bean (المملكة المتحدة) ، فاصولية كارية
أو الكاري Curry bean ، فاصولية
مدغشقر Madagascar bean ، فاصولية
سكرية Sugar bean (*Phaseolus lunatus*) .

فاصولية البحرية Navy bean ،
فاصولية مُنْقَطَةٌ Pinto bean ، فاصولية
مقطقة Snap bean (الولايات
المتحدة) ، فاصولية الهاريكوت Haricot
bean (المملكة المتحدة) ، فاصولية كلوية
Kidney bean فرنسية (French) - أحياناً
ما تسمى القرنات بالفاصولية الخيطية
(*Phaseolus vulgaris*) .

الفول العريض Broad bean وفول
الخيال (*Vicia faba*) Horse bean

الفاصولية الأسبانية أو القرمزية Scarlet
(*Phaseolus multiflorus*) runner bean

لويبا ذهبية Mung bean ، ماش
Black gram ، لويبا صوفية Woolly pyrol
(*Phaseolus mungo*) . لويبا لبلايه Field
bean ، لويبا Hyacinth bean ، لويبا
مصرية Egyptian kidney bean ، لويبا
تونجا Tonga bean (*Dolichos lablab*) .

انظر أيضاً : Peas و Pulses
(FB و Platt ، TND) .

Beans, Baked فَاصُولِيَّةٌ مَخْبُوزَةٌ
في العادة فاصولية هاريكوت ناضجة
Phaseolus vulgaris (انظر : Beans) ؛
مطبوخة بطريقة الأتوكلاف .

Beans, Broad فُولٌ عَرِيضٌ
Vicia faba . التحليل بعد الطبخ ،
البذور كاملة بدون القرنة ؛ ماء ٨٤٪ ،
بروتين ٤٪ ، كربوهيدرات ٧٪ ؛ ٤٣
كيلوكالوري (١٧٦ كيلوجول) ؛ حديد
١ مجم ؛ حمض نيكوتينيك ٣ مجم ،
قيتامين ج ١٥ مجم - لكل ١٠٠ جم .
يعرف أيضاً بفول الخيل (M & W) .

Beans, Butter فَاصُولِيَّةٌ زُبْدِيَّةٌ
Phaseolus lunatus . التحليل بعد

الطبخ : ماء ٧٠,٥ ٪ ، دهن آثار ،
بروتين ٧ ٪ ، كربوهيدرات ١٧ ٪ ؛ ٩٣
كيلوكالوري (٣٩٠ كيلوجول) ؛ حديد
١,٧ مجم - لكل ١٠٠ جم . معروفة
أيضاً باسم فاصولية ليمية (الولايات
المتحدة) ، فاصولية كارية ، فاصولية
مدغشقر ، فاصولية سكرية (M & W
و Platt) .

Beans, French

فَاصُولِيَّةُ فَرَنْسِيَّةٌ

Phaseolus vulgaris ، تؤكل فجة (غير
يانعة) في القرنة . تحليل القرنة والبذور
مطبوخة ؛ ماء ٩٥,٥ ٪ ، دهن آثار ،
بروتين ٠,٨ ٪ ، كربوهيدرات ١,١ ٪ ؛
٧ كيلوكالوري (٣٠ كيلوجول) ؛ حديد
٠,٦ مجم ، كاروتين ٨٠٠ وحدة
دولية ، فيتامين ج ٥ مجم - لكل
١٠٠ جم . الفاصولية الناضجة هي
فاصولية الهاريكوت . (M & W) .

Beans, Haricot

فَاصُولِيَّةُ الْهَارِيكُوتِ

البذور اليانعة لـ *Phaseolus vulgaris*
(البذور الفجة هي الفاصولية
الفرنسية) .

تحليل البذور المطبوخة : ماء
٧٠ ٪ ، دهن آثار ، بروتين ٦,٦ ٪ ،

كربوهيدرات ١٦,٦ ٪ ؛ ٨٩ كيلوكالوري
(٣٧٠ كيلوجول) ؛ كالسيوم ٦٥
مجم ، حديد ٢,٥ مجم - لكل ١٠٠
جرام . تعرف أيضاً باسم : فاصولية
البحرية Navy ، فاصولية منقطة Pinto ،
فاصولية مطقطة Snap (الولايات
المتحدة الأمريكية) . (Platt و M & W) .

Beans, Runner فَاصُولِيَّةُ أُسْبَائِيَّةٌ ؛ فَاصُولِيَّةُ قُرْمُزِيَّةٌ

Phaseolus multiflorus ، تؤكل فجة (غير
يانعة) مع القرنة . التحليل الكلي بعد
الطبخ : ماء ٩٣,٦ ٪ ، بروتين
٠,٨ ٪ ، كربوهيدرات ٠,٩ ٪ ؛ ٧
كيلوكالوري (٣٠ كيلوجول) ؛ حديد
٠,٦ مجم ، كاروتين ٥٠٠ وحدة
دولية ، حمض نيكوتينك ٠,٥ مجم ،
فيتامين ج ٥ مجم - لكل ١٠٠ جرام .
(M & W) .

Bêche-de-mer

خِيَارُ الْبَحْرِ

كسلان البحر ، *Stichopus japonicus* ؛
غذاء عرضي في معظم أنحاء العالم .
التركيب : بروتين ٢٢ ٪ ،
كربوهيدرات ١ ٪ ، دهن آثار ؛ كالسيوم
١٢٠ مجم ، حديد ١,٤ ٪ ؛ ٩٤

كيلوكالوري (٣٩٤ كيلوجول) - لكل
١٠٠ جرام . (Platt) .

Beechwood Sugar سُكَّر الزَّان
انظر : Xylose .

Beef لَحْمُ البَقَرِ؛ لَحْمُ بَقَرِيٍّ
يختلف تركيبه حسب كمية الدهن به ؛
وعادة ما يقسم إلى سمين ، متوسط ،
أحمر وفق التركيب التالي لكل ١٠٠
جرام .

سمين : ٢٢ جم دهن ، ١٤,٢ جم
بروتين ؛ ٢٥٩ كيلوكالوري (١,١
ميجاجول) ؛ ١,٧ مجم حديد ؛ ١,٢
ميكروجرام فيتامين ا ، ٠,٥ مجم
ب ، ١,٣ مجم ب ، ٣ مجم
حمض نيكوتينك .

متوسط : ١٧ جم دهن ،
١٤,٩ جم بروتين ؛ ٢١٧ كيلوكالوري
(٠,٩ ميجاجول) ؛ ١,٨ مجم
حديد ؛ ٩ ميكروجرام فيتامين ا ،
٠,٥ مجم ب ، ١,٣ مجم ب ،
٣,١ مجم حمض نيكوتينك .

أحمر (هَبْر) : ١٠ جم دهن ، ١٥,٤
بروتين ؛ ١٥٦ كيلوكالوري (٠,٦٦
ميجاجول) ؛ ١,٨ مجم حديد ؛ ٦

ميكروجرام فيتامين ا ، ٠,٥ مجم
ب ، ١,٤ مجم ب ، ٣,٢ مجم
حمض نيكوتينك (FAO) .

Beef Tea مَرَقٌ لَحْمِ البَقَرِ؛ مَرَقٌ بَقَرِيٍّ
خلاصة اللحم البقري المطبوخ المعد بغليه
بيطء لمدة ساعتين إلى ثلاث ساعات .
يقدم عادة للمرضى إذ أن خلاصات
اللحم فاتحة للشهية .
انظر أيضاً : Meat extract
و Bovril .

Beer بيرة؛ جَعَة
مشروب كحولي يُنتَج بتخمير الحبوب
(النباتات الحبية) . الخطوة الأولى في
تصنيعه هي تَمْلِيت الشعير . يُعتبر
الشعير مُنْبِتاً حينما ينمو إنزيم الأميلاز
وَيُحَلِمِي النشا إلى دكستريانات ومالتوز .
يُجَفَّف الشعير المنبت ويستخلص بماء
ساخن (تعرف هذه العملية بالهرس)
لإنتاج الوَورْت . بعد إضافة حشيشة
الدينار للتنكيه يُخمر الوَورْت .

الميزر: بيرة فاتحة اللون مصنوعة
بالتخمير العلوي (السطحي) وتحتوي
كحولا ومُنكَّهاً أكثر .

الپورتر: مصنوع من ملت متفحم

جزئياً (حرق طفيف) وأغرق لونها، إنه أيضاً تخمير علوي (سطحي).
الستاوت: شبيهة بالپورتر ولكنها تحوى مستخلصاً أكثر ومحتوى كحولياً عالياً.

اللاجر: مصنوعة بالتخمير السفلي (القاعي)، ذات محتوى كحولي منخفض، غنية بالمستخلص وتعتق بعد التخمير.

معظم أنواع البيرة، المزر والستاوت تحوي ٣ - ٧٪ كحول و ٣٠ - ٦٠ كيلوكالوري لكل ١٠٠ مل (Loes).

لبأ
Beestings أول لبن تعطيه البقرة بعد الولادة.

بئجر أحمر عادي
Beet, Common Red جذور نبات *Beta vulgaris*. المسلوقة:
ماء ٨٣٪، بروتين ١,٨٪، دهن
آثار، كربوهيدرات ١٠٪؛ ٤٤
كيلوكالوري (١٨٥ كيلوجول)؛ حديد
٧,٠ مجم، كالسيوم ٣٠ مجم؛
فيتامين ا آثار، ب ٠,٠٢ مجم، ب
٠,٠٤ مجم، حمض نيكوتينك
٠,٠٦ مجم، فيتامين ج ٥ مجم - لكل
١٠٠ جرام (M & W).

سُكَّر البئجر
Beet Sugar سكر مستخرج من بنجر السكر. إنه مماثل للسكر المستخرج من أي مصدر آخر.

بؤل بئجري
Beeturia بول مصبوغ باللون الأحمر بعد تناول جذور البنجر. لا تحدث هذه الحالة إلا في واحد من كل ثمانية وهي حالة ليست دائمة.
اللون نتيجة لصبغ البيتاين.

نبيذ النحل
Bee Wine نبيذ منتج من التخمير الكحولي العادي للسكر، ولكن باستخدام خميرة على شكل كتلة شجراً خميرية والبكتريا اللبنية. ترتفع الكتلة الشجرا وتنخفض مع فقاعات ثاني أكسيد الكربون الناتج، ومن ثم جاءت صفة «النحل».

بيماكس
Bemax اسم تجاري (Vitamins Ltd.) لمستحضر جنين القمح. التركيب: بروتين ٨,٢٧٪، دهن ٣,٩٪، كربوهيدرات ٧,٤٤٪؛ كالسيوم ٥٤ مجم، حديد ٧,٧ مجم؛ ٣٦٨ كيلوكالوري (١,٥٥

ميجا جول) ؛ فيتامين ب_١ ، ٦ ، ١ مجم ،
ب. ٧ ، ٠ مجم ، حمض نيكوتين
٧ مجم - لكل ١٠٠ جرام (M & W) .

Benedictine خَمْرٌ بِنْدِيكِيَّةٌ ؛ بِنْدِيكْتين
مسكر معطر فرنسي ، اخترعه وصنَّعه
الرهبان من أتباع القديس بنديكت في
دير فيكامب . حوالي ٧٥٪ من المسكر
القياسي .

Benedict-Roth Spirometer سَيِّرُومِتْر
بِنْدِيكْت-رُوث
انظر : Spirometer .

Benedict's Test اِخْتِبَارُ بِنْدِيكْت
لاختزال السكريات ؛ محلول من
كبريتات النحاس وسترات الصوديوم
وكربونات الصوديوم والذي يعطي راسباً
أخضر أو أصفر أو أحمر بالتسخين مع
عامل مختزل حسب الكمية الموجودة .
كاشف بنديكت الكمي يحوى أيضاً
ثيوسيانات البوتاسيوم وفِرُّوسيانيد
البوتاسيوم (Hawk) .

Benniseed سَمْسِم (في غرب إفريقيا)
انظر : Sesame .

Benzidine Test اِخْتِبَارُ البَنْزِيدِين
اختبار حساس جداً للدم . تُضَافُ المادَّةُ
المراد فحصها إلى محلول مُشَبَّعٍ من
البنزيدين في حمض خليك ثلجي ،
متبوعاً بفوق أكسيد الهيدروجين . اللون
الأزرق أو الأخضر يعطي دلالة موجبة .
انظر أيضاً : (Hawk) Peroxidase .

Benzoate بِنَزُوات
انظر : Benzoic acid .

Benzoic Acid حَمِضُ البَنْزُويك
حمض كربوكسيلي مشتق من البنزين .
الحمض الحر وأملاح الصوديوم
والبوتاسيوم مواد حافظة فعَّالة ، ولكنه
لا يُسمح بها في المملكة المتحدة إلا في
خلاصات البُن ، المخللات ،
الصلصات ، والمشروبات غير المسكرة .
له فعالية مضادة للميكروبات ،
وبخاصة في المحاليل الحمضية (تأثيره
أقل عند أس هيدروجيني أعلى من ٥) ،
له نصف فعالية كب ١ . المدى المسموح
به في المُرطَّبات غير المسكرة المركزة
٦٠٠ جزء في المليون .

يبدو أن حمض البنزويك غير ضار
إذ إنه يُفرَز مع البول متحداً مع

الجلاليسين على هيئة حمض الهيپيوريك ؛
حتى ٤ جرام في اليوم يمكن أن
تُستهلك وتُفَرَز بهذه الطريقة .
إسترات هذا الحمض أكثر فعالية
كمواد حافظة من أملاحه (Cohen) .

Bergamot

بِرْجَمُوت

ضرب من البرتقال ، *Citrus bergamia* ،
يكاد يقتصر على إقليم كالابريا في جنوب
إيطاليا . لا يُستخدم إلا في استخراج
زيت قشرته لأغراض صناعة العطور
(Brav) .

Beriberi

بيري بيري

مرض ينشأ عن النقص الشديد في
فيتامين ب_١ ، منتشر في الشرق الأقصى
حيث يمثل الأرز الأبيض المقشور
(المصقول) أساس الغذاء ، ومن ثم يقل
الإمداد بفيتامين ب_١ .

هناك نوعان من البيري بيري ، النوع
الرطب - حيث توجد الأوديما - والبيري
بيري الجاف - حيث الهزال الشديد . في
كلا النوعين يحدث ضعف في الأعصاب
التي تؤثر على الأطراف السفلية أولاً ،
اضطرابات معدية معوية ، تضخم القلب
مع زيادة في معدل ضرباته ، وتحدث

الوفاة في النهاية نتيجة هبوط في القلب
(DP) .

Berries

لُبِّيَّات

اسم نباتي لثمار بذورها مطمورة في نسيج
لُبِّي ، مثل : الفراولة ، العنب ،
الطماطم .

Berries, Golden

لُبِّيَّاتٌ ذَهَبِيَّةٌ

لبيات حشيش السكران أو الكاكنج
(*Physalis peruviana*) .

ماء ٨٥٪ ، دهن ٥,٥٪ ، بروتين
٢٪ ، ألياف ٢,٨٪ ، كربوهيدرات
٩٪ ؛ ٤٨ كيلوكالوري (٢,٢٠
ميجا جول) ؛ حديد ١,٥ مجم ؛
فيتامين ا ٦٠٠ ميكروجرام ، ب_١
٠,١ مجم ، ب_٢ ٠,٠٤ مجم ، حمض
نيكوتينك ٢,٨ مجم ، فيتامين ج
٣٠ مجم - لكل ١٠٠ جرام (Platt) .

Betaine

بَيْتَايِين

جلاليسين ثلاثي المثيل ، يوجد في جذور
البنجر وبذرة القطن ؛ يُعرف أيضاً باسم
لايسين وأكسينيورين (مسميات غير
مستخدمة) قريب للكولين ؛ له
مجموعات مثيل غير مستقرة (BDS) .

Beta-Oxidation تَأَكْسِدُ بَيْتَا ؛ تَأَكْسِدُ بَاتِي
أحد مسالك أيض الحمض الدهني .
تأكسد الحمض الدهني عند ذرة
الكربون بيتا إلى مجموعة كربوكسيل مع
تكون حمض البيتاكتونيك . عند ذلك
ينفصل حمض الخليك ، مشاركاً حمضاً
كربونياً ذا ذرتي كربون أقصر من الأصلي
(WHSS) .

Betel تَنْبُول
ورقة النبات المتسلق *Piper betel* or
betle ، الذي يُمَضَغ في بعض دول
العالم لتأثيره المُنْبَه (نظراً لاحتوائه على
القلوانتين : أريكولين و جوفاكولين) .
تمضغ الأوراق مع جوزة نخل الكوثل
(الأريقة) *Areca catechu* ، لذا يسمى
عادة بنخل الكوثل وتسمى الجوزة بجوزة
الكوثل .

Bezoar بَازَهْر (من الفارسية)
كرة جامدة من طعام غير مهضم تتكوّن
في المعدة ، وقد تسبب انسداداً معوباً .
الأغذية ذات المحتوى العالي من البكتين
عسر الهضم ، مثل بكتين لب
البرتقال ، يمكن أن تسبب في بازهرات
إذا ابتلعت دون مضغ (DP) .

BHA هَيْدْرُوكْسِي أَيْسُول مُبَيْتَل (اختصار)
هيدروكسي أنيسول معالج بالبيوتيل .

BHT هَيْدْرُوكْسِي تُولِين مُبَيْتَل (اختصار)
هيدروكسي تولوين معالج بالبيوتيل .

B.I.B.R.A. الْجَمْعِيَّةُ الصَّنَاعِيَّةُ الْبْرِيطَانِيَّةُ
لِلْبُحُوثِ الْبِيُولُوجِيَّةِ (اختصار)

Bicarnesine بَايْكَرْنَسِين
اسم تجاري للكارتين الاصطناعي .

Bifidus Factor عَامِلُ بَايْفِيدَاس
اسم أطلق على عامل موجود في اللبن
البشري - معروف الآن بأنه
اللاكتيولوز - والذي يحفز نمو
Lactobacillus bifidus ويجعل براز
الأطفال الذين يرضعون من صدور
أمهاتهم أكثر حموضة من براز أولئك
الذي يرضعون لبن البقر (AEB) .

Biffins بَيْفِينَات ؛ تَفَاحٌ مُجَفَّف
تفاح مقشور ، ومخبوز جزئياً ، ثم يضغط
ويجفف .

Bigaradier نَارَنْج (بالفرنسية)
مُسمى فرنسي للنانج .
انظر : Orange, bitter .

Bilberry

عَبَبُ الدُّبِّ

ثمرة لبية لشجيرة النوع *Vaccinium* . له
 مسميات مختلفة *blaeberry, whortleberry*
 (أيسلندة)، *huckleberry, windberry* .
 لا يُزرع ولكنه ينمو برياً .
 التركيب : ماء ٧٦,٦ - ٨٧,٠٪ ،
 بروتين ٠,٧٪ ، أحماض حرة ١,١ -
 ١,٧٪ ، سكر ٣,٨ - ٦,٨٪ ،
 بنتوزانات ، .. إلخ ٠,٦ - ١,٤٪ ،
 ألياف ٣,٧ - ١٢٪ ، رماد ٠,٣ -
 ١٪ .

Bile

صَفْرَاءُ

سائل يُنتجه الكبد ويُخزن في المرارة
 المطمورة في الكبد . تتكون من أملاح
 صفراوية (جلايكوكولات الصوديوم
 وتوروكولات الصوديوم) وصبغات
 صفراوية (بيليروين «ياقوتين الصفراء»
 وبيليفردين «أخضرين الصفراء»)
 وكولسترول . تلعب الأملاح الصفراوية
 دوراً في هضم الدهون إذا تُخفّض من
 توترها السطحي وتساعد في تكوين
 مستحلب دقيق دهني . الصبغات
 الصفراوية هي فضلات تتكون من تحلل
 الهيموجلوبين وتخرج مع البراز . تخرج

الصفراء من المرارة إلى الاثنى عشر عبر
 القناة المرارية (BDS) .

Bile Salts

أَمْلَاحُ صَفْرَاوِيَّةٍ

انظر : Bile .

Bilirubin

بَيْلِيرُوْبِينٌ ؛ يَاقُوْتِيْنُ الصَّفْرَاءِ

أحد صبغات الصفراء ؛ يتكون من
 انحلال الهيموجلوبين ؛ ناتج اختزال
 البيليفردين (أخضرين الصفراء) .

Biliverdin

بَيْلِيفِرْدِينٌ ؛ أَخْضَرِيْنُ الصَّفْرَاءِ

أحد صبغات الصفراء ؛ يتكون من
 انحلال الهيموجلوبين .

Biltong

بَيْلُونَجٌ ؛ قَدِيدُ لَحْمٍ جَنُوبِ أَفْرِيقِيَّ

شرائح لحم مجففة (جنوب إفريقيا) .
 يقطع اللحم شرائح عرضها ٢ بوصة
 وطولها ٢ - ٣ أقدام ، وبطول الألياف
 العضلية ، يُملح ، يُتَبَّل ، ثم يجفف في
 الهواء لمدة ١٠ - ١٤ يوماً . التركيب
 لكل ١٠٠ جرام : ١١,٥ جم ماء ،
 ١,٩ جم دهن ، ١٢,٥ جم رماد ،
 ٦٥ جم بروتين ؛ ٣٠٨ كيلو كالوري
 (١,٣ ميجا جول) .

Biocytin

بَيُوسَيْتِين

أحد أشكال البيوتين المرتبطة الموجودة طبيعياً ، المشتق اللَيْسِينِي ؛ لا تستعمله جميع الكائنات كلية حتى يتحلماً إلى بيوتين حر (Sebrell) .

Bioflavonoids

بَيُوفَلَاوُونُودَات

اسم بديل للفلافونويدات .
انظر : Vitamin P .

Biological Oxygen Demand (B.O.D.)

مَطْلَبُ بَيُولُوجِيِّ لِالأُكْسِيجِينِ

تستهلك الكائنات الحية الدقيقة الأوكسيجين في تنفسها ، وامتصاص الأوكسيجين عن طريق مادة مُلَوَّثة ، مثل مياه البالوعات ، الماء ، اللبن ، .. إلخ ، يُعتبر مقياساً للنشاط الميكروبي . يُعرف أيضاً بالمطلب البيوكيميائي للأوكسيجين
Biochemical oxygen demand .

Biological Value

قِيَمَةُ بَيُولُوجِيَّة

مقياس كمي للقيمة الغذائية لطعام بروتيني يُقدر تحت ظروف تكون فيها نوعية البروتين هي العامل المُحدِّد . يُعرَّف بأنه كمية البروتين الممتصة والتي تبقى في الجسم (معبراً عنها بنسبة) أي

أن الانهضامية لا تؤخذ في الحسبان . أما إذا أخذت الانهضامية في الحسبان ، أي يعبر عن الكمية المتبقية كجزء من الكمية الموجودة في الغذاء ، سيكون المقياس « الاستفادة الصافية من البروتين = القيمة البيولوجية × الانهضامية » .

كان يُعبر عنها فيما مضى بمقياس مثوي أما الآن كنسبة ، وهكذا فالبروتين المثالي ق . ب = ١ (١٠٠٪) مستبقى) . أمثلة البيض ، بروتين اللبن البشري ٩,٠ - ١ ؛ اللحم ، السمك ، لبن البقر ٧٥,٠ - ٨,٠ ؛ خبز القمح ٥,٠ ؛ الفول السوداني ٤٠,٠ - ٤٥,٠ ؛ جيلاتين صفر . عندما تؤكل مخلوطة فإن هذه البروتينات تكمل بعضها البعض .
انظر : (AEB) Complementation .

Bios

بَيُوس

إِبان الدراسات الأولية على العوامل اللازمة لنمو الخميرة وجد أن مادة مشتقة من الخميرة يجب أن تضاف إلى الوسط . سُميت هذه المادة بيوس . انقسمت فيما بعد إلى بيوس ١ ، وعرّف أنه إنوسيتول ، وبيوس ٢ ، وعرّف أنه بيوتين (Sebrell) .

- Biostat** بَيُوسْتَات
اسم تجاري (Pfizer Ltd. U.S.A.) للثلج
المحتوي على المضاد الحيوي
أكسيتتراسيكلين .
- Biosterol** بَيُوسْتِيرُول
اسم بطل استخدامه لقيتامين ا .
- Biotin** بَيُوتِين
معروف أيضاً باسم فيتامين ح (H) ،
يمائل بيوس ٢ والإنزيم المساعد R
(عامل نمو ومنبه تنفسي للكائن
ريزويوم ، الموجود في العقد الجذرية
للقرنيات) .
أساسي لأصناف عديدة من
الحيوانات ، وكذلك الإنسان ، ولكنه
يتخلق في الأمعاء . يخمد باتحاده مع
الأقدين ، وهو بروتين في بياض البيض
النيئ ، وتظهر أعراض النقص بإطعام
بياض البيض النيئ (غير المطبوخ) .
يتسبب نقصه في الالتهابات الجلدية ،
تساقط شعر الفراء ، اضطرابات الجهاز
العصبي في حيوانات التجارب .
موجود في الكبد ، الكلية ، صفار
البيض ، الخميرة ، الخضراوات ،
الحبوب ، والمكسرات (Sebrell) .
- Biotoprotein** بَيُوتُورُوتِين
معقد بيوتين - بروتين ذواب يوجد
طبيعياً (Sebrell) .
- Birch Beer** بيرة بِيرش
مشروب مكرين خالٍ من الكحول ومنكه
بزيت شاي كندا أو البتولا ، وزيت
السافراس .
- Biscuit** بَسْكَوَيْت
أساساً حلويات مخبز مجففة إلى محتوى
رطوبي منخفض . الاسم مشتق من
اللاتينية بمعنى مطبوخ مرتين . يصنع من
الدقيق الناعم ، غالباً غني بالدهن
والسكر وبالتالي بمحتوى طاقة عالٍ
٤٢٠ - ٥١٠ كيلو كالوري (١,٧ -
٢,١ ميغا جول) لكل ١٠٠ جرام .
يسمى كوكي في الولايات المتحدة
الأمريكية ، حيث تعني كلمة بسكويت
نوعاً صغيراً من الكعك (KJ) .
- Biscuit Check** تَشَقُّقُ البَسْكَوَيْت
زيادة انقسام البسكويت وتشققه مباشرة
بعد الخبز (KJ) .
- Biskoids** بَسْكَوَيْدز
اسم تجاري (Andomia Products)
للسكارين .

Bitot's Spots بُقَعُ بِيْتَوْت
صفائح شبه رغوية غير منتظمة الشكل
على سطح العين نتيجة نقص فيتامين ا
(Sebrell).

Bitters مُرِّيَّات ؛ مُقَوِّيات
الجنطايان ، الكواسية (خشب المر) ،
ساق الحمام ، وجرعات صغيرة من
الكينين والستركنين . تستخدم في تنبيه
أعصاب التذوق في الفم وبالتالي تفتح
الشهية (Klark) .

Biuret Test اِحْتِبَار اليُورِيَا الكَرْبَامِيْلِيَّة ؛
اِحْتِبَار البِيُورِت
للبروتينات (في الحقيقة للروابط
الببتيدية) . يظهر لون بنفسجي عندما
تضاف نقطة من محلول كبريتات
النحاس إلى محلول بروتيني في صودا
كاوية (Hawk) .

Bixin بِيكْسِين
صبغ جزراني يوجد في بذور النبات
الاستوائي *Bixa orellana* ، المستخلص
الخام هو العامل الملون أُنَاتُو .
انظر : Annatto .

Blackberry تَوْت شُوْكي
ثمرة التوت الشوكي *Rubus fruticosus* .

بروتين ١,٢٪ ، دهن ١٪ ؛ ٥٧
كيلوكالوري (٢٤,٠ ميغاجول) ؛
حديد ١ مجم ؛ فيتامين ا ٥٠
ميكروجرام ، ب ٠,٠٣ مجم ، ب
٠,٠٥ مجم ، حمض نيكوتينك ٤,٠
مجم ، فيتامين ج ٢٤ مجم - لكل
١٠٠ جرام (FAO) .

Blackcurrant عِنَبٌ أَسْوَد لا بذري ؛ رِيْبَاسُ
أَسْوَد (هَلْمُوش) ؛ كِشْمِشٌ أَسْوَد
ثمرة شَجيرة *Ribes nigra* . له أهمية
خاصة كفاكهة بسبب محتواه العالي من
فيتامين ج . بروتين ٠,٩٪ ، دهن مقدار
ضئيل ، كربوهيدرات ٦,٦٪ ، ماء
٧٧٪ ؛ ٢٩ كيلوكالوري (١٢,٠
ميغاجول) ؛ حديد ١,٣ مجم ؛
فيتامين ا ٩٠ ميكروجرام ، ب
٠,٠٣ مجم ، ب ٠,٠٦ مجم ،
حمض نيكوتينك ٢٥,٠ مجم ،
فيتامين ج ٢٠٠ مجم - لكل ١٠٠ جرام
(M & W) .

Black Jack بِلَاك جَاك
انظر : كرملة Caramel .

Black P N أَسْوَد بِي إن
لون للطعام ، ملح رباعي الصوديوم

لحمض ٨ - أسيتاميدو - ٢ - (٧) -
 سلفو - ٤ - پارا - سلفوفنيل - آزو -
 ١ - نفثيل (آزو) - ١ - نفشول - ٣ :
 ٥ - ثنائي سلفونيك . يسمى أيضاً أسود
 بي إن الساطع . ليس ثابتاً تماماً .

Black Tongue

لِسَانٌ أَسْوَدٌ

عَرَضٌ لِنَقْصِ حَمِضِ النِّيكُوتِينِكِ فِي
 الكلاب التي كانت تستخدم في فصل
 الفيتامين (DP) .

Blaeberry

عِنَبُ الدُّبِّ

انظر : Bilberry .

Blanching

سَلْقٌ جُرْزِيٌّ

سلق جزئي . تُسَلَّقُ الفواكه
 والخضراوات جزئياً قبل التعليب أو
 التجفيف أو التبريد لعدة أسباب : تطرية
 النسيج ، التقلص ، إزالة الهواء ،
 انحلال الإنزيمات ، إزالة النكهات غير
 المرغوبة . يتم بالغمر في ماء ساخن ،
 ٨٢ - ٩٣ م ، من نصف دقيقة إلى
 خمس دقائق .

تُجْرَى هذه العملية أيضاً لإزالة
 الملح الزائد من اللحوم المحفوظة
 وللمساعدة في إزالة القشرة ، مثلاً من

اللوز . قد تتسبب في فقد ١٠ - ٢٠ %
 من السكريات ، الأملاح ، البروتين ،
 وبعض من فيتامينات ب_١ ، ب_٢ وحمض
 النيكوتينيك . وقد يصل الفقد من
 فيتامين ج إلى الثلث .

Blanching, Infra-red.

تَحْتَ الحَمْرَاءِ

يتفوق على السلق الجزئي البخار بالنسبة
 للفتح والكرفس والبسلة والبطاطس ، إذ
 يُخَفِّضُ كمية الماء المتبقية في المنتج ، ولا
 يسمح بتسرب النكهة والمغذيات ،
 ويُحَسِّنُ النسيج والنكهة والمظهر . في
 البطاطس تقلل هذه العملية من
 امتصاص الدهن أثناء القلي .

Blancmange Powders

دَقِيقُ المُهَلَّبِيَّةِ

في العادة أساس من دقيق القمح يُضَافُ
 إليه نكهة ولون .

Bland Diet

غِدَاءٌ مُلَطَّفٌ

طعام يحتوي على الحد الأدنى من
 الألياف الفجة أو النخالة ولذا فهو
 لا يسبب التهاباً للأمعاء إنما هو مهدئ
 . (AEB) .

Bleaching

تَبْيِيضُ (الدقيق)

تشير عادة في لغة الأغذية إلى تبييض

الدقيق (انظر: Aging). كما تشير أيضاً إلى تبيض الزيوت؛ وهي مرحلة تنقية تزال فيها الشوائب الغروانية الانتشار والمواد الملونة الطبيعية باستخدام تراب مُنشَط أو تراب القَصَّار.

عَوَامِلُ تَقْصِيرٍ؛ مُقَصِّرَاتُ Bleaching Agents
انظر: Aging.

Bleeding Bread

خُبْزٌ دَامٌ

تلوث بكتيري بـ *B. prodigiosus* يَصْبِغُ الخُبْزَ بلون أحمر ساطع. تحت الظروف المثلى من الدفء والرطوبة، قد تظهر الإصابة بين عشية وضحاها، وقد أدى تلوث خبز التقدمة بهذا الكائن في الكنائس إلى اتهامات وشغب ضد الأقليات المتدنية عبر القرون.

Bloaters

بَلُوتَرٌ

انظر: Red herring.

Blood Cells, White

خَلَائِيا الدَّمِ البَيْضَاءُ

انظر: Leucocytes.

Blood, Citrated

دَمٌ مُسْتَرَّتٌ

دم منع من التجلط بإضافة سترات، التي تتحد مع الكالسيوم (انظر:

(Coagulation, blood). ٦٠٠ مجم من سترات الصوديوم تمنع تجلط ١٠٠ مل دم (BDS).

Blood, Defibrinated

دَمٌ مَخْسُوفٌ اللَّيْفِينِ

يتجلط الدم بسرعة بعد أن يسيل عندما يتحول البروتين الذواب مُولَّد اللَّيْفِينِ (الفَيبرينوجين) إلى ليفين غير ذواب. إذا حُرِّكَ الدم بقضيب سَيَزُول اللَّيْفِينِ بمجرد تكوُّنه وسيظل الدم، الذي ما يزال يحوي الخلايا، سائلاً. ذلك هو الدم مخسوف اللَّيْفِينِ (BDS).

Blood, Oxalated

دَمٌ مُؤَكْسَلٌ

دم منع من التجلط بإضافة أكسالات، التي تتحد مع الكالسيوم (انظر: (Coagulation, blood). ١٦٠ مجم أكسالات صوديوم تمنع تجلط ١٠٠ مل دم (BDS).

Blood, Red Cells

خَلَائِيا الدَّمِ الحَمْرَاءُ

يحمل المادة التي تكسب الدم لونه الأحمر، الهيموجلوبين، والتي تعتبر الوسيلة لنقل الأكسجين وثاني أكسيد الكربون في مجرى الدم. الخلية، أو الكُرْبِيَّة الحمرَاء، قطرها ٨,٨ ميكرون،

وأقصى سمك لها ١,٩ ميكرون ؛
٥ مليون في المليتر المكعب من الدم ؛
تعيش لمدة ١٢٠ يوماً ثم تتحلل في
الجسم ، والحديد يُعاد استخدامه
. (BDS)

Blood Sugar

سُكَّر الدَّم

سكر الدم هو الجلوكوز ، معدّله الطبيعي
(قبل الإفطار) ٨٠ - ١٠٠ مجم لكل
١٠٠ مل . يرتفع مستواه بعد تناول وجبة
ما (إلى حوالي ١٥٠ مجم لكل
١٠٠ مل) ولكنه سرعان ما يتحول إلى
المستوى العادي ، إذ تمتص الأنسجة
الجلوكوز (إلا في حالات داء السكري ،
انظر : Diabetes)

يَمُد الجلوكوز بالطاقة اللازمة
للنشاط العضلي ، ويُخْتَزَن في الكبد
والعضلات بعد أن يتحول إلى
جلايكوجين (BDS) .

Blood Sugar Test

اختِبَار سُكَّر الدَّم

انظر : Glucose tolerance .

Blood Volume

حَجْم الدَّم

المتوسط : الذكور ٥,٣ لتراً ، الإناث
٣,٨ لتراً ؛ ٧٨ ، ٦٦ مل /كجم من

وزن الجسم على التوالي . يمكن حسابه
من معادلة وِلْسُن :
الحجم بالمليتر = ٤٣ × الوزن
بالكيلوجرام + ١٣١ × الطول بالبوصة -
. ٦٢٥٠

يمكن تقديره بحقن كمية معروفة
من صبغ ، مثل أزرق إيفانز ، ثم تقدير
درجة التخفيف في عينة من الدم
. (BDS)

Blood, White Cells

خَلَايَا الدَّم البَيْضَاء

انظر : Leucocytes .

Bloom

حَبَبٌ دُهْنِيّ

الحبب الدهني هو ذلك المظهر الأبيض
على سطح الشيكولاته الذي يحدث
أحياناً من التخزين . إنه نتيجة تَغْيُر في
شكل الدهن على السطح أو انتشار
الدهن إلى الخارج وترسبه على السطح .

Bloom Gelometer

مِقْيَاسُ بِلُومٍ لِلتَّجَلُّل

(للتهلُّم) ؛ جِلُومِتر بِلُوم

جهاز يستخدم في قياس قوة الهلاميات ،
وأيضاً في أي اختبار للتماسك ، مثل
وَهْن الخبز .

بالنسبة لقوة الهلاميات ، يُحضَّر

الهلام عند تركيز ٦٦,٦٦٪ ثم يُبرّد حتى ١٠°م لمدة ١٦ - ١٨ ساعة . يقيس الجهاز بالجرامات الجِمل اللازم لإحداث ٤ مم وَهناً في الجِل بمكبس قطره ١/٢ بوصة .

الجيلاتين عند ٢٥٠ جرام بلوم يُستخدم في اللحم المهلّم ، ٢٠٠ في حلوى الخِطمي .

Blueberry عِنْبُ الدُّب
شجيرة عنب الدب المرتفعة *Vaccinium corymbosum* والشجيرة المنخفضة *Vac-cinium augustifolium* اللتان تنموان في أمريكا الشمالية .

Blue Cheese جُبْنٌ أَزْرَقٌ ؛ جُبْنٌ رُوكْفُورٌ
انظر : Cheese, blue .

Blue Value قِيَمَةٌ زَرْقَاءُ
١) لقيتامين ١ : تشير إلى اللون الأزرق الانتقالي الناتج من التفاعل مع ثالث كلوريد الأنتيمون ؛ يتناسب عمق اللون مع كمية القيتامين الموجودة .
٢) بالنسبة للنشا : فهي دليل على النشا الذوّاب الحر ، أي الأميلوز ، في طعام ما ، مثل البطاطس .

Blue VRS أَزْرَقٌ فِي آرِإَسِّ
الملح الصوديومي لـ ٤ : ٤ ثنائي (ثنائي إثيل أمينو) - ٤ - ٦ - ثنائي سلفو ثلاثي فنيّل مثنول أنهيدريد .

B.M.R. مُعَدَّلُ الأَيْضِ الأَسَاسِيِّ (اختصار) .
انظر : Basal metabolic rate .

B.O.D. مَطْلَبُ بِيُولُوجِيٍّ لِلاَكْسِيَجِينِ (اختصار)
انظر : Biological oxygen demand .

Body-building Food غِذَاءٌ بِنَاءِ الجِسْمِ
اصطلاح يستخدم بدون تحديد ؛ يشير في العادة إلى البروتينات . إن قانون المهنة يرى أنه لا ضرورة لتحديد خواص بناء الجسم في طعام ما ، ما لم تكن هناك كمية معقولة من البروتين (غير محددة) في بروتين عادي (AEB) .

Body Fluid سَائِلُ الجِسْمِ
انظر : Water balance .

Body Surface سَطْحُ الجِسْمِ
انظر : Surface area .

Bog Butter زُبْدُ المُسْتَقَعَاتِ
اعتاد النورمانديون والفنلنديون

والاسكتلنديون والأيرلنديون دفن فركينات
(براميل خشبية صغيرة) الزبد في
المستنقعات لإنضاجها بسبب النكهة
القوية التي تنتج عن ذلك (Davis).

Boiled Sweets

حَلْوَى مَعْلِيَّة

سكر وماء مغليان إلى درجة حرارة
١٤٩ - ١٦٦°م ، لدرجة أنه بالفعل
لا يتبقى أي ماء وتتكون كتلة زجاجية
عند التبريد . أنها بالفعل محلول سكري
فوق مشبع .

Boiling or Stewing

سَلْتُ أو طَهْوُ بِالْغَلِي
الْبَطِيء

بالنسبة للحوم الدرجة الثانية ، أي التي
تحوي الكثير من الأنسجة الضامة ، فإن
السلق أو الطهو بالغلي البطيء هو
الطريقة المفضلة لطبخها إذ إنها تُحلل
الأنسجة الضامة إلى جيلاتين دَوَّاب في
الماء وتُحسِّن من طراوتها .

إن خلاصات اللحم المفرزة في
الماء ، نتيجة تقلصه ، لا تضيق إذ
يستخدم هذا الماء في العادة .

انحلال فيتامين ب_١ حوالي ٧٥٪ ،
ب_٢ ٣٠٪ ، حمض نيكوتينك ٥٠٪ .

طبقاً لما جاء به جونسون . يفقد السَّمَك
٢٠٪ ب_١ .

انظر أيضاً : Autoclave .

Bole

طِين

انظر : Armenian bole .

Bombay Duck

بَطَّة بُمْبَاي

سمك يوجد في مياه الهند ، يؤكل طازجاً
أو بعد تملিحه وتقديده .

Bomb Calorimeter

كَالُورِيْمِترُ التَّفْجِيرِ ؛

مِسْعَرُ التَّفْجِيرِ

انظر : Calorimeter .

Bone

عَظْم

نسيج عضوي بين خلوي يتكون من مواد
كولاجينية وعظمية زلاينية وعظمية
مخاطانية ، مع خليط غير عضوي يتكون
من ٨٥٪ فوسفات كالسيوم و ١٠٪
كربونات كالسيوم و ١,٥ فوسفات
مغنسيوم . وللخليط غير العضوي البنية
البُورورية لمعدن الهيدروكسي أباتيت ،
الذي يتكون من جزيء واحد من
هيدروكسيد الكالسيوم إلى ثلاثة من
فوسفات الكالسيوم .

الفلوريد والكبريتات موجودان أيضاً

في العظم (Hawk) .

Bone Broth مَرَقُ العَظْمِ ؛ حِساءُ العَظْمِ
يحضر بالغلي الطويل لعظام مُقَطَّعة . ذو
قيمة غذائية قليلة ، يتكون من ٢ - ٤ ٪
جيلاتين مع كالسيوم قليل جداً .

Bone Charcoal فَحْمُ العِظَامِ

عظام أزيل عنها الشحم ، وقطعت إلى
الأحجام المطلوبة ، ثم سخنت في
معوجات مغلقة . تتكربن المادة العضوية
تاركة حوالي ١٠ ٪ كربون مترسباً على
إطار من فوسفات الكالسيوم . يستخدم
في تنقية المحاليل بما يتميز به من خواص
امتصاص المواد الملوثة والشوائب .

Bone Meal مُسْحُوقُ العِظَامِ

يحضر من عظام حيوانية مزالً عنها
الشحم ، وتستخدم كتكملة لكل من
الغذاء الحيواني والإنساني كمصدر لكل
من الكالسيوم والفوسفات ، كما يستخدم
أيضاً كمخصب نباتي باعتباره مصدراً
للفوسفات (AEB) .

Bontrae بُونْتَرِيه

اسم تجاري (General Mills, Inc.)
U.S.A. لمستحضر بروتيني نباتي البناء
مصنوع بالغزل أو البثق Extrusion
(FM) .

Borage

لِسَانُ الثَّورِ
عُشْبَةٌ ، *Borage officinalis* ، لا تُزرع
على مستوى تجاري . تستخدم الزهور
والأوراق أحياناً في تنكيه المشروبات ،
ولهما نكهة تشبه نكهة الخيار .

Borax

بُورَاكْسُ
الملح الصوديومي لحمض البوريك .

Boric Acid

حَمِضُ البُورِيكِ
مشتق من البورون ، كان يستخدم فيما
مضى ، كمادة حافظة للطعام (في
الباكون والمارجرين) ولكنه يتراكم في
الجسم .

Boron

بُورُونُ
عنصر أساسي للنباتات وليس
للحيوانات .

Boston Brown Bread

خُبْزُ بوسْطون البُنِّي
في الولايات المتحدة ؛ بودنج مُتبلة
ومُبْحَرَةٌ في العلبه .

Bottles

قَنَائِي ؛ قَنِيَّاتُ
قنينة الخمر المألوفة تتسع لـ ٢٦ ٢/٣ أوقية
سائلة أو ١/٦ جالون وهو « الكوارت
المعروف » .

٢ قنينة = ماجنوم ، ٤ قناني =
 جيرويوم ، ٦ قناني = ريهووم ؛
 ٨ قناني = مئوسلاه ، ١٢ قنينة =
 سلامنزار ؛ ١٦ قنينة = بلشازار ؛
 ٢٠ قنينة = نيوشادنزار .

Botulism

البُتُولِيَّة ؛ بُتْيُولِيْزِم

شكل نادر من تسمم الطعام يُسببه
 المُسَمُّ الباطني بوتولينم الناتج عن
Clostridium botulinus ؛ أقل كمية منه
 مميتة . الكائن لاهوائي ، وجراثيمه
 يُمكنها أن تقاوم الغليان لمدة ثلاث
 ساعات . يلزم له حرارة تبلغ ١٢٠°م
 وأس هيدروجيني أقل من ٥,٤ للقضاء
 عليه . لذا فالأطعمة المطبوخة ، وبخاصة
 اللحوم والخضراوات المعلبة غير
 الحمضية ، يحتمل أن تكون حاوية لهذه
 الجراثيم . يُتلف السُّم ذاته عند درجة
 ٦٥ م (Tanner) .

Bouillabaisse

بُوِيَّابَيْس ؛ حِسَاءُ سَمَك

حساء سمك شائع في جنوب فرنسا ،
 مصنوع من عدة أنواع من السمك
 والمحار ، مطبوخة بالزيت والتوابل
 والأعشاب ؛ سُمِّي بهذا الاسم لأنه يُغلى
 مرات متكررة .

Bouillon

بُيُون

مرق قليل التوابل غير رائق من لحم
 البقر أو العجل .

Bouquet Garni

بَاقَةٌ عِطْرِيَّة ؛ بُوْكِيَه جَازَنِي

انظر : Faggot .

Bourbonal

بُورْبُونِي

إثيل فانلين ، انظر تحت : Vanilla .

Bournvita

بُورْنَفِيْتَا

اسم تجاري (Cadbury Schweppes Ltd.)
 لمستحضر من الملت واللبن والسكر
 والكاكاو والبيض ومنكه لاستخدامه
 كمشروب عندما يضاف إلى اللبن .
 بروتين ٤,١١٪ ، دهن ٥,٧٪ ،
 كربوهيدرات ٦٧,٦٪ ؛ كالسيوم
 ٨٩ مجم ، حديد ٣ مجم ؛ ٣٧٠
 كيلوكالوري (١,٦ ميجاجول) - لكل
 ١٠٠ جرام (M & W) .

Bovril

بُوفْرِيل

اسم تجاري (Bovril Ltd.) لمستحضر من
 خلاصة اللحم ، ولحم بقر مُحَلَّمًا ،
 ومسحوق لحم البقر وخلاصة الخميرة ،
 يُستخدم كمشروب وفرشة خبز وكمادة
 منكهة .

بروتين ٢٨٪ ؛ فيتامين ب١
٣,٥ مجم ، حمض نيكوتينك
٢٤ مجم ؛ حديد ١٢ مجم - لكل
١٠٠ جرام .

Boysenberry ثَوْتُ بُوَيْزَن
شبيه بتوت لوجان .

Bradycardia بُطْءُ القَلْبِ
نبضة قلب بطيئة غير عادية ؛ عَرَضٌ ،
ضمن أسباب أخرى ، لنقص فيتامينات
معينة .

Bradyphagia بُطْءُ الأَكْلِ
الأكل ببطء شديد .

Braising تَسْيِيكُ الطَّعَامِ
قلي لمدة قصيرة في كمية دهن قليلة ،
متبوع بطهوٍ بغليٍ بطيء . تتخثر
البروتينات بسرعة أثناء القلي وقد تصبح
أكثر خشونة . قد يصل الفقد في فيتامين
ب١ إلى ٥٠٪ ، ب١٢ ٢٥٪ ، حمض
نيكوتينك ٣٥٪ (Johnson) .

Bran نَخَالَةٌ
انظر : Wheatfeed .

Bran Plus بَرَانِ پلاس
اسم تجاري (Allinson's Ltd.) لنخالة
القمح غير المعالجة مع الجنين .
التركيب لكل ١٠٠ جرام : ١٣,٧
جم بروتين ، ٥٧,٤ جم كربوهيدرات ،
١٣ جم ماء ، ٣,٦ جم دهن ،
٤,٥ جم رماد ، ٧,٨ جم ألياف .

Brandy بَرَانْدِي ؛ قِنْدِيد
مُسْكِر قَوِي مَقَطَّر مِنَ النَبِيذ . اشتق
الاسم من البرانتقاين الألماني (النبيذ
المحروق (Burnt wine) التي تحورت إلى
Brandywine .

هناك نوعان (١) ذو محتوى
كحولي عالٍ ، ٨٠ - ٩٤,٥٪ ،
يستخدم في تقوية أنواع خمر الزبيب ،
(٢) مشروبات براندي ذات ٥٠٪
كحول .

وقد جرت العادة على تصنيف عمر
أنواع البراندي بالنجوم (نجمة واحدة
لثلاث سنوات ، نجمتان لأربع سنوات ،
ثلاث نجوم لخمس سنوات) ،
والحروف V.S.O. (معتق خاص جداً ،
١٢ - ١٧ سنة) V.S.O.P. (باهت
معتق خاص جداً ١٨ - ٢٥ سنة)
V.V.S.O.P. (باهت معتق خاص جداً

جداً، حتى ٤٠ سنة). ولكن هذه التصنيفات فقدت معناها إلى حد كبير من خلال الاستخدام غير المُميز.

Brawn**برُون**

مصنوع من لحم وأذن ولسان الخنزير؛ يُغلى (يُسلق) مع حبوب الفلفل والأعشاب، ويُفرم ويُضغظ في قالب. يختلف الموك برون (أو البرون الكاذب) في أن منتجات ثانوية أخرى من اللحم تستخدم فيه.

Bread**خُبْز**

يُشير عادة إلى رغيف مصنوع من القمح أو الشيلم. يعتمد التركيب على معدل استخلاص الدقيق وعلى دعمه بالفيتامينات والمعادن؛ يُمكن دعمه أيضاً بمسحوق اللبن ومركز بروتين السمك أو أية مصادر بروتينية أخرى.

تركيب الخبز الأبيض في المملكة المتحدة (المُدعم بالحديد والكالسيوم والثيامين وحمض النيكوتينك) لكل ١٠٠ جرام: ٣٨ جم ماء، ٥٣ جم نشأ، ٨ جم بروتين، ٤,٤ جم دهن؛ ٢٤٠ كيلو كالوري (١ ميغا جول)؛ ٠,١٨ مجم ب، ٠,٠٤ مجم ب، ٠,٠٤

١,٧ مجم حمض نيكوتينك؛ ١,٨ مجم حديد، ٩٠ مجم كالسيوم. انظر أيضاً: Flour و Flour enrich- ment و (FB و KJ) Gluten.

Bread, Aerated**خُبْزٌ مُهَوَّى**

يُصنع العجين بماء مُشبع بثاني أكسيد الكربون تحت ضغط. الهدف من ذلك إنتاج رغيف مهوى دون فقد في الكربوهيدرات المُتضمنة في تخمير الخميرة (٧٪ من المكونات الكلية). النتيجة أنه كان خُلواً من الطعم والنكهة. وقد توقف استخدام هذه الطريقة.

انظر: Glucono-delta-lactone

(Hutch).

Bread, Allinson's**خُبْزٌ أَلِينْسُون**

اسم تجاري لرغيف الدقيق الكامل (الأسمر).

بروتين ٢,٨٪، دهن ٢٪، كربوهيدرات ٤٧,١٪؛ كالسيوم ٢٦ مجم، حديد ٣ مجم؛ ٢٢٨ كيلو كالوري (٩٧,٠ ميغا جول) - لكل ١٠٠ جرام (M & W).

Bread, Black خُبْزٌ أَسْوَدُ (أَسْمَرُ)
خبز مصنوع من الطحين الكامل
(الأسمر) الخشن للقمح أو الشيلم
مُخَمَّرٌ بـ «السُّورْتِيَج» وهو خليط من
كائنات حية دقيقة مُخَمَّرَةٌ. وتتضمن
هذه: (١) بكتريا مُبَيِّتَةٌ والتي تُحَوِّلُ
العجين إلى حالة أكثر لدونة، (٢)
خميرة، (٣) بكتريا لبنية أو خَلِيَّةٌ والتي
تعطي النكهة الحامضة (Tanner).

Bread, Brown خُبْزٌ بُنِّيٌّ
لا يُوصف الرغيف قانوناً بأنه بني (أو
طحين كامل) إلا إذا حوى ما لا يقل
عن ٦,٠٪ ألياف (في الوزن الجاف)،
أي معدل عالٍ من الاستخلاص (Bell).

Bread, Cornell خُبْزٌ كُورْنَل
رغيف ذو قيمة غذائية مزيدة بإضافة ٦٪
دقيق فول صويا، ٨٪ جوامد اللبن
المقشود. سُمِّي هكذا بسبب اشتراك
أعضاء هيئة تدريس جامعة كورنل في
استحداثه.

Breadfruit ثَمَرَةُ الخُبْزِ
الثمرة النشوية لشجرة *Artocarpus*
communis or *incisa*. متوفرة رغم أنها

غذاء موسمي في جزر الهند الغربية؛
تؤكل مشوية بأكملها إذا كانت
ناضجة، أو تُسَلَقُ قِطْعاً إذا كانت خضراء.
ماء ٧٠٪، كربوهيدرات ٢٦٪،
بروتين ١,٥٪، دهن ٤,٠٪؛ ١١٣
كيلوكالوري (٤٧,٠ ميجاجول)؛ حديد
١ مجم؛ فيتامين ب_١ ١,٠ مجم، ب_٢
٠,٠٦ مجم، حمض نيكوتينك
١,٢ مجم، فيتامين ج ٢٠ مجم - لكل
١٠٠ جرام (TND، Platt و OF).

Bread, Gluten خُبْزٌ جَلُوتِينِيٌّ؛ خُبْزٌ
الجلوتين
رغيف مضاف إليه جلوتين القمح لزيادة
محتواه البروتيني. لا ينطبق هذا الاسم
قانوناً إلا على الخبز الذي يحوي ما لا
يقل عن ١٦٪ بروتين (محسوبة على
أساس الوزن الجاف). عندما يكون
مستوى البروتين ٢٢٪ فأكثر فإن الرغيف
يصنف خبزاً بروتينياً.

انظر أيضاً: Bread, starch reduced
(Bell و KJ).

Bread, Lactein خُبْزٌ لَآكْتِينِيٌّ؛ خُبْزٌ
اللآكتين؛ خُبْزٌ اللَّبَنِ
انظر: Bread, milk.

Bread, Malt خُبْزٌ مُلْتَيٌّ؛ خُبْزٌ المُلْتِ
يحتوي ٦ - ١٣٪ ملتماً مطحوناً أو
خلاصة الملت الذي يعطي رغيماً أحلى
وأدبق وأعمق لوناً .

Bread, Milk خُبْزٌ لَبْنِيٌّ؛ خُبْزٌ اللَّبَنِ
لا يوصف الرغيغ قانوناً بأنه خبز لبنني
إلا إذا حوى ما لا يقل عن ٦٪ من
جوامد اللبن الكامل أو جوامد اللبن
المقشود (Bell) .

Bread, Protein خُبْزٌ بَرُوتِينِيٌّ؛ خُبْزٌ البَرُوتِينِ
رغيغ يحوي ما لا يقل عن ٢٢٪
بروتيناً (محسوبة على أساس الوزن
الجاف) . الخبز عالي البروتين تسمية
بديلة (Bell) .

Bread, Soda خُبْزٌ صُودِيٌّ؛ خُبْزٌ الصُّودَا
خبز مخمَّرٌ ببيكربونات الصوديوم ومادة
حمضية بدلا من الخميرة ، رغم أنه قد
يحتوي قانوناً خميرة أيضاً .

Breads, Quick خُبْزٌ سَرِيْعٌ
انظر : Quick breads .

Bread, Starch-reduced خُبْزٌ مُخَفَّفُ الشُّبَا
يشتمل الخبز عادة على ٩ - ١٠٪

بروتيناً وحوالي ٥٠٪ نشا ؛ إذا خُفِّضَ
النشا سواء بغسل جزء منه خارج العجين
أو بإضافة بروتين زيادة ، يُشار إلى الخُبْزِ
بأنه مخفض النشا ، ويُصبح ذا قيمة في
أغذية التحييف وداء السكري .

لا ينطبق اصطلاح الخبز
المُخَفَّفُ النشا قانوناً إلا على الخبز
الذي يحوي أقل من ٥٠٪ كربوهيدرات
والصيغة التي تقول بأنه مفيد كعامل
تحييف مراقبة قانوناً .

انظر أيضاً: Bread, gluten و Bread,
protein (Bell) .

Bread, Wheat Germ خُبْزٌ جَنِينِ القَمَحِ
رغيغ يجب أن يحوي ما لا يقل عن
١٠٪ إضافةً من جنين قمح معالج
(Bell) .

Breakfast Food, Cereal طَعَامٌ إِفْطَارِيٌّ حَبِّيٌّ
يُعرف قانوناً بأنه أي طعام يُحصَل عليه
عن طريق نفخه أو تحميصه أو طحنه أو
لفه أو ترقيقه من أي نبات حَبِّي .
موصوف تحت مسميات مستقلة (مثل
أول بران All-Bran ، بيماكس Bemax ،
كورن فلاكس Cornflakes ، ويت بقد

Wheat, puffed ، وبت شريد ، Wheat, shredded ، فورس Force) .

الوزن الزائد على ٣٦٠ رطلاً بأرطال بيرة .

Break Rolls اسطوانات التّكسير
نوع خاص من الاسطوانات الدوّارة يُستخدم في طواحين الدقيق . يتكون من اسطواناتين مصنوعتين من الحديد المُقسّى المُمّوج وتدوران بسرعات متفاوتة ٢,٥ : ١ وبذلك تكسر الحبوب وتفرك بعضاً من الإندوسپيرم .

Brewing صُنْعُ البيرة
انظر : Beer .

Brislings صَابُوغَة
صغار الاسپرطة (نوع صغير من سمك الرنجة) *Clupea sprattus* . يحوي الصابوغ المعب ١٠٠٠ وحدة دولية من فيتامين ا، و١ - ٢٠٠٠ وحدة دولية من فيتامين د لكل ١٠٠ جرام .

Bredsoy برِدْسُوِي
اسم تجاري (British Soya Products Ltd.)
لدقيق فول الصويا كامل الدسم غير المسخن (نشط الإنزيم) .

British Industrial Biological Research

الجمعيّة البريطانيّة للبحوث Association
البيولوجيّة الصناعيّة
هيئة تضامن حكومية صناعية مشتركة تبحث في المضافات الغذائية .

Brewers' Grains حُبُوبُ البيرة
بقايا النباتات الحبيّة من صناعة البيرة ، تحوي حوالي ٢٥٪ بروتين ، تستعمل كغذاء حيواني وكمصدر لعوامل نمو غير متعرف عليها .

Brix جَدُولُ بَرِيكْس
جدول للثقل النوعي يعتمد على جداول بولنج (انظر : Balling tables) محسوبة بجرامات سكر القصب في ١٠٠ جرام محلول عند درجة ٢٠ م ، أي :
درجة بريكس = النسبة المئوية للسكر يُستخدم في الإشارة إلى تركيز أنواع

Brewers' Pounds أُرْطَالُ بيرة
قبل أن يُستخدم الثقل النوعي في مصانع البيرة ، كان يُعبّر عن قوة الوّرت بأنها الفرق بين وزن برمبل من الوّرت ووزن برمبل من الماء (٣٦٠ رطلاً) . يُشار إلى

الشراب السكري المستخدمة في الفواكه
المعلبة .

Broma بمعنى غذاء) .

Brodie's Solution

مَحْلُول بَرُودِي

محلول يُستخدم في مانومتر فاربرج
(انظر : Warburg manometer) ذو ثقل
نوعي ١,٠٣٣ ، حتى أن ١٠,٠٠٠ مم
تساوي واحد ضغط جوي .

٢٣ جم كلوريد صوديوم ، ٥ جم
أملاح صفراوية في ٥٠٠ مل ماء ، مُلَوَّن
بالبنفسجي البُلُوري أو البنفسجي
الجبتيانا ، ومحفوظ بالثيمول (Hawk) .

Broiler

فَرُوج

دجاجة عمر ١٠ - ١٢ أسبوعاً تزن
٣ أرتال . تعريف بديل - دجاجة عمر
٧٠ - ٧٦ يوماً تزن ٢ - ٢ ١/٢ رطلاً
ذات سلالة تنمو سريعاً .

في هذه المرحلة تكون الدجاجة في
أقصى سرعة نموها ، وبالتالي تكون في
أقصى ربح اقتصادياً .

Broiling

شَيِّ

انظر : Grilling .

Bromatology

بُرُومَاتُولُوجِيَا

علم الأغذية (مشتقة من الكلمة اللاتينية

Bromelin

بُرُومِلِين

إنزيم محلل للبروتينات في عصير
الأناناس ، يستخدم في تطرية اللحم
والأغلفة الجلدية للسجق .

Brominated Oils

زُبُوتٌ مَبْرُومَةٌ

تُستخدم زيوت الزيتون والخوخ ونوى
الشمش وفول الصويا و... إلخ
المَبْرُومَةٌ في المساعدة على تثبيت
مستحلبات المواد المُنكّهة في أنواع
الشراب غير المسكر ، توصف أيضاً
بالزيوت الثقيلة .

Brose

البُرُوز

طعام اسكتلندي يعد بصب ماء يغلي على
دقيق الشوفان أو دقيق الشعير ، قد
يضاف إليه سمك أو لحم أو
خضراوات .

Broth

مَرَقٌ ؛ حِسَاءٌ رَقِيقٌ

حساء مصنوع من خلاصات اللحم أو
العظام مع خضراوات ولحم ومواد نشوية
وتوابل وأعشاب . قانوناً ، في حالة أنواع
الحساء المعلبة ، يجب أن يكون مُحتَوِي

«تروجين اللحم» مساوياً لما لا يقل عن
١٪ بروتيناً .

Brown Colours

ألوانٌ بنيةٌ

البنّي ف ك : خليط من ملح ثنائي
صوديوم ١ : ٣ - ثنائي أمينو - ٤ :
٦ - ثنائي - (بارا - سلفونيل آزو)
بنزين وملح صوديوم ٢ : ٤ ثنائي أمينو -
٥ - (بارا - سلفونيل آزو) تولوين -
« بني كبير » .

بني شوكلاتي ف ب : ناتج اقتران
حمض النفثيونيك الدايزوي بخليط من
المورين والمكلورين (انظر : Fustic) .

بني شوكلاتي ه ت : ملح ثنائي
صوديوم ٢ : ٤ - ثنائي هيدروكسي -
٣ : ٥ - ثنائي (٤ - سلفو - ١ -
نفثيل آزو) الكحول البنزيلي . كل من
هذين اللونين يعتبر « بني الحَبْز » .

Browning Reaction

تَفَاعُلُ بَرَاؤُنْج

انظر : Phenol و Maillard reaction
. oxidases

Brussels Sprouts

كُرْتَبُ بُرُوْكْسِيل

البراعم الورقية لـ *Brassica oleracea*
. *gemmifera*

بروتين ٣,٦ ٪ ، دهن ٠,٤ ٪ ؛
كالسيوم ٢٦ مجم ، حديد ١ مجم ؛ ٣٦
كيلوكالوري (٠,١٥ ميغاجول) ؛
فيتامين ا ٩٠ ميكروجرام ، ب ١
٠,٠٦ مجم ، ب ٢ ٠,١٢ مجم ،
حمض نيكوتينك ٠,٥ مجم ، فيتامين ج
٧١ مجم - لكل ١٠٠ جرام .

Buckling

بُكْلِنْج

رنجة مُدَخَّنَة على الساخن (الكبير هو
الرنجة المُدَخَّنَة على البارد) .

Buckwheat

حِنْطَةٌ سَوْدَاء

نبات حبي *Fagopyrum esculentum* ،
يعرف أيضاً باسم قمح البقر ، وعندما
يطبخ يعرف باسم كاشا (روسية) .
لا يصلح لصناعة الخبز ، يؤكل كحبوب
مطبوخة أو عصيدة أو فطائر محلاة .

بروتين ١١ ٪ ، دهن ٢ ٪ ،
كربوهيدرات ٧٠ ٪ ؛ ٣٥٠ كيلوكالوري
(١,٥ ميغاجول) ؛ حديد ٣ مجم ؛
فيتامين ب ١ ٠,٣ مجم ، ب ٢
٠,٣ مجم ، حمض نيكوتينك
٣ مجم - لكل ١٠٠ جرام (Platt) .

<p>Budde's Process طَرِيقَةُ بُودَ</p> <p>لحفظ الحليب (انظر : Milk, (buddeized) .</p>	<p>Bullock's Heart قَشْدَةُ شَبْكِيَّة</p> <p>انظر : Custard apple .</p>
<p>Buffers كَابِحَات</p> <p>مواد تقاوم التغير في الحموضة والقلوية . أملاح الأحماض الضعيفة والقواعد الضعيفة هي كابحات ، وكذلك البروتينات والأحماض الأمينية بفضل محتواها من كل من المجموعات الحمضية والقاعدية . انظر أيضاً : Acid-base balance .</p>	<p>Bunt نَحْرُ القَمَح</p> <p>انظر : Smut .</p>
<p>Bulgur بُرْغُل</p> <p>قمح مُحضر ومطبوخ جزئياً ، نشأ في الشرق الأدنى . يُنقع القمح ثم يطبخ ويجفف ، يُطحن القمح بلطف لإزالة النخالة الخارجية وليتكسّر . يؤكل مع أنواع الحساء ويطبخ مع اللحم ، ... إلخ .</p>	<p>Burghul بُرْغُل</p> <p>اسم بديل لـ (FAO) Bulgur .</p>
<p>يُعتبر البرغل أقدم طعام مطبوخ معروف ؛ يسمى أيضاً ألا والأرز الأمريكي ، عندما يطبخ مع اللحم يسمى كِبَة Kibbe .</p>	<p>Burning Feet Syndrome التِهَابَاتُ القَدَمِ المُمْتَلَاِزِمَة</p> <p>ألم وارتجاف في الأقدام ينتشر فيما بعد إلى أعلى حتى الركبتين ؛ ينتج عن تناول غذاء فقير في البروتين ومجموعة فيتامينات ب لمدد طويلة . يُقال إنه يمكن شفاؤها بحمض البانتوثنيك ولكن ذلك لم يتأكد ، ويبدو أن فيتامين ب المركب كله ضروري (DP) .</p>
<p>Bullace زَعْرُور</p> <p>برقوق بري .</p>	<p>Busa بُوسَا</p> <p>انظر : Milks, fermented .</p> <p>Bushel بُوشِل</p> <p>مكيال جاف سعته تساوي ٨٠ رطلاً من الماء المقطر عند درجة حرارة ١٧ م مع قراءة بارومترية ٣٠ بوصة ، أي</p>

٨ جالونات أو ٤ بَكَات . يُستخدم كمكيال للقمح والبطاطس و . الخ . يختلف وزن البوشل باختلاف المحصول ، فمثلاً ، القمح ٦٠ رطلاً ، الذرة ٥٦ رطلاً ، الشيلم ٥٦ رطلاً ، الشعير ٤٨ رطلاً ، الشوفان ٣٢ رطلاً ، أرز غير مقشور ٤٥ رطلاً . المكيال الأمريكي هو بوشل ونِسْتَر وهو أكبر . ٣٪ .

Butane 1:3 diol بِيُوتَان ٣:١ دِيُول
ممكن استخدامه في صناعة الأغذية ؛
محتوى الطاقة ٦ كيلوكالسوري (٢٤
كيلوجول) لكل جرام .

Butt بُوت
برميل كبير للبيرة أو الخمر يحوي ١٠٨
جالونات إمبراطورية .

Butter زُبْدَة ؛ زُبْد
تحضر من القشدة بالترويب الطبيعي أو
الاستنابات البكتيري (كبداية) ثم
المخض . قانوناً في المملكة المتحدة ،
يجب أن تحوي ما لا يقل عن ٨٠٪
دهناً (قد يكون ٧٨٪ إذا أُضيف
الملح) ، وما لا يزيد عن ٢٪ جوامد لبن

أخرى ، وليس أكثر من ١٦٪ ماء ؛
تحتوي عادة ١٪ بروتين ، ٤,٥٪
لاكتوز ، ١,٥ - ٤,٥٪ ملح وملونة
بالأناتو . يتراوح محتوى فيتامين ا بين
٥٠٠ ميكروجرام لكل ١٠٠ جرام شتاء
و ١٣٥٠ ميكروجراماً صيفاً ، ١ مجم
فيتامين د (FM) .

Butter, Black زُبْدَة سَوْدَاء ؛ صَلْصَة بُيَّة
تُسخن الزبدة حتى تكتسب لوناً بنياً ثم
يُضاف خل وملح وفلفل أو أية توابل
أخرى ، وتستخدم كصلصة .

Butterine زُبْدَة صِنَاعِيَّة
انظر : Margarine .

Buttermilk مَخِيض
الفضالة المتبقية بعد مخض الزبدة ،
١,٥ - ٢,٥٪ دهن ، مع زيادة تناسبية
في مكونات اللبن الأخرى . له نكهة
حمضية خفيفة مع نكهة مميزة بسبب
ثنائي الأستيل والمواد المتصلة به
(Davis & Mac) .

Buttermilk, Cultured مَخِيضُ زَرِيْعِيّ ؛
مَخِيضُ اسْتِنْبَاتِيّ
المكافئ الحديث للمخيض الرائب ، يُنتج

بوساطة الستريتوكوكاي مُتَبَجَّة الحمض
في اللبن المقشود .

Butter, Mowrah

زُبْدَةُ السَّمَوْرَةِ

. انظر : Vegetable butters .

Butter, Process or Renovated زُبْدَةُ مُعَالَجَةٍ

أو مُجَدَّدَةٌ

زبدة صهرت ثم أعيد مخضها مع إضافة
اللبن أو القشدة أو الماء .

Butter, Vegetable

زُبْدَةُ نَبَاتِيَّةٍ

. انظر : Vegetable butters .

Butter, Whey زُبْدَةُ المُصَالَةِ ؛ زُبْدَةُ الشَّرْشِ

أو زبدة مصّل اللبن ؛ مصنوعة من
كمية الدهن الصغيرة المتبقية في
الشرش . يختلف تركيبها الحمضي
الدهني اختلافاً طفيفاً عن ذلك الذي في
الزبدة العادية .

Butylated Hydroxyanisole

هَيْدُرُوكْسِي

أَنيسُول مُبَيَّنَل

يرمز له BHA . مضاد للتأكسد ،
يُستخدم في الدهون والأطعمة الدهنية ،
مشتق كيميائياً من الفينول ، لا ينحل
بالحرارة ولذا يستخدم في منتجات
الخبيز ؛ فعّال عند تركيز ٠,٠١ -
٠,١ ٪ .

Butylated Hydroxytoluene هَيْدُرُوكْسِي

تُولُوِين مُبَيَّنَل

يرمز له BHT . مضاد للتأكسد يستخدم
في الدهون والأطعمة الدهنية .

Butyric Acid

حَمِضُ البِيُوتِيرِيك

حمض دهني قصير السلسلة ، صيغته
«كيدب . كيدب . كيدب . كايدي» . يوجد
على هيئة ثلاثي الجلسريد ٥ - ٦ ٪ من
دهن الزبد ، وبكميات صغيرة في دهون
أخرى .

Butyrine

بِيُوتِيرِين

اسم بديل لحمض ألفا - أمينو - ن -
بيوتيريك ؛ يوجد في مجرى الدم ، مشتق
من الثريونين ولا يوجد في المُغذيات .

B.V.

قِيَمَةٌ بِيُولُوجِيَّة (اختصار)

. انظر : Biological Value .

Bynin

بَايْنِين

اسم أطلقه أسبورن وكامبل (١٨٩٦ م)
على بروتين مُلتي يذوب في الكحول ،
اتضح بعد ذلك أنه مماثل لبروتين
الشعير الذوّاب في الكحول ؛ توقف
استخدام هذا الاسم .

C

Cabbage

كُرُنْب

أوراق *Brassica oleracea capitata* .
بروتين ١,١٪ ، دهن ١,٠٪ ؛ كالسيوم
٣٥ مجم ، حديد ٠,٣ مجم ؛ ١٧
كيلوكالوري (٠,٠٧ ميغاجول) ؛
فيتامين ا ٢٠ ميكروجرام ، ب_١
٠,٠٤ مجم ، ب_٢ ٠,٠٣ مجم ،
حمض نيكوتينك ٠,٢ مجم ، فيتامين ج
٣٥ مجم - لكل ١٠٠ جرام (FAO) .

Cachexia

الدَّنْف

حالة متأخرة من اعتلال الصحة العامة ،
مع سوء تغذية وهزال وأنيميا وهن في
الدورة الدموية وهن عضلي .

Cadaverine

كَدَاڤِرِين

انظر : Ptomaines .

Cadmium

كَادْمِيُوم

عنصر كان يُعتبر أنه غير ذي فائدة

(أهمية) بيولوجية حتى أمكن مؤخراً
فصل المتالوثيونين من قشرة كظفر
الحصان . إنه معقد بروتيني يحتوي على
٢,٩٪ كاديوم و٠,٦٪ زنك لكل
جرام بروتين ؛ أهميته غير معروفة .

الكاديوم سام جداً وهناك حالات
كثيرة نُشرت عن التسمم الناتج من
الكاديوم المشتق من الأواني المطلية
بالكاديوم (GMW) .

Caecum

الأَعْوَر

الجزء الأول من الأمعاء الغليظة ، يفصله
عن الأمعاء الدقيقة عاصرة اللفائفي
القولوني . إنه صغير في الحيوانات آكلة
اللحوم ، وكبير جداً في آكلة الأعشاب ،
إذ أن له دوراً في هضم الألياف ، متوسط
الحجم في الإنسان (BDS) .

Caeruloplasmin سِرِّيُولُوْبِلَازِمِين
معقد بروتيني نحاسي أزرق موجود
بكميات ضئيلة في الدم .

Caffeine كَافِيِين ؛ بُنِين
مُخَدَّر قِلْوَيْدِي (زائنين ثلاثي الميثيل)
يوجد في البُن والشاي . يرفع ضغط الدم
وينبه الكلئيتين ويزيل التعب مؤقتاً .
تحتوي حبوب البُن ١٪ كافيين ،
ومن ثم يحوي شرابه ١٨ مجم في الأوقية
أو ١٠٠ مجم في الفنجان ؛ يحوي
الشاي ١,٥ - ٢,٥٪ كافيين ، حوالي
١٢ - ١٥ مجم لكل أوقية من
المشروب ؛ تحوي مشروبات الكولا ٣ -
٤,٥٪ مجم لكل أوقية . يسمى أيضاً
ثيين .

Caffeol كَافِيُول
زيت طيار يعطي نكهة ورائحة مميزتين
للقهوة .

Calabash دُبَّاء ؛ قَرَعُ الرِّبَّة
انظر : Gourds .

Calamondin قَلْمُونْدِين ؛ كَلَمَنْتِينَا
ثمرة من الموالح تشبه اليوسفي الصغير ،
ذات لب رقيق ونكهة شبه ليمونية .

Calciferol كَالْسِيفِرُول
تسمية قديمة للإرجوكالسيفرول أو
فيتامين د٣ ، يصنع بتشعيع الإرجوستيرول .
انظر : Vitamin D .

Calcium كَالْسِيُوم
مغذٍ أساسي لازم لتكوين العظام
والأسنان ، يتكون إلى حدٍ كبير من
فوسفات الكالسيوم . موجود في الجسم
بكميات أكبر من أي عنصر آخر (١ -
١,٥ كجم) .

تلعب الكمية الصغيرة التي تدور في
الدم (٩ - ١١ مجم / ١٠٠ مل) وفي
الأنسجة الطرية دوراً حيوياً في عمليات
الأيض ، وتتحكم في ضربات القلب وفي
تنبيه العضلات والأعصاب ، وتلعب
دوراً في تجلُّط الدم والحفاظ على اتزان
الحمض - قاعدة . يتسبب هبوط مستوى
كالسيوم الدم في حساسية متزايدة في
الأعصاب الحركية للمنبهات ، أي
التكزز .

يساعد فيتامين د والبروتين على
امتصاصه من الأطعمة ، بينما يعوق
امتصاصه زيادة الدهون والفوسفات
والأكسالات والفيتات ؛ النتيجة ألا

يُمتص إلا ١٥ - ٣٥٪ من كالسيوم المغذيات .

الاحتياجات اليومية ٠,٤ - ٠,٥ جم تزيد إلى ٠,٤ - ٠,٧ جم في الأطفال النامين ، وإلى ١ - ١,٢ جم في الحمل والرضاعة .

أغنى المصادر اللبن والجبن ؛ يضاف الكالسيوم إلى الدقيق على هيئة مستحضر الطباشير *Creta praeparata* بمعدل ١٤ أوقية لكل كيس زنة ٢٨٠ رطلاً . البيض والخضراوات مصادر متوسطة .

الصيغة الكيميائية التي يضاف بها الكالسيوم للأطعمة لدعمها ، لا يبدو أنها مهمة ، على سبيل المثال ، كربونات ، فوسفات ، كلوريد ، .. إلخ ، يبدو أنها تمتص جيداً وبنفس الدرجة .

انظر : Phytic Acid ، Parathyroid glands و Hypercalcaemia (DP و FB) .

فوسفات كَالْسِيُوم Calcium Acid Phosphate
حَمْضِيَّة

تسمى أيضاً فوسفات أحادي الكالسيوم ، وفوسفات الكالسيوم الحمضية ويرمز له

A.C.P. ؛ كا (يد ٢ فوا ٢) .

يُستخدم كَمُكوِّن حمضي لمسحوق الخَبْز والدقيق ذاتي التخمر إذ يتفاعل مع البيكربونات لينطلق ثاني أكسيد الكربون .

يُشبه مخصب « السوبرفوسفات » كيميائياً ولكنه أنقى (KJ) .

جُلُوكُونَات الكَالْسِيُوم Calcium Gluconate
ملح الكالسيوم وحمض الجلوكونيك الذوّاب في الماء . مفيد للحقن الوريدي (مثلاً ، في علاج التكرز) .

نِسْبَةُ Calcium-Phosphorus Ratio
الكَالْسِيُوم - فُوسْفُور

افتترضت الأعمال المبكرة أن نسبة عالية من الفوسفات إلى الكالسيوم في الغذاء تعوق امتصاص الكالسيوم من الأمعاء إلى مجرى الدم وتؤدي إلى الكُساح . كان الاعتقاد السائد بأن نسبة كا : فو التي بين ١ : ٢ و ٢ : ١ ضرورية لأقصى امتصاص ولكن هذا الاعتقاد استُبعد .

حَصَاة Calculus

حصاة تتكون في الأنسجة مثل الكلئية أو المرارة . تتكون حصوات الكلئية من

حمض اليوريك ، اليورات ، وأكسالات
وكربونات وفوسفات الكالسيوم . ربما
كانت بسبب غذائي .

الحصاة الكلوية : حصوات في
الكلية أو الحالب .

الحصاة المثانية : انسداد غدة
البروستاتا .

الحصاة الصفراوية : حصاة المرارة .
انظر : (DP) Gallstone .

Calfos كَالْفُوس

اسم تجاري (Croda Food Ingredients
Ltd.) لمسحوق عظام مُحضَّر؛ أي
فوسفات كالسيوم تستخدم كمصدر
للكالسيوم وللفوسفات في الأطعمة .
بالمثل كالفوس Calphos اسم تجاري آخر
(AEB) (Joseph Crosfield & Sons Ltd) .

Calorie سَعْر؛ كَالُورِي

وحدة الحرارة المستخدمة في التغذية هي
السعر الكبير (الكيلوكالوري) - كمية
الحرارة اللازمة لرفع درجة حرارة
كيلوجرام واحد من الماء من درجة ١٥ -
١٦°م - يُختصر إلى Kcal أو يكتب
بالإنجليزية بحرف C الكبير تمييزاً له
عن السعر الصغير (DP) .

Calorie Conversion Factors مُعَامِلَاتُ
التَّحْوِيلِ السُّعْرِيِّ (الكالوري)

انظر : Rubner ، Atwater factors ،
factors و Energy conversion factors .

Calorie Expenditure اسْتِهْلَاكُ سَعْرِيٍّ ؛
اسْتِهْلَاكُ كَالُورِيٍّ
انظر : Energy .

Calorie Values قِيَمٌ سَعْرِيَّةٌ ؛ قِيَمٌ كَالُورِيَّةٌ
انظر : Energy .

Calories, Empty خَالِيَةٌ السُّعْرَاتُ ؛ خَالِيَةٌ
الكالوريَّاتُ
تشير إلى الأطعمة التي تمد بالطاقة فقط
مع القليل (إن وجد) من المغذيات .

Calorimeter مِسْعَرٌ؛ كَالُورِيْمِتر

(أو كالوريمتر التفجير) . جهاز لقياس
كمية الطاقة المؤكسدة الموجودة في مادة ما
بحرقها في أكسجين وقياس الحرارة
المنطلقة . تُطابِقُ الحرارة المنطلقة بحرق
طعام ما بهذه الطريقة طاقة تَأَيُّضُ هذا
الطعام فقط إذا أمكن له أن يتَأَيُّضُ
كليا . مثال ، تُطلق البروتينات ٥,٦٥
كيلوكالوري / جم في كالوريمتر التفجير
حيث يتأكسد النتروجين إلى ثاني

الأكسيد ، ولكنها تطلق في الجسم فقط
٤,٤ كيلوكالوري / جم حيث يخرج
التروجين على هيئة يوريا ، وحمض
اليوريك ، .. إلخ (حواياً ١,٢٥
كيلوكالوري / جم) (DP) .

Calorimetry, Direct ؛ مِسْعَرِيَّةٌ مُبَاشِرَةٌ ؛
كَالُورِيْمِتْرِيَّةٌ مُبَاشِرَةٌ

القياس المباشر للنتاج الحراري . تقاس
في الإنسان باستخدام كالوريمتر التنفس
(نوع آتووتر - بِنْدِيكْت) ؛ يوضع
الشخص في كالوريمتر ، وهو غرفة
صغيرة ذات جدران عازلة . تقاس
الحرارة الناتجة بالارتفاع في درجة حرارة
الماء الجاري حول الجدران . هذا النوع
من الأجهزة كان يستخدم في أيام
البحوث الأولى في مجال أَيْض الطاقة
(BDS) .

Calorimetry, Indirect ؛ مِسْعَرِيَّةٌ غَيْرُ مُبَاشِرَةٌ ؛
كَالُورِيْمِتْرِيَّةٌ غَيْرُ مُبَاشِرَةٌ

قياس خَرْج الطاقة عن طريق حسابها من
استهلاك الأوكسيجين وخَرْج ثاني أكسيد
الكربون .
انظر : (BDS) Spirometer .

حَسَك Caltrops
انظر : Chestnut, water .

كَالْفَادُوس Calvados
انظر : Apple jack .

طَرِيقَةُ كَامْبِل Campbell's Process
طريقة لتجفيف اللبن أولاً عن طريق
تركيزه بنفخ هواء ساخن خلاله ، ثم يتبع
ذلك التجفيف بالأسطوانة ؛ سُجِّلَتْ
براءة اختراعها في إنجلترا عام ١٩٠١ م
(Davis & Mac) .

طَرِيقَةُ كَامْدِن Campden Process
حفظ الأطعمة بإضافة كبريتيت الصوديوم
الذي يطلق ثاني أكسيد الكبريت .
معروفة أيضاً بطريقة الحفظ البارد إذ إنها
تحل محل التعقيم الحراري .

أَقْرَاصُ كَامْدِن Campden Tablets
أقراص بيكبريتيت الصوديوم .

كَامُو كَامُو Camu-Camu
ثمرة بيروفية (نسبة إلى بيرو) من شجيرة
Myrciaria paraensis ، لونها أحمر
بورجاندي ، وزنها ٦ - ١٤ جم ، قطرها

- ٣ سم ، ٣٠٠٠ مجم فيتامين ج لكل
١٠٠ جرام من اللب .
- Canapés** كَانَابِيَه
شطائر (سندوتشات) صغيرة مفتوحة .
- Canbra Oil** زَيْتُ كَانْبْرَا
زيت يستخرج من صنف منتقى وراثياً من
بذور اللفت فيه ما لا يزيد عن ٢٪
حمض إروسيك .
انظر : Erucic acid .
- Candida** كَانْدِيدَا ؛ خَمِيرَةُ الطَّعَامِ
انظر : Yeast .
- Candied Peel** قِشْرَةُ مُسَكَّرَةٍ
تستخدم في صناعة الحلوى ؛ تعد بتطرية
القشرة ، في الغالب قشرة موالح ، وغليها
في شراب سكري لمدة طويلة .
- Candy** كَانْدِي
اصطلاح أمريكي للحلوى السكرية
(Griswold) .
- Candy Doctor** طَبِيبُ الكَانْدِي
انظر : Sugar doctor .
- Cane Sugar** سُكَّرُ القَصَبِ
سكروز يستخرج من قصب السكر ؛
- يمائل أي سكروز يحضر من أي مصدر
آخر ، مثل بنجر السكر .
- Canner's Alkali** قَلْوِيُّ المَعْلَبِ
خليط من هيدروكسيد الصوديوم
و كربونات الصوديوم يستخدم في إزالة
القشر من الفاكهة قبل تعليبها (غالباً
ما يستخدم هيدروكسيد الصوديوم وحده)
(Jacobs) .
- Canning, Aseptic** تَعْلِيبٌ مُعَقَّمٌ
تُعَقَّمُ الأطعمة عند درجات حرارة
مرتفعة جداً ، ١٥٠ - ١٧٥ م° ، لعدة
ثوان ثم يحكم الإغلاق عليها في العلب
تحت ظروف معقمة . الاحتفاظ بالنكهة
واللون والفيتامين يتفوق بهذه الطريقة من
التسخين إلى درجات حرارة عالية لمدة
قصيرة مقارنة بالتعليب التقليدي .
يتضاعف معدل القضاء على
الجراثيم البكتيرية حوالي عشر مرات كل
١٠ م° ارتفاعاً في درجة الحرارة ، بينما
تتضاعف التفاعلات الكيميائية المسؤولة
عن فقد الجودة كل ١٠ م° ارتفاعاً في
درجة الحرارة (Baum) .
- Canthaxanthin** كَانْتَا زَانْثِين
صبغ جزراني أحمر ، ينتمي كيميائياً إلى

البيتا كاروتين (بيتا جزرين) ، ولكن دون أية فعالية لقيتامين ا . تستخدم كإضافة لغذاء الفراريج لتُضفي عليها جلدًا وسيقاناً مُلَوَّنةً ، وإلى غذاء التروثة (السلمون المرقط) لتعطيها ألوان التروثة الوحشية الساطعة ؛ هذه الألوان تُستخرج عادة من مواد غذائية طبيعية والتي ربما تكون مُتَغَيِّرة أو من مورد ضيق (أي فيه عجز) .

بالمثل ، يستخدم بيتا - أ - ٨ - كاروتينول ، الذي يُشكِّل أربعة أخماس جزئيُّ البيتا كاروتين ، في غذاء الكتاكيت ليزيد من لون صفار بيضها .

Capers

الكِبَر

براعم الزهور غير المتفتحة من نبات *Capparis spinosa* (أوروبا وشمال إفريقيا) ؛ مُنكَّه للمخللات والصلصات . (Merory) .

Capillary Fragility

وَهْرٌ شَعْرِيٌّ

يشير إلى مقاومة التمزق في جدران الأوعية الدموية ، والتي قد تتسبب في تسرب كرات الدم الحمراء داخل فراغات الأنسجة . هناك دليل على أن الفلافونويدات (انظر : Vitamin P) تزيد

من مقاومة التمزق ، وقد أدى ذلك إلى رأي غير مؤكد أن هذه المجموعة من المركبات سوف تقي من البرد العادي وذلك بزيادة مقاومة الأوعية الشعرية للعدوى .

Capon

فَرْخٌ مَخْصِيٌّ

ديك مَخْصِيٌّ ؛ نموه زائد قليلاً ولحمه أطرى من لحم الديك العادي . استبدلت الجراحة «بالخصي الكيمايائي» ، أي بزراعة حبوب هرمونات الجنس الأنثوية .

Capric Acid

حَمِضُ الكَپْرِيك

أحد الأحماض الدهنية (ك٩يد١٠٠ . ك٩ايد) . يوجد على شكل ثلاثي الجلسريد في جوز الهند ، وزُيد الماعز والبقر ، وفي دهن الاضطرك الأمريكي (شجيرة أمريكية للحائها وأوراقها رائحة زكية) .

Caproic Acid

حَمِضُ الكَپْرُوِيك

أحد الأحماض الدهنية (ك١١يد١٠٠ . ك١١ايد) . يوجد على شكل ثلاثي الجلسريد في زُيد الماعز والبقر وفي زيت جوز الهند .

Caprylic Acid حِمَضُ الكَپْرِيْلِيْكَ
أحد الأحماض الدهنية (كدهيد ١٥).
كثايد). يوجد على شكل ثلاثي
الجلسريد في زبدة الماعز والبقر وزيت
جوز الهند والدهن الإنساني.

Capsicum فُؤْلُق
انظر: Pepper .

Carageenan كَرَاَجِينَان
مستخلص من الطحلب البحري الأحمر
Chondrus crispus (الطحلب الأيرلندي)
و *Gigartina stellata* ؛ يُطلق الاسم أيضاً
على مستخلصات طحالب بحرية حمراء
أخرى (أصناف *Eucheuma* و *Iridea*).
يستخدم في المرببات والجيلاتينيات
(الهلاميات) المنخفضة السُّعرات
(الكالوريات) ، مشروبات الشيكولاتة
باللبن ، الآيس كريم (المثلوجات) ،
بودنج اللبن الجاهز ، المستحلبات
الزيتية ، معاجين الأسنان ، والجبن
المعالج . يُزيد للزوجة ، ويجمع الماء ،
ويستحلب ويُثَبَّت بتفاعله مع البروتينات
الموجودة . تعتمد خواصه التخثرية على
درجة الحرارة وحدها ، وليس الوقت
والحرارة ، مثلما يحدث ، على سبيل

المثال ، في أنواع الجِل البكتيني
(Tressler) .

Caramel كَرَمِلَةٌ ؛ كَرَامِل
لون بني يحضر بتسخين السكر فوق
درجة انصهاره ؛ مُضَافٌ مسموح به في
الأطعمة . يعرف أيضاً باسم بلاك
جاك .

Caramelization تَكَرْمُل
يَنْتُج اللون البني عندما تُسَخَّن
السكريات أو تعالج بالأحماض . تتحول
عصائر الفواكه المحلاة إلى لون بني
بالتخزين عند درجات حرارة مرتفعة
بسبب التكرمل . التأثير متميز عن تفاعل
ميلارد بين السكر والبروتينات والذي
يحدث أيضاً مع التخزين .

Caramels كَرَمِلَات
انظر: Toffee .

Caraway كَرَاوِيَا
الثمرة الناضجة المجففة لنبات *Carum*
carvi . المُكْوَن الأساسي للزيت الطيار
هو الكرفون ، مع كميات صغيرة من
الليمونين . تُستخدم في المُسَكِر المعطر

الكوميل ، وعلى الخبز والمخبوزات
الملفوفة .

Carbohydrate by Difference

الكربوهيدرات بالفرق

في تحليل الأغذية يصعب تحديد
الكربوهيدرات المتنوعة وهي في العادة
تقدر تقريباً بطرح البروتين المقدر زائداً
الرماد زائداً الدهن من ١٠٠ . يمكن
تصحيح الرقم بطرح الألياف الفجة التي
هي كربوهيدرات غير متاحة .

الكربوهيدرات بالفرق هي مجموع :

(أ) كربوهيدرات غير متاحة :

بتوزانات ، بكتينات ، نصف سليلوزات
وسليلوزات .

(ب) كربوهيدرات متاحة :

دكستريانات ، نشا وسكرات .

(ج) لأكربوهيدرات مثل الأحماض

العضوية والألياف الفجة .

أيض Carbohydrate Metabolism

الكربوهيدرات

انظر : Glucose metabolism .

Carbohydrates

كربوهيدرات

مواد مكونة من الكربون والهيدروجين

والأكسجين بذرتي هيدروجين لكل ذرة
أكسجين . إنها تضم متعددات السكار
مثل النشا والدكستريانات والجلالاكوجين
التي تنهضم إلى جلوكوز ، والسكار مثل
اللاكتوز والفرانكتوز والجلوكوز ، ومواد
غير منهزمة (انظر : Carbohydrates,
unavailable) .

إنها تُكوّن الجزء الأكبر من غذاء
الإنسان على هيئة نشا وسكروز على وجه
الخصوص ، وتعطي طاقة بمعدل
٤ كيلوكالوري أو ١٦ كيلوجول لكل
جرام . يُحدث الفقد في الماء أثناء تكوّن
ثنائيات السكار ومتعددات السكار من
أحاديات السكار فروعاً طفيفة في محتوى
الطاقة ؛ أحاديات السكار ٣,٧٤
كيلوكالوري (١٥,٦ كيلوجول) ،
ثنائيات السكار ٣,٩٥ كيلوكالوري
(١٦,٥ كيلوجول) ، النشا ٤,١٨
كيلوكالوري (١٧,٥ كيلوجول) ،
والجليسرول ٤,٣٢ كيلوكالوري (١٨
كيلوجول) لكل جرام (AEB و DP) .

Carbohydrates, Unavailable

غير متاحة

يشمل هذا الاصطلاح البتوزانات ،

البيكتينات ، نصف السليلوز ، السليلوز ، اللجنين ، والأصماغ والتي لا تنهضم ولذا فهي غير متاحة للحيوانات وحيدة المعدة ، ولكن بعضها متاح للمُجترّات .

Carbon Dioxide, Available ثاني أكسيد الكربون المُتاح

انظر : Flour, و Baking powder . self-raising

Carbon Dioxide Storage اختزان ثاني أكسيد الكربون
انظر : Gas storage .

Carbonic Anhydrase أنهدراز الكربونيك إنزيم يحول ثاني أكسيد الكربون والماء إلى حمض الكربونيك . إنها عملية بطيئة عادة ، وتعجيلها بالإنزيم جزء هام في التنفس (نقل ثاني أكسيد الكربون من الأنسجة إلى الرئتين) . موجود في خلايا الدم الحمراء ؛ يلعب دوراً في إفراز المعدة لحمض الهيدروكلوريك ؛ يحتوي على الزنك (WHSS) .

Carboxymethylcellulose سيليلوز كربوكسي ميثيلي يُحضّر من السليلوز النقي للقطن

والخشب . يمتص حتى خمسين مثلاً من وزنه ماءً ليكوّن كتلة غروانية ثابتة ويُستخدم (متحدداً مع المثبتات) كعامل خفق في الآيس كريم (المثلوجات) والحلوى وأنواع الهلام .. إلخ ، وكماليء طعام خامل في المنحقات .

السليلوز الميثيلي هو مشتق سليلوزي آخر ولكنه يختلف عن سابقه (والأصماغ الأخرى) إذ تزداد لزوجته بزيادة درجة الحرارة بدلا من أن تنقص ، ومن ثم فإنه ذوّاب في الماء البارد وأنواع الهلام عند تسخينها . يُستعمل كمثخن ، ومُستحلب في الأطعمة منخفضة الجلوتين ، .. إلخ .

مشتقات سليلوزية أخرى ذات خواص مماثلة هي السليلوز الميثيلي الإيثيلي ، والسليلوز الهيدوكسي إيثيلي .

Carboxypeptidase كربوكسي ببتيداز

إنزيم العصارة البنكرياسية الذي يفصل عديداً الببتيدات إلى ثنائيات الببتيدات . يزيل الوحدة الأخيرة من السلسلة التي يكون بها الشق الكربوكسيلي حرراً ، ومن ثم فهو إكسوبيبتيداز (WHSS) .

Cardamom

هَيْل

الثمرة الجافة التي على وشك النضوج ،
 وبذور *Elettaria cardamomum* (فصيلة
 الزنجبيل) . يحتوي الزيت الطيار على
 سينبول وترينبول . يستخدم كمنكه في
 الصلصات ، ومنتجات المخابز ، وفي
 مسحوق الكري . ويستخدم صحیحاً في
 خليط توابل التخليل (Merrory) .

Carenol

كَارِينُول

اسم اقترح ذات يوم لفيتامين ا ولكنه لم
 يلق قبولا .

Carmine-Fibrin

كَارْمِين - قَيْبِرِين

قَيْبِرِين (لَيْفِين) دَم مُهْتَرِيْ مَنْقُوعٍ فِي
 محلول كارمين نشادري يُستخدم كاختبار
 للنشاط المحلل للبروتين ، إذ إن انطلاق
 الكارمين في المحلول يُعتبر مؤشراً
 لحدوث الانهضام (Hawk) .

Carmoisine

كَارْمُوَيْسِين

صَبْغٌ أَحْمَرٌ مَسْمُوحٌ بِهِ فِي الْأَطْعَمَةِ فِي
 المملكة المتحدة و عديد من الدول
 الأخرى ، يُسمى أيضاً آزورويين ؛ ملح
 ثنائي الصوديوم لحمض ٢ - (٤) -
 سلف - ١ - نفتثيل آزو - ١ -
 نفثول - ٤ - سلفونيك .

Carnitine

كَارْنَيْتِين

يلعب دوراً في نقل مجموعة الأستيل من
 داخل الحبيبة الخيطية (ميتوكونديون)
 إلى الخارج حيث يتخلق الدهن .
 يوجد في العضلة الحيوانية و خلاصة
 اللحم غنية به على وجه الخصوص ،
 ولكنه ليس أساساً غذائياً للإنسان
 والحيوانات الراقية . والكائنات الحية
 الوحيدة التي أثبتت أنها تحتاج الكارنتين
 كأساس غذائي هي دودة الدقيق وبعض
 أنواع ذات قرابة ؛ كان يُسمى في الأصل
 فيتامين ب٠ .

Carnosine

كَارْنُوسِين

هستدين بيتا ألانيلي ، ثنائي بيتيد يوجد
 في عضلات معظم الحيوانات ؛ مجهول
 الوظيفة .

Carob Seed

بُذُورُ الْخَرْوُبِ

بذر وقرون نبات *Ceratonia siliqua* .

معروف أيضاً باسم **Locust bean** و
St. John's bread . يحوي لباً حلواً
 غنياً بالسكر والأصماغ يُستخدم كعلفٍ
 للماشية وفي تجهيز صمغ بذر الخروب
 الذي يُستخدم في المُستحلبات ،
 ومستحضرات التجميل ، وغرويات
 النسيج .

Carophyll

كَارُوفِيلٌ

اسم تجاري (Hoffman La Roche) لأبو -

٨ - كاروتينال .

انظر : Carotenal .

Carotenal

كَارُوتِينَالٌ ؛ جَزْرِينَالٌ

أو أبو - ٨ - كاروتينال ، صيغة متحورة

من البيتا كاروتين (الكاروتين البائي أو

الجزرين البائي) الموجود في الأمعاء وربما

يكون أول مركب وسيط في تحوّل

الكاروتين إلى رتينول . يوجد أيضاً في

النباتات القُرَاصَات ، والسبانخ وثمار

الموالح . عندما يُطَعَم للدجاج البيض ،

فإنه يترسب في مح البيض ، ولهذا

يضاف إلى غذاء الدجاج ليعطي مُحاً

أغمق لوناً (AEB) .

Carotene

كَارُوتِينٌ ؛ جَزْرِينٌ

صِبْغٌ أحمر في النباتات ، واضح في

الجزر وزيت النخل الأحمر والذرة

الصفراء ، محجوب بالكلوروفيل في

الأوراق .

يتحول إلى رتينول في الجسم .

حوالي ثلث فيتامين ا الغذاء في العالم

الغربي يُمد على هيئة كاروتين . موجود

ولكن إلى حد ما في الأنسجة الحيوانية ،

فمثلاً ، هناك بَعْضُ من الكاروتين والرتينول في اللبن .

يوجد على ثلاثة أشكال ، ألفا وبيتا

وجاما (ألفي وبائي وجيمي) ويُعبر اسمه

إلى كثير من الأصباغ ذات البنية

المماثلة - الكاروتينويدات (الجزرانيات) -

ولكن قلة منها لها فعالية فيتامين ا .

قبل تحضير الرتينول النقي ، كان

البيتا كاروتين يستخدم كمعيار لفيتامين ا

(٦, ٠ ميكروجرام من بيتا كاروتين =

١ وحدة دولية من فيتامين ا) . ألفا

وجاما كاروتين لهما نصف فعالية

فيتامين ا الكامن في البيتا كاروتين .

وحيث إن الكاروتين يُمتَص بصعوبة

من الأطعمة (حوالي ٣٣٪) وكفاءة

تحوّله إلى فيتامين ا في الجسم تقدر

بنصف البيتا كاروتين المتاح ، لذا تقدر

كفاءة الاستخدام بالسدس . وهكذا فإن

١ ميكروجرام من البيتا كاروتين في

الغذاء يساوي ١,٦٧, ٠ ميكروجرام

رتينول . يستخدم كمادة مُلوّنة في

الأطعمة وكمصدر لفيتامين ا في أنواع

المرجرين التي يستخدمها النباتيون واليهود

(AEB و DP) .

Carotenoids كَارُوتِينُودَات ؛ جَزْرَائِيَّات

مجموعة من الأصباغ تتدرج من الأصفر حتى الأحمر موجودة بكثرة في النباتات والحيوانات وهي قريبة من حيث البنية إلى الكاروتين . بعضها يتحول إلى رتينول في الجسم ، الكاروتينات ، كريبنتوزانثين ، إكثينون ، توربولارودين ، وأپوكاروتينال ، والبعض الآخر لا يتحول ؛ كانشازانثين ، لَيْكُويين ، زيازانثين ، بكسين .

Carotenols كَارُوتِينُولَات ؛ جَزْرِينُولَات

أصباغ كاروتينويدية (جزرانية) تحمل مجموعة الهيدروكسيل . عادة ما يطلق اصطلاح زانثوفيلات إجمالاً على هذه الكاروتينويدات الهيدروكسيلية بغض النظر عن مادة الزانثوفيل ذاتها .

Carotin كَارُوتِين ؛ جَزْرِين

هجاء توقف استخدامه للكاروتين .

Caroto-albumin كَارُوتُو - أَلْبْيُومِين ؛

أَلْبْيُومِين كَارُوتِينِي ؛ زَلَالُ جَزْرِينِي
معقد كاروتين - بروتين في مصل الدم ، يُفترض فيه أنه وسيلة نقل الكاروتين في الجسم (Sebrell) .

Carrot جَزْر

جذور نبات *Daucus carota* . مصدر بارز لفيتامين أ ، يوجد على هيئة المادة السابقة على تشكيله ، الكاروتين . لا يُمتص كل الكاروتين ، إذ تعتمد الكمية على دقة فرم الجزر .

بروتين ٠.١٪ ، دهن ٠.٢٪ ؛
كالسيوم ٣١ مجم ، حديد ٠.٧ مجم ؛
٣٧ كيلوكالوري (٠.١٦ ميغاجول) ؛
فيتامين أ ٥٠٠ ميكروجرام ، ب_١ ٠.٠٦ مجم ، ب_٢ ٠.٠٤ مجم ،
حمض نيكوتينك ٠.٦ مجم ، فيتامين ج ٦ مجم - لكل ١٠٠ جم (FAO) .

Carr-Price Reaction تَفَاعُلُ كَارْ - پَرَايس

اختبار لفيتامين أ يعطي لوناً أزرق مع محلول من ثالث كلوريد الأنتيمون في كلوروفورم (كاشف كار - پرايس) (Hawk) .

Carter's Spread دِهَانُ كَارْتَر ؛ فَرَشَةُ كَارْتَر

اسم يطلق على خليط من الزبدة (٦٨٪) مع زيت مُهدرج (١٢.٤٪) بالإضافة إلى ملح ومادة حافظة ولسيثن ، يستخدم كدهان (فرشة) للخبز (Loes) .

Cartilage

غُضْرُوف

يتكون أساساً من كولاجين ،
وكوندروميوكويد (بروتين + حمض
كبريتيك كوندرويتيني) ، وكوندروألبومويد
(بروتين يماثل الإلاستين) .

نمو العظام الحديثة يتكون من
الغضروف الذي ترسب عليه أملاح
الكالسيوم في مرحلة لاحقة ليُكوّن العظم
(Hawk) .

Cartose

كَارْتُوز

اسم تجاري (Winthrop Laboratories,
U.S.A.) لنشا الذرة المتحلّمى ببخار
الماء يستخدم كمُعَدّل كربوهيدراتي في
مستحضرات لبن تغذية الأطفال . يتكون
من خليط من الدكسترين والمالتوز
والجلوكوز .

الجبن على الكازين ، ويبقى
اللاكتالبيومين واللاكتوجلوبولين في
المُصالة (الشرش) .

الكازين واحد من أكثر البروتينات
سهولة في التحضير ، ولذا يستخدم
كإضافة غذائية . قيمته البيولوجية ٧٠ .

قد يترسب الكازين بحمض أو
بالمفحة . يحوي الكازين الحمضي ٢٪
رماد ، ١,٠٪ كالسيوم ويستخدم

كلاصق للطفل الصيني في ورق
التغليف ، وفي الغراء وفي طلاءات
الكازين المرتبط بالماء وفي الغذاء أيضاً .

يحوي كازين المفحة ٨٪ رماد ، ٣,٥٪
كالسيوم ويستخدم في اللدائن
(البلاستيك) .

Casein, Hammarsten's ؛ كَازِينُ هَامَرْسْتِينِ ؟

جُبِينُ هَامَرْسْتِينِ

انظر : Hammarsten casein .

Casein

كَازِينُ ؛ جُبِينِ

البروتين الأساسي في اللبن ، حوالي
٣٪ ؛ يشكل اللاكتالبيومين (زالال
اللبن) واللاكتوجلوبولين (كربين اللبن)
حوالي ١٪ من اللبن . يترسب الكازين
تحت ظروف حمضية ، بينما الاثنان
الأخران لا يترسبان ، ومن ثم يحتوي

Casein, Iodinated ؛ جُبِينُ مِيَّودُ ؛ كَازِينُ مِيَّودُ

عندما يدخل اليود في جزي الكازين فإنه
يكتسب خواصاً ذات نشاط درقي تماثل
خواص هرمون الغدة الدرقية ، ولكن
بدون بعض تأثيرات فرط الأيض الخاصة
بالثيروكسين ، على سبيل المثال .

Caseinogen مُوَلَّد الكَازِين ؛ كَازِينُوجِين ؛
جُبِينُوجِين ؛ مُوَلَّد الجُبِينِين
طبقاً للتسمية القديمة ، فإن الكازينوجين
(مولد الكازين) هو الشكل الموجود في
اللبن وعندما يترسب بالرنين يصبح
كازيناً . في التسمية الأمريكية فإن
الشكلين هما الكازين والپاراكازين ،
والذي أصبح الاستخدام المتفق عليه
الآن .

Casilan

كَازِيلَانَ

اسم تجاري (Glaxo Laboratories)
لمستحضر كازيني . بروتين ٩٠٪ ، دهن
١,٨٪ ، أملاح معدنية ٣,٨٪ ،
كالسيوم ٣٤٠ مجم لكل أوقية .

Cassareep

كَسَّارِيب

عصير الكسَّافا المرة أو المنيهوت المر .
يُغلى حتى يصبح شراباً غليظاً ويستخدم
كأساس للصلصات .

Cassava or Manioc

كَسَّافَا أَوْ مَنِيهُوت

درنة نبات *Manihot utilisima* . مصدر
الغذاء الأساسي في كثير من البلاد
الاستوائية رغم أنه مصدر فقير للغاية في
البروتين .

واحد من أعظم المحاصيل إنتاجية ،
يعطي (مثلاً في نيجريا) ١٣ مليون
كيلوكالوري للآكر مقارناً باليام (الإغنام
وهو ضرب من البطاطا) ٩ مليون ،
الذرة ١ مليون ، والذرة الصفراء
(الشامية) ١ مليون .

التركيب: بروتين ٩,٠٪ ، دهن
٢,٠٪ ؛ كالسيوم ٢٥ مجم ، حديد
٥,٠ مجم ؛ ١٠٩ كيلوكالوري (٤٦,٠
ميجاجول) ؛ فيتامينات ب_١
٥,٠٤ مجم ، ب_٢ ٠,٠٢ مجم ،
حمض نيكوتينك ٤,٠ مجم ، فيتامين ج
٢٧ مجم - لكل ١٠٠ جرام (FAO) .
يُعرف عصير جذورها بالكساريب ،
ويستخدم في الصلصات ويُخَمَّر مع
المولاس . تؤكل أوراقه كخضراوات .
الدرنة مصدر للتببوكا .

انظر : Tapioca (TND) .

Cassia

قِرْفَة صِينِيَّة

اللحاء الداخلي لشجرة تنمو في الشرق
الأقصى - تُستخدم كتابل ؛ شبيهة في
المظهر والنكهة بالقرفة .

Cassina

كَسِّينَا

مشروب (بديل للشاي) مصنوع من

الأوراق المقددة لشجيرة البهشية
(إليكس) *Ilex cassine* ؛ يحوي ١ -
٦, ١٪ كافيين و ٨٪ تانين (Jacobs) .

Castor Oil

زَيْتُ الخِرْوَع

من بذرة نبات الخِرْوَع *Ricinus* . الزيت
في حد ذاته غير مهيج . ولكنه يتحلمأ
(ينحل بالماء) في الأمعاء الدقيقة بفعل
الليياز ليطلق حمض الرسينولييك وهو
مهيج للغشاء المخاطي المعدي المعوي ،
ومن ثم يعمل كمسهل (Clark) .

Catabolism

أَيْضٌ هَدْمِيٌّ

انظر : Metabolism .

Catalase

كَاتَالَاز

إنزيم في النبات والحيوان يفصل فوق
أكسيد الهيدروجين إلى ماء وأكسيجين
غازي . إنه بروتين مقترن يحتوي على
الهيم (المطابق لهيم الهيموجلوبين)
كمجموعته الاستبدالية (WHSS) .

Catalyst

مُحَفِّزٌ ؛ مَادَّةٌ حَفَّازَةٌ ؛ حَفَّازٌ

مادة تُعَفِّرُ معدَّل تفاعل كيميائي ما ؛
تُستخدَم عادة في تعجيل التفاعل .
الپلاتين الفلزِّي مُحَفِّزٌ في صناعة حمض
الكبريتيك ، النيكل الفلزِّي مُحَفِّزٌ في

هدرجة الزيوت بالهيدروجين .

Catchup

كَاتْشَاب

هجاء بديل للكاتساب Catsup أو كِتْشَاب
Ketchup .

انظر : Tomato ketchup .

Cathepsins

كَاتْهَيْسِيَّاتٌ

مجموعة من الإنزيمات بين الخلوية
المحللة للبروتين في الأنسجة الحيوانية .
ربما تعمل في الانحلال العادي
لبروتينات الأنسجة وإعادة تخليقها .
مسؤولة عن تطرية اللحم بالانحلال
الذاتي عندما تكون الذبيحة «معلّقة» .

هناك أربعة إنزيمات في المجموعة ،
كاثيسين ١ ، ٢ ، ٣ ، ٤ ، تماثل على
التوالي الپيسين ، التريپسين ،
الأمينوپتيداز ، والكربوكسي پتيداز
(WHSS) .

Cation

كَاتِيُون

انظر : Ionization .

Catsup

كَاتْسَاب

انظر : Tomato ketchup .

Cauliflower

قُنْبِيْطٌ

زهرة بيضاء تؤكل من نبات *Brassica*

oleracea botrytis . بروتين ١,٣٪ ،
دهن ٠,١٪ ؛ كالسيوم ١٢ مجم ،
حديد ٠,٦ مجم ؛ ١٣ كيلوكالوري
(٠,٥٥ ميجاجول) ؛ فيتامين ا ١٥
ميكروجرام ، ب ١,٠٦ مجم ، ب٣
٠,٥٥ مجم ، حمض نيكوتينك
٠,٠٣ مجم ، فيتامين ج ٣٧ مجم -
لكل ١٠٠ جرام (FAO) .

Caviar(e)

كافيَار

بطارخ الحَفْس الجَامِدة المُمَلَّحة .
٣٠٪ بروتين ، ٢٠٪ دهن ، صفر
كربوهيدرات ؛ ٣٤٠ كيلوكالوري
(١,٤٢ ميجاجول) - لكل ١٠٠ جرام
(Hutch) .

Celacol

سيلَاكُول

اسم تجاري (British Celanese Ltd.)
لمشتقات السليلوز ، المثيل ، الهيدروكسي
إثيل ، .. إلخ .

Celery

كِرْفَس

Apium graveolens . بروتين ٠,٧٪ ،
٠,١٪ دهن ؛ كالسيوم ٣١ مجم ،
حديد ٠,٣ مجم ؛ ١٢ كيلوكالوري
(٠,٥٥ ميجاجول) ؛ فيتامين ا صفر ،

ب ٠,٠٣ مجم ، ب٣ ٠,٠٢ مجم ،
حمض نيكوتينك ٠,٢ مجم ، فيتامين ج
٤ مجم - لكل ١٠٠ جرام (FAO) .

Cellobiose

سيلُوبِيُوز

جزئان من الجلوكوز مرتبطان بعضهما
ببعض في الموضع ١ - ٤ - بيتا (الذي
يتميز عن الرابط ١ - ٤ - ألفا في حالة
المالتوز) . السُّلُوبِيُوز هو الوحدة البنائية
الأساسية للسليلوز ، ولا يوجد في حالة
حرة في الطبيعة (WHSS) .

Cellofas

سيلُوفَاس

اسم تجاري (Imperial Chemical Indus-
tries Ltd.) لمشتقات السليلوز ، مثل
سيلُوفَاس ا ، مثيل إثيل ، سيلُوفَاس ب ،
كربوكسي مثيل الصوديوم .

CellufLOUR

دَقِيقُ السُّلُيُولُوز

سليلوز مسحوق ، يستخدم في الأغذية
التجريبية ليعطي كتلة لا تنهضم .

Cellulase

سيلُيلَاز

إنزيم يهاجم السليلوز ، موجود في
العصارات الهضمية لكثير من القواقع
الحلزونية والحشرات ثاقبة الخشب

والكائنات الحية الدقيقة . السليلوز الموجود في الكائنات الحية الدقيقة المعوية في المجترات مسؤول عن قدرة هذه الحيوانات على الحصول على الطاقة من القش ، لأن عصاراتها الهضمية لا تحوي سليلوز (WHSS) .

Cellulose

سيليلوز

متعدد السكاكر الذي يُكوّن البنية الخلوية الدعامية في النباتات ، لا يوجد في الحيوانات . يتكون من سلسلة طويلة من وحدات الجلوكوز .

لا ينهضم في الإنسان أو في أي حيوان وحيد المعدة ، ولكنه يخدم كهدف مفيد في إعطاء كتلة لأداء وظيفة الأمعاء ، ينهضم بالبكتريا في المعدة الأولى في الحيوانات المجترة ، والتي يمكنها لهذا أن تعيش على الحشائش والتبن .

الورق والخشب من السليلوز أساساً . المصادر التجارية القطن ولب الخشب (BDS) .

Cellulose Derivatives

مُشتَقَاتُ السِّلِيلُوز

انظر : Carboxymethyl cellulose .

نابذة؛ فَرَاة بِالطَّرْدِ المَرْكَزِي Centrifuge
مَكْنَة تَوْلَدُ شَدًّا أَقْوَى عِدَّة مَرَاتٍ مِنَ
الجاذبية وذلك بالدوران السريع .
تستخدم في ترويق السوائل بترسيب المواد
الصلبة الثقيلة في دقائق معدودة ، وهي
عملية قد تستغرق عدة أيام تحت
الجاذبية . تستخدم أيضاً في فصل
سائلين مُخْتَلَفِي الكثافة ، مثلاً ، القشدة
من اللبن .

Cephalins

سِفَالِينَات ؛ رَأْسِيَّات

هجاء بديل لكلمة Kephals .

انظر : Kephals .

Ceplapro

سِبْلَپْرُو

غذاء أطفال غني بالبروتين (١٨ -
٢٠ ٪ بروتين) مصنوع على هيئة حبيبات
من دقيق الذرة منزوع الجنين ، وقمح ،
ودقيق فوق الصويا منزوع الدهن ،
ومسحوق اللبن المقشود مع إضافة
كالسيوم وفيتامينات . يُصنَّعُ فِي الِوَلَايَاتِ
المتحدة .

Cereal Coffee

قَهْوَةُ الحُجُوب

تُحضَّرُ مِنْ حُجُوبِ النَبَاتَاتِ الحبية
المحمصَة .

- Cereals** نباتات حَبَّيَّة ؛ حُبُوب ؛ غِلال
 أية حبة أو ثمرة تؤكل من العائلة النجيلية تستخدم كغذاء . تضم القمح ، الأرز ، الشوفان ، الشيلم ، الشعير ، الذرة ، الدخن . تُوفَّر أكبر نَوْعٍ واحدٍ من المواد الغذائية في الشرق الأقصى ، تشكل الحبوب في الغالب ٩٠٪ من الغذاء ، حتى في بريطانيا يوفر الخبز والدقيق ثلث السعرات وفي نفس الوقت ثلث بروتين الغذاء العادي .
- Cetavlon** سَيْتَافُلُون
 اسم تجاري لمنظف ومطهر ، بروميد ستايل ثلاثي مثيل الأمونيوم .
- Cetyl Alcohol** كُحُولٌ سَيْتِيلِيّ
 كحول شمعي ذو سلسلة مستقيمة من ١٦ ذرة كربون ، يوجد في العنبرية (من حوت العنبر) والشموع . يُسَط على هيئة طبقة فيلمية رقيقة (أحادية الجزيء) على سطح ماء الخزانات حيث تقلل من بَخْر الماء (Cohen) .
- Cerebrosides** الشحم المخي
 جزء من المادة البنيوية للمخ والغلاف الميليني للأعصاب . يحتوي على فرينوسين وكيراسين وحمض دهني وسفينجوسين وجالاكتوز . إنها البنية الوحيدة في الجسم التي تحتوي على سكر الجالاكتوز (BDS) .
- CF** عَامِلٌ سَيْتْرُوْفُورَم (اختصار)
 انظر : Citrovorum factor .
- Challah** تَشَلَّهُ
 انظر : Cholla .
- Chalva** حَالَوَة
 انظر : Halva .
- Cerelose** سِرِيلُوز
 الجلوكوز التجاري وبه حوالي ٩٪ ماء (Loes) .
- Chamomile** بَابُونَج
 يمكن أن يكون عشبتين *Anthemis nobilis* و *Matricaria recutita* . يستخدم زيتيه العطري في تنكيه المُسْكِرَات المُعَطَّرَة ؛ يُصنع شاي البابونج بنقع رؤوس الزهور الجافة ، كان يستخدم
- Cervelat** سِيرْفِيلَات
 انظر : Sausage .

كمقو تقليدي ؛ فيما مضى ، استخدمت العشبة الكاملة في صناعة البيرة العشبية (OF) .

Chapati

شَپَاتِي

مُنتج خبز مفلطح شبيه بالفطير مصنوع من دقيق القمح ، أكلها شائع في الهند والباكستان .

الشباتي العيارية تصنع من دقيق قمح مستخلص ٩٥٪ وماء فقط ، أنواع أخرى تُخَمَّر أو قد تصنع من دقيق أبيض أو قد يضاف إليها دهن ولبن وسكر ومسحوق الخبز .

Chappati

شَپَاتِي

انظر : Chapati .

Charcoal

فَحْمٌ نَبَاتِي

انظر : Bone charcoal .

Charqui

شَارْقِي ؛ قَدِيدُ اللَّحْمِ الْبِرَازِيلِي

اللحم المجفف البرازيلي ، أساساً من البقر ولكنه أيضاً من الغنم واللامة والأليكة في بيرو . تُقَطَّع شرائح اللحم بالطول ثم تُضَغَط بعد تمليحها ثم تُجَفَّف في الهواء ؛ الشكل النهائي صفائح رقيقة مفلطحة ، بالأحرى

رقاقية ، ومن هنا تختلف عن شرائح البلتونج الطويلة .

Chartreuse

شَرْتْرُوز

مُسْكِرٌ مُعَطَّر صَنَعَهُ رهبان شارترو ، مستخدمين ، كما قيل ، أكثر من ٢٠٠ مَكُون .

هناك ثلاثة أنواع : الأخضر ٩٦٪ من المسكر القياسي ، الأصفر ٧٤,٥٪ من المسكر القياسي ، والأبيض ٥٢,٥٪ .

Chastek Paralysis

شَلْلُ شَارْتِك

مرض غذائي حاد يصيب الثعالب . سببه احتواء غذائها على ١٠٪ سمك نِّي . إنه يَنْتُج عن نقص فيتامين ب١ بسبب وجود الإنزيم ثياميناز في السمك والذي يقضي على هذا الفيتامين . يُشْفَى بإضافة فيتامين ب١ إلى الغذاء (Hawk) .

Cheddaring

شَدْرَنَة

في صناعة الجبن ، بعد تخثر اللبن ، وتسخين الخثارة ، والتصفية ، تكُدَّس الخثارات على طول قاع الراقود ، ومن ثم في حالة جبن الشدر ، تتجمد على شكل لوح مطاطي من الخثارة . هذه

المرحلة هي الشدرنة . (في حالة جبن الشيشاير لا يُسمح بترسبها بكثافة عالية ويكون نسيجها أكثر تفتتاً) (Davis) .

Cheese

جُبْن

يُحضّر من الحُثارة المترسبة من اللبن بالرنين (المنفحة) أو حمض اللاكتيك . الأجبان غير الحلوم أو القشدية تُملح بتركها تنضج مع الملح ، تحت ظروف متنوعة تعطي النكهة المميزة لكل نوع من أنواع الجبن .

التحليل (جبن جامد) : بروتين ٢٥٪ ، دهن ٣١٪ ؛ ٣٨٧ كيلوكالوري (١,٦٢ ميغاجول) ؛ كالسيوم ٧٠٠ مجم ، حديد ١ مجم ؛ فيتامين ا ٤٢٠ ميكروجرام ، ب_١ ٠,٠١ مجم ، ب_٢ ٠,٤٥ مجم ، حمض نيكوتينك ٠,١ مجم - لكل ١٠٠ جرام . معظم لاكتوز اللبن يضيع مع المُصالة (الشرش) .

قانوناً يجب ألا يقل محتواه من الدهن عن ٤٠٪ على أساس الوزن الجاف وأن يكون الدهن دهناً لبنياً (Davis و FAO) .

Cheese, Blue

جُبْنُ أَرْزَق

جبن يحوي نمواً داخلياً للفطر *Penicillium roqueforti* ، مثل البلويفيني والسيتلتون والروكفور (Tanner) .

Cheese, Cottage, Pot, Dutch or

جُبْنُ حَلُوم ؛ جُبْنُ القِدْر ؛ Schmierkase
جُبْنُ هُولَنْدِيّ أو جُبْنُ شِمِيرْكَاس
جبن أبيض طري غير مُملح مصنوع من لبن مُبَسْتَر مَقْشُود (أو مسحوق اللبن) بحمض اللاكتيك كمبدئ (بالإضافة المنفحة أو بدونها) مع التسخين ، والغسيل ، والتصفية (قد يضاف الملح) . يحوي أكثر من ٨٠٪ ماء .
جبن المزرعة كما هو موضح بعاليه لكن مع ضغط الحُثارة .

جبن الخباز أو الجبن الطوقي
مثل الجبن الحلوم ولكنه لا يُغسل بل يصفى في أكياس ومن ثم يعطي ملمساً محبباً ويحوي ماءً وحمضاً أكثر من الجبن الحلوم .

Cheese, Processed

جُبْنُ مُعَامَل

يتجاوز الجبن الطبيعي ذروة نكهته بسرعة وتوقف المعاملة فساده مؤقتاً . الجبن

المعامل هو جُبْن قرصي ، مائع ، مُبَسْتَر ، مُضَاف إليه مُنكّهات (فلفل حلو ، كراوية ، .. إلخ .) ، بالإضافة إلى مُسْتَحْلِبَات ، ثم يعاد تغليفه .
تمائل قيمته الغذائية الجبن الأصلي .

Cheese, Whey جُبْنُ المُصَالَة
مصنوع من المُصَالَة (الشرش) بواسطة التخرش الحراري للبروتينات (لاكتالبيومين ولاكتوجلوبولين) .

Cheilosis الشَّفَف ؛ داء تشقق الشفتين
انظر : Ariboflavinosis .

Chemical Caponization خَصِيّ كِيمِيائيّ
انظر : Capon .

Chemical Ice ثَلْج كِيمِيائيّ
ثلج يحوي كيماويات تستخدم كمواد حافظة ؛ مثل ، محلول مضادات حيوية أو كيماويات مُجمّدة أخرى وتستخدم في حفظ الأسماك .

Chemical Score حِسَاب كِيمِيائيّ
طريقة كيميائية تُحدد القيمة الغذائية للبروتينات اقترحها بلوك ومتشيل

(١٩٤٦ م) . الحمض الأميني المُحدّد في البروتين تحت البحث يعبر عنه بالنسبة المئوية لنفس الحمض الأميني الموجود في البيض (مأخوذاً كميّار) .
الحساب الكيمياءّي يساوي عددياً القيمة البيولوجية .

تعديل حدث مؤخراً هو الحساب البروتيني ، فيه يستخدم خليط عياري مرجعي من أحماض أمينية بدلا من بروتين البيض (AEB) .

Chemotherapy عِلَاج كِيمِيائيّ
علاج المرض بكيماويات لها تأثير سام على الكائنات الحية الدقيقة .

Cherry كَرَز
ثمرة نوع *Prunus* . بروتين ١٪ ، دهن ٠,٤٪ ؛ ٥٤ كيلوكالوري (٢٣,٠ ميغاجول) ؛ حديد ٠,٤ مجم ؛ فيتامين ا ١٧٠ ميكروجرام ، ب ١,٠٥ مجم ، ب ٢,٠٥ مجم ، حمض نيكوتينك ٤,٠ مجم ، فيتامين ج ٧ مجم - لكل ١٠٠ جرام (FAO) .

Cherry, West Indian مَلْبِيجِيَة
ثمرة شجرة كثيفة موجودة أصلاً في

المناطق الاستوائية وشبه الاستوائية في أمريكا *Malpighia puniceifolia*. أغنى مصدر معروف لفيتامين ج؛ يحوي الجزء الذي يؤكل من الثمر ١٠٠٠ مجم فيتامين ج لكل ١٠٠ جرام عندما تكون ناضجة، بينما تحوي الثمرة الخضراء ٣٠٠٠ مجم.

معروف أيضاً باسم كرز بربادوس *Barbados cherry* وأسيرولا *Acerola* (أسبانية) وكرز أنتيلس (FAO).

Chervil مَقْدُونِسْ أَفْرَنْجِيّ؛ شَرِيفِيل
عشبة *Anthriscus cerefolium*؛ يستخدم في حالته الخضراء الطازجة لتنكيه السلطة والحساء أو كتابل.

Chest Sweetbread بَنْكِرِيَّاس صَدْرِيّ؛
حَلْوَى الصَّدْر
انظر: Pancreas.

Chestnut, Water قَسْطَلُ المَاءِ؛ كَمَاءُ المَاءِ
Trapa natans يعرف أيضاً بالكلتروب (الْحَسَك) وجوزة سنجهارا، تؤكل بذوره نَيْئَةً أو مشوية.

التركيب لكل ١٠٠ جرام: ٣ جم بروتين، ١٥ جم كربوهيدرات؛ ٧٥

كيلوكالوري (٣٢،٠ مجاجول)؛
٨،٠ مجم حديد؛ ٥،٠٥ مجم ب،
٦،٠ مجم حمض نيكوتينيك، ١٦ مجم
فيتامين ج.

القسطل المائي الصيني هو درنة البردي *Eleocharis tuberosa* يستورد مُعَلَّباً من هونج كونج (OF و Platt).

Chewing Gum عِلْكَةٌ؛ صَمَّغٌ لَادِن
انظر: Gum, chewing.

Chick Anti-pellagra Factor عَامِلٌ مُضَادُّ
بِالْأَجْرَا الكَتْكُوتُ
اسم قديم توقف استخدامه لحمض
الپانتوثنيك.

Chicken دَجَاجَةٌ؛ فُرُوجٌ
بروتين ٣،١٢٪، دهن ٧،٧٪؛
كالسيوم ٧ مجم، حديد ٩،٠ مجم؛
١٢٢ كيلوكالوري (٥،٠ مجاجول)؛
فيتامين ا ٧٥ ميكروجرام، ب،
٠،٠٦ مجم، ب، ١،٠ مجم، حمض
نيكوتينيك ٩،٤ مجم - لكل ١٠٠ جرام
(FAO).

Chicle تَشْكِلِيَّةٌ
أساس أنواع العلكة، اللبن النباتي

المتبخر جزئياً لشجرة السبوتة دائمة الخضرة *Achras sapota* ؛ يحوي صمغ جَاوة (ذا الخواص المطاطية ، ويتكون من بلمرات الأيزوبرين) وراتنجات (ثلاثية التريينات وستيرولات) مع كربوهيدرات وشموع وتانينات (مواد دابغة) .

تُعطي نفس الشجرة برقوق السبوتة .

Chicory شيكورية ؛ هندباء برية ؛ سريس

Cichorium intybus . تؤكل الأوراق كسلطة ، والجذور تُجفّف ثم تُكرمل جزئياً وتُضاف غالباً إلى البن كمادة مخفّفة ليكون المنتج رخيصاً .

تنمى الأوراق في الظلام منعاً لظهور النكهة المرّة . لذا فهي ذات لون باهت جداً . تسمى أيضاً *Succory* وفي بلجيكا *Witloof* . يُسميها الفرنسيون *Endive* *Belge* أي الهندباء البلجيكية ، ويسمون *Endive* شيكورية *Chicorée* ؛ في الولايات المتحدة تسمى الشيكورية *Endive* .

تحليل الورقة والساق : ماء ٩٦٪ ، بروتين ٠,٨٪ ، دهن آثار ، كربوهيدرات ١,٥٪ (بعضها إنولين) ؛

حديد ٠,٧ مجم - لكل ١٠٠ جرام .

Chili Sauce صلصة شيلي ؛ صلصة الشطة صلصة مصنوعة من الطماطم مع توابل ، بصل ، ثوم ، سكر ، خل وملح ، تشبه كتشاب الطماطم ولكنها تحوي فلفلًا حريفًا وبصلًا وثومًا أكثر .

Chilli فلفل حار ؛ فلفل حريف ؛ شطة
انظر : Pepper .

Chillproofing تصميّد للبرودة

اصطلاح يستخدم في شأن البيرة ؛ معالجة لمنع المظهر الغائم عندما تُبرّد البيرة . صوامد التبريد تضم حمض التانيك ليرسب البروتينات ، ومواد مثل البنتونيت لتمتصها وإنزيمات مُحلّلة للبروتينات لتُحلّمها (Matz) .

Chimche شيمش

طبق كوري أساسي (بالإضافة إلى السمك والأرز) يتكون من كربن مخمّر مع الثوم والفلفل الأحمر والفلفل الحلو . يحتوي على فيتامين ج ١٢٦ مجم لكل ١٠٠ جرام ، مما أدى إلى افتراض أن الكوريين هم أكثر من يتناول فيتامين ج .

Chinese Eggs

بَيْضٌ صِينِيّ

معروف باسم بيدان Pidan وهويدان Houeidan ودسودان Dsaoudan طبقاً للتغيرات في طريقة الإعداد. يُعد بتغطية بيض البط الطازج بخليط من الصودا الكاوية ورماد قش محروق وملح وجير مُطْفَأ، ثم خزنه لعدة شهور. يتجمد البياض والملح ويفقد كل منهما لونه مع تحلل جزئي في البروتين والفوسفوليبيدات (Tanner).

Chinese Resturant Disease Syndrome

أَعْرَاضُ مَرَضِ الْمَطْعَمِ الصِّينِيِّ

صداع، عرق، غثيان، وهن، عطش، احمرار الوجه، آلام في الجسم، إدماع - تظهر هذه الأعراض عندما يؤكل الطعام الصيني الغني بجلوتامات أحادي الصوديوم. قد تظهر الأعراض المعتدلة عند تناول ٢٥ مجم / كجم من وزن الجسم على معدة خالية تتلاحق الأعراض بعد ٢٥ - ٣٥ دقيقة من تناوله وتنتهي بعد عدة ساعات.

Chitin

كَيْتِين

الأساس العضوي للأجزاء الصلبة في الحشرات والقشريات وموجود أيضاً

بكميات صغيرة في عيش الغراب. يشبه في تركيبه السليلوز ولكنه يحوي جلوكونز أمين بدلاً من جلوكونز، لا يذوب ولا ينهضم (DP).

Chitterlings

نَقَانِقُ؛ سُجُق

أمعاء الثور أو العجل أو الخنزير.

Chive

نَوْمٌ مُعَمَّر

Allium schoenoprasum؛ نبات يزرع من أجل بصلته وأوراقه الطويلة الرفيعة، وكلاهما ذو نكهة بصلية غير حارة، ويستخدم في السلطة والحساء والأومليت (عجة البيض).

Chlorella

كُلُورِيَّالاً

انظر: Algae.

Chlorine

كُلُور

عنصر يوجد في الأنسجة البيولوجية (الحيوية) على شكل أيون الكلوريد. يحوي الجسم حوالي ١٠٠ جرام من الكلوريد ويحوي الغذاء العادي ٦ - ٧ جم، أساساً على هيئة كلوريد صوديوم.

يستخدم الكلور الحُر كعامل تعقيم؛ مثلاً، في ماء الشرب.

Chlorine Dioxide ثاني أكسيد الكلور
مُحَسَّنٌ خُبْزِي .
انظر : Aging .

Chlorocruorin كُلوْرُوْكروِرِين
البروتين الحاوي للنحاس الذي يحمل
الأكسجين في مجرى دم الديدان
الحلقية . مشابه للهيموجلوبين في
الثدييات .

Chlorophyll كُلوْرُوْفِيلٌ ؛ يَخْضُرُ
مادة تُلَوِّنُ جميع النباتات باللون
الأخضر ، وبمعاونتها تُصنَعُ النباتات
موادها الغذائية من أملاح بسيطة وثاني
أكسيد الكربون وبطاقة تستخلصها من
ضوء الشمس ؛ أي التخليق الضوئي .
هذا هو الفارق الحقيقي بين النباتات
والحيوانات ، فالأخيرة لا بد وأن تُمدَّ
بأغذية معقدة جاهزة . البكتريا تقع على
الحد الفاصل بين المملكة النباتية
والمملكة الحيوانية . الكلوروفيل خليط
من كلوروفيل ألفا وكلوروفيل بيتا
وصبغين آخرين ، الزانثوفيل (اليَصْفُور)
والكاروتين (الجَزْرِين) .

Chlorophyllase كُلوْرُوْفِيلَاز
إنزيم موجود في جميع النباتات الخضراء

يُحْلَمِيُّ الكلوروفيل إلى فَيْتُول
وكلوروفيليد . عكسي المفعول ويُحَفَّزُ
تخليق الكلوروفيل .

Chlorophyllide كُلوْرُوْفِيلِيد
اللون الأخضر الذي يوجد في الماء بعد
طبخ خضراوات معينة . يتحول
الكلوروفيل الذوّاب في الدهن إلى
كلوروفيليد ذوّاب في الماء بإزالة سلسلة
الفَيْتِيلِ الجانبية بقَلْوِي أو إنزيم .
(Griswold) .

Chlortetracycline كُلوْرِتْرَاسِيْكَلِين
انظر : Tetracyclines .

Chocolate شُوكُولَاتَة
تُكرَّرُ أُسْتَان الكاكاو (انظر : Cocoa) ،
ثم تُخلط بالسكر وزبدة الكاكاو
واللّسِيثِين ، وجوامد اللبن في حالة
الشوكولاته باللبن .

التحليل (عادية غير محلاة) :
بروتين ٥ ٪ ، دهن ٥٠ ٪ ؛ ٥١٧
كيلوكالوري (٢,٢ ميغاجول) ؛
كالسيوم ٩٨ مجم ، حديد ٤,٤ مجم ؛
فيتامين ا ٢٠ ميكروجرام ، ب_١
٠,٠٧ مجم ، ب_٢ ٠,٢٤ مجم ،
حمض نيكوتينك ١,١ مجم - لكل
١٠٠ جرام (FAO) .

- Cholagogue** كُولَاغُوجُج
مادة تُزِيد من تدفق الصفراء من المرارة إلى الاثنى عشر (Clark) .
- Cholecalciferol** كُولِيكَالْسِيْفِرُول
انظر : Vitamin D .
- Cholecystokinin** كُولِيْسِيْسْتُوكِينِين
هُرْمُون يُفِرِزُه الغشاء المخاطي للاثني عشر والمعى الصائم ويحمله الدم إلى المرارة التي عند ذلك تتنبه للانقباض وإفراز الصفراء (BDS) .
- Cholelithiasis** التَّخَصِّي الصَّفْرَاوِيّ
الحصى المراري ، انظر : Gallstones .
- Choleretics** مُدِرِّرَاتُ الصَّفْرَاءِ
مواد تنبه إفراز الصفراء ، مثل ، أملاح المرارة ذاتها التي تُؤخَذ عن طريق الفم أو حمض الكوليك بالحقن الوريدي (BDS) .
- Cholesterol** كُولِسْتِرُول
انظر : Sterols .
- Choline** كُولِين
عامل غذائي أساسي ، هيدروكسيد ثلاثي ميثيل هيدروكسي إيثيل الأمونيوم ، يصنف
- عادة كفيتامين ، رغم أن الكميات المتضمنة بعيدة كل البعد عن أن تكون حقاًزة . يعمل كمصدر لمجموعات المثل وفي نقل الدهن ؛ نقصه يسبب الارتشاح الدهني الكبدي ؛ جزء من بنية فوسفوليبيدات الأنسجة الحيوانية والنباتية . لم يحدث نقص غذائي نوعي فيه ؛ الاحتياجات اليومية لم تُثَبَّت بعد ولكن المُتناول اليومي ٠,٢٥ - ٠,٥ جم .
انظر أيضاً : Acetylcholine . (Sebrell) .
- Choline Esterase** كُولِينِ إِسْتِرَاز
إنزيم يحلِّم الكولين الأستيلي (الذي ينطلق من النهايات العصبية لتنبه العضلة) حتى يمكن للعضلة أن تشفى وتصبح مستعدة للمنبه التالي .
عدد من المواد ، مضادات الكولين إسترازات ، التي تُثَبِّط الإنزيم تُشَلِّ العضلة . من أمثلة ذلك غازات الحرب المختصة بالمجموعة العصبية ، وبعض المبيدات الحشرية ، والإسرين والذي يستخدم إكلينيكيّاً في حالات زيادة الكولين إستراز (مرض الوهن العضلي) (BDS) .

Cholla

كُولَا

رغيف أبيض مصنوع بشكل مجدول من قطعتين من العجين إحداهما كبيرة والأخرى صغيرة مجدولتين معاً. العجين مصنوع من دقيق أبيض مُزود بالبيض وقليل من الزعفران، ثم يُزَيَّن الرغيف بحوصلات الطيور أو بذور الخشخاش.

ذُكِرَ في التوراة ثم تحول إلى أرغفة؛ يستخدم للتبرك به في أيام سبت اليهود واحتفالاتهم.

Chondroitin

كُونْدُرُوَيْتِين

عديد سكاكر يحوي جالاكتوز أمين وحمض جلوكوپورونيك. يوجد إستر حمض الكبريتيك، كبريتات الكوندرويتين، في الغضروف والنسيج بين الخلوي العضوي للعظام. يصنف تحت عديدات السكاكر المخاطية (DP).

Chondrus crispus

الطُّحْلُب الأيرلندي

انظر: Carageenan.

Chorleywood Bread Process

طَرِيقَةُ خُبْزِ

كُورْلِيُوود

طريقة لإعداد عجينة لصناعة الخبز فيها

يُخَضَع العجين لعجن ميكانيكي مكثف (٥ وات / ساعة أو ٤,٥ قدرة حصانية في الدقيقة لكل رطل)، لدرجة أنه، بمعاونة عوامل التأكسد، يستغنى عن عملية تخمير كتلة العجين. إنها عملية عجن سريعة جداً وتوفر ٥,١ - ٢ ساعة.

التسمية عن الجمعية البريطانية لبحوث صناعات الخبز في كورليوود. تسمح هذه العملية باستخدام جزء أكبر (٢٠ - ٢٥٪ إحلال) من السدقيق الضعيف، وتعطي خبزاً أكثر طراوة ونعومة يُصييه الزهْن ببطء.

Choux Pastry

مُعْجَنَات الشُّو؛ فَطَائِرِ الشُّو مُعْجَنَات خفيفة رقيقة مثل تلك التي تُستخدم في حلوى الإصبعية (الإكلير) وأنواع الكعك المحلاة المغطاة بالقشدة. يُطبخ العجين جزئياً في الكفّت، ثم يُخبز.

الاسم شو هو المسمى الفرنسي للكرنب - وهو الشكل المميز لهذا النوع من الفطائر المنتفخة المغطاة بالقشدة.

Chowder

شَاوْدَر

اسم أمريكي لحساء طعام بحري؛ يصنع عادة من المحار أو الجمبري.

Chromatography كُروماتوجرافية ؛

التحليل اللوني

طريقة لفصل المواد عن طريق درجات امتصاصها المختلفة أو تجزئتها في حالة ساكنة . وأسهل طريقة يمكن ملاحظتها هي عندما يسكب خليط من الصبغات النباتية داخل عمود من الطباشير حيث يمكن رؤية الصبغات المختلفة وهي تنفصل (كروماتوجرافية عمودية) .

الكروماتوجرافية الورقية هي تطبيق لهذه العملية على شرائح من ورق الترشيح ، حيث يمكن فحص كميات ضئيلة .

كروماتوجرافية التبادل الأيوني الراتنجي تستخدم في فصل مواد مثل الأحماض الأمينية حسب مجموعاتها الحمضية والقاعدية .

كروماتوجرافية الغاز-سائل هي أحدث تطور حيث تُبخر المادة بطول عمود من سائل مستمر على جامد خامد .

Chromoproteins كُروموبروتينات

بروتينات مقترنة بمجموعة إضافية تحوي فلزاً ، مثلاً تحوي هيموجلوبينات

الفقاريات حديداً ، أما هيموسيانينات اللافقاريات فتحوي نحاساً ، ويحوي الكلورفيل مغنسيوم (Hawk) .

Chyle كَيْلُوس

لِمْف غني بالدهن .
انظر : Lymph .

Chylomicrons كَيْلوميكرونات

قطيرات من دهن غير مُتَحَلِّمِي في اللِّمْف أو مجرى الدم .
انظر : Lymph .

Chymase كَيْمَاز

اسم بديل للرين (المنفحة) .

Chyme كَيْمُوس

كتلة من الطعام منهضمة جزئياً كما هي موجودة في المعدة (BDS) .

Chymosin كَيْمُوسِين

اسم توقف استخدامه للرين (المنفحة) ، الكَيْمَاز أيضاً .

Chymotrypsin كَيْمُوتْرِپْسِين

إنزيم العصارة البنكرياسية المحلل للبروتين ؛ يهاجم أجزاء من جزي البروتين تختلف عن تلك التي يهاجمها

البيسين والتريپسين . يُفرز على هيئة البشِير الخامل ، الكيموتريپسينوجين (مولد الكيموتريپسين) ، وينشطه التريپسين (WHSS) .

Cibophobia

كُرْهُ الطَّعَام

حالة كُرْهُ الطعام .

Cider, Cyder

سِيدْر

مشروب كحولي يصنع بتخمير عصير التفاح ، يحوي ٥ - ٦٪ كحول (حجماً) و٧،٠ - ٢٪ سكر .

في الولايات المتحدة ، تُطلق كلمة سيدر أو سيدر طازج على عصير التفاح الطازج (غير المخمر) ، أما المادة المُخْمَرَة فيقال لها السيدر المُسَكَّر أو المُخْمَر .

Cieddu

سِيدُو

انظر : Milks, fermented .

Ciguatera

سِيْجُوَاتِيْرَا

تسمم من تناول سمك يقتات من منطقة الشعاب المرجانية في البحر الكاريبي والمحيطين الهندي والباسفيكي . أنواع هذا السمك تؤكل عادة ويبدو أنها استخلصت هذه السموم ،

السيجواتوكسينات ، من غذائها . أُخْبِرَتْ به قصص ملاحي القرن السادس عشر .

Cinnamon

قِرْفَة

لحاء عدة أنواع من الجنس *Cinnamomum* ؛ إنها تفلقات الفروع مُقَدَّدَةٌ ومُجَفَّفَةٌ . أثناء التجفيف ينكمش اللحاء ويلتف على شكل اسطوانة أو «مكوك» .

القرفة السيلاني أو الحقيقية أو الدارصيني *Cinnamomum zeylanicum* تختلف عن الأنواع الأخرى ويحتوي الزيت في الغالب على ألدهيد السناميك مع بعض من الإيوجينول . تحتوي القرفة السايجونية أيضاً على سنيول ، القرفة الصيني لا تحتوي على إيوجينول . تستخدم كمُنَكِّه في منتجات اللحوم ، ومنتجات المخابز والحلويات (Jacobs و Merory) .

Cissa

وَحَم

رغبة غير طبيعية للأطعمة . كلماتها البديلة *cittosis* ، *allotriophagy* و *pica* .

Cis-trans Isomerism

أَيْسُومِرِيَّة سِيْس - تِرَانْس
مركبات لها نفس الصَّيغ الجُزَيْئِيَّة

والبيئية وممكنها أن توجد على شكلين هندسيين ، تعطي أيسومرية سيس - ترانس . عندما تقترن مجموعتان كيميائيتان في جزيء على نفس الجانب فإن الشكل يكون سيس أما إذا تضادا فيكون الشكل ترانس . لها خواص فيزيقية وكيميائية مختلفة (Cohen) .

Citral

سِترال

مُكوّن هام في عديد من الزيوت العطرية ، وبخاصة الليمون . يوجد على شكل ألفا وبيتا (سيس - وترانس - أيسومر) ، كـ ١٠١يد ١٠١ . تُستخدم كمادة بادئة في تخليق الإيونون (عطر اصطناعي له رائحة البنفسج) ، مرحلة في تخليق الريتينول (Brav) .

Citratd Blood

دَمٌ مُسْتَرَت

انظر : Blood, citrated .

Citric Acid

حِمَضُ السِّتْرِيك ؛ حِمَضُ اللِّيْمُونِيك

حمض ثلاثي القاعدة ، كـ ١٠١يد ١٠١ . يُوجد بكثرة في الطبيعة في الفواكه ، وبخاصة الموالح . أَيْضَةً عادية في الجسم ، لذا عندما يستهلك فإنه يتأَيِّض كلية .

يستخدم بكثرة كمنكّه في المشروبات والحلويات . يُنتج تجارياً بوساطة الفطريات أو يستخلص من الليمون (Cohen) .

دَوْرَةُ حِمَضِ السِّتْرِيك Citric Acid Cycle

مرحلة التأكسد في أَيْضِ المواد الغذائية . تنحل الكربوهيدرات والدهون إلى أسيتات [أسيتات نشطة أو كوانزيم ا (إنزيم مساعد ا) الأستيلي] والخطوة الأولى في هذه الدورة هي اتحاد الأستيل مع الأكرالوأسيتات لتكوين السترات . وتمر هذه الدورة عبر سلسلة من التفاعلات فيها تنطلق طاقة ويُنتج ثاني أكسيد الكربون والماء ؛ الناتج النهائي أكرالوأسيتات .

نظراً لأن كثيراً من الأحماض الأمينية قد تتحول إلى مواد تتوقف على هذا المسار ، فإن دورة حمض الستريك هي المسار الأيضي العام لأنواع المواد الغذائية الثلاث جميعها . تعرف أيضاً بدورة كريب (WHSS) .

Citrin

سِترين

خليط من اثنين من الفلافانونات يوجدان في لب الموالح ، اسمهما هسپريدين

وإريودكتين (هسپريدين منزوع الميثيل) .
انظر أيضاً : Vitamin P .

Citron

تُرُنْج ؛ أترُج

أول ثمرة موالح عرفها الأوريون ؛ *Citrus medica* . حساس جداً للبرد ولا ينمو إلا في المناطق الدافئة . قشرة سميكة جداً ، لب جامد ، حلو خلو من الأحماض ؛ ليس له عصير من الناحية العملية ؛ يُستخدم في تجهيز القشور المسكرة (Brav) .

Citronin

سِترُونِين

جلايكوسيد فلافانون يستخلص من قشرة ليمون الپوندروزا غير الناضج ؛ مثوكسي ثنائي هيدروكسي رامونجولوكوسيد .

Citrovorum Factor

عَامِلِ سِترُوفُورَم

اسم يطلق على عامل نمو للكائن *Leuconostoc citrovorum* . معروف الآن أنه حمض رباعي هيدروفورميل ترويل الجلوتاميك ، الذي يُعتقد أنه الشكل النشط من الفيتامين ، حمض الفوليك .

Citroxanthin

سِترُورَانْثِين

يعرف أيضاً باسم ميوتاكروم . صبغ أصفر جزراني في قشر البرتقال له فعالية فيتامين ا .

Citroze

سِترُوز

اسم تجاري (J. Lyons Ltd.) لمشروب جلوكوزي مُنكّه بالليمون .

Citrulline

سِترُولِين

حمض أميني يتكون كمركب وسيط في أيض اليوريا بالجسم . ليست له أهمية غذائية ، إذ لا يوجد ضمن بروتينات الأغذية .

Citrus

مَوَالِح

جنس يضم *C. limonum* (ليمون) ، *C. aurantifolia* (ليم) ، *C. aurantium* (نارنج) ، *C. sinensis* (برتقال) ، *C. medica* (أترُج) ، *C. nobilis* (يوسفي) ، *C. maxima* (جريب فروت) ، *C. bergamia* (البرجموت) ، *C. grandis* (ليمون هندي) (Brav) .

Clarification

تَرْوِيق

عملية ترويق سائل ما من الجسيمات العالقة به ؛ قد تجري هذه العملية بالترشيح أو بالنبد أو بإضافة إنزيمات مُعَيَّنة (مُحلَّلة للبروتين أو مُحلَّلة للپكتين) أو بإضافة عوامل مُلَبَّدة .

انظر : Isinglass .

Clarifixation مُجَانَسَة
طريقة لتجنيس اللبن فيها تُفصل
القشدة ، وتجانس ثم يعاد خلطها باللبن
في مكنة واحدة - المُجَانَسَة .

Clarke Degrees دَرَجَاتُ كَلَارُك
انظر : Water hardness .

Clostridia كَلُوسْتَرِيدِيَا
جنس من البكتريا من فصيلة
Bacillaceae ؛ مُكُونَات الجراثيم .
الكلوستريديوم بوتولينم *Clostridium*
botulinum هو أعظم الكائنات المُسببة
لتسمم الأطعمة مقاومة للحرارة ؛ اتفق
بصفة عامة على أن القضاء عليها هو
المعيار الأدنى لمعالجة الأغذية المُعلَّبة
ذات الحمضية المنخفضة وذات
الحمضية المتوسطة ، رغم أن أنواعاً
أخرى من الكلوستريديا أكثر مقاومةً
للحرارة (Baum) .

Clotting of Blood تَجَلُّطُ الدَّم
انظر : Coagulation of blood .

Cloudberry قَرَبْرُ السَّحَاب
Rumus chamaemorus . ثمرة لبية ذهبية
تنمو في المناطق الشمالية ؛ تستخدم

بنفس الطريقة التي يستخدم بها العُليق .
غني جداً بحمض البنزويك الطبيعي
وتعيش الثمرة الطرية لفترات طويلة
(OF) .

Clove قَرْنُفَل
البراعم الزهرية المجففة لنبات
Caryophyllus aromaticus ؛ أم القرنفل
هي الثمرة الناضجة ، ولكنها أقل في
النكهة . تحوي ١٠٪ زيتاً ثابتاً وزيتاً
طياراً أغلبه إيوجينول ، مع كميات
صغيرة من الكريوفلين والقانيلين ومواد
أخرى . يُستخدم كمنكّه في منتجات
اللحوم وبضائع المخابز (Jacobs
و Merory) .

CMC سِيلِيلُوز كَرَبُوكْسِي مِثْلِي (اختصار)
COA كُوَانزِيم أ ؛ إنزيم مُسَاعِد (اختصار)
انظر : Coenzyme A .

Coacervation انْعِقَاد
التجمع الحراري الانعكاسي
للأميلوبكتين ، افترض كأحد تفسيرات
تَفَه مَذاق الخبز (KJ) .

Coagulase كُوَأجِيُولَاز
اسم أُطلق على إنزيم قيل إنه موجود في

اللبن وأنه سبب قدرة اللبن على تخثير
محلول الفيبرينوجين (Davis & Mac) .

Coagulation

تَجَلُّط

عملية تصبح فيها البروتينات غير ذوّابة ؛
بسبب الحرارة ، الأحماض القوية ،
القَلُويات ، المعادن وكيمائيات أخرى
متنوعة .

التفسخ : هو تمزق الروابط

الهيدروجينية في وبين سلاسل بيتيد
البروتين . إذا بلغت العملية حالة متقدمة
فلا عودة فيها فهناك أقصى بسط وتراكم
في السلاسل الجانبية ، وتبلغ متراكمات
البروتين حجماً يجعلها تترسب ، أي
تتجلط .

يحدث التجلط ، مثلاً ، عندما
تُطَبِّخ بيضة أو يُخَبَز عجين الدقيق .

Coagulation, Blood

تَجَلُّط الدَّم

المرحلة الأخيرة هي ترسب لبيفات
الفيبرين (اللِّيفين) غير الذوّاب من
بروتين البلازما الذوّاب ، الفيبرينوجين
(مُوَلَّد اللِّيفين) . ميكانيكية هذه العملية
كما يلي : يتحول پروثرومبين البلازما
بفعل الثرومبوسلاستين (الذي ينطلق من
صفائح الدم والأنسجة المصابة) إلى

ثرومبين ، في وجود الكالسيوم . يتفاعل
حينئذ الثرومبين مع الفيبرينوجين ليُكوِّن
الجلطة الفيبرينية .

ومن ثم ، فإن إضافة الأكسالات أو
السترات ، اللذين يتحدان مع
الكالسيوم ، سوف تمنع التجلط ، بنفس
فعالية الهيبارين والهيرودين والبكومارين
التي تتداخل مع البروثرومبين (BDS) .

Cobalamin

كُوَبَالَامِين

فيتامين ب₁₂ .

Cobalt

كُوَبَلْت

عنصر فلزي يُعتقد أنه ذو أهمية غذائية
بكميات ضئيلة رغم أنه لم يلاحظ على
الإطلاق نقص طفيف في الكوبلت في
الإنسان . إنه جزء من جزيء فيتامين
ب₁₂ ، ولكن لم تُعرف له وظيفة
أخرى .

الكوبلت ليس أساسياً للنباتات ،
ولكن مرض « هزال الماشية » يرجع إلى
نقص الكوبلت . إنه عامل نمو بالنسبة
للكتاكيت والديوك الرومية والخنازير
والفئران ، رغم أن الجرعات الكبيرة منه
سامة (Gil و Hawk) .

- Coca Leaves** أَوْزَأُ الكُوَا
 من النبات الجنوب أمريكي - *Erythroxy-lon coca* ؛ تحتوي على كوكايين ، ويمضغه أهالي بيرو كَمُنْبَه (Clark) .
- Coccarboxylase** كُوَكْرُبُوَكْسِيَلَاز
 كوانزيم يساعد إنزيم الكربوكسيلاز في التخلص من ثاني أكسيد الكربون من مركبات متنوعة ، أي نزع الكربوكسيل . الكوكروبوكسيلاز هو ثاني فوسفات فيتامين ب₁ ، يُعرف أيضاً باسم بيروفوسفات الثيامين أو ثاني فوسفوثيامين . في حالة نقص فيتامين ب₁ ، يعجز الجسم عن أكسدة حمض البيروفيك ، مرحلة وسط في أيض الكربوهيدرات ، الذي يتراكم تبعاً لذلك في الدم (BDS) .
- Cochineal** كُوَتْسِينِيَل
 صَبْغ أحمر يُحصل عليه من أنثى حشرة القرمزية (الكونشيليا) *Coccus cacti* التي توجد في المكسيك وأمريكا الوسطى وجزر الهند الغربية ؛ تعطي ٧٠,٠٠٠ حشرة رطلاً من الصبغ . مسموح به قانوناً في الطعام في معظم البلاد . شحيح الذوبان
- في الماء والكحول ولكن ليس في الإثير (Jacobs) .
- Cock-a-leekie** كُوَكَالِيَكِي ؛ حِسَاءُ الدَّجَاجِ بِالْكِرَاتِ
 حساء اسكتلندي مصنوع من الكراث والدجاج .
- Cocoa** كَاكَاو
 مصنع من بذور الكاكاو *Theobroma cacao* . تُترك البذور لتتخمر قبل تحميصها ؛ إنها تتشقق بعد ذلك ثم تزال القشرة . يتكون الباقي من الأسنان التي تعطي الكاكاو عندما تطحن : ٥٤٪ دهن ، ١١٪ بروتين ، ٩٪ كربوهيدرات ، ٢٪ ماء ، بالإضافة إلى قلويدات ، ألياف ، تانينات ، أحماض عضوية (Merory) .
- Cocoa, Dutch** كَاكَاو هُوَلَنْدِي
 كاكاو معامل بمحلول مخفف من قَلْوِي (كربونات أو بيكربونات) لتحسين لونه ونكهته وذوبانيته . تعرف العملية بـ « الدتشيّة » .
- Cocolait** كُوَكُولِيَه ؛ لَبْنُ جَوْزِ الهِنْدِ
 ضرب من لبن جوز الهند مصنوع بعصر

جوز الهند تحت ضغط عالٍ ومجانسة
مستحلب الماء والزيت بالإضافة إلى ماء
جوز الهند (لبن جوز الهند) المتحصل
عليه . يعبأ في زجاجات ويستخدم (على
سبيل المثال في الفليبين) بدلا من لبن
البقر .

Coconut

جَوْزُ الهِنْدِ

النخل الاستوائي ، *Cocos nucifera* .
الجوزة المجففة هي اللب ، الذي يحوي
٦٠ - ٦٥٪ زيت جوز الهند . تُستخدم
فضالة استخراج الزيت كغذاء
حيواني . الجوزة المجففة غير الناضجة
تحوي سائلاً مائياً يعرف بلبن جوز
الهند - يُمتص تدريجياً بنضوج الجوزة .
تركيب اللبن من الجوزة الناضجة :
٤ ، ١٪ جوامد ، ٢ ، ٠٪ بروتين ، ٣٪
كربوهيدرات (أغلبها سكروز) .

تركيب اللب لكل ١٠٠ جرام :
٤٨ - ٨٠ جرام جوامد ، ٤ جرام
بروتين ، ٣٥ جم دهن ، ١١ جم
كربوهيدرات ، ٤ جم ألياف ؛ ٣٧٥
كيلوكالوري (١,٥٧ ميغاجول) ؛
٢ مجم حديد ؛ آثار من فيتامينات
ب_١ ، ب_٢ ، حمض النيكوتينك (OF)
و Platt) .

كوكويام جديد ؛ لُوفٌ أَصْفَرُ
Cocoyam, New
اسم غرب أفريقي لِلُوفِ الأصفر
Tannia .

كوكويام قديم ؛ قُلُقَاسُ
Cocoyam, Old
اسم غرب أفريقي للقلقاس .

سَأَقِي تَحْتِ دَرَجَةِ الْعَلْيَانِ
Coddle
الطبخ ببطء في ماء مئبَّت تحت درجة
الغليان مباشرة .

دُسْتُورُ المِهْنَةِ ؛ قَانُونُ
Code of Practice
المِهْنَةِ

في النصوص الخاصة بالأغذية ، فإنه
يشير إلى الاتفاقات ، مثلاً ، في الدعاية
ولصقات مكونات الأغذية التي نشرتها
وزارة الأغذية بالمملكة المتحدة عام
١٩٤٥ م . إنه هنا ، على سبيل المثال ،
قد نصَّ على أنه لا يجوز الادعاء
بمحتوى فيتامينات إلا إذا بلغت ١/٦
الاحتياج اليومي في الكمية التي تستهلك
عادة يومياً (AEB) .

دُسْتُورُ الأَغْذِيَةِ
Codex Alimentarius

أصلاً هو دستور الأغذية الأوروبي ؛ منذ
عام ١٩٦١ م ، جزء من اللجنة المشتركة

من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية للمعايير الغذائية لتبسيط وتكامل المعايير الغذائية للاستخدام العالمي .

Codfish

سَمَكُ القُدِّ

تركيب جميع الأسماك غير الدهنية ، مثل القُدِّ ، النازلي ، الحدوق ، السمك المفلطح ، متماثل .

شرائح (فيليه) القُدِّ : بروتين ١٦,٤٪ ، دهن ٠,٥٪ ؛ ٧٥ كيلوكالوري (٠,٣١ ميجاجول) ؛ كالسيوم ٢٥ مجم ، حديد ٠,٧ مجم ؛ فيتامين ا صفر ، ب ١ ٠,٠٥ مجم ، ب ٢ ٠,٠٨ مجم ، حمض نيكوتينك ٢,٢ مجم ، فيتامين ج صفر - لكل ١٠٠ جرام .

قُدِّ حَلْقِي : بروتين ٧,٤٪ ، دهن ٠,٢٪ ؛ ٣٣ كيلوكالوري (٠,١٣ ميجاجول) ؛ كالسيوم ١١ مجم ، حديد ٠,٣ مجم ؛ فيتامين ا صفر ، ب ١ ٠,٠٢ مجم ، ب ٢ ٠,٠٤ مجم ، حمض نيكوتينك ١,٠ مجم ، فيتامين ج صفر - لكل ١٠٠ جرام (FAO) .

Cod Liver Oil

زَيْتُ كَبِدِ القُدِّ

زيت من كبد سمك القُدِّ ؛ مصدر تقليدي لفيتاميني ا و د ، استخدم من أجل خواصه الطبية قبل اكتشاف الفيتامينات بزمن طويل .

تحتوي العينة العادية ١٢٠ - ١٢٠٠ ميكروجرام فيتامين ا و ١٠ - ١٠ ميكروجرام فيتامين د لكل جرام . في دستور الأدوية البريطاني ، الحد الأدنى ١٨٠ ميكروجرام فيتامين ا و ٢ ميكروجرام فيتامين د لكل جرام . زيت كبد القُدِّ في برنامج وزارة الصحة «الإنعاشي» ، ٢٧٠ ميكروجرام فيتامين ا ٢,٢ مجم فيتامين د لكل جرام .

Coeliac Disease

دَاءُ الجُوفِ

(التغوط الدسمي المجهول السبب أو إسهال المناطق غير الحارة) . مرض مجهول الأصل يبدأ عادة في مرحلة الطفولة المبكرة ، نتيجة استعداد ذاتي لجلوتين القمح . يتميز ببراز دهني ، إسهال ، فقد الشهية ، قصور في النمو . يُصاب الغشاء المبطن للأمعاء بأذى شديد من جلوتين القمح وتؤدي إزالته من

الغذاء إلى الشفاء . لذا يستخدم « الخبز خالي الجلوتين » و « البسكويت خالي الجلوتين » .

تماماً مثل مثل جلوتين القمح فإن المريض لا يمكنه أن يحتمل بروتين الشيلم بينما جلوتيني الذرة الصفراء والأرز فيعتقد أنهما غير ضارين (AEB و DP) .

Coenzyme A كُوإنزيم أ ؛ الإِنزيمُ المُسَاعِدُ أ

كوإنزيم لنقل مجموعات الأستيل ، يحوي فيتامين حمض الهانتوثنيك . يعمل عن طريق قدرته على الاتحاد مع الأستيل ، مكوناً كوا الأستيلي ، ثم نقله إلى مركب آخر .

مهم في تأكسد الجلوكوز في المرحلة التي بين حمض البيروفيك ودورة حمض الستريك ، وفي أيض الدهون (WHSS) .

Coenzyme Q كُوإنزيم كيُو ؛ الإِنزيمُ المُسَاعِدُ كيُو (ق)

مجموعة من المواد تعمل في بعض أنظمة إنزيمات التنفس ، توجد في الجسيمات تحت الخلوية ؛ مماثلة لليوبيكينونات .

معروف أيضاً باسم ق ٢٧٥ (Q 275) وميتوكينون .

Coenzyme R كُوإنزيم ر ؛ الإِنزيمُ المُسَاعِدُ ر
اسم توقف استخدامه للبيوتين .

Coenzyme I (and II) كُوإنزيم ١ (و ٢) انظر : Nicotinamide adenine dinucleotide
Nicotinamide adenine dinucleotide phosphate .

Coenzymes كُوإنزيمات ؛ إنزيمات مُسَاعِدَة

مواد لازمة لمساعدة إنزيمات معينة . إنها جزء من النظام الإنزيمي وتختلف عن المُنشِطَات في أنها لا تلعب دوراً في تنشيط المواد المُخَمَّرَة . تتفاعل الكُوإنزيمات في بادئ الأمر مع إنزيم واحد ثم مع آخر أثناء عملية الحفز لذا فهي تختلف عن المجموعات التعويضية Prosthetic التي تبقى مرتبطة بالإِنزيم الواحد أثناء عملية التفاعل .

هذه الإنزيمات التي تحتاج بالفعل إلى كُوإنزيم لها خاصية مطلقة لهذا الكُوإنزيم بالذات ، ولكن هذا الكُوإنزيم يمكنه أن يشارك سلسلة من الإنزيمات .

معظم الكوانزيمات تحوي واحداً من فيتامينات ب كجزء من الجزئي، وهكذا يحوي كوانزيم ١ حمض النيكوتينك ويحوي كوانزيم ١ حمض الهاتوثنيك، الكوكربوكسيلاز هو بيروفوسفات فيتامين ب_١ (WHSS).

كيلوكالوري . فنجان القهوة العادي يحوي ١٨ مجم كافيين لكل أوقية سائلة .

منشؤه الجزيرة العربية، أُدخل إلى تركيا في القرن السادس عشر، أوربا وأمريكا في القرن السابع عشر (Merory).

Coffee

بُن

لَبَيَّات (الثمرة اللبية) النبات الدائم الخضرة *Coffea arabica*. تُحْمَصُ البذور عند درجة ٢٣٤ - ٢٤٨ م° لسحب الزيوت العطرية إلى السطح. ثلاثة أنواع تختلف في الشكل والحجم، موكا، بوربون، ومارتنيك.

متوسط التركيب بعد التحميص:

رطوبة ٨٪، بروتين ٨,٥٪، دهن ١,١٠٪، كربوهيدرات ٥٠٪، ألياف ١٨٪، كافيين ١,٣٪ بالإضافة إلى زيت الكافئول الذي يعطي النكهة، حمض الكافئيك، حمض الكلوروجنيك وثلاثي الجونلين.

يحوي مستخلص الماء الساخن لـ ١٠٠ جرام بن ٢٧ مجم حمض نيكوتينك، ١ مجم حديد، ٣٠ مجم كالسيوم، ٨ مجم بروتين، ٥٦

بُنٌ مَثْرُوعٌ الكافيين Coffee, Decaffeinated

يُنزَع الكافيين من البن بمعالجة مستخلص البن السائل بثاني كلوريد الإثيلين أو ثاني كلوريد المثيلين في حالة الغليان، ثم يُجفّف بعد ذلك.

Coffee Essence

رُوحُ البُن

ما لا يقل عن ١٤ رطلاً من البن المُحْمَص يجب أن تستخدم للحصول على جالون واحد، ولا يُسمح بأية مستخرجات خضراوية. يجب أن يحوي ما لا يقل عن ٥٪ وزن / حجم كافيين مستخرج من البن. خلاصة البن والشيكورية يجب أن تحوي ما لا يقل عن ٢٥,٠٪ كافيين وما لا يقل عن رطلين من البن يجب أن يُستخدما لتحضير جالون واحد (Bell).

Cognac كُونِيَاكُ
براندي ينتج في منطقة محدودة بجنوب
فرنسا من أصناف معينة من العنب
مزروعة في تربة ضحلة ويُشترط أن يقطَّر
في وعاء وليس في أنابيب متصلة
(Cruss).

Cola Drinks مَشْرُوبَاتُ الكُولَا
مشروبات مُكْرَبَة تحوي خلاصة حبوب
الكولا ، بذرة شجرة الكولا . تحوي
البذرة الكافيين . تحوي المشروبات ٣ -
٤,٥ مجم كافيين لكل أوقية سائلة .

Colchicine كُولِشِسِين
قِلْوَانِي يُفصل من نبات أصابع هِرمس أو
سُورَنْجان الخريف (اللحلاح) . علاج
قديم للقرس . يثبط انقسام الخلية
ويُستخدم في علم البساتين التجريبي
لإنتاج نباتات ذات أعداد جينية شاذة .

Cold Preservation حِفْظُ البَتْرِيدِ ؛ حِفْظُ
بَارِد
انظر : Campden process .

Cold Sterilization تَعْقِيمُ البَتْرِيدِ ؛ تَعْقِيمُ
بَارِد
انظر : Irradiation و Sterilization, cold .

“Cold Store” Bacteria « المَخْرَنِ بَكْتِيرِيَا »
البَارِدِ
انظر : Psychrophilic bacteria .

Cole لِفْت
انظر : Rape .

Coleman Diet غِذَاءُ كُولْمَانِ
غذاء سائل عالي السعرات استحدثه
كولمان لعلاج حمى التيفويد .

Coley سَمَكُ القَوْلِيِّ
انظر : Saithe .

Coliform Bacteria بَكْتِيرِيَا قَوْلُونِيَّةٌ ؛ بَكْتِيرِيَا
عَصَوِيَّةٌ قَوْلُونِيَّةٌ
مجموعة من مُخَمَّرَاتِ اللاكتوز
الهوائية ، أهم أعضائها *Escherichia coli* .

كثير من العصيات القولونية غير
ضار ، ولكن لما كانت هذه تظهر في
البراز/لذا فإنها مفيدة في فحص التلوث
البرازي ، وبالذات في فحص التلوث
المائي (Tanner) .

Collagen كُولَاجِينِ ؛ مُوَلَّدُ الغِرَاءِ
بروتين غير ذوّاب في عظم وأوتار وجلد

والأنسجة الضامة في الحيوانات
والأسماك ، والذي يتحول إلى جلاتين
ذَوَاب بالحرارة الرطبة .

انظر : Connective tissue
و Albuminoids (Hawk) .

Collagen Sugar

سُكَّر الكُولاجين
الجلاليسين .

Colloid

عَرَاوَانِيَّاتٍ

جسيمات دقيقة (الطور المشتت) معلقة
في وسط ثان (وسط التشتت) ؛ يمكن
أن يكون صلباً أو سائلاً أو غازاً معلقاً في
صلب أو سائل أو غاز .

أمثلة لنظم غاز- في - سائل
غراوانية : بياض البيض المضروب ،
قشدة مخفوقة ؛ غراوانيات سائل -
سائل : المستحلبات مثل اللبن ، قشدة
السلطة .

انظر أيضاً : Emulsifying agents
و Stabilizers (Jacobs) .

Colloids, Lyophilic

عَرَاوَانِيَّاتٍ ذَوَابَّة

مُسْتَحْلَبَاتٍ (أشبه المستحلبات) .
غراوانيات تتميز بألفة عالية بين
جسيمات طور التشتت ووسط التشتت .

تضم البروتينات والكربوهيدرات العليا .
لزجة جداً ، مشحونة كهربائياً ، تحتاج
إلى كميات كبيرة من الإلكتروليتات لكي
ترسب وهي عملية عكسية (Hawk) .

Colloids, Lyophobic

عَرَاوَانِيَّاتٍ غَيْرُ ذَوَابَّة

غراوانيات ليس فيها ألفة بين جسيمات
طور التشتت ووسط التشتت . تَحْمِل
الجسيمات شحنة كهربائية واندماجها
بالإلكتروليتات غير انعكاسي . تُسمى
أيضاً مُعْلَقَانِيَّاتٍ (أشبه المُعْلَقَات) مثل
غراوانيات الفلزات والأملاح غير
العضوية (Hawk) .

Colocasia

قُلُقَاس

انظر : Taro .

Colombo Plan

خُطَّة كُولومْبُو

مجهود تعاوني لتنمية المصادر والمستوى
المعيشي لأهالي جنوب وجنوب شرق
آسيا ، بدأ باجتماع عقد في كولومبو عام
١٩٥٠ م .

Colon

قَوْلُون

الجزء الأخير من الأمعاء ؛ يتكون من
ثلاثة أجزاء ، القولون الصاعد والقولون

المستعرض والقولون الهابط، وينتهي
بالمستقيم (BDS).

Colorimeter مِقْيَاسُ الْأَلْوَانِ ؛ مِقْيَاسُ
الشَّدَّةِ اللَّوْنِيَّةِ ؛ مِلْوَان

انظر : Absorptiometer .

وأيضاً : Lovibond comparator .

Colostrum لَبِيبًا

إفراز الغدد الثديية قبل الولادة بقليل
وأثناء المراحل الأولى من الرضاعة . لونه
أصفر، يحوي تركيزات أعلى من
الجوامد عما يحويه اللبن المتأخر،
وبخاصة جزء الجلوبيولين . ويحتوي
اللبن على الأجسام المضادة الواقية، لذا
فإن لللب أهمية خاصة بالنسبة لصغار
الثدييات . في ممارسة تربية حيوانات
المزرعة، حيث تظلم الحيوانات مبكراً
قدر الإمكان على مخالط اصطناعية،
فإنه لا يفطم صغير الحيوان إلا بعد
إعطائه اللبن كله .

Colours أَصْبَاغٌ ؛ أَلْوَانٌ ؛ صِبْغَاتٌ ؛ مَوَادٌّ
مُلَوَّنَةٌ

تنقسم الأصباغ حسب استخدامها في
الأطعمة إلى ثلاث مجموعات ؛ أصباغ

طبيعية تستخرج غالباً من مواد نباتية،
صبغات غير عضوية وصبغات مُرَسَّخَةٌ
(اتحاد بين مواد ملونة عضوية مع
فلزات)، وأصبغ القار الفحمي
الاصطناعية . معظم ما يُتدرج تحت
المجموعتين الأولتين مسموح به قانوناً في
معظم البلاد، أما ما يعرف بأصبغ القار
الفحمي بالذات فهي مسموح بها .

لا تسمح اليونان وأيسلندة بأية
أصبغ اصطناعية في الطعام مع بعض
الاستثناءات . تختلف قائمة الألوان
المسموح بها من بلد لآخر إلى حد كبير،
حتى أنه لا يوجد صبغ واحد مسموح به
في جميع أنحاء العالم .

انظر : تحت كل لون على حدة

(Bell) .

Comminuted مَسْحُوقٌ

مسحوق، يطلق عامة في الإشارة إلى
شراب البرتقال المصنوع من عصر الثمرة
كاملة، بما في ذلك القشرة، ويسمى
عصير البرتقال المسحوق .

انظر أيضاً : Soft drinks .

Comparator Block مَجْمُوعَةٌ مُقَارَنَةٌ

طريقة لمقارنة الألوان (تستعمل غالباً في

تقدير الأس الهيدروجيني) .

انظر أيضاً : Lovibond comparator .

Conalbumin كُونَالْبِيومِين

أحد بروتينات بياض البيض وبشكل ١٢٪ من المواد الصلبة الكلية . له خاصية ربط الحديد في مركب بروتين حديدي ذي لون قرنفلي . يُفسَّر تكوُّن اللون القرنفلي الناتج عن خزن البيض في أوعية صَدِّئَة (AEB) .

Condiment تَابِل

تابل يُضاف لتكويه الأطعمة مثل الملح ، الخردل ، الزنجبيل ، الكرى ، القُفْلُ ، .. إلخ . رغم أن بعضها غني نسبياً بالمغذيات إلا أنها تستخدم عادة بكميات صغيرة لدرجة أنها تمثل إضافة لا تكاد تذكر إلى الغذاء .

Conditioning of Meat تَكْيِيفُ اللَّحْمِ

بعد الذبح ينحل جلايكوجين العضلات إلى حمض لاكتيك ، وتُحَسِّن هذه الحموضة تدريجاً من نسيج اللحم وخواص حفظه . عندما تحدث هذه التغيرات جميعها يكون اللحم قد « تَكْيِيفَ » .

انظر أيضاً : Rigor mortis .

Confectioners' Glucose جُلُوكُوزُ الحَلْوَانِيَّةِ

انظر : Glucose syrup .

Conge Machine مَكْنَةُ التَّجْلِيدِ (لِإِكْسَابِ الملمس الجلدي)

تستخدم ، في صناعة خلطة الشوكولاته ، للتغطية ، للحصول على الملمس الناعم بعجن المادة .

Congies كُونَجِيْز

الماء الناتج من طبخ الرز والذي يحوي كثيراً من الثيامين وحمض النيكوتينك من الرز ؛ يستخدم كشراب (DP) .

Conidendrin كُونِيدِنْدَرِين

مادة تُفَصَّل من عدد من الأخشاب الصنوبرية مشتقاتها ، نُوروكُونِيدِنْدَرِين وألفا وبيتا كُونِيدِنْدَرُول ، مضادة للتأكسد . تشبه كيميائياً المادة الفينولية ، حمض نور ثنائي هيدروجوايبارتيك .

Connective Tissue نَسِيْجُ ضَام

في السمك ، يوجد النسيج الضام بين الفصوص العضلية (الميوتومات = المقاطع العضلية) ويتكون من كولاجين البروتين . في اللحم ، ينتشر خلال العضلة ، رابطاً الألياف العضلية في حزم

وَمُدْعِماً الأوعية الدموية (نوع من الهياكل الطرية) ، ويتكون من كل من الكولاجين والإلاستين . ينتج عن المحتوى العالي من النسيج الضام لحم خشن (يوجد الكولاجين أيضاً في العظام والجلد) .

عند الطبخ يتحول الكولاجين غير الذوّاب إلى جلاتين ذوّاب في الماء وبذا يجعل المادة أكثر طراوة ، ولكن الإلاستين لا يتغير بالحرارة وهكذا يُطْرَى اللحم الخشن بالسلق على نار هادئة لمدة طويلة . ولكن الشي أو التحمير (القلي) تأثيرهما ضعيف (Griswold) .

Consomme

كُونْسُومِيَّةٌ ؛ مَرَقُ اللَّحْمِ

حساء رائق مصنوع من اللحم أو خلاصة اللحم .

Convenience Foods

أَطْعِمَةٌ مُرِيحَةٌ

أطعمة معالجة فيها الكثير من التحضير قد أجراه الصانع مسبقاً ، مثلاً اللحوم المطبوخة ، الأطعمة المعلبة ، الأطعمة المخبوزة ، حبوب الإفطار ، الأطعمة المجمدة .

Cookie

كُوكِي

اصطلاح أمريكي للبسكويت .

Cooking

طَبَخَ ؛ طَهَّرَ

لازم لجعل الطعام ألد مذاقاً وأكثر انضمامية . هناك انحلال في النسيج الضام في اللحم وتطرية في سليلوز الأنسجة النباتية .

الشيء : الطبخ بالتسخين المباشر على

لهب .

الشيء على الصاج : الطبخ على

صفيحة من معدن جاف ساخنة على حرارة مباشرة .

التسويت (قلي سريع) : الطبخ

بكمية قليلة من الدهن .

الطهو برفق : الطبخ في ماء تحت

نقطة الغليان بقليل ، أي يكاد يبلغ نقطة الغليان .

الطهو البطيء : الطهو البطيء لمدة

طويلة . (انظر : Boiling) .

الطهو الفريكاسي : الجمع بين

التسويت ثم الطهو البطيء .

الطهو الدقيلي كثير التوابل : الشيء

أو التحمير بعد التغطية بالتوابل ومسحوق الخبز .

الطهو بالبخار : الطبخ بحرارة

منقولة عن بخار إما مباشرة وإما من خلال دثار من البخار كما يحدث في

الغلاية المزدوجة . يمكن أن يجرى الطهو بالبخار فوق درجة ١٠٠ م بواسطة القدور الضغطية .

انظر أيضاً : Connective tissues ،

Roasting ، Braising ، Grilling و Frying .

الطبخ ، Cooking, Loss of Nutrients
فقد المغذيات

عموماً ، تسرب الفيتامينات والمعادن الذّوابة في الماء إلى ماء الطبخ ، الفيتامينات الذّوابة في الدهن لا تتأثر إلا عند درجات القلي (التحمير) ، والبروتينات لا يصيبها الضرر إلا تحت ظروف شديدة .

تفقد الخضراوات كثيراً من محتواها من فيتامين ج ، في الغالب بالتسرب إلى الماء ، ولكن أيضاً بالتأكسد . يقل الفقد بالتبخير أو بتقليل كمية ماء الطبخ إلى أقصى حد ، ويبلغ أقصى حد بخزنه ساخناً بعد طبخه .

تظهر فيتامينات ب بعض الانحلال ، ب_١ أكثرها حساسية ، عند التسخين ، ويعتمد الفقد على درجة الحرارة والمدة . فمثلاً : القلي يتلف ١٠٪ ب_١ ، ١٠٪ ب_٢ ، ١٥٪ حمض

نيكوتينك ؛ التسيك يتلف ٥٥٪ ، ٢٥٪ و ٣٥٪ على التوالي ؛ الطهو البطيء يتلف ٧٥٪ ، ٣٠٪ و ٥٠٪ على التوالي (Johnson ، Griswold و FB) .

Copper

نحاس

النحاس جزء من الإنزيم تيروزيناز (وفي النباتات لاكسازوأكسيداز حمض الأسكوربيك) وهو ضروري للمساعدة في اندماج الحديد مع الهيموجلوبين . لذا ، يُعتقد أنه من الأساسيات الغذائية بكميات حوالي ٢ مجم يومياً ، ولكن لا دليل على أنه قد حدث فيه نقص غذائي للإنسان . توجد آثار من النحاس عادة في الدم متحدة مع ألفا جلوبولين على هيئة سيرولوبلازمين . نقصه في الماشية يؤدي إلى « الصهوة المقعرة » . المقادير الضئيلة منه لازمة أيضاً لنمو النبات .

سام عندما يكون في تراكيزات عالية . وهناك حد قانوني للكمية المسموح بها في المواد الغذائية (Gil و GMW) .

Copro

لُب جَوْزُ الهِنْد

لب جوز الهند المجفف ، يستخدم في

إنتاج زيت جوز الهند من أجل الزبد الصناعي (المَرَجْرين) والصابون .

Coprophagy أَكْلُ الرَّوْثِ

أكل البُرَاز . كما أن فيتامينات ب تُخَلَق عن طريق بكتريا الأمعاء ، فإن الحيوانات التي تأكل روثها يُمكنها أن تُفيد من هذه الفيتامينات .

Cordial, Fruit شَرَابُ الفَوَاكِه

انظر : Soft drinks .

Coriander كُرْبُرَة

الثمرة الناضجة الجافة لنبات *Coriandrum sativum* (فصيلة المقدونس) . تحوي ٢٠٪ زيتاً ثابتاً و ١٪ زيتاً عطرياً - غالباً لينول أو كورياندرول (أيسومر للجيرانبول) . يستخدم كُمنكّه في منتجات اللحوم ، بضائع المخابز ، التبغ ، الجن ، وفي مسحوق الكَرِي (Merory و Jacobs) .

Cori Cycle دَوْرَةُ كُورِي

سلسلة متعاقبة من التفاعلات من خلالها يُحوّل الكبد حمض اللاكتيك مرة أخرى إلى جلايكوجين ، وهي ، جلايكوجين الكبد - جلوكوز الدم - جلايكوجين

عضلي - لاكتات الدم - جلايكوجين الكبد (DP) .

Cori Ester إِسْتَرُ كُورِي

اسم يطلق على ١ - فوسفات الجلوكوز ، أحد المركبات الوسيطة في أيض الجلوكوز .
انظر : Glucose metabolism .

Corn كُورْمَة

قاعدة ساق أرضية نباتية مكتنزة ، تسمى عادة الأبطال ، مثل القلقاس والبصل .

Corn (١) دُرّة ؛ (٢) حُبُوب ؛ غِلال

في بريطانيا ، اصطلاح عام للحبوب (الغلال) . وفي الولايات المتحدة يعني الذرة .

Corn, Dent (١) دُرّة نَابِ الجَمَل ؛

(٢) دُرّة شَامِيّة مُضْرَسَة

انظر : Maize .

Corned Beef لَحْمُ بَقْرِيٍّ مُمَلَّح

في الولايات المتحدة تعني اللحم البقري المالح . في المملكة المتحدة تعني منتجات معلبة رخيصة نسبياً مصنوعة من لحم بقري من درجة أدنى ؛ يُطبخ

اللحم المفروم جزئياً في ماء يغلي عند ذلك ينتقل جزئياً الجزء الذوّاب في الماء ليعطي بعد التبخير، خلاصة اللحم . يُقَدّد اللحم المسموط في محلول ملحي ، مع سكر ومواد حافظة ، ثم يُعلّب . اشتقت التسمية من بلورات أو « حبات Corns » الملح .

التركيب لكل ١٠٠ جرام : ٢٥ جم بروتين ، ١٤ جم دهن ؛ ٢٣٣ كيلو كالوري (١ ميغاجول) ؛ ٣ مجم حديد ؛ ١٠ ميكروجرام فيتامين ا ، ٤ ، ٠ ، ٢ ، ٠ ، ٢ مجم ب ، ٣ ، ٥ مجم حمض نيكوتينك (FAO) .

Cornflakes كُورنفلَيْكْس ؛ رَفَائِقُ الذَّرَّةِ ؛ إِفْطَار حَبُوبِي مَصْنُوعٌ مِنْ حَبُوبِ الذَّرَّةِ . التحليل المثالي : بروتين ٦,٦ ٪ ، دهن ٨,٠ ٪ ، كربوهيدرات ٨٨ ٪ ؛ كالسيوم ٧ مجم ، حديد ٣ مجم - لكل ١٠٠ جرام .

Corn, Flint ذَّرَّةٌ صَلْدَةٌ ؛ ذَّرَّةٌ قَاسِيَةٌ . انظر : Maize .

Cornflour كُورْنَفْلَاوْر ؛ نِشَا الذَّرَّةِ ؛ نشا مكرر (نقي) من الذرة ؛ يُسَمَّى فِي

الولايات المتحدة نشا الذرة ؛ يُسْتخدَم فِي الكَاسْتَرْد (القستر) ، المَهْلِيَّة وَمَسَاحِيقِ الخَبْزِ .

بروتين ٥,٠ ٪ ، دهن ٣,٠ ٪ ، كربوهيدرات ٨٧ ٪ ، ألياف ٢,٠ ٪ ، لا توجد فيتامينات (Platt) .

Corn, Flour ذَّرَّةٌ الطَّحِينِ ذرة الطحين ضرب من الذرة ذو حبة كبيرة ناعمة وإندوسبرم هش يسهل طحن حبوه إلى دقيق (Matz 2) .

Corn Grits جَرِيشُ الذَّرَّةِ انظر : Hominy .

Corn Starch نِشَا الذَّرَّةِ انظر : Cornflour .

Corn Steep Liquor شَرَابُ نَقِيعِ الذَّرَّةِ المَرْحَلَةُ الأُولَى فِي تَحْضِيرِ النِشَا مِنَ الذَّرَّةِ هِيَ نَقْعُ الذَّرَّةِ فِي مَاءٍ يَحْوِي ثَانِي أكْسِيدِ الكَبْرَيْتِ لِمُدَّةِ ٢٤ سَاعَةٍ . يُسَمَّى الشَّرَابُ بِشَرَابِ نَقِيعِ الذَّرَّةِ . وَجَدَ أَنَّهُ وَسْطَ مِمْتَازِ نَمُو الفِطْرِ لِإِنْتِاجِ الِهَنْسَلِينِ ؛ وَيَزِيدُ النَاتِجَ إِلَى حَدِّ كَبِيرٍ عَمَّا يَحْصُلُ عَلَيْهِ مِنَ الأَوْسَاطِ الِاصْطِنَاعِيَّةِ حَيْثُ إِنْ الشَّرَابُ يَحْوِي «بَشِيرًا بِيوكِيمِيائِيًّا» لِلِهَنْسَلِينِ .

Corn Sugar	سُكَّرُ الذَّرَّةِ الجلوكوز .	Courlose	كُورْلُوز اسم تجاري (British Celanese Ltd.) لسليلوز كربوكسي مثيلي صوديومي .
Corn Syrup	شَرَابُ الذَّرَّةِ انظر : Glucose syrup .	Cow Manure Factor	مُعَامِلُ السَّمَادِ البَقْرِيِّ فيتامين ب ١٢ .
Corn, Waxy	الذَّرَّةُ الشَّمْعِيَّةُ انظر : Maize .	Cozymase	كُورْزِيْمَاز انظر : Nicotinamide adenine dinuc- . leotide
Coronary Thrombosis	التَّجَلُّطُ التَّاجِي انظر : Atherosclerosis .	Co I and Co II	كو ١ ؛ وكو ٢ اختصار للإنزيمين المساعدین (للـكوانزيمين) ١ و ٢ ، اسمهما الرسمي ثنائي نيوكليوتيد نيكوتيناميد الأدينين ، وفوسفات ثنائي نيوكليوتيد نيكوتيناميد الأدينين ، على التوالي .
Cosettes	شَرَائِحُ البَنْجَرِ رقاقات من بنجر السكر فيها مَرَقَات لاستخراج السكر بالماء الساخن .	Crabs	سَرَطَانَاتُ البَحْرِ مَحَارِيَّاتٌ مِنْ رُتَبِيَّةِ قِصَارِ الذَيْلِ <i>Brachyura</i> من رتبة عشاريات الأقدام . <i>Decapoda</i> السرطان العنكبوتي الكبير ، <i>Maia</i> <i>quinado</i> ، منتشر على الساحل الجنوبي لإنجلترا ، عرضه ٦ بوصات ، يُستخدم أحياناً كغذاء . يوجد السرطان الصالح للأكل ،
Cottonseed	بِذْرَةُ القُطْنِ لها استخدامان في مجال الغذاء ؛ الزيت له قيمته كزيت للطبخ أو للمرجرين عندما يُجَمَّد ، والفضالة البروتينية هي مادة تغذية حيوانية قيِّمة .	Courgettes	(١) كُوسَةٌ ؛ (٢) قُرْبَعٌ الكوسة الإيطالية أو القرع الإيطالي أو زوتشيني في الولايات المتحدة ؛ ضرب من القرع ذو ثمار صغيرة . انظر : Gourds .

السرطان الناسك *Cancer pagurus* في المياه الضحلة بين الصخور؛ قد ينمو حتى يبلغ وزنه ١٢ رطلاً .

تحليل الجزء الصالح للأكل :
بروتين ٢٠ جم ، دهن ٥ جم ،
كربوهيدرات صفر ؛ ١٢٧ كيلوكالوري
(٥٣,٠ ميجاجول) ؛ حديد
١,٣ مجم ؛ فيتامين ب_١ ٠,١ مجم ،
ب_٢ ٠,١٥ مجم ، حمض نيكوتينك
٢,٥ مجم - لكل ١٠٠ جرام .

كُرَان Cran
مكيال للرنجة يحوي ٣٧,٥ جالوناً أو
حوالي ٨٠٠ من الرنجة .

عَنْبُ اللَّذْب ؛ آسِنُ بَرِّي صَغِير ؛ Cranberry
عَنْبُ الْأَحْرَاجِ
ثمرة حمضية لبيبة لنبات *Vaccinium oxycoccus* الذي يشبه الكرز؛ يُستخدم عادة في صلصة الآسن البرِّي (كرانبري) .

التركيب لكل ١٠٠ جرام :
٣,٥ جم كربوهيدرات ؛ ١٥
كيلوكالوري (٠,٠٦ ميجاجول) ؛
١ مجم حديد ؛ ١٢ مجم فيتامين ج
(M & W و OF) .

سَرَطَانُ نَهْرِيّ ؛ سَرَطَانُ النَّهْرِ Crawfish
انظر : Lobster .

جَرَادُ الْبَحْرِ Crayfish
جراد البحر الإنجليزي -*Astacus torrentium* ، قد أباده المرض تقريباً في عام ١٨٨٧ م ، أما ما يؤكل منه فيستورد كله (سرطان النهر *Astacus fluviatilis*) .
انظر : Lobster .

قَشْدَةٌ Cream
تحوي قانوناً في المملكة المتحدة ما لا يقل عن ١٨٪ دهناً ، القشدة المعقمة ٢٣٪ ، مُزْدَوِج القشدة أو القشدة الغليظة القوام ٤٨٪ ؛ القشدة المتخثرة ما لا يقل عن ٤٨٪ دهناً ؛ قشدة التضرِب أو المضروبة (المخفوقة) ما لا يقل عن ٣٥٪ دهناً (Bell) .

قَشْدَةٌ مُتَخَثَّرَةٌ Cream, Clotted
لها في العادة محتوى دهني أعلى من مزدوج القشدة وهو قانوناً ٤٨٪ دهناً . يُعَوَّم مُزْدَوِج القشدة في طبقة رقيقة تعلق طبقة من اللبن المشود ثم يُسَمَط . تُقَشَّد بعد ذلك القشدة المتخثرة عند ٦٣٪ دهناً ، تلك هي قشدة دوفونشاير

وتحوي ٢٩,٥ ٪ ماء و ٤ ٪ بروتين ،
٢,٨ ٪ لاكتوز ، ٠,٦٧ ٪ رماد . قشدة
كورنيش مماثلة ولكنها تعد بِسْمَطِ
مُزْدَوِجِ القشدة وحده دون أن يعوم على
طبقة من اللبن .
انظر أيضاً : Cream .

Cream, Cornish قَشِدَّةُ كُورْنِيش
انظر : Cream, clotted .

Cream, Devonshire قَشِدَّةُ دِفُونشَاير
انظر : Cream, clotted .

Creaming Quality جُودَةُ التَّقْشِيدِ
كما تطبق على الدهون ، فإنها المقدرة
على امتصاص الهواء أثناء الخَلْطِ .

Cream Line Index مَعْلَمُ خَطِّ القَشِدَّةِ ؛
دَلِيلُ خَطِّ القَشِدَّةِ

يُكُونُ خط أو طبقة القشدة حوالي ٦ ٪
من العمق الكلي للبن . خط معلم
القشدة هو النسبة بين النسبة المئوية
لطبقة القشدة إلى النسبة المئوية للدهن في
اللبن .

يستخدم كاختبار للبن ، ويبلغ ١,٧
من جملة اللبن المُبَسَّرِ العادي
(Davis) .

Cream of Tartar زُبْدَةُ الطَّرْطِيرِ

طرطرات البوتاسيوم الهيدروجينية ،
تستخدم مع بيكربونات الصوديوم
كمسحوق خَبْزٍ لأنها تعمل أبطأ بكثير من
حمض الطرطريك وتعطي انبعاثاً أكثر
استمراراً لثاني أكسيد الكربون . إنها
مسحوق الخَبْزِ الطرطراتي ؛ بالمثل يحوي
مسحوق الخَبْزِ الفوسفاتي فوسفات
الكالسيوم الحمضية أو فوسفات
الصوديوم الهيدروجينية .

تستخدم أيضاً مع السكر « المحوّل »
في صناعة الحلوى المغلية .
انظر : Invert sugar .

Cream, Plastic قَشِدَّةُ لَدِينَةٍ ؛ قَشِدَّةُ
بِلَاسْتِيكِيَّةِ

اصطلاح يطلق على القشدة التي تحوي
دهناً كما في الزبدة (٨٠ - ٨٣ ٪)
ولكن على هيئة انتشارٍ للدهن في الماء ،
بينما الزبدة ماءً في الدهن . تحضر
بالمعاملة النابذة المُكثِّفَةُ للقشدة ؛
قوامها سهل التفتت وليس دهنيّاً ،
تستخدم في تحضير الجبن القشدي
والقشدة المضروبة (المخفوقة) .

Cream, Sleepy قَشْدَةٌ رَاقِدَةٌ
قَشْدَةٌ لَا تُخَضُّ إِلَى زُبْدَةٍ فِي الْوَقْتِ
العادي (Davis) .

Cream, Synthetic قَشْدَةٌ اصْطِنَاعِيَّةٌ
اسم يطلق على (ا) مستحلب من زيت
نباتي ، ولبن أو مسحوق لبن ، وصفار
بيض ، وسكر ؛ ويُطلق أيضاً على (ب)
مستحلب ماء مع سليلوز مثيلي ،
وأحادي جليسيريدات ، ومواد اصطناعية
أخرى (Davis & Mac) .

Creatine كَرِيَاتِين
جوانيديين مثيلي مُشْتَقٌّ مِنْ حَمْضِ
الخليك . له دور أساسي في نظام انطلاق
الطاقة من العضلات ، على هيئة
فوسفات الكرياتين أو الفوسفاجين ،
يملك رابطاً كيميائياً غنياً بالطاقة التي
تنطلق عندما تكون هناك حاجة لطاقة
للانقباض العضلي .
أنهيدريد الكرياتين هو الكرياتينين ،
وهو الصيغة التي يوجد عليها في البول .
تحتوي خلاصة اللحم خليطاً من
الاثنين ، مشتقاً من الكرياتين الذي كان
موجوداً في العضلات الطازجة . يستخدم
الكرياتين بالإضافة إلى الكرياتينين كدليل

لجودة خلاصة اللحم التجارية ،
وكمقياس للخلاصة الموجودة في المنتجات
المُصنَّعة ، مثل أنواع الحساء (AEB) .

Creatinine كَرِيَاتِينِين
أنهيدريد الكرياتين .
انظر : Anhydride of creatine .

Cress رَشَادٌ ؛ حَبُّ الرَّشَادِ ؛ حُرْفٌ ؛ ثُفَاءٌ
Lepidium sativum . أوراق بذرية تُؤْكَلُ
فجة مع أوراق الخردل (الخردل
والحرف ، انظر : Mustard) .

الجرجير الأرضي أو الشتوي ،
Barbarea verna ، أحد نباتات السلطة
التي نادراً ما تزرع (OF) .

Creta Praeparata كَرِيَتَا پَرِيَارَاتَا ؛
مُسْتَحْضَرُ الطَّبَاشِيرِ
الاسم الرسمي في دستور الأدوية
البريطاني لمستحضر الطباشير ، يُصنع
بغسل وتجنيف كربونات الكالسيوم
الموجودة في الطبيعة . الشكل الذي عليه
يضاف الكالسيوم للدقيق (١٤ أوقية
لكل كيس سعة ٢٨٠ رطلاً) (AEB) .

Cretinism قَمَاءَةٌ
هبوط في نشاط الغدة الدرقية (القصور

الدرقي) في الأطفال ينتج عنه ضعف في النمو وتخلف عقلي. القصور الدرقي في الكبار يؤدي إلى الخُزْب (مِكْسِيدِيْمَا). تنتج القماءة عن نقص غذائي في اليود. انظر أيضاً: Goitre و Thyroid gland (BDS).

Crispbreads خُبْزٌ هَشٌّ؛ خُبْزٌ كَرِيسْبِيّ اسم أطلق على رقاقة من الدقيق والماء، أصلها سويدي ومصنوعة من دقيق الشيلم، ولكنها قد تُصنع من دقيق القمح. محتواه المائي منخفض عن الخبز وبعض أنواعه أغنى في البروتين بسبب ما يضاف إليه من جلوتين القمح.

رغم أن الاعتقاد الشائع أنه يساعد على التنحيف، إلا أنه يُمد بطاقة أكبر من مثيله في الوزن من الخبز العادي لأنه يحوي ماءً أقل.

Cristal Height الارتفاع القُنزَعِيّ مقياس لطول الرجل يؤخذ من الأرض إلى قمة عرف الحُرْقُفَة. الارتفاع القُنزَعِيّ، باعتباره متناسباً مع الطول الكلي، يزداد بزيادة العمر في الأطفال،

ويدل النقص في معدل هذه الزيادة على قصور في التغذية (DP).

Croutons مُكْعَبَات خُبْزٍ مُحْمَرَة؛ كُرُوتُونَات قطع صغيرة مُكْعَبَة أو مُشكَلَة من الخُبْز المُحْمَر في الدهن.

Crowdies كِرَاوْدِيْس كِرَاوْدِيْس انظر: Milks, fermented.

Crude Protein بُرُوتِينٌ خَام انظر: Protein, crude.

Crumb-softner مُطْرِيّ مَسْحُوقِ الخُبْز انظر: Super-glycerinated fats و Polyoxyethylene.

Crumpets كَعْكُ الكِرَامِيْت انظر: Dough cakes.

Cryovac كِرَايُوفَاك اسم تجاري لأفلام التغليف المصنوعة من لبن المطاط. يمكن أن يتقلص بالتسخين على الأغذية فيكون فيلماً مستمراً.

Cryptoxanthin كِرِيْثُوْزَانْثِين مادة تلون باللون الأصفر في خضراوات معينة مثل الذرة الصفراء وفي بذور

الفيزاليس *Physalis* ، الكاكنج (كرز القدس) . مُشتق هيدروكسيلي من الكاروتين ؛ يتحول إلى رتينول في الجسم .

Crystallin كْرِيسْتَالِين
بروتين عدسة العين .

CSM سي إس إم
ذرة - صويا - لبن ؛ غذاء أطفال غني بالبروتين (٢٠٪ بروتين) يُصنَع في الولايات المتحدة من ٦٨٪ ذرة مطبوخة جزئياً ، ٢٥٪ دقيق الصويا منزوع الدهن ، ٥٪ مسحوق لبن مقشود بالإضافة إلى فيتامينات ب١ ، ب٢ ، ب٦ ، ب١٢ ، حمض نيكوتينك ، حمض بانتوثنيك ، حمض فوليك ، ا ، د ، هـ و كربونات كالسيوم .

Cups كُپَس

اسم تجاري (Nabisco Foods Ltd.) لإفطار حَبِّي مصنوع من القمح .

Cucumber خِيَار

ثمرة *Cucumis sativus* ، عضو في الفصيلة القرعية . التركيب : بروتين ٦ ، ٠٪ ،

دهن ٠ ، ١٪ ؛ ١٠ كيلوكالوري (٠ ، ٠٤ ميغا جول) ؛ كالسيوم ٧ مجم ، حديد ٢ ، ٢ مجم ؛ فيتامين ب١ ٠ ، ٢ مجم ، ب٢ ٠ ، ٣ مجم ، حمض نيكوتينك ٠ ، ١ مجم ، فيتامين ج ٦ مجم - لكل ١٠٠ جرام (FAO) .

Cucurbits قَرَعِيَّات
اصطلاح يستخدم لخضراوات الفصيلة القرعية .
انظر : Gourds .

Cumin Seed بُدُور الكُمُون
الثمار الجافة لنبات *Cuminum cyminum* (فصيلة المقدونس) ؛ يحوي ١٠٪ زيتاً ثابتاً و ٢ - ٤٪ زيتاً عطرياً أغلبه الكومينال . يُستخدم في مسحوق الكَرِي وفي تنكيه المشروبات المُسكِرة (Jacobs و Merory) .

Curaçao كُورَاسَاو
مُسْكِر مُعَطَّر مصنوع من قشر النارنج والبراندي أو الجن ؛ ٦٠٪ من المُسْكِر القياسي .

Curds خُنَّارَات اللَّبْن
بروتين متخثر يتكون عندما يُعالج اللبن

الطازج بالمنفحة ؛ السائل المتبقي هو مصالة اللبن (الشرش) .

العضلي ، الميوجلولين ، ليعطي اللون الأحمر ، النيتروزوميوجلولين (Baum) .

Curd Tension

جُهْدُ الخُثَارَةِ

مقياس لصلابة الخثارة المُتكوّنة من اللبن بوساطة الإنزيمات الهاضمة ، ويستخدم كدليل لانهضامية اللبن . تُخْتَرُ العينة بالرّنين (المنفحة) ثم تقاس القوة اللازمة لاختراق حد السكين في الخثارة بالجرامات تحت ظروف قياسية . الرقم المثالي صفر ، تحت ٢٠ مُرْضٍ ؛ لبن بقري ٤٦ ، مخفف بأحجام متساوية من الماء ٢٠ ، لبن مُجَفَّفٌ مُعَادٌ تكوينه بالرش ١٠ ، لبن مُجَفَّفٌ معاد تكوينه بالدوران ٥ ، لبن مُبَخَّرٌ ٣ ، لبن الإنسان ١ .

Curing of Meat

مُعَالَجَةُ اللَّحْمِ ؛ تَمْلِيحٌ

اللَّحْمُ ؛ تَقْدِيدُ اللَّحْمِ

تساعد خواص اللون والنكهة والحفظ . مُلْحٌ مُشْبِعٌ ، نترات صوديوم (وبعض من نيتريت) وسكر ، يفضل عند درجة ٥,٥ م° (٤٢° ف) . لا تنمو إلا البكتريا التي تحتل الملح ، وتحوّل النترات إلى النيتريت الذي يتحد مع الصبغ

Currants

كِشْمِشٌ ؛ عِنَبٌ لَا بِدْرِيٌّ

ثمرة نوع الريباس ، Ribes ؛ أبيض وأحمر وأسود .

انظر أيضاً : Blackcurrants .

كشمش أحمر : بروتين ١,١ ٪ ،

كربوهيدرات ٤,٤ ٪ ، ماء ٨٣ ٪ ؛ ٢١

كيلوكالوري (٠,٠٩ ميجاجول) ؛

حديد ١,٢ مجم ؛ فيتامين ج

٢٠ مجم - لكل ١٠٠ جرام .

كشمش أبيض : بروتين ١,٣ ٪ ،

كربوهيدرات ٥,٦ ٪ ، ماء ٨٣ ٪ ؛ ٢٦

كيلوكالوري (٠,١١ ميجاجول) ؛

حديد ١ مجم ؛ فيتامين ج ٤٠ مجم -

لكل ١٠٠ جرام (M & W) .

Currants, Dried

كِشْمِشٌ مُجَفَّفٌ ؛ زَيْبٌ

لَا بِدْرِيٌّ

يُصْنَعُ بتجفيف حبات العنب الأسود اللابذري الصغيرة التي تزرع في اليونان وحولها وفي استراليا ؛ تُجَفَّفُ عادة بعناقيدها على الكرمة أو بعد قطفها من الكرمة على دعائم . اشتق الاسم

الإنجليزي من زبيب كوراانتز Corauntz (كورينث) .

للتحليل انظر : Fruit, dried .

انظر أيضاً : Sultanas ، Raisins و Muscatels .

Curry

كاري ؛ كاري

خليط من عدة توابل مثل الكركم ، الكزبرة ، الخردل ، الفلفل الأسود ، الكراوية ، الزنجبيل ، الكمون ، القرفة ، القرنفل ، مسحوق قشدة جوزة الطيب ، جوزة الطيب ، فلفل أحمر ، هيل . ويحتوي على ١٢ مجم حديد بكل أوقية .

Custard

كاسترد ؛ قسّر

قد يشير إلى مسحوق الكاسترد ؛ (انظر : Custard powder) ؛ أو إلى كاسترد البيض . يتكون كاسترد البيض من لبن وبيض مطبوخين معاً .

Custard Apple

قشدة شبكية

واحدة من عدة أنواع من أشجار أمريكية استوائية من فصيلة القشديات ؛ قشدة شائكة الثمر *Anona muricata* ، لحمها أبيض ليفي ، أقل حلاوة من الآخرين ،

قد يصل وزن الثمرة إلى ٨ أرطال ؛ قشدة حرشفية (سفرجل هندي) *A. squamosa* يعرف أيضاً بالقشدة «الحقيقية» منتشر في جزر الهند الغربية ؛ قشدة شبكية (قلب الثور) *A. reticulata* ، لحمها أصفر برتقالي .

التركيب لكل ١٠٠ جرام : ٢٢ جم كربوهيدرات ، ١ جم بروتين ؛ ٩٣ كيلوكالوري (٠,٤٥ ميغاجول) ؛ ٠,٥ مجم حديد ؛ ١,١ مجم ب_١ ، ٠,٠٨ مجم ب_٢ ، ٠,٨ مجم حمض نيكوتينيك ، ٣٠ مجم ج (OF) و Platt) .

Custard Powder

مسحوق الكاسترد

عادة نشا ذرة ملون ومنكه .

Cyanocobalamin

سيانوكوبالامين

فيتامين ب_{١٢} .

Cyclamate

سيكلامات

انظر : Cyclo hexyl sulphamate .

Cyclitols

سيكليتولات

سكاكر حلقيه مثل إنوسيتولات ، كويرسيتولات ، تريتولات .

Cyclo Hexyl Sulphamate, Sodium

سَلْفَامَاتُ الصُّوْدِيُومِ الحَلَقِيَّةِ السُّدَّاسِيَّةِ
مُحَلِّي لا غذائي ، أحلى من السكر
٣٠ مرة ، يُستخدم أيضاً كملح
كالسيومي ؛ صُنِعَ عام ١٩٣٧ م .

مفيد في الأطعمة المنخفضة
السعرات . يسمى أيضاً سيكلامات
وسُكْرَيْل (اسم تجاري) . على عكس
السكرارين فإنه ثابت ضد الحرارة
(AEB) .

Cymogran**سَيْمُوجِرَان**

اسم تجاري (Allen & Hanbury's Ltd.)
لطعام غني بالبروتين فقير في الفَيْئَل
الأنين لتغذية المرضى المصابين بالبييلة
الكيونية الفَيْئَلِيَّة (AEB) .

Cysteine**سَيْسْتَاين**

حمض أميني غير أساسي ، حمض
أمينوثيول البروبيونيك . يستخدم أحياناً
كمحسن للعجين .
انظر : Cystine .

Cystic Fibrosis**تَلْيِفُ حَوْصَلِي**

عَيْبُ خَلْقِي في الأيض يسبب خللاً في
الغدد خارجية الإفراز مع قصور في إفراز

الإنزيمات البنكرياسية لدرجة أن الطعام
لا يهضم ولا يُمتص على الإطلاق .
يُعالج عن طريق تناول بروتين مُهضَّم أو
بإضافة بنكرياتين مُجفَّف إلى الغذاء .

Cystine**سَيْسْتِين**

أحد الأحماض الأمينية الثلاثة التي
تحوي الكبريت (سَيْسْتِين ، سَيْسْتَاين
ومِثْيُونين) .

يتكون كيميائياً من جُزئَيْن من
السَيْسْتَاين متصلين عبر رابطة - كب -
كب - . المِثْيُونين هو الحمض الأميني
الكبريتي الأساسي والسَيْسْتِين غير
أساسي ، ولكنه قد يحل محل جزء من
المِثْيُونين في الغذاء . لذا فإن
الأحماض الأمينية الكبريتية يُنظر إليها
دوماً مع بعضها البعض .
انظر : (DP و BDS) Methionine .

Cytochrome**صَبْغُ خَلَوِي ؛ سَيْتُوكْرُوم**

صَبْغٌ موجود في جميع أنواع الخلايا
الحية (ماعدا البكتريا اللاهوائية) ؛
يعمل كَمُتَقَبِّل هيدروجيني وسيط في
تمرير الهيدروجين بطول السلسلة من

المادة المخمّرة إلى الأوكسيجين ، متقبل
الهيدروجين النهائي . عندما يُتَقَبَّل
الهيدروجين يتحوّل إلى الصيغة المختزلة ،
ثم يتأكسد مرة أخرى بإنزيم السيتوكروم
أكسيدااز الذي يُمرر الهيدروجين أبعده
على طول السلسلة (WHSS) .

سيتوكروم أكسيدااز **Cytochrome Oxidase**

انظر : Cytochrome .

سيتوكروم رداكتاز **Cytochrome Reductase**

انظر : Flavoproteins .

Cytosine

سيتوسين

انظر : Nucleic acids و Pyrimidines

D

d- أَيْمَنُ الدَّوْرَانِ
بَادِئَةٌ قَدِيمَةٌ تُشِيرُ إِلَى الدَّوْرَانِ فِي اتِّجَاهِ
عَقَارِبِ السَّاعَةِ (أَيْمَنُ الدَّوْرَانِ)
اسْتُبْدِلَتْ الْآنَ بِـ (+) .
انظر : Optical activity .

D- بادِئَةٌ لِلْأَسْمَاءِ الْكِيمِيَاءِ ، وَبِخَاصَّةِ
السَّكَّارِ وَالْأَحْمَاضِ الْأَمِينِيَّةِ ، تُوضَّحُ
بِئْتِيهَا . عِنْدَمَا تَكُونُ مَجْمُوعَةٌ
الْهَيْدْرُوكْسِيلِ الْأَوَّلِي فِي سَكْرٍ مَا عَلَى
نَفْسِ الْجَانِبِ الَّذِي تُشْغَلُهُ مَجْمُوعَةٌ
كَحَوْلِ فَإِنَّهُ النَّمْطُ D ، عَلَى جَانِبَيْنِ
مُخْتَلِفَيْنِ فَإِنَّهُ النَّمْطُ L . كُلٌّ مِنْ
الْجُلُوكُوزِ D وَ L مَوْجُودٌ .

فِي حَالَةِ الْأَحْمَاضِ الْأَمِينِيَّةِ يَرْتَبِطُ L-
الْأَلَانِينَ بِالسَّكْرِ L- جِلْسِرِ الْدِهَيْدِ وَيَتَّبَعُ
نَفْسَ التَّسْمِيَةِ ، بَيْنَمَا تَتَّبَعُ الْأَحْمَاضُ

الْأَمِينِيَّةِ الْآخَرَى الْأَلَانِينَ . جَمِيعُ
الْأَحْمَاضِ الْأَمِينِيَّةِ الْمَوْجُودَةِ طَبِيعِيًّا L- ،
وَالْاصْطِنَاعِيَّةِ DL- ، قَلَّةٌ مِنَ الْأَحْمَاضِ
الْأَمِينِيَّةِ D- تَوْجَدُ فِي الطَّبِيعَةِ .

D- وَ L- الْكَبِيرَتَانِ يَجِبُ أَلَّا يُخْلَطَ
بَيْنَهُمَا وَيَبِينُ d- وَ 1- وَهُمَا الْاصْطِلَاحِيْنَ
الْقَدِيمَيْنِ لـ (+) وَ (-) .
انظر : Optical activity .

D-Araboascorbic Acid جِمِضُ D-
أَرَابُؤْأَسْكَوْرِيِكِ
انظر : Ascorbic Acid .

Dadhi دَادِي
انظر : Milks, fermented .

Daltose دَالْتُوزُ
اسْمُ تِجَارِي (Cow & Gate Milk Ltd.)
لِاسْتَحْضَرِ كَرْبُوهِدْرَاتِي يَتَكُونُ مِنْ مَالْتُوزِ

وجلوكوز ودكسترين لتغذية الأطفال .

Damson دِمَشْقِيّ ؛ بَرَقُوقٌ دِمَشْقِيّ ؛

إِجَاص ، دَمْسُون

برقوق صغير أزرق غامق (أرجواني) .

بروتين ٠,٥ ٪ ، ماء ٧٠ ٪ ،

كربوهيدرات ٨,٦ ٪ ؛ ٣٤ كيلو كالوري

(١٤,٠ ميجاجول) ؛ حديد

٠,٤ مجم ؛ فيتامين ب ١,١ مجم ،

حمض نيكوتينيك ٠,٢٥ مجم - لكل

١٠٠ جرام (M & W) .

Dandelion Greens أَوْرَاقُ الطَّرْحَشَقُونِ ؛

هِنْدِيَاءَ بَرِّي ؛ خَسُّ بَرِّي

أوراق العشب *Leontodon taraxacum* ،

تستخدم أحياناً كسلطة .

بروتين ٢,٤ ٪ ، دهن ٠,٦ ٪ ؛

كالسيوم ١٣٥ مجم ، حديد

٢,٨ مجم ؛ ٤٠ كيلو كالوري (١٧,٠

ميجاجول) ؛ فيتامين ا ٣٠٠٠

ميكروجرام ، ب ١,١٧ مجم ، ب ٢

٠,١٣ مجم ، حمض نيكوتينيك

٠,٧ مجم ، فيتامين ج ٢٥ مجم - لكل

١٠٠ جم (FAO) .

Dark Adaptation تَكْيِيفُ ظَلَامِيّ

ذلك هو التغير الذي يحدث في شبكية

العين للمساعدة على الإبصار في الضوء

الخافت . في تَكْيِيفِ العين للظلمة

يتكوّن صِبْغ ، الأرجوان البصري أو

الروديويسين ، من الرتينول (ألدهيد

فيتامين ا) ، وبروتين . يقصر هذا الصبغ

في الضوء الساطع . عندما يكون المخزون

الجسمي من الرتينول غير وافٍ ، يحدث

عَجْز في التَكْيِيفِ الظلامي - العَمَى

الليالي . وهذا أول بوادر نقص فيتامين ا

(Sebrell) .

Dasheen

دَاشِين

اسم القلقاس في جزر الهند الغربية .

Date Plum

كَاي

انظر : Persimmon .

Date

تمرة

ثمرة النخيل *Phoenix dactylifera* ،

معروف منذ ٣٠٠٠ سنة قبل الميلاد .

ثلاثة ضروب : رطب (حوالي ٨٠ ٪ من

المادة الجافة سكرات متحولة) ؛ نصف

رطب (حوالي ٤٠ ٪ من المادة الجافة

سكرات متحولة وحوالي ٤٠ ٪

سكروز) ؛ جاف (٢٠ - ٤٠ ٪ من

المادة الجافة سكرات متحولة ، ٤٠ -
٦٠٪ سكروز) .

التحليل العام لكل ١٠٠ جم : ١٥ جم ماء ، ٩ جم ألياف غذائية ، ٢ جم بروتين ، ٦٥ جم سكرات ، ٢٥٠ كيلو كالوري (١ ميغاجول) ؛ ١,٥ جم حديد ؛ كميات ضئيلة من معظم فيتامينات ب .

D.B.D. Process عمليّة جفّف - اسلق - جفّف (اختصار)
انظر : Dry-blanch-dry process .

م . د . ؛ مكافئ الدكستروز (اختصار) D.E.
انظر : Dextrose equivalent value .

دمّ مخسوف الليفين Defibrinated Blood
انظر : Blood, defibrinated .

مابعات التصمغ Degumming Agents
تستخدم في تكرير الدهون بإزالة المادة المخاطية التي تتكون من صمغ وراتنج وبروتينات وفوسفاتيدات . تضم حمضي الهيدروكلوريك والفوسفوريك ، وفوسفاتات (Bailey) .

نزع الماء ؛ تجفيف Dehydration
اصطلاح علمي للتجفيف ، ولكنه يطلق

في الغالب على المواد المُجفّفة صناعياً .
تميّزاً لها عن تلك التي جففتها الرياح .

حمض ديهيدروخلّيك Dehydroacetic Acid
وملحه الصوديومي أيضاً (DHA-S) .
فَعَال ضد الفطريات ولكنه محظور كمادة مضافة .
يُعتبر من الناحية الكيميائية ناتج تكثيف حمضي الخليك والخلوخليك ،
أو ٣ - أسيتيل - ٦ - ميثيل - ١ -
بيران - ٢ ، ٤ دايون .

حمض ديهيدروأسكوربيك Dehydroascorbic Acid
صيغة مؤكسدة من فيتامين ج تُحتزل بسرعة إلى الصيغة العادية ، لذا فهو نشيط بيولوجياً (Hawk) .

تغليب بتزع الماء Dehydrocanning
عملية يزال فيها ٥٠٪ من ماء طعام ما قبل تعليبه . الفوائد هي الاحتفاظ بالقوام عن طريق التجفيف الجزئي كما إنها توفر في الحجم والوزن .

ديهيدروكولسترول Dehydrocholesterol
انظر : Vitamin D .

Dehydrofreezing تَجْمِيدُ بِنَزَعِ الْمَاءِ

عملية لحفظ الفواكه والخضراوات عن طريق تبخير من نصف إلى ثلثي الماء قبل التجميد. ثبت أن هذه الطريقة تفوق التجميد أو التجميد كل على حدة، وإعادة التميؤ أسرع بالمقارنة بالمنتجات المُجمَّعة (منزوعة الماء).

Dehydrogenases دِهَيْدُرُوجِينَاذَات

إنزيمات تقوم بتأكسدات في الخلية الحية بنزع الهيدروجين من المادة المُخمَّرة. لا يمكنها أن تعمل إلا بإمرار هذا الهيدروجين إلى مادة أخرى، تعرف بِمُتَقَبِّلِ الهيدروجين الوسيط. وينتقل في النهاية إلى الأكسجين ليتكوّن الماء. هناك دهيدروجينازات نوعية لكل مادة مخمَّرة. مثل سكسينيك دهيدروجيناز، لاكتيك، ماليك، جلوكوز، .. إلخ.

انظر أيضاً : Intermediate hydrogen carrier و (WHSS) Oxidases .

Dehydrogenation نَزْعُ الْهَيْدُرُوجِينِ

انظر : Oxidation ، Oxidases و Intermediate hydrogen carrier .

Dehydroretinol دِهَيْدُرُورِتِينُول

كان يطلق عليه فيما مضى فيتامين ٣ .

Demersal Fish سَمَكُ الْقَاعِ

يسمى عادة السمك الأبيض؛ يعيش على قاع البحر. القد (البَكَلَا)، الحدوق، الأبيض، النازلي، اللنج، السيذ، الهلبوت، موسى والأبراميس. يحوي دهناً قليلاً، ١ - ٤٪. انظر : Pelagic Fish .

Denaturation مَسْخُ ؛ تَحْوِيلِ الصِّفَاتِ الطَّبِيعِيَّةِ ؛ ذَنْتَرَة

(١) تغير انعكاسي في البروتينات يسبق التجلط (انظر : Coagulation)، تقلُّ الذَّوَابِيَّةُ، وتظهر مجموعات - يدكب الحرة. قد يتأثر المسخ بتغيُّر الأس الهيدروجيني، الحرارة، الأشعة فوت البنفسجية، الخضخضة العنيفة. لا يحدث أي تغيُّر في القيمة الغذائية ولكن الفعالية الأقرباذينية غالباً ما تضع.

(٢) عندما يُستخدم الاصطلاح في الكحول، فإنه يعني إضافة مواد ماسخة، مثل بنفسجي المثل والبيريدين

(كما في الكحولات المُمَثِّلَة) لتجعلها كريمة وبالتالي تمنع استهلاكها .

Dendritic Salt

مِلْحٌ مُتَشَجِّرٌ

أحد أشكال ملح الطعام العادي ، كلوريد الصوديوم ، بلوراته متشجرة أو نجمية الشكل بدلا من المكعبات العادية . الفوائد التي يتميز بها هي انخفاض كثافة الكتلة ، سرعة الذوبان ، والمقدرة غير العادية على امتصاص الرطوبة قبل أن يصبح مبللاً .

Deodorization

إِزَالَةُ الرَّائِحَةِ الكَرِيهَةِ

يُطلق بصفة عامة على إزالة النكهة (كما في دقيق السمك المزالة رائحته) ولكن بصفة خاصة على إزالة الرائحة من الدهون أثناء تكريرها . يُمرر بخار فوق مسخّن خلال الزيت الساخن تحت تفريغ ، عندها تتبخّر معظم المواد المُنكّهة (Bailey) .

Depectinization

إِزَالَةُ الْبِكْتِينِ

إزالة البكتينات من لب الثمرة لإنتاج عصير رائق مائي القوام بدلا من سائل غائم لزج ؛ يتم ذلك باستخدام مستحضرات إنزيمية .

Derbyshire Neck

عُنُقُ دَرِبِشَاير

انظر : Iodine و Goitre .

Desoxyribonucleic Acid

حِمْضُ دَيْزُوكْسِي الرِّيْبُونِيوكَلِيك

الحمض النووي الريبوزي اللاأكسيجيني
انظر : Nucleic Acid .

Detoxication

تَجْرِيدُ السُّمِّ

تقويض مادة سامة أو ، في الغالب ، تغيير مجموعة كيميائية لتعطي منتجاً غير سام . في الجسم ، يتأثر تجريد السم بالتأكسد أو بالاختزال أو بالاتحاد مع (التحلل المائي) أو بالاتحاد مع (الارتباط) الجلايسين أو حمض الجلوكيورونيك أو الجلوتامين أو السيستين ، أو بالمُمَثِّلَة . مثال ، المادة السامة حمض البنزويك تخرج في البول على هيئة معقد مع الجلايسين ، يسمى حمض الهيپوريك (Hawk) .

Deuterium

دِيُوتِيرِيُوم

أو الهيدروجين الثقيل ، نظير الهيدروجين ذو الوزن الذري ٢ . النظير ذو الوزن الذري ٣ هو التريتيوم .

Devitalized Gluten

جُلُوتِينٌ مَنزُوعُ الْحَيَوِيَّةِ

انظر : Gluten .

Dewberry تَوْتُ شَوْكِيّ
صنف كبير من العليق Blackberry ،
ولكنه مختلف في النكهة .

Dexedrine دِكْسِدْرِين
انظر : Anorectic drugs .

Dextran دِكْسْتِرَان
متعدد سكار يتكوّن من وحدات من
الفراكتوز مرتبطة ببعضها البعض ؛ غير
مرغوب في مصانع السكر ولكنه ذو فائدة
إكلينيكية في نقل الدم (مادة باسطة
للبلازما) يُتَّجج بفعل *Betacoccus*
arabinosaceus في السكر .

Dextrin, Limit دِكْسْتِرِين حَدِّي
انظر : Limit dextrin .

Dextrins دِكْسْتِرِينَات ؛ أَصْمَاعُ نِشَوِيَّة
خليط من مركبات ذوّابة تتكون من
الانحلال الجزئي للنشا بالحرارة أو
الحمض أو الإنزيمات ؛ (يعطي
الانحلال الكامل المالتوز) . تتكون عندما
يُحْمَصُ الخبز .
تُكافِيُ النشا تغذيةً ؛ تستخدم
صناعياً كمواد لاصقة في تغرية الورق
والمنسوجات وكأصماغ .
انظر أيضاً : (BDS) Amylases .

Dextrorotatory أَيْمَنُ الدَّوْرَان ؛ دَائِرٌ فِي
اتِّجَاهِ عَقَارِبِ السَّاعَةِ
انظر : Optical activity .

Dextrose دِكْسْتُرُوز ؛ سُكَّرُ العِنَبِ
اسم بديل للجلوكوز . تجارياً أصبح
استخدام اصطلاح جلوكوز يعني في
الغالب شراب الذرة (خليط من جلوكوز
وسكرات ودكستريانات) والجلوكوز النقي
يسمى دكستروز .

Dextrose Equivalent Value قِيَمَةٌ مُكَافِيَةٌ
الدِكْسْتُرُوز

اصطلاح يستخدم في تعيين درجة تحلمؤ
النشا إلى شراب الجلوكوز (انظر :
Glucose syrup) . يعرف بأنه إجمالي
محتوى السكر المُختزل ، مُعَبَّرًا عنه
بالدكستروز ، محسوباً بالنسبة المئوية
لمحتوى المواد الصلبة الجافة (أي كلما
ارتفع مكافئ الدكستروز كلما زاد السكر
وقلت الدكستريانات) .

محاليل الجلوكوز متاحة تجارياً
متدرجة من ٢٦ م.د. حتى ٦٥ م.د .
يُحوّل التحلمؤ الحمضي التام النشا كلّهُ
إلى جلوكوز ولكنه يعطي نواتج انحلال
متدرجة المرارة .

Dhals

دَالَات

اصطلاح هندي يُطلق على البسلات المشقوقة بمختلف أنواعها مثل البسلة الهندية *Cajanus indicus* أو الجلبان المزروع *Lathyrus sativus* أو السدهل الأحمر أو دهل ماسُور (العدس) *(Lens esculenta)* (TND) .

Diabetes, Alloxan

دَيَابِيْطُ الألوْكَزَان

انظر : Alloxan .

Diabetes Mellitus

دَيَابِيْطُ سُكْرِيّ

خلل أَيْضِيّ يُوْثِرُ أساساً على أَيْضُ الكربوهيدرات ؛ عدم قدرة على أَيْضُ الجلوكوز لذا فهو يظهر في البول . يرجع في العادة إلى نقص الإنسولين ويعالج بحقن الإنسولين (ربما يرجع أيضاً إلى الانحلال المتزايد للإنسولين في الجسم ، يعالج بعقاقير فموية-مثل توليبوتاميد) . يؤدي أَيْضُ الجلوكوز الفاسد إلى انحلال متزايد في الدهن مع تراكم في النواتج النهائية لتأكسد الأحماض الدهنية ، أي حمض الخلوخلليّ ، وحمض البيتاهايدروكسي بيوتريك ، والأسيتون (المسامة بالأجسام

الكتيونية) . قد تسبب هذه غيبوبة الديابيط .

انظر أيضاً : Sugar tolerance

و Insulin (BDS) .

Diabetes, Renal

دَيَابِيْطُ بَوْلِيّ

ظهور الجلوكوز في البول دون ارتفاع غير مناسب في سكر الدم . إنه يرجع إلى نقص في العتَبَة الكلوية التي تسمح لجلوكوز الدم بأن يُخْرَج .

انظر أيضاً : Phlorrhizin .

Diabetes Test

اِخْتِبَارُ الدَيَابِيْطِ

انظر : Glucose tolerance .

Di-acetate, Sodium and Calcium ثُنَائِيّ

خَلَائِ الصُّوْدِيُومِ وَالْكَالْسِيُومِ

تستخدم في تثبيط نمو الأعفان في الأغذية . مسموح بها في الولايات المتحدة ولكنها غير مسموح بها في المملكة المتحدة . الصيغة الكيميائية كيدمك ااص . كيدمك اايد . ١/٢ ايدم ا (مركب متكافئ الأوزان الجزئية من حمض الخليك وأسيتات (خَلَائِ) الصوديوم .

Diacetyl

ثُنَائِيّ الأَسِيْتِيْلُ ؛ ثُنَائِيّ الخَلِيْلُ

كيدمك اا . ك اا . كيدم . عامل النكهة

والرائحة في الزبدة الذي يتكون أثناء مرحلة النضج بفعل الكائن *Streptococcus lactis cremoris* . يضاف كمركب اصطناعي إلى المرجرين « كمنكه للزبد » (Tanner) .

Dialysis

دَيْلِيزَة

فصل الجزيئات الصغيرة عن الكبيرة في محلول ما بتأثير معدلات انتشارها المختلفة من خلال غشاء ما . قد تكون الأغشية طبيعية ، مثل مئانة الخنزير ، أو اصطناعية ، مثل مشتقات السليلوز أو الكولوديون .

يوضع المحلول عادة في كيس من الغشاء ويغمر هذا في الماء تنفذ الجزيئات الصغيرة من خلال الغشاء إلى الماء تاركة الجزيئات الكبيرة داخل الكيس . هذه طريقة مألوفة لفصل البروتينات من محاليل الأملاح .

انظر : Membrane, semi-permeable . (BDS)

Diaphorase

دَيَافُورَاز

إنزيم فلافوبروتيني في خلايا الجهاز التنفسي ؛ وظيفته أن يتقبل الهيدروجين

من فوسفات ثنائي نيوكليوتيد الأدينين النيكوتيناميدي (WHSS) NADP .

Diastase

دَيَاسْتَاَز

انظر : Amylases .

Diastatic Activity

فَعَالِيَّة دَيَاسْتَاتِيكِيَّة ؛
نَشَاطُ دَيَاسْتَاتِي

للدقيق ؛ مقياس لقدرته على إنتاج سكر من النشا الخاص به تحت تأثير الدياستاز الخاص به . هذا السكر لازم لنمو الخميرة أثناء التخمر . يقاس بـ « رقم المالتوز » .

انظر أيضاً : (KJ) Amylograph .

داي كُومَرِين ؛ ثُنَائِي الكُومَرِين *Dicoumarin* مادة سامة توجد في نبات الحندقوق (إكليل الملك) الفاسد تسبب نزفاً (داء إكليل الملك النزفي) بتداخلها في تخلق البيروثرومبين في الكبد ، أي لها فعل مضاد لقيتامين ك . يستخدم إكلينيكياً في منع التجلط بعد العمليات الجراحية . (BDS)

Diethyl Pyrocarbonate

دَيَافُورَاز

ثُنَائِيَّة الإِثِيل

مادة حافظة تقتل البكتريا والخمائر

(وليس العفن) وتتحلماً بسهولة إلى كحول إثيلي وثاني أكسيد كربون ؛ تناسب المشروبات بصفة خاصة . معدل الاستخدام من ٥٠ - ٣٠٠ جزء في المليون ويكون التحلماً تاماً بعد عدة أيام .

Dietetic Foods أَطْعِمَةٌ أَوْ أُغْذِيَّةٌ الحِمِيَّةُ
أطعمة تُحضَّرُ لمواجهة احتياجات غذائية مُعيَّنة في أشخاص حدث لهم تغيير في عمليات التمثيل أو الأيض العادية أو إلى الذين يريدون الحصول على تأثير بذاته بتناول منظم للطعام أو بعض العناصر الغذائية . ويمكن توليفها لأشخاص يعانون من اختلالات فسيولوجية أو لأصحاء ذوي احتياجات إضافية (AEB) .

Dietitian, Dietician اِخْتِصَاصِيٌّ غِذَائِيَّاتٍ
حسب قاموس وزارة العمل الأمريكية ، قاموس الألقاب المهنية Dictionary of Occupational Titles إنه الشخص الذي يطبق قواعد التغذية في إطعام الأفراد والجماعات ؛ يُحَظِّطُ للوجبات والأغذية الخاصة ؛ يُشرف على إعداد وخدمة الوجبات ؛ يُعلِّمُ قواعد التغذية كما

يجب أن تُطَبَّقَ على اختيار الأطعمة .
انظر أيضاً : Nutritionist .

Diets أُغْذِيَّةٌ ؛ أُغْذِيَّةٌ مُنَظَّمَةٌ
انظر تحت المداخل التالية :
Salis- ، Ketogenic diets ، Salt-free diets
، Karell diet ، Hay diet ، bury cure
Meulin- ، Lenhartz diet ، Kempner diet
، Sippy diet و gracht diet

Diets, Therapeutic أُغْذِيَّةٌ عِلاجِيَّةٌ
انظر : Therapeutic diets

Differential Cell Count عَدُّ تَفَاضِلِيٍّ
لِلْخَلَايَا
انظر : Leucocytes

Digester هَاضِمَةٌ
اسم بديل للأوتوكلاف أو للقدر الضغطية .

Digestibility قَابِلِيَّةُ الهَضْمِ ؛ انهِضَامِيَّةٌ
نسبة ما يمتص من مادة غذائية من القناة الهضمية إلى مجرى الدم ، عادة ٩٠ - ٩٥ ٪ . تُقاس بأنها الفرق بين المتناول والبراز المُخْرَجِ ، مع حسم ذلك الجزء من البراز الذي لم يُشْتَقَ من أطعمة غير

منهضمة (مثل : طرحات طلائية القناة الهضمية ، البكتريا ، رواسب العصارة الهضمية) . الانهضامية المُقَاسَة بهذه الطريقة يشار إليها « بالانهضامية الحقيقية » تمييزاً لها عن « الانهضامية الظاهرية » والتي هي ببساطة الفرق بين المُتناوَل والمُخْرَج .

Digestion

هَضْم

انحلال مركب ما إلى مُكوناته . تشير غالباً إلى هضم الغذاء وتعني الانحلال بالإنزيمات الهاضمة للبروتينات إلى أحماض أمينية ، النشا إلى جلوكوز ، الدهون إلى جليسرول وأحماض دهنية – ثم تُمتَص نواتج الانحلال البسيطة هذه في مجرى الدم .

ينطبق الهضم أيضاً على التحلّمؤ الحمضي لبروتين ما ؛ هضم كلدال هو الانحلال التام لمركب نتروجيني إلى أمونيا بحمض الكبريتيك .

انظر أيضاً : Intestinal juice و Indi-

vidual digestive enzymes (BDS) .

Digestive Juices

عَصَارَاتُ هَاضِمَة ؛

عَصَارَاتُ هَضَامَة

انظر : Succus ، Pancreatic juice

. Bile و Gastric secretion ، entericus

Dilatation of Fats

تَمَدُّدُ الدَّهُونِ

عندما تتحول الدهون من الحالة الجامدة إلى الحالة السائلة في نفس درجة الحرارة تحدث زيادة في الحجم . يستخدم قياس هذه الزيادة ، قياس التمدد (الديلاتومترية) ، في تقدير كمية الدهن الجامد الموجود في خليط ما تحت أية درجة حرارة . القياس الدقيق هو الفرق بين أحجام الدهن الجامد والدهن السائل مُقَاساً بالميكرو لتر لكل ٢٥ جراماً من الدهن .

Dill

شَبْت

الثمرة الناضجة الجافة لنبات *Anethum graveolens* (فصيلة المَقْدُونِس) ؛ تستخدم أيضاً القمم الورقية للنبات . تحوي ١٥٪ زيتاً ثابتاً و ٢ – ٤٪ زيتاً طياراً (عطرياً) يحوي كرفون ، ليمونين وتريينات . يستخدم في المخللات والحساء (Merory و Jacobs) .

Diose

دَيُوز

انظر : Disaccharides .

Dipeptide

دُثَائِي البَيْتِيد

انظر : Polypeptide .

Diphenyl ثُنَائِي الفِئِيلِ
يُستخدَم هذا مع الفينول الأرتوفنيلي ،
في معاملة الثمار بعد جُئِها منعاً لنمو
العفن . مسموح به في ثمار الموالح ؛
ثُنَائِي الفِئِيلِ حتى ١٠٠ جزء في المليون ،
والفينول الأرتوفنيلي حتى ٧٠ جزءاً في
المليون . قد يحوي التفاح والكمثري
والأناس ١٠ أجزاء في المليون ، والخوخ
٢٠ جزءاً في المليون ، والبطيخ
١٢٥ جزءاً في المليون من الفينول
الأرتوفنيلي (Bell) .

Diphosphopyridine Nucleotide نِيوكليوتيد
ثُنَائِي الفُوسْفُوپيريدين
انظر : Nicotinamide adenine dinu-
cleotide .

Diphosphothiamine ثُنَائِي الفُوسْفُوثيامين
انظر : Cocarboxylase .

Dipsa مُعْطَشَات ؛ أَطْعِمَةٌ مُعْطَشَةٌ
أطعمة تسبب العطش . المُعْطَشَةُ
Dipsetic تميل إلى إحداث العطش .

Dipsesis غُلٌّ ؛ عَطَشٌ شَدِيدٌ
و Dipsosis أيضاً . عطش شديد ، ورغبة
شديدة في أنواع غير عادية من

المشروبات . Dipsomania الكُحَال (أو
هوس الشراب) - رغبة مُلِحَّة مَرَضِيَّة
للمشروبات الكحولية .

Dipsogen مُوَلَّدُ العَطَشِ ؛ مُعْطَشٌ
عامل يُحدث العَطَشَ .

Direct Extract خُلَاصَةٌ مُبَاشِرَةٌ
انظر : Meat extract .

Disaccharide Intolerance عَدَمُ تَحَمُّلِ
ثُنَائِيَاتِ السُّكَّرِ

عدم القدرة على هضم المالتوز أو
السكروروز أو اللاكتوز ، والتي قد تكون
وراثية . عدم تحمل اللاكتوز الشامل قد
يكون تكيُّفاً لغياب اللبن عن الطعام ،
وقد يكون ثانوياً لالتهابات مُخْتَلِفَةٍ
ولأمراض تَنَكُّسِيَّة في الأمعاء الدقيقة .
يكون العلاج باستبعاد السكر
المُمرض من الغذاء (AEB) .

Disaccharides ثُنَائِيَاتِ السُّكَّرِ ؛ سَكَّرِيَّاتٌ
ثُنَائِيَّةٌ

سكاكر تتكون من جزئين من أحاديات
السكر متحدتين مع نبذ جزئي من الماء .
مثال ، جلوكوز ك_{١٢}يد_{١٢} + فراكٲوز
ك_{١٢}يد_{١٢} يعطي سكروروز ك_{١٢}يد_{٢٢} .

وعلى العكس من ذلك ، عندما يتحلماً ثنائي السكر ، سواء بوساطة حمض أو إنزيمياً ، يُضاف جزئياً من الماء وينتج اثنان من أحاديات السكر .

تُعرف أيضاً بالديوزات Dioses أو

ثنائيات السكروات Disaccharoses
(BDS) .

Disaccharose ثُنَائِي السُّكَّرُوْز
انظر : Disaccharides .

Disc Mill طَاحُونَةٌ رَحَوِيَّةٌ
قرص دائري دوار أو أكثر تطحن بينها المواد ، مثل المواد الغذائية . الأقراص مفصولة بأسنان أو دبابيس بارزة ؛ تستخدم في طحن الحبوب ، الثمار ، السكر ، الشوكولاتة ، العجائن ، .. إلخ .

Distillers' Solubles دَوَابَاتُ المِطْرَات
انظر : Spent wash .

Diuresis عَزَارَةٌ البَوْل ؛ إِبَالَةٌ
فقد الماء من الجسم على هيئة بول
(BDS) .

Diuretics مُدْرِّاتُ البَوْل
مواد تزيد من إفراز البول ؛ تضم

مركبات الزئبق العضوية ، الزانثينات (وهكذا فالفهوه والشاي أيضاً) ، والمواد التي تُحوّل المخزون القلوي في الدم مثل اليوريا ، نترات البوتاسيوم ، كلوريد البوتاسيوم (Clark) .

DNA حِمُضٌ دِيْزُوْكْسِي رَيُّونِيُوْكَلِيْكَ
(اختصار)

الحِمُضُ النُوْوي الرِيُّونِيُوْزي اللَا أوكْسِيْجِيْني
انظر : Nucleic acids .

Dockage مَبْتُوْرَةٌ
اسم يطلق على المواد الغريبة في القمح والتي يمكن إزالتها بسهولة بوساطة عملية تنظيف بسيطة .

Do-Maker Process طَرِيْقَةُ العَجَانِ المُسْتَمِرِّ
لصناعة الخبز المستمرة . تضاف المكونات آلياً إلى الخلاط المستمر للعجين ، ويضاف معلق الخميرة في حالة نشطة جداً (FM) .

Dough Cakes كَعْكُ العَجِيْنِ
اصطلاح يضم الكراميت والموفينة والبيكلت ، وجميعها مصنوعة من الدقيق والماء واللبن ؛ تُخْمَرُ العجينة بالخميرة وتخبز على لوح ساخن . يتميز

الكراميت بإضافة بيكربونات الصوديوم إلى العجينة ، الموفينة غليظة القوام ومهواة جيداً ، أقل صلابة من الكراميت ، ويُصنع البيكلت من عجينة الكراميت المُرقَّعة (FM) .

Douglas Bag

كيس دوجلاس

كيس ينفخ لجمع هواء الزفير . يُمكن تحديد استهلاك الطاقة من تحليل الأكسجين وثنائي أكسيد الكربون ، أي الكالوريمترية غير المباشرة .
انظر أيضاً : Spirometer (BDS) .

DPN

نيوكليوتيد ثنائي الفوسفوتيريدين

(اختصار)

انظر : Nicotinamide adenine

. dinucleotide

Dripping

عرق الشواء ؛ قَطْرُ الشَّوَاءِ

دهن غير مُقصر وغير معالج من الأنسجة الدهنية أو عظام الأغنام أو الشيران .

Drupes

حَسَلَات

اسم نباتي لثمار ذوات بذرة واحدة محاطة بغلاف قاسٍ تليه طبقة لحمية ، مثال ذلك ، المشمش والكرز والبرقوق .

Dry-blanch-dry Process

طريقة جَفَّف - اسلَّق - جَفَّف

طريقة لتجفيف الفواكه حتى تحتفظ بلونها الساطع ونكهتها ؛ إنها أسرع من التجفيف في الشمس ، وتحفظ النكهة واللون أفضل من التجفيف بالهواء الساخن .

تُجفَّف المادة حتى ٥٠٪ ماء عند حوالي درجة ٨٠ م ، ثم تُسَلَّق عدة دقائق ثم تُجفَّف عند درجة ٦٨ م لمدة ٦ - ٢٤ ساعة حتى يصل المحتوى المائي إلى ١٥ - ٢٠٪ .

Dryers

مُجفِّفَات

انظر : Spray ، Rotary louvre dryer

Roller dryer ، Pneumatic dryer ، dryer

و Fluid bed dryer

Dry Frying

قَلِي جَاف

قلي دون استخدام الدهن باستخدام مادة لا تلتصق مثل السليكون أو خلاصة الخضراوات .

Dry Ice

ثَلْج جَاف

ثان أكسيد الكربون جامد ؛ درجة حرارته - ٧٩ م ؛ يُستخدَم في تبريد المواد

الغذائية أثناء نقلها، وفي كربنة السوائل، وفي المصايد الباردة في المعامل.

يتسامى من الحالة الصلبة إلى الحالة الغازية دون أن يسيل؛ الحرارة الكامنة عند درجة حرارة التسامي ٢٤٦ وحدة حرارية بريطانية لكل رطل؛ التبريد المتاح لكل رطل يقارب ضعف مثيله من الثلج (Loes).

Drying, Azeotropic تَجْفِيفٌ آزِيُوتْرُوبِيٌّ
انظر: Azeotrope .

Drying Oil زَيْتٌ جَفُوفٌ
زيت غير مُشْبَع بدرجة كبيرة يمتص الأكسجين، وحينما يكون في طبقة رقيقة يتبلمر لِيُكُون قشرة. زيت بذر الكتان وزيت التانج مَثَلَان للزيوت الجفوفة المستخدمة في الطلاء وفي صناعة اللينوليوم.

غذائياً، تماثل هذه الزيوت تلك التي تُؤكَل، ولكنها عندما تتبلمر تصبح سامة.

انظر أيضاً: Iodine value .

Du Bois Formula مُعَادَلَةُ دِي بُوَا
انظر: Surface area .

Ductless Glands عُذْدُ صَمَاءٍ
انظر: Hormones .

Dulcin دُلْسِين
مادة اصطناعية، يوريا پارافينيتيلية (كارياميد پارافينيتولي)، أحلى من السكر ٢٥٠ مرة ولكن غير مسموح باستخدامها في الأغذية. اكتشفت ١٨٨٣ م، تسمى أيضاً سُكْرُول وفالزين.

Dulcite دُلْسَيْتٌ
دُلْسَيْتُول .

Dulcitol دُلْسَيْتُولٌ
كحول سكري ذو ست ذرات كربون يتكون من اختزال الجلاكتوز. يوجد في مَنِّ مدغشقر *Melampyrum nemorosum*، ويعرف أيضاً باسم ملامبيرين ودلست وجالاكتيكول.

Dulse دُلْسٌ
عشب بحري صالح للأكل لونه أحمر قرنفلي يؤكل فجاً أو مطبوخاً.

Dun كُمْتَةٌ

تشير في الأسماك المملحة إلى بقع بنية اللون يسببها نمو العفن.

Dunst دَانَسْت
سميد دقيق جداً (نشا من إندوسيرم حبوب القمح) يُقارب في دِقَّتِه الدقيق . يسمى أيضاً Break Middlings أي كسر أو جريش متوسط (ويجب ألا تخلط Middlings هنا بـ Middlings التي تعني بقايا النخالة) . (KJ)

Duodenum الاثنتى عَشْرَ؛ العَفَج
الجزء الأول من الأمعاء الدقيقة ، بين المعدة والمعى الصائم . تُفرز العصارة البنكرياسية والمرارية في الأمعاء الدقيقة حيث يتم الجزء الأكبر من الهضم . (BDS)

Durian دُورِيَان
Durio zibethinus ، ثمرة استوائية ذات رائحة مُقَرَّزة تُشير الغثيان ؛ تزن من ٦ - ٨ أرطال ، يكاد استهلاكها يقتصر على جنوب شرق آسيا ، لا توجد معلومات عن تركيبها (OF) .

Durum Wheat قَمَحٌ قَاسٍ أَوْ صَدْد
ضرب قاسٍ من القمح من نوع *Triticum durum* (معظم أقماح الخبز هي *Triticum vulgare*) ؛ يُستخدم إلى حد

كبير في إنتاج السَّميد الذي تُصنع منه الكرونة (KJ) .

Dutch Oven تَنْوَرٌ هُولَنْدِيٌّ ؛ فُرُنٌ هُولَنْدِيٌّ
لوح معدني شبه دائري يوضع ملاصقاً لنار مكشوفة ومثبت فيه أرفف عليها يشوى الطعام . قد يُنَبَّت أيضاً على المواقد .

Dynamic Equilibrium اتِّزَانٌ دِيْنَامِيٌّ ؛
اتِّزَانٌ دِيْنَامِيكِيٌّ
اسم أطلق على العملية التي فيها تنهدم الأنسجة الحية ثم تتخلق باستمرار ، حتى أن بنيتها تظل ثابتة . لذا ، فإن الحاجة إلى الطعام الذي يُمد بمواد جديدة لبناء الأنسجة متساوية في البالغ الكامل النمو والراشد (BDS) .

Dyox دِيُوَكْس
اسم تجاري لثاني أكسيد الكلور الذي يُستخدم في معاملة الدقيق .
انظر : Aging .

Dyspepsia عُسْرُ الهَضْم
أي ألمٍ أو اضطراب مرتبط بالأكل . قد يكون عسر الهضم عَرَضاً لالتهاب المعدة أو القرحة البِطِسِيَّة أو مرض

المرارة، ... إلخ، أو عندما لا يوجد
تحوّل بِنْيَوِي في القناة المعوية فإنها تسمى

«عسر الهضم الوظيفي»، يتضمن
العلاج غذاءً غير حريف (DP).

E

Earthnuts

فُولٌ سُودَانِيّ

انظر : Peanuts .

Eau-de-Vie de Miel

مَاءُ الْحَيَاةِ الْعَسَلِيّ

أو براندي العسل ، يُصنع بتقطير الميد
(الذي يصنع بدوره بتخمير العسل) .

Eck Fistula

نَاصُورُ إِك

انظر : Fistula .

Ectomorph

خَارِجِيّ التَّشَكُّلِ ؛ مُتَعَلِّقٌ
بِالشَّكْلِيَّةِ الْخَارِجِيَّةِ

صفة تطلق على شخص طويل رفيع ،
ربما بسبب عضلات ناقصة النمو .

انظر أيضاً : Mesomorph

و Endomorph .

Écuelle

إِكُوَيْلٌ

جهاز لاستخلاص زيت قشرة ثمار

الموالح . يتكون من قمع قليل العمق ذي
بطانة مسننة تُدَوَّرُ عليها الثمرة باليد .
عندما تُوَحَّز الغدد الزيتية يتجمع الزيت
والعصير الخلوي في قاع القمع (Brav) .

Eddo

إِدُو

اسم هندي غربي للقلقاس .

Edifas

إِدِيْفَاس

اسم تجاري (Imperial Chemical Indus-
tries) ؛ إديفاس أ : سليلوز إيثيلي
مثيلي . إديفاس ب : سليلوز كربوكسي
مثيلي صوديومي .

Edosol

إِدُوْسُول

اسم تجاري (Trufood Ltd.) لبديل اللبن
ذي المحتوى الصوديومي المنخفض .
بروتين ٣ ، ٣٠ ٪ ، دهن ٤ ، ٢٦ ٪ ،
كربوهيدرات ٩ ، ٣٧ ٪ ؛ كالسيوم

٨٤٦ مجم ، حديد ٠,٦ مجم ،
 صوديوم ٤٣ مجم (اللبن المجفف
 ٤٠٠ مجم صوديوم) ؛ ٥١٠
 كيلوكالوري (١, ٢ ميجاجول) - لكل
 ١٠٠ جرام (M & W) .

E.D.T.A. حِمَضُ رُبَاعِي الخَلْيَكِ ثُنَائِي
 الأَمِين الإِثْيَلِينِي (اختصار)
 انظر : Ethylenediamine tetra-acetic
 . acid

E.F.A. أَحْمَاضُ دُهْنِيَّةٌ أُسَاسِيَّةٌ (اختصار)
 . Essential fatty acids انظر :

Egg بَيْضَةٌ
 يُصَنَّفُ بِيضُ الدِّجَاجِ حَسَبِ النُّوعِ
 وَالْحِجْمِ (المجموعة الاقتصادية الأوربية
 . (European Economic Community

النوع : ١ - طازج مغلف تغليفاً
 ممتازاً أقل من سبعة أيام ، ب - أقل
 طزاجة من أ ، محفوظ أو مبرّد ، ج -
 يناسب صناعة الأغذية فقط .

الأحجام : درجة ١ ، ٧٠ جم
 فأكثر ، ثم الدرجات من ٢ - ٦ تقل
 كل منها ٥ جم على التوالي ، الدرجة ٧
 أقل من ٤٥ جم .

تركيب البيضة كاملة لكل
 ١٠٠ جم : ١٢,١ جم بروتين ،
 ١٢,٥ جم دهن ؛ ١٦٠ كيلوكالوري
 (٠,٦٩ ميجاجول) ؛ ٥٧ مجم
 كالسيوم ، ٢,٥ مجم حديد ؛ ٣٣٠
 ميكروجرام فيتامين أ ، ٠,١ مجم ب١ ،
 ٠,٣٦ مجم ب٢ ، ٠,٠٧ مجم حمض
 نيكوتينك ٤,٥ ميكروجرام د ،
 ٤٧٠ مجم كولسترول .

صفار البيض : ١٦,٤ جم بروتين ،
 ٣١ جم دهن ؛ ٣٥٠ كيلوكالوري
 (١,٤٧ ميجاجول) ؛ ١٣٠ مجم
 كالسيوم ، ٦ مجم حديد ؛ ١٠٠٠
 ميكروجرام فيتامين أ ، ٠,٣٢ مجم
 ب١ ، ٠,٣٦ مجم ب٢ ، ٠,٠٢ مجم
 حمض نيكوتينك ، ١٢,٥ ميكروجرام
 د ، ١,٨ جم كولسترول .

بياض البيض : ٩,٣ جم بروتين ؛
 ٤٠ كيلوكالوري (٠,١٦ ميجاجول) ؛
 ٠,١ مجم حديد ؛ ٠,٣٦ مجم ب٢ ،
 ٠,٠٩ مجم حمض نيكوتينك .

يستخدم في تحضير الأطعمة ليُعَلِّظ
 من قوام الصلصات وأنواع الكاستارد ،
 كعامل مُسْتَحْلِب ، والإبقاء على الهواء

في المرنجات والإسفنجات ، وكمادة
تماسك لأنواع الكروكيت (FAO و FB) .

Egg Albumin زُلال البَيْض ؛ أَلْبُومِين
البَيْض
انظر : Egg-white .

Egg, Dehydrated بَيْضٌ مُجَفَّف
بروتين ٤٧٪ ، دهن ٤٣٪ ؛ ٦٠٥
كيلوكالوري (٢,٥ ميغاجول) ؛
كالسيوم ١٨٦ مجم ، حديد
٩,٣ مجم ؛ فيتامين ا ١٠٠
ميكروجرام ، ب ١,٣٤ مجم ، ب
١,٠٨ مجم ، حمض نيكوتينك
٠,٢ مجم ، فيتامين ج لا يوجد - لكل
١٠٠ جرام (FAO) .

Egg Plant باذِنَجَان
انظر : Aubergine .

Egg Proteins بَرُوتِينَات البَيْض
انظر تحت المداخل التالية :
Ovoglobulin ، Ovomuroid ، Ovomucin
Ovalbumin و Vitellin ، Conalbumin

Egg Substitute بَدِيل البَيْض
اسم كان يطلق فيما سبق على مسحوق

التخمير الذهبي .

انظر : Baking powder .

Egg-white بَيَاضُ البَيْض
٨٧,٨٪ ماء ، ١٠,٨٪ بروتين ،
٠,٦٪ رماد . يتكون من طبقة خارجية
من البياض الرقيق ، طبقة من البياض
الغليظ القوام وهي أغنى بالأوفوميوسين ،
وطبقة داخلية من البياض الرقيق تحيط
بالصفار . يختلف البيض في نسبة
البياض الرقيق والغليظ اعتماداً على
الدجاجة ذاتها . النسبة المثوية العالية من
البياض الغليظ مرغوبة في القلي والسلق
(يساعد البيض على التجلط على هيئة
كتلة متماسكة بدلا من مفترشة) ؛
يُعطي البياض الرقيق حجماً أكبر من
الزبد عندما يُخفَق أكثر مما يعطي
الغليظ .

البروتينات هي أوفوميوسين ،
أوفالبيومين ، أوفوميوكويد ،
أوفوجلوبيولين وكونالبيومين (B & R) .

Egg-white Injury إصَابَةُ بَيَاضِ البَيْض
انظر : Biotin .

E.H. رُطوبَةُ التَّوَازُن (اختصار)
انظر : Equilibrium humidity .

Einkorn فَمَحٌ وَحِيدُ الحَبَّةِ
ضرب من القمح ، ربما كان النوع البري
منه *Triticum boeoticum* أحد أسلاف
جميع الأقمح المزروعة . ما زال ينمو في
بعض أجزاء جنوب أوروبا ، والشرق
الأوسط ؛ يُستعمل عادة كغذاء
للحيوان .

اشتق الاسم *Einkorn* « الحبة
الواحدة » من الحبة الواحدة التي توجد
في كل سُنَّيْلَةٍ .

Eiweiss Milch لَبَنٌ بَرُّوتِينِيّ
انظر : Protein milk .

Elastin الإِسْتِين ؛ مَرِنِين
بروتين غير ذَوَاب يربط ألياف العضلات
في اللحم ، لا يتغير بالحرارة ؛ سبب
عسر مضغ (خشونة) اللحم .

انظر أيضاً : Connective tissue
و *Albuminoids* (Hawk) .

Electronic Heating تَسْحِينٌ إِكْتَرُونِيّ
انظر : High frequency heating .

Electrophoresis اسْتِشْرَادٌ ؛ إِكْتَرُوفُورِيَّة
حركة الجسيمات المشحونة كهربائياً

عندما يمرر تيار خلال المحلول . الشحنة
الكهربائية على البروتينات كافية لتجعلها
تهاجر تحت تأثير تيارٍ ما ؛ تعتمد السرعة
على نوع البروتين . لذا فالاستشراد طريقة
مفيدة في الفصل التحليلي للبروتينات
ويمكن أن تُطبَّق على الكميات الضئيلة
في الاستشراد الورقي . ذو فائدة كبيرة في
فحص بروتينات الدم للأغراض
التشخيصية .

Electropure Process طَرِيقَةُ التَّنْقِيَةِ
الكَهْرُبَائِيَّةِ
طريقة لبسترة اللبن بإمرار تيار مُتَغَيِّرٍ
منخفض التردد (Davis) .

Elements, Minor عَنَاصِرٌ ثَانَوِيَّةٌ
انظر : Trace elements .

Elute يَفْصِلُ
يَفْصِلُ أو يُنْظَفُ بالغسل . تُستخدم
بصفة خاصة في فصل الكيماويات
المُمْتَرَّة من المواد التي امتزَّتها ، مثل
الفصل الكروماتوجرافي .

Embden Groats جَرِيشٌ إِمْدِين
انظر : Groats .

Embden-Meyerhof-Parnas Scheme

مُحَطَّطٌ إِمدِن - مِيرَهوف - پارَناس
اسم أول سلسلة من الخطوات في تحليل
الجلوكوز في الأنسجة ، على قدر حمض
البيروفيك ، أي الجزء الجلايكولي
تميزاً له عن التأكسد المتعاقب .

انظر : Glucose metabolism
(WHSS) .

Emblic

أَمَلَج ؛ سَنانِير

الثمرة اللبية لشجرة المَلَقَا الجنوب
شرق آسيوية *Emblia officinalis* ؛ شبيهة
من حيث المظهر بالكشمش . تُعرَف
أيضاً بالكشمش الهندي . مصدر غني
بفيتامين ج ؛ ٦٠٠ مجم لكل ١٠٠ جم
(TND) .

Emmer

قَمَحٌ نَشَوِيٌّ ؛ إِمَر

ضرب من القمح معروف عنه أنه
يُستَخدَم منذ أكثر من ٨٠٠٠ سنة ؛
رباعي الصبغيات (٤ مجموعات من
سبعة كروموزومات) . القمح النشوي
البري هو *Triticum dicoccoides* والقمح
النشوي الحقيقي هو *T. dicoccum* . يزرع
الآن كغذاء حيواني .

Emprote

إِمِپروت

اسم تجاري (Eustace Miles Foods Co.)
لبنٍ مُجفَّف ومُستَحَضَر حَبوبي
يستخدم كمشروب ، ٣٣٪ بروتين .

Emulsifying Agents مُسْتَحْلِبَات ؛ عَوَامِلُ اسْتِحْلَاب

مواد مثل الأصماغ ، صفار البيض ،
الأليومين (الزلال) ، الكازين ،
الصابون ، الأجار ، اللسيثين ، أحادي
ستيرات الجليرين ، الألجينات ،
الطحلب الأيرلندي ، تساعد على
الانتشار المنتظم للزيت في الماء ، أي
تكوّن مُسْتَحْلِبَات مثل المرجرين ،
الأيس كريم (المثلوجات) ، صلصة
السلطة ، .. إلخ . المُثَبِّتَات (المُقِرَّات
انظر : Stabilizers) تُبقي على هذه
المستحلبات في حالة ثابتة . تُستخدم
أيضاً في الخَبز لِتُساعد على الاندماج
السلس للدهن في العجين وللإبقاء على
لب الخَبز طرياً (Jacobs) .

Emulsifying Salts أمَلَاحُ اسْتِحْلَاب ؛ أمَلَاحُ مُسْتَحْلِبَة

سترات الصوديوم ، فوسفات الصوديوم
وطرطرات الصوديوم ، تستخدم في

صناعة مسحوق اللبن ، اللبن المُبَخَّر ،
القشدة المُعَقَّمة والجبن المُعَامِل .

Emulsin

إِمَالْسِين

خليط من إنزيمات الجلاليكوسيداز في
اللُّوز المُر الذي يُحلل الجلوكوسيد
أميجدالين إلى بنزالدهيد وجلوكوز
وحمض الهيدروسيانيك .

Emulsion

مُسْتَحَلِب

خليط متآلف من سائلين عديمي
الامتزاج ، ينتشر أحدهما في الآخر على
شكل قطيرات دقيقة ؛ مثل ، الزيت
والماء . يبقى السائلان مختلطين طالما
عملية التقلب جارية ، إلا إذا أضيف
مُسْتَحَلِب (انظر : Emulsifying agent)
ليثبت المُسْتَحَلِب .

Emulsoids

مُسْتَحَلِبَاتِيَّات ؛ أَشْبَاه
المُسْتَحَلِبَات

انظر : Colloids, lyophilic .

Endergonic

مُتَعَلِّقٌ بِالطَّاقَةِ ؛ إِنْدَرْجُونِيَّ

تُستَخدم في التفاعلات (في الأنسجة
الحية) التي تحتاج إلى التزوُّد بالطاقة ،
مثل تخليق جزئيات معقدة (WHSS) .

Endive

هَنْدَبَاء ؛ شِيكُوْرِيَّة

نوع من الهندباء البرية *Cichorium*
endivia ؛ تؤكل أوراقه الجعدة على هيئة
سلطة . يسمى في الولايات المتحدة
. Chicory

ماء ٩٤٪ ، بروتين ١,٨٪ ،
فيتامين ا ٢٠٠٠ ميكروجرام ، فيتامين ج
١٢ مجم - لكل ١٠٠ جم .

Endocrines

عُدَّة صَمَاء

انظر : Hormones .

Endomorph

بَاطِنِيّ التَّشَكُّل

صفة تُطلَق على الشخص القصير
البدن .

انظر أيضاً : Mesomorph

و Ectomorph .

Endomysium

بَاطِنُ العَضَلَة ؛ عُلَافٌ

الألياف العَضَلِيَّة

انظر : Muscle .

Endopeptidases

إِنْدُوپَيْتِيْدَاَزَات

إنزيمات تفصل روابط الببتيد داخل جزي
البروتين ؛ أي ، طبقاً للمسمى القديم ،
إنها بروتييازات ، مثل الببسين ،
الترپسين والكيومتريسين (WHSS) .

Endosperm	إِنْدُوسِپَرِم	Energy	طَاقَة
	الجزء الداخلي والأكبر من حبوب الغلال . يشكل في القمح ٨٣٪ من الحبة ، أساساً نشا ، وهو مصدر السميد (انظر : Semolina) .		تُعرَّف بأنها القدرة على أداء العمل . توجد على عدَّة أشكال مثل الطاقة الكيميائية في أنواع الوقود والطعام ، الطاقة الحركية ، طاقة الجهد ، الطاقة الضوئية ، والطاقة الحرارية . تقاس بالجول ، ولما كانت مختلف أنواع الطاقة قابلة للتحويل إلى بعضها البعض فإنها تُقاس عادة بالسعر أو بالوحدات الحرارية البريطانية . والطاقة الكيميائية الكلية في غذاء ما ، كما تُطلق في كالوريمتر (مِسْعَر) التفجير ، هي الطاقة الإجمالية . بعد حسم الفقد في البراز فإن المتبقي هو طاقة المُنهَضِم . وبعد حسم الفقد في البول (مثلاً ، اليوريا في البروتينات الغذائية) فإن الباقي هو طاقة المُتَأَيِّض . وأخيراً ، بعد حسم الفقد الناتج عن الفعل الديناميكي النوعي فإن الباقي هو صافي الطاقة . تحسب الطاقة المتاحة في الأطعمة باستخدام المعاملات التالية : بروتين ١٧ كجول / جم ، دهن ٣٧ كجول / جم ، كربوهيدرات (محسوبة كأحادي السكر) ١٦ كجول / جم ، كحول ٢٩ كجول / جم .
	لا يحوي إلا حوالي ١٠٪ من الثيامين ، ٣٥٪ من الريبوفلافين ، ٤٠٪ من حمض النيكوتينك ، ٥٠٪ من البيريدوكسين وحمض البانتوثنيك من الحبة الكاملة (KJ) .		
Endotoxin	ذَيْفَانُ دَاخِلِيّ ؛ سُمُّ بَاطِنِيّ		
	انظر : Toxins .		
Enema	حُقْنَةُ شَرَجِيَّة		
	انظر : Nutrient enemata .		
Energen Rolls	إِنِيرْجِن رُولز ؛ خُبْزٌ إِنِيرْجِن		
	اسم تجاري (Energen Foods Co. Ltd.) لرغيف مُدَوَّر من الخبز الخفيف مصنوع من دقيق القمح المضاف إليه جلوتين القمح .		
	بروتين ٤٤٪ ، دهن ٤,١٪ ، كربوهيدرات ٤٥,٧٪ ؛ كالسيوم ٤٧ مجم ، حديد ٤ مجم ؛ ٣٩٠ كيلو كالوري (١,٦٣ ميغا جول) - لكل ١٠٠ جرام (M & W) .		

استهلاك الطاقة للرجل البالغ
العادي : أساسي ١٧٠٠ كيلو كالوري
(١,٧ ميجاجول) يومياً؛ عمل
خفيف، الكلي ٢٣٠٠ كيلو كالوري
(٧,٩ ميجاجول)؛ عمل متوسط
٣٠٠٠ كيلو كالوري (٦,١٢
ميجاجول)؛ عمل ثقيل ٣٥٠٠
كيلو كالوري (٧,١٤ ميجاجول) (DP)
انظر أيضاً : Atwater factors

Phosphate bond, و Rubner factors
. energy-rich

مُعَامِلَاتُ Energy Conversion Factors
تَحْوِيلِ الطَّاقَةِ

كمية الطاقة المتاحة في المواد الغذائية .
وعندما يُعبر عنها بالسعرات فإن
المعاملات تختلف اختلافاً طفيفاً اعتماداً
على ما إذا كانت حسومات الامتصاص
قد أُخِذَتْ في الاعتبار .

انظر : Atwater factors و Rubner
. factors

بتحويلها إلى الجول فقد استقر الأمر
على أن معاملات التحويل لحساب
الطاقات المؤيضة للأغذية هي غير دقيقة
نسبياً، وحتى نتاح لنا قِيم أفضل فإن

التالي يستخدم : بروتين ١٧ كجول /
جم ، دهن ٣٧ كجول / جم ،
كربوهيدرات (على هيئة أحادي السكر)
١٦ كجول / جم ، كحول إثيلي ٢٩
كجول / جم (AEB) .

فُوسْفَاتٌ غَنِيَّةٌ Energy-rich Phosphate
بِالطَّاقَةِ
انظر : Phosphate bond, energy-rich .

نَقْعُ الزَّهْرِ Enfleurage
طريقة لاستخراج الزيوت العطرية من
الزهور، بوضعها على صوانٍ زجاجية
مغطاة بشحم مُنْقَى أو أي دهن آخر،
والذي يصبح في النهاية مُشْبَعاً بالزيت
(Brav) .

تَنْبِيلُ Ennoblement
انظر : Enrichment .

إِنُوشِيَانِينَا Enocianina
خلاصة عنب منزوعة السكر تُستخدم في
تلوين مُنكّهات الفاكهة . تحضر
بالاستخلاص الحمضي لقشرة العنب
الأحمر؛ أزرق اللون عندما يكون
متعادلاً، يتحول إلى اللون الأحمر
بالحموضة (Merory) .

Enolase

إنولاز

إنزيم يُحَفِّز تحويل حمض ٢ - فوسفوجلوسريك إلى حمض فوسفو إنول بيروفيك مع تكوُّن رابط فوسفاتي غني بالطاقة . مهم في تحلل الجلوكوز . (WHSS) .

Enterokinase

إنْتِيرُوكِينَاز

أحد مُكوِّنات العصارة المعوية التي تُنَشِّط ترسينوجين وكيموترسينوجين العصارة البنكرياسية ليكوِّنا الترسين والكيموترسين ، الإنزيمان النشطان . (BDS) .

Enrichment

دَعْم ؛ اِغْتَاء

اصطلاح يُستخدم في إضافة المغذيات إلى الأطعمة . مثل إضافة فيتامين ا و د إلى المرجرين ، فيتامين ج زيادة إلى عصائر الفاكهة ، يوديد إلى ملح الطعام ، فيتامينات ب إلى الدقيق والأرز . الاصطلاح تنبيل Ennoblement وتقوية Fortification يستخدمان أيضاً في هذه العمليات (AEB) .

Entoleter

إنْتُولْتِر

آلة تُستخدم في تطهير الحبوب (الغلال) والأطعمة الأخرى . تُلقم المادة في مركز القرص الذي يدور بسرعة عالية ويحمل دعائم خشبية ، فإذا ما قذفت المادة تجاه الدعائم قتل الاصطدام أية حشرات وقضى على بيضها .

Enzymes

إنْزِيْمَات

مُحَفِّزَات تُنْتِجُهَا الخلايا الحية . إنها مسؤولة عن معظم التفاعلات التي تحدث في النباتات والحيوانات . تتكون من بروتينات وتُتَلَفُّها الحرارة والكيمائيات التي تجلِّط البروتينات . بعض الإنزيمات يحتاج إلى مساعدة إنزيمات مساعدة (كوإنزيمات) معظمها أعضاء في فيتامين ب المركب .

انظر : Coenzymes ، Specificity ،

Ensete

مَوْزُ كَاذِب

انظر : Banana, false .

Enterogastrone

إنْتِيرُوجَسْتُرُون

هورمون يوجد في الأمعاء الدقيقة يثبط النشاط الحركي والإفرازي للمعدة . إفرازه يُنَبِّه بالدهن ، لذا فالدهن في الطعام يُنَبِّط النشاط المعدي (BDS) .

Substrate و Michaelis constant (BDS) و (WHSS) .

Epicarp

قشرة الثمرة

انظر : Flavedo .

Epinephrine

إبينفرين ؛ كُظْرين

انظر : Adrenaline .

Epoxy-

إيوكسي-

بادئة تشير إلى أن ذرة أكسجين مرتبطة
(متحدة) بذرتين مختلفتين في جزيء ما .

Epsom Salts

مِلْح إِبْسُوم ؛ مِلْح إنجليزية ؛
كبريتات مَغْنِسِيُوم

كبريتات مغنسيوم ، يعمل كمسهل لأن
الضغط الأسموزي للمحلول يعمل على
الإبقاء على الماء في الأمعاء ومن ثم يزيد
من حجم البراز (Clark) .

Equilibrium Humidity

رطوبة التوازن

هي الرطوبة النسبية للغلاف الجوي التي
بها تكون المادة قيد الدراسة في حالة
اتزان .

Equilibrium, Nitrogen

توازن نيتروجيني

انظر : Nitrogen balance .

Erepsin

إريسين

اسم يطلق على خليط من الإنزيمات
الموجودة في العصارة المعوية ، تتضمن
أمينوبيبتيدازات وداي پيبتيدازات .

Ergocalciferol

إرجوكالسيفرول

انظر : Vitamin D .

Ergosterol

إرجوستيرول

ستيروول يُعزَل من الخميرة ؛ عندما يعالج
بالأشعة فوت البنفسجية يتحول إلى
فيتامين د₂ (إرجو كالسيفرول) ، تلك
هي طريقة صناعة هذا الفيتامين .

Ergot

إرجوت

فطر ينمو على الحشائش وعلى حبوب
الغلال ؛ الإرجوت ذو الأهمية الطبية هو
Claviceps purpurea الذي ينمو على
الشيلم . إن استهلاك الشيلم المصاب
ضار ، إذ يسبب المرض المعروف بنار
القديس أنطونيوس (التهاب جلدي) ،
وقد يكون مُميتاً . العناصر الفعالة في
الإرجوت قلويدات ، إرجوتنين ،
إرجوتوكسين ، إرجوتامين ،
إرجومترين ، .. إلخ . تحلمؤها جميعاً
يعطي حمض اللايسرجيك ، الذي

يُعتَقَد، حينئذ، أنه المُكوِّن الفَعَال .
تأثيره أن يزيد من نشاط وانقباض
العضلة الملساء، وخاصة الرحم
الحامل . لهذا يستخدم الإرجوت في
الولادة، ولكن يُفَضَّل مالبيلات
الإرجونوفين وطرطرات الإرجوتونين
النَّقِيَّة .

Ergotism إِرْجُوتِيَّة ؛ تَسَمُّمُ إِرْجُوتِيٍّ ؛
تَسَمُّمُ دَابِرِيٍّ

تسمم ناتج عن إصابة الشيلم بعفن،
انظر : Ergot ؛ يظهر من آخر بين
الناس الذين يأكلون خُبْز الشَّيْلَم . آخر
تَقَشُّ في الملكة المتحدة كان عام
١٩٢٥ م في مانشستر حيث كانت هناك
٢٠٠ حالة . تظهر أعراضه عند وجود ما
لا يزيد عن ١٪ من الشيلم المصاب في
الدقيق .

Eriodictin إِرْيُودِيكْتِين
انظر : Vitamin P .

Erucic Acid حِمِضُ الإِرْيُوسِيك
حمض دهني غير مشبع ذو رابط مزدوج

واحد عند ذرة الكربون رقم ٩ ،
ك_{٢١}يد_{٤١}ك_{٤١}ايد، يُشكَل ٣٠ - ٥٠٪
من مختلف أصناف زيت بذرة اللفت ؛
وكميات صغيرة في زيوت نباتية وبحرية
أخرى . يسبب تَرَشُّحاً دهنيّاً في عضلة
قلب حيوانات التجارب وبعض تعييرات
أخرى . مقبولٌ بصفة عامة حتى إن
كميات محدودة من زيت بذرة اللفت
المُجمَّد قد يُسمح بها في أنواع
المَرَجْرين .

Erythorbic Acid حِمِضُ الإِرْيُورَبِيك
انظر : Ascorbic Acid .

Erythroamylose إِرْثُرُوأمِيلُوز
اسم قديم للأميلوبيكتين .

Erythrocytes كُرَيَّاتُ حَمْرَاء
كريات الدم الحمراء .
انظر : Blood, red cells .

Erythropoiesis تَكُونُ كُرَيَّاتِ الدَّمِ الحَمْرَاء
نشأة كريات الدم الحمراء ؛ يحدث ذلك
في النخاع العظمي (BDS) .

Erythrosine BS إِرْثُرُوسِينِ بِي إِس
صبغ أحمر مسموح به في الأطعمة في

معظم البلاد . ملح ثنائي الصوديوم أو البوتاسيوم لـ ٢ : ٤ : ٥ : ٧ رباعي اليودوفلورسين . (يُسمى في الولايات المتحدة أحمر رقم ٣ Red. No. 3) . يُستخدم في الكرز المحفوظ والسجق واللحم ومعدنات السمك ؛ غير ثابت في الضوء والحرارة .

Erythrotin إِرِثْرُوتِين
اسم بطل استخدامه لفيتامين ب ١٢ .

Escalopes إسْكَالُوب
شرائح رقيقة من اللحم أو السمك .

Essential Amino Acid Pattern, Provisional
نَمَطُ الحِمِضِ الأَمِينِيّ الأَسَاسِيّ الإِخْتِيَاظِيّ
كميات الأحماض الأمينية التي تعتبر مرغوبة في الغذاء (AEB) .

Essential Amino Acids أَحْمَاضٌ أَمِينِيَّةٌ
أَسَاسِيَّةٌ
انظر : Amino acid .

Essential Fatty Acids أَحْمَاضٌ دُهْنِيَّةٌ
أَسَاسِيَّةٌ

اسم جامع للحمضين الدهنيين غير المشبعين ، اللينولييك (سلسلة من ١٨

ذرة كربون ، رابطين مزدوجين) الذي يوجد في الزيوت النباتية ، والأراكيدونيك (سلسلة من ٢٠ ذرة كربون ، ٤ روابط مزدوجة) الذي يوجد في الأنسجة الحيوانية . إنها أساسيات غذائية لحيوانات التجارب : كانت تسمى فيما سبق فيتامين ف ، كما تسمى أيضاً غير المشبعات المتعددة .

يُسبب نقصها في الحيوانات قصوراً في النمو ، شذوذاً في الجلد والشعر ، ضرراً للجهاز التناسلي ، وتركيباً شاذاً للأحماض الدهنية في المصل والأنسجة . حاجة الإنسان إليها لم تثبت بعد (هناك بعض الأقوال بأن الأطفال يعانون من اعتلالات جلدية حال غيابها) . لقد قيل بأن مستوى غذائياً عالياً من هذه الأحماض الدهنية غير المشبعة يخفض مستويات كولسترول الدم ولذا قد يكون ذا فائدة في تصلب الشرايين .

إن الأحماض الدهنية الأساسية ضئيلة الانتشار في الدهون الحيوانية ، توجد أساساً في الزيوت النباتية وبخاصة في زيوت العصفور (القرطم) ، عباد الشمس والذرة . لذا ، فإن استخدام هذه الزيوت في الأغذية يوصف في بعض

الأحيان لعلاج تصلب الشرايين
(AEB و Sebrell) .

Essential Oils

زُيُوتُ عِطْرِيَّة

زيوت طيارة ذات رائحة توجد في
النباتات . لا توجد علاقة بينها وبين
الزيوت الصالحة للأكل ، إذ أنها ليست
إسترات الجليسرول . إنها قابلة
للاشتعال ذوابة في الكحول والإثير ولكن
ليس في الماء ؛ تستخدم في تنكيه
الأطعمة . أمثلة لذلك : زيت النعناع ،
زيت اللوز المر ، زيت السِترُونِيَّلا ،
زيت التَّريْتِينَا .
انظر أيضاً : Terpenes .

Ester

إِسْتَر؛ مِلْحُ عِضْوِيّ

اسم كيميائي لمركب من حمض
وكحول ، مثل الكحول الإيثيلي وحمض
الخليك يعطيان خلّات الإثيل - إستر .
الدهون هي إسترات الكحول ثلاثي
الهيدوكسيد ، الجليسرول ، والأحماض
الطويلة السلسلة مثل السِتيَارِيك أو
الأولييك .

انظر أيضاً : Flavours, synthetic

و Waxes (Cohen) .

Esterases

إِسْتَرَاذَات

اسم يطلق على مجموعة من الإنزيمات
التي تُهاجم الإسترات البسيطة بدلا من
الدهون ؛ قد تكون ذات نوعية ضعيفة
مثل الإستراز ذاته ، الذي يهاجم جميع
الإسترات البسيطة ، أو تكون ذات
طبيعة خاصة أكثر مثل الكولين إستراز
(WHSS) .

Ester Value

قِيَمَةُ الإِسْتَر

تماماً مثل قيمة التَّصَبُّن .

Ethylene

إِثِيلِين

غاز صيغته كيد₂ = كيد₂ . له أهميته
في استخدامه في المساعدة على إنضاج
الفواكه - مثلاً ، ٤,٠٪ تُعَجَّل من
إنضاج الكمثري ؛ ٥,٠٪ سوف تحول
الليمون الأخضر إلى أصفر في أسبوع
واحد تحت درجة حرارة ٣٠ - ٤٠ م
(Cohen) .

Ethylenediamine Tetra-acetic Acid حَمِضُ

رُبَاعِيّ الخَلِيك ثُنَائِيّ الأَمِين الإِثِيلِينِيّ

يُكُونُ معقدات ثابتة مع المعادن ، ومن
ثم يسمى مُنْحِي أيونات أو عامل مِخْلَبِي
(الاسم التجاري فُرسِين Versene) .

اقترح استخدامه في الأطعمة لتثنية آثار الشوائب المعدنية التي تسبب الفساد، ولتثبيط بكتريا معينة. المستوى المستخدم ٥٠٠ جزء في المليون. محظور في المملكة المتحدة.

يمنع تأكسد فيتامين ج عن طريق اصطياد النحاس الذي قد يكون موجوداً (في المحلول الحمضي)؛ يمنع رداءة النكهة في الفواكه المعبأة، يمنع اسوداد الهليون والقنبيط والبطاطس، يساعد على منع تكوّن معدن الاستروثيت في الأغذية البحرية المعلبة.

Ethyl Formate

فُورمات الإثيل

يد. كالكأيد. مادة داخنة - تستخدم ضد فراشة الزيب، خنفساء الفواكه المجففة، فراشة التين،... إلخ. مُنكّهة - أحد مُكوّنات نكهة الليمون والفراولة والروم الاصطناعي والعرق. وسيط كيميائي - في تخليق فيتامين ب_١، السلفادايازين،... إلخ.

Euglobulin

إيوجلوبولين

أطلق هذا الاسم على ذلك الجزء من جلوبيولين المصل الذي يترسب بديلة مصل الدم مع الماء المقطر. يدل هذا

الاسم على أن هذا الجزء هو جلوبيولين مثالي بسبب عدم ذوبانه في الماء.

Eukeratins

إيوكراتينات

انظر: Keratin.

Euler's Yeast Coenzyme

كوانزيم خميرة

يولر

ثنائي نيوكليوتيد نيكوتين أميد الأدينين.

Eutectic Ice

ثلج يوتكتي

يتكوّن عندما يتجمد خليط من ٧٦,٧٪ ماء و ٢٣,٣٪ ملح (وزناً). ينصهر عند -٢١°م؛ ٣ أرطال من الثلج اليوتكتي لها تأثير تبريدي يعادل رطلاً من ثاني أكسيد الكربون الثلجي (الثلج الجاف)، يُستخدم بصفة خاصة في تثليج السمك على ظهر سفن الصيد (الترولات).

Eutrophia

جودة التغذية

التغذية العادية.

Evaporation, Flash

تبخير ومضي

استخدام سريع ووجيز للحرارة، حتى أن حجماً صغيراً (حوالي ١٪) يتقطر بسرعة حاملاً معه الجزء الأكبر من المواد

الطَيَّارَة . تُجْمَعُ القُطَّارَة الومضية مُنْفَصِلَة عن القُطَّارَة الأخرى ثم تُضَاف مرة أخرى إلى المركز لاستعادة النكهة ؛ تستخدم في منتجات مثل عصائر الفاكهة .

Evian Water مَاءٌ إِفْيَان
غير غازي ، طفيف التمعدن ؛ مُدْرٌ للبول (Hutch) .

Exergonic مُطْلَقُ الطَّاقَة
تفاعلات تمد بالطاقة ، مثل تأكسد المواد الغذائية (WHSS) .

Exopeptidases إِكْسُوپِپْتِيدَازَات
إنزيمات تفصل الروابط الببتيدية قرب الوحدات الطرفية ، أي عند نهايات السلسلة البروتينية . طبقاً للتسمية القديمة ، فقد كانت پپتيدازات مثل أمينوپپتيداز ، كربوكسي پپتيداز وثنائي پپتيدازات العصارات الهضمية (WHSS) .

Exotoxin ذَيْفَانٌ خَارِجِيٌّ ؛ سُمٌّ خَارِجِيٌّ ؛
تُوكْسِينٌ خَارِجُ الخَلَايَا
انظر : Toxins .

Expansion Ring حَلَقَةٌ تَمْدُودِيَّةٌ
بالنسبة للعلب ، فإنها تشير إلى الحلقات المتحدة المركز ، المدموغة في أطراف العلب لتسمح بالانتفاخ أثناء المعالجة الحرارية دون شد مفرط على اللحام (Baum) .

Expeller Cake كُسْب
البذور الزيتية بعد إزالة معظم زيتها بالعصر ؛ مصدر بروتيني ثمين . (القطن ، جوز الهند ، الفول السوداني ، عباد الشمس ، السمسم ... إلخ .) .

Extensograph رَسَامُ الاستِطَالَة ؛
إِكْسِتِنْسُوجَرَف
جهاز لقياس جودة استطالة عججين ما كميّار لجودة خَبْزِه ، يستطيل العجين على شكل اسطواني (KJ) .

Extensometer مِقْيَاسُ الاستِطَالَة ؛
إِكْسِتِنْسُومِتْر
جهاز يُستخدم في قياس قوة استطالة عججين ما كميّار لجودة خَبْزِه . تُثَبَّتْ كُرَّةٌ من العجين المُخَمَّر على دبوسين يتحركان للخارج ليستطيل العجين .
انظر أيضاً : Alveograph (KJ) .

مُعَدَّلُ الاستِخْلَاصِ

يُشير إلى حصيلة الدقيق الناتج من القمح بعد عملية الطحن. ١٠٠٪ استخلاص (الدقيق الكامل) الدقيق الأسمر حاوياً كل ما في الحبة؛ معدلات الاستخلاص الأقل هي أنواع الدقيق الأكثر بياضاً، والتي استُبعد منها معظم النُخالة والجنين، هبوطاً حتى ٧٢٪ استخلاص وهو الدقيق الأبيض العادي في التجارة. أنواع الدقيق «المسجلة في براءات اختراع» ذات معدلات استخلاص أقل، ٣٠ - ٥٠٪، ولذا تشتمل في الغالب على إندوسبرم الحبة.

التحليل: ٧٢٪ استخلاص:

بروتين ٨ - ١٢,٥٪، ألياف ٠,١ - ٠,٢٪؛ فيتامين ب_١ ٠,١ مجم، ب_٢ ٠,٠٦ مجم، حمض نيكوتين ٠,٨ مجم؛ حديد ١,٥ مجم - لكل ١٠٠ جم.

٨٠٪ استخلاص: بروتين ٩ -

١٢,٥٪، ألياف ٠,٢ - ٠,٣٪؛ فيتامين ب_١ ٠,٢٥ مجم، ب_٢ ٠,٠٧ مجم، حمض نيكوتين ١,٦ مجم؛ حديد ١,٧ مجم - لكل ١٠٠ جم.

١٠٠٪ استخلاص (الدقيق

الأسمر): بروتين ١٠ - ١٤٪، ألياف ١,٥ - ٢,٠٪؛ فيتامين ب_١ ٠,٤ مجم، ب_٢ ٠,١٣ مجم، حمض نيكوتين ٥,٥ مجم؛ حديد ٣,٠ مجم - لكل ١٠٠ جم.

الدقيق ٧٠ - ٧٢٪ استخلاص

يُدعم الآن ليكافئ الدقيق ٨٠٪، ويجب أن يحوي ما لا يقل عن ٠,٢٤ مجم فيتامين ب_١، ١,٦ مجم حمض نيكوتين؛ ١,٦٥ مجم حديد لكل ١٠٠ جم. كما يُدعم أيضاً بـ ١٤ أوقية مستحضر طباشيري (طباشير) لكل ٢٨٠ رطلاً من الدقيق (KJ).

Extract of Malt خُلاصَةُ المُلْت

انظر: Malt.

Extract of Meat خُلاصَةُ اللَّحْم

انظر: Meat extract.

Extract of Yeast خُلاصَةُ الخَمِيرَةِ

انظر: Yeast extract.

Extrinsic Factor عَامِلٌ خَارِجِيٌّ

انظر: Intrinsic factor.

F

Factor I عَامِلِ آي

اسم بطل استخدامه لفيتامين ب_١ .

Factor U عَامِلِ يُو؛ كَبَاجِين؛ كُرُنْبِين

كَبَاجِين، عامل مضاد للقرحة ثَبَّت وجوده في أوراق الكرنب (الملفوف)، يُعتقد أنه ملح السلفونوم المِثْلِي للمِثُونِين .

انظر أيضاً: Folic acid .

Factor W عَامِلِ دَبْلِيُو

اسم بطل استخدامه للبيوتين .

Factor X عَامِلِ إِكْس

اسم بطل استخدامه لفيتامين ب_{١٢} .

Factor Y عَامِلِ وَاي

اسم بطل استخدامه لفيتامين ب_٦ .

Factor 3 عَامِلِ ٣

وُصِف لأول مرة عام ١٩٤١ م كعامل

مجهول يوجد في جنين حبة القمح ، ونخالة القمح والمصالة ، والذي وَقَى الفِثْرَان من التَّخَر الغدائي الكبدي ، ووقَى الفِثْرَان أيضاً من تصلب الشرايين المتضاعف ، والكتاكيت من التَّحِيْزَة التَّاحِيَّة ، والمِنك من سوء التغذية العضلي . سُمي كذلك لأنه كان العامل الثالث ، أما الأخران فهما فيتامين هـ والسيستين ، اللذين أثبتا أنهما واقيان .

يُعرف الآن بأنه أحد المشتقات العضوية للسلينيوم ، وأن الفعل الواقي للسيستين يرجع إلى وجود تلوث سلينيومي . تختلف مركبات السلينيوم في فعاليتها ؛ شبيهات السيستين ، سِيستائِيُون ، والمِثُونِين من السلينات والسلينيت والسلينيوم فَعَّالَة عند تركيز ٢ - ٣ ميكروجرام لكل ١٠٠ جرام

غذاء ، العامل ٣ فعال عند ٧,٠ ،
ميكروجرام ؛ ذرة واحدة من السليسيوم
على هذا الشكل تكافئ ٧٠٠ - ١٠٠٠
جزئياً من فيتامين هـ .
أهميته للإنسان غير معروفة .

F.A.D. ثُنَائِي نِيُوكْلِيُوتِيد الأَدِينِين
الْفَلَاڤِينِي (اختصار)

انظر : Flavine adenine dinucleotide .

Faeces بُرَاز ؛ غَائِط

يتكون من بقايا غذاء غير منهضم ، بقايا
إفرازات هضمية لم تُمتص ثانية ،
بكتريا من القناة المعوية ، خلايا ومخاط
من الطلائية المعوية ، مواد تُفرز في القناة
المعوية . المعدل ١٠٠ جرام يومياً .
الصَّبْغ الأساسي سْتِيرِكُوَيْلِين (Hawk) .

Faggot (١) بَاقَةٌ عِطْرِيَّة ؛ (٢) فَاجُوت

(١) حزمة صغيرة من المقدونس والصعتر
والمردقوش (العتر) وأوراق الغار مربوطة
معاً بخيط قطني وتضاف إلى لون الطعام
المُرَاد طَبْخُهُ .

تعرف أيضاً باسم « الباقة التابله
» Bouquet garni .

(٢) طبق من الكبد ، مفروم ومُتَبَّل
ومخبوز .

F.A.O. مُنْظَمَةُ الأَغْذِيَّة وَالزَّرَاعَةِ (اختصار) .
منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم
المتحدة .

Farex فَارِكْس

اسم تجاري (Glaxo Laboratories) لغذاء
أطفال من الحبوب . بروتين ١٢,٩٪
دهن ٢,٣٪ ، كربوهيدرات ٧٣٪ ؛
كالسيوم ٨٨٥ مجم ، حديد ٢٤ مجم ؛
٣٤٨ كيلوكالوري (١,٤٦ ،
ميجاجول) ؛ فيتامين ب ١,٤ مجم ،
ب ١,٦ مجم - لكل ١٠٠ جم
(M & W) .

Farfals فَاَرْفَالَات

انظر : Alimentary pastes .

Farina نِشَاء ؛ نِشَاء

اصطلاح عام للنشا ، يشير في بريطانيا
بصفة خاصة إلى نشا البطاطس ؛ في
الولايات المتحدة الأمريكية يُعرف بأنه
النشا المُستخرج من القمح وليس
القمح القاسي ؛ النشا المُستخرج من
الأخير هو السَّمِيد .

فَارِينَا دُولْسِيّ ؛ دَقِيقُ الكَسْتَنَةِ
(أَبِي فَرَوَة)

دقيق إيطالي مصنوع من الكستنة
(أبي فروة) المجففة .

فَارِينُوجَرَّاف

جهاز لقياس الخواص الفيزيكية
للعجين . إنه يقيس الوقت الذي
يستغرقه العجين ليكتسب قواماً قياسياً في
خلط ذي سرعة عالية ، والوقت الذي
يمكن أن يبقى عليه هذا القوام ، والمدى
الذي بعده ينهار العجين عند أي خلط
إضافي (KJ) .

فَارْلِين

اسم تجاري (Farley's Infant Food,
Plymouth) لغذاء أطفال عالي البروتين
على هيئة مسحوق مجفف . يتكون من
دقيق قمح ، دقيق قمح عالي البروتين ،
صويا ، بازليات ، لبن ، جلوتين قمح ،
وبيض ، ومُدَعَم بالفيتامينات والمعادن .
بروتين ٢٥٪ ، دهن ٥,٥٪ ،

كربوهيدرات ٦١,٥٪ ؛ ٣٩٠ كيلوكالوري

(١,٦ ميغاجول) ؛ كالسيوم

٠,٨ جم ، حديد ١٢ مجم ، فيتامين ا

٨٤٠ ميكروجرام ، ب ٠,٨ مجم ،

ب ٠,٦ مجم ، حمض نيكوتينك
١٥ مجم ، فيتامين ج ٧٠ مجم ، د ١٨
ميكروجرام - لكل ١٠٠ جرام .

دُهْنُ الدَّم Fat, Blood

حوالي ٥٩٠ مجم لكل ١٠٠ مل
بلازما ، ١٥٠ مجم دهن متعادل ،
١٦٠ مجم كولسترول ، ٢٠٠ مجم
فوسفوليبيد (BDS) .

بَاسِطَاتُ الدُّهْن Fat-extenders

مواد تسمح بانخفاض في المحتوى الدهني
دون تعيّر في القوام ؛ تُستخدم في
منتجات الخبيز ، على سبيل المثال ،
أحادي ستيرات الجليسريد .

دُهْنُ مُتَعَادِل Fat, Neutral

الدهون ثلاثية الجليسريد ؛ يُستخدم
تميزاً له عن اللبيدات الأخرى ، مثلاً في
الدم ، حيث يكون التقسيم دهن
متعادل ، كولسترول وفوسفوليبيد (BDS) .

دُهُون Fats

(١) كيميائياً ؛ فإن الدهون هي مواد غير
ذوّابة في الماء ولكنها ذوّابة في المذيبات
العضوية ، مثل الإثير ، والكلوروفورم

والبنزين ، وهي إسترات حقيقية أو كامنة للأحماض الدهنية . يشمل الاصطلاح ثلاثية الجليسيريدات ، فوسفوليبيدات ، شموع ، ستيرولات ، تسمى أيضاً لبيدات .

(٢) في الاستخدام الأكثر شيوعاً ، يُشير هذا الاصطلاح إلى الدهون المتعادلة والتي هي مخاليط من إسترات الأحماض الدهنية والجليسرول ، أي ثلاثية الجليسيريدات (BDS) .

Fats, High Ratio

دُهُونٌ عَالِيَّةُ النَّسْبَةِ

دهون ذات نسبة أكبر من الجليسيريدات الأحادية والثنائية ؛ أي فوق مُجسَّرنة (انظر أيضاً : Super glycerinated fats) .
تنتشر هذه الدهون بيسر في العجائن وتسمح باستخدام نسب أكبر من السكر في العجائن أكثر من الدهن العادي .
انظر أيضاً : Flour, high ratio .
(Bailey) .

Fats, Hydrogenated

دُهُونٌ مُهَدَّرَجَةٌ

انظر : Hydrogenated oils .

Fat-soluble Vitamins

فِيْتَامِينَاتٌ دَوَّابَةٌ فِي
الدُّهْنِ

فِيْتَامِينَاتِ ا ، د ، ه ، ك ؛ توجد في الغذاء ذائبة في الدهون . تكون مخزونة في الجسم بدرجة أكبر من الذوابة في الماء .

تميزها إلى ذوابة في الدهن وذوابة في الماء له أهمية تاريخية ، وبلائم عناوين فصول في كتاب دراسي ، ولكن فيما عدا ذلك فليست له أهمية .

Fatty Acids

أَحْمَاضٌ دُهْنِيَّةٌ

أحماض عضوية تتكون من سلاسل كربونية ذات مجموعة كربوكسيل في نهايتها . أبسطها هو حمض الفورميك ، يد . ك ايد ، يليه حمض الخليك ، ك يدك ايد ، البروبيونيك ، البيوتيريك ، .. إلخ .

الأحماض الدهنية ذات السلاسل الأطول تضم تلك الموجودة في الصابون ، مثل الستياريك ، البالمتيك والأولييك .
(BDS) .

قد تكون أحماضاً دهنية مُشَبَّعة ، فيها تحمل كل ذرة كربون حصتها من ذرات الهيدروجين ، أو تكون غير مُشَبَّعة ، فيها نقص في ذرات الهيدروجين عوضه ترابط ثنائي بدلا من

ترابط منفرد يربط ذرتي كربون متجاورتين . مثل هذه الترابطات الثنائية تستجيب لإضافة الأوكسجين ، ومن ثم فإن الأحماض الدهنية غير المُشَبَّعة (والدهون غير المشبعة المصنوعة منها) أقل ثباتاً من تلك المُشَبَّعة تماماً .
الدهون ذات العدد الكبير من الترابطات الثنائية ، أي غير المشبعة إلى حد كبير تتأكسد بسرعة إلى قوام شبه راتنجي وهي ما تعرف بـ « الزيوت الجفوفة » مثل زيت بذر الكتان وزيت التانج ، اللذين يستخدمان في الطلاء .

اثان من الأحماض الدهنية غير المشبعة ، اللينولييك والأراكيدونيك ، من الأساسيات الغذائية .

انظر : Essential fatty acids ؛ وأيضاً :

Dry- و Iodine value ، Hydrogenated oils
. ing oil

Fatty Acids, Essential أَحْمَاضٌ دُهْنِيَّةٌ
أَسَاسِيَّةٌ

انظر : Essential fatty acids .

Fatty Acids, Free أَحْمَاضٌ دُهْنِيَّةٌ حُرَّةٌ

(١) تَنْطَلِقُ مِنْ ثَلَاثِيَةِ الْجَلِيسِرِيَدَاتِ
عندما تتعرض للزنخ التحلُمُوي ، لذا

فإن تعيين FFA (الأحماض الدهنية الحرة ، اختصار) يُعتبر معياراً لجودة الدهون .

(٢) انظر أيضاً : Non-esterified fatty acids .

Favism فَوْلِيَّةٌ ؛ تَسَمُّمٌ فَوْلِيٌّ

أنيميا تحلل الدَّم الحادة ، تصيب أشخاصاً ذوي حساسية عن طريق تناول الفول *Vicia faba* أو بملامسة اللقاح .
نادر جداً ، في الحقيقة ، في غرب أوربا . سببه عيب (خلل) أَيْضِي موروث ، ألا وهو نقص إنزيم الجلوكوز - ٦ - فوسفات ديهيدروجيناز في خلايا الدم الحمراء ، الذي يسبب نقصاً في مستوى الجلوتاثيون .

Fecula نَشْوِيَّةٌ

اسم يطلق على الأطعمة التي تتكون تقريباً من النشا وحده ؛ تعد ببشر بذور وسيقان نباتات مثل التبيوكة ، الساجو ، الأورروت .

انظر : Arrowroot و Sago ، Tapioca .

Fehling's Solution مَحْلُولٌ فِهْلِيْنَج

انظر : Fehling's test .

Fehling's Test

اِخْتِبَارُ فِهْلِنْج

للمواد المُختزلة، يُستخدم غالباً للتمييز بين أنواع السكر المختزلة وغير المختزلة. يعتمد على اختزال هيدروكسيد النحاسيك الأزرق إلى أكسيد النحاسوز الأصفر عند تسخين المحلول القلوي. محلول فهلنج ا هو كبريتات نحاس، ومحلول ب هو طرطرات قلوية؛ يخلطان قبل الاستخدام مباشرة منعاً للتلف.

انظر أيضاً: Benedict's test

(Hawk).

Fennel

شَمَار

Foeniculum vulgare (فصيلة المقدونس): تحوي بذوره ١٠٪ زيتاً ثابتاً و ٦٪ زيتاً عطرياً، حاوياً أنيثول، فنكون وتريينات. تُستخدم أوراقه في أطباق السمك والصلصات (Merory و Jacobs).

Fenugreek

حَلْبَة؛ حُلْبَة

Trigonella feonum-graecum، نبات من القرنيات يُؤكل كخضرة تستخدم بذوره في التنكيه. تأكله النساء في الشرق ليكتسبن زيادة في الوزن.

تركيب البذور لكل ١٠٠ جرام:

٢٩ جم بروتين، ٥ جم دهن، ٥٠ جم كربوهيدرات؛ ٣٥٥ كيلوكالوري (١,٤٦ ميغاجول)؛ ١٨٠ مجم كالسيوم، ٢٢ مجم حديد؛ ٠,٤ مجم ب، ٠,٣ مجم ب، ١,٥ مجم حمض نيكوتنيك (Platt و OF).

Ferguzade

فِرْجُوْزَاد

اسم تجاري (Ferguzade Ltd.) لمشروب من الجلوكوز.

Ferment

خَمِيرَة؛ يُخَمَّر

كاسم، فهي الاسم القديم لإنزيم. كفعل، القيام بعملية التخمُّر.

Fermentation

تَخْمُر

تحول المركبات أو تتأبضها دون استخدام الأكسجين.

تَحَلُّل السكر بفعل الخميرة إلى ثاني أكسيد كربون وكحول هو تخمر، كما هو أيضاً إنتاج مواد مثل حمض اللاكتيك، وحمض الستريك، والريبوفلافين بوساطة الكائنات الحية الدقيقة. من حيث الكائن الحي، إنها طريقة لا هوائية لإطلاق الطاقة.

في العضلة الشدية، فإن المرحلة

الأولى في أيض الجلوكوز هي التحلل اللاهوائي إلى حمض بيروفيك ، متبوعاً بالتأكسد .

انظر أيضاً : Glucose metabolism (WHSS) .

الْبَيَانُ مُخَمَّرَةٌ
Fermented Milks
انظر : Milks, fermented .

رَسَامُ التَّخْمُرِ؛ فِرْمِنْتوجَراف Fermentograph
جهاز لقياس قدرة عجين ما على إنتاج الغاز . يوضع العجين المُخْتَمِر في بالون يُغْمَس في الماء ، وبإنتاجه للغاز يتمدد البالون ومن ثم يرتفع في الماء ، ويقاس هذا الارتفاع باستمرار (KJ) .

سِترَاتُ
Ferric Ammonium Citrate
الأُمُونِيومُ الحَدِيدِيَّةُ
شكل يضاف به الحديد أحياناً إلى بعض الأغذية . يوجد على هيئة قشور حمراء بُنْيَة (١٦,٥ - ١٨,٥ ٪ حديد) وقشور خضراء (١٤,٥ - ١٦ ٪ حديد) .

فِرْتِينِ؛ حَدِيدِينِ
Ferritin
مَعْقَدُ بروتين - فوسفات - هيدروكسيد الحديد (يحتوي ٢٣ ٪ حديد) موجود في خلايا الغشاء المخاطي المعوي ،

الكبد ، الطحال ، نخاع العظمي ، على شكل مخزون للحديد .
انظر أيضاً : (BDS) Haemosiderin .

حَدِيدٌ مُخْتَزَلٌ
Ferrum Reductum
انظر : Iron, reduced .

أَحْمَاضُ دُهْنِيَّةٌ حُرَّةٌ (اختصاراً)
F.F.A.
انظر : Fatty acids, free .

أَلْيَافُ
Fibres
اصطلاح عام يطلق على الأجزاء غير المنهضمة من الغذاء . طبقاً لقانون المُخَصَّبات والمواد الغذائية ، ١٩٣٢ م ، تُعرَّف الألياف بأنها الفضالة الباقية بعد استخلاص متتابع بالبزيرين وحمض كبريتيك ٢٥ ، ١ ٪ يغلي ، وصودا كاوية ٢٥ ، ١ ٪ ، مطروح منها كمية الرماد .

فَيْبِرِينِ؛ لَيْفِينِ
Fibrin
(١) انظر : Fibrinogen .
(٢) اسم مستبعد لواحد من البروتينات العضلية ، كان يسمى ذات يوم «ألبومين» و«فَيْبِرِينِ» .

مُوَلَّدُ اللَّيْفِينِ؛ فَيْبِرِينُوجِنِ
Fibrinogen
واحد من بروتينات بلازما الدم المسؤولة

عن تجلط الدم . تحت تأثير الثرومبين ، يتحول إلى فَيِيرين ، الذي يترسب على شكل جدائل (ضفائر) تحجز الخلايا الحمراء وتكوّن الجلطة .

انظر أيضاً : Coagulation, blood . (BDS)

Fibrous Proteins بروتينات ليفية
انظر : Albuminoids .

Ficin فيسين ؛ تينين
إنزيم محلل للبروتين من التين .

Fig تين
Ficus carica يُؤكل طازجاً ، ومجففاً (عندها يحوي ٥٠٪ سكرات) ، ومحفوظاً ؛ له خواص مُليئة معتدلة ، مثلاً شراب التين هو مستحضر طبي .

التركيب لكل ١٠٠ جرام :
١,٣ جم بروتين ، ١١ جم كربوهيدرات ؛ ٤٩ كيلوكالوري (٢,٠٠ ميجاجول) ؛ ١ مجم حديد ؛ ٢٤ ميكروجرام فيتامين ا ، ٠,٠٥ مجم ب ، ٠,٠٥ مجم ب٣ ، ٠,٤ مجم حمض نيكوتينك ، ٢ مجم فيتامين ج .
التين المجفف : ٤ جم بروتين ،

٦٣ جم كربوهيدرات ؛ ٢٦٩ كيلوكالوري (١,١ ميجاجول) ؛ ٢٠٠ مجم كالسيوم ، ٤ مجم حديد ؛ ٣٠ ميكروجرام فيتامين ا ، ٠,١ مجم ب ، ٠,٠٨ مجم ب٣ ، ١,٧ مجم حمض نيكوتينك ، صفر فيتامين ج . (Platt و OF)

FIGLU Test اختبار فيجلو

قياس حالة حمض الفوليك لشخص بإعطائه جرعة اختبارية من الهستدين . عندما يكون هناك نقص في الفيتامين تُفرز جلوتامات الفورم إمينو (FIGLU) مع البول (AEB) .

Filix mas سرخس ذكر ؛ خيشار

يحوي أحماضاً عضوية تضم حمض الفيليسيك ، الذي يتميز بفعل انتقائي على الدودة الشريطية ولذا يستخدم في العلاج منها (Clark) .

Filled Milk لبن مُركّب ؛ لبن مملوء
انظر : Milk, filled .

Film Yeasts خمائر غشائية
انظر : Yeast .

Filtth Test اختِبَارُ القَدْر
اسم أطلق على اختبار نشأ في الولايات المتحدة الأمريكية لتحديد التلوث بشعر القوارض أو أجزاء من الحشرات في أي غذاء، كدليل على التعبئة الصحيحة للغذاء (KJ).

Filtrate Factor عامِلُ الرَّاشِح
انظر : Pantothenic acid .

Fines Herbes مسحوق الأعشاب
خليط مفروم من المقدونس، السرفيل (مقدونس أفرنجي)، الثوم المعمر، الطرخون .

Fining Agents مُرَوِّقَات ؛ عَوَامِلُ تَرْوِيق
مواد تستخدم في ترويق السوائل بترسيب المواد المعلقة، على سبيل المثال زلال البيض، الكازين، الببتونيت، غراء السمك، الجيلاتين، .. إلخ .

Finnan Haddock حَدُوقٌ مُدَخَّن
حدوق مملح ومدخن (فندون باسكتلندية) (Tressler) .

F.I.R.A. جَمْعِيَّةُ بُحُوثِ الصَّنَاعَاتِ الغِذَائِيَّةِ
(اختصار)

Fireless Cooker وُعَاءُ الطَّبِخِ بِلا نَار
انظر : Haybox .

Fire Point نَقْطَةُ الاِخْتِرَاقِ
اصطلاح يستخدم بالنسبة لزيتون القلي؛ درجة الحرارة التي عندها يبدأ الدهن في الاحتراق، تتراوح بين ٣٤٠ و ٣٦٠°م للدهون المختلفة .

انظر أيضاً : Flash و Smoke point
(Bailey) point .

Firkin فِرْكِن
زبع برميل من البيرة، أي ٩ جالونات إمبراطورية؛ أيضاً ٥٦ رطلاً من الزيت .

Firming Agents عَوَامِلُ تَصَلَّب
تحوي الثمار الطازجة بكتينات غير ذوابة على هيئة هلام صلب حول الأنسجة الليلية وبقي على الثمرة صلابتها . يسمح تحلل بنية الخلية بتحول البكتين إلى حمض البكتيك، مع فقد في الصلابة .

تكوّن إضافة أملاح الكالسيوم (كلوريد أو كربونات) هلام بكتات الكالسيوم الذي يحمي الثمرة من التطرية؛ تُعرف هذه بعوامل التصلب .

يُستعمل الشَّب أحياناً في تصليب
المُخَلَّلات .

انظر أيضاً : (Jacobs) Pectin .

Fish

سَمَكَة ؛ سَمَك

تركيب جميع الأسماك غير الدهنية ،
مثل القد ، النازلي ، الحدوق ،
والسمك المفلطح ، متماثل .

انظر : Cod ؛ انظر أيضاً : Fish,

fatty .

Fish, Fatty

سَمَكٌ دُهْنِيّ

جميع الأسماك الدهنية ، مثل
الرِنَجَة ، السُّلْمون ، التُّرُوتَة ، المَكْرِيَل
(اسْقُمري) ، التُّونَة ، لها تركيب
متماثل .

الفيليه (شرائح) : ٢٠٪ بروتين ،

١٠٪ دهن ؛ ١٨٠ كيلوكالوري ؛

٤٠ مجم كالسيوم ، ١,٢ مجم حديد ؛

٣٠ ميكروجرام فيتامين ا ، ٠,٠٨ مجم

ب ، ١ ، ٢١ ، ٠,٢١ مجم ب ، ٢,٧ مجم

حمض نيكوتينك - لكل ١٠٠ جم .

حَلَقِيّي : ١٠٪ بروتين ، ٥٪

دهن ؛ ٩٠ كيلوكالوري ؛ ١٩ مجم

كالسيوم ، ٠,٦ مجم حديد ؛ ١٥

ميكروجرام فيتامين ا ، ٠,٠٤ مجم

ب ، ١ ، ٠,١ مجم ب ، ١,٤ مجم
حمض نيكوتينك - لكل ١٠٠ جم

(FAO) .

Fish Ham

هَامُ السَّمَك

مُتَّح ياباني مصنوع من السمك الأحمر
مثل التونة أو المَرلين ، يُخلل بالملح
والنترت ، ويخلط بلحم الحوت ودهن
الخنزير ، تُحشى به فوارغ من نوع
السجق الكبير .

Fish Meal

دَقِيقُ السَّمَك

فضلات السمك ، ونفايات عملية إعداد
الشرائح (نفايات السمك المنزلي) ،
والسمك الذي لا يصلح للاستهلاك
البشري ، تُجفَّف بالبخار أو بالهواء
الساخن تحت تفريغ ثم تُسحق .

دقيق السمك الناتج يعتبر مصدراً

قيماً للبروتين كعلف حيواني ، أو بعد

إزالة رائحته كغذاء بشري إذ يحوي

٧٠٪ بروتيناً ذا قيمة بيولوجية تصل إلى

٧٥ .

ذلك الذي يصنع من السمك

الأبيض يُسمى دقيق السمك الأبيض

تميزاً له عن النوع الزيتي . أحياناً يكون

الأخير ذا نوعية فقيرة جداً ومن ثم يستخدم كمُخَصَّب .

Fish Paste عَجِينَةُ السَّمَكِ
قانوناً يجب ألا يقل محتواها من السمك عن ٧٠٪ (Bell) .

Fish Protein Concentrate مُرَكَّزُ بَرُوتِينِ
السَّمَكِ ؛ دَقِيقُ السَّمَكِ
دقيق سمك أزيلت منه الرائحة واللون والدهن ، يعرف أيضاً بدقيق السمك .
مصدر بروتيني رخيص لتدعيم الأغذية (FM) . ٧٥٪ بروتين تقريباً ، قيمته البيولوجية ٧٥ - ٨٠ .

Fish Sausage سُجْقُ السَّمَكِ
مُنتَجٌ ياباني مصنوع من شرائح السمك المفرومة ، مُتَبَّلَةٌ ، مُنَكَّهَةٌ ، مع مواد حافظة ، بالإضافة إلى دهن ونشا ، ويُغَلَّفُ الجميع في حوافظ السجق .

Fistula نَاصُور
اتصال تلاميضي . مثلاً ، ناصور إك هو توصيل الوريد الكبدي البابي جراحياً بالوريد الأجوف السفلي ، حتى يكون الكبد متلامساً . تستخدم كتكنيك تجريبي لاختبار وظيفة الكبد (BDS) .

Flamber فَلَامْبَرٌ ؛ إِشْعَالٌ
مشروب كحولي خفيف التركيز يُسكب فوق لون من ألوان الطعام ، مثل البراندي على بودنج عيد الميلاد .

Flash Evaporation بَحْرٌ وَمُضَيٌّ
انظر : Evaporation, flash .

Flash-pasteurization بَسْتَرَةٌ وَمُضَيَّةٌ
عملية تبقى فيها المادة عند درجة حرارة أعلى من البسترة العادية ، ولكن إلى فترة أقصر . هناك ظهور قليل للنكهة المطبوخة في الفترة الأقصر .
بالنسبة لللبن ، تتضمن البسترة العادية التسخين إلى ٦٠°م لمدة ٣٠ ثانية ، في العملية الومضية ٧٤°م لمدة ثوان معدودة فقط .
انظر أيضاً : Pasteurization .

Flash Point نُقْطَةُ الوَمِيزِ
بالنسبة لزيوت القلبي ، إنها درجة الحرارة التي عندها تشتعل نواتج التحلل ، ولكنها لن تحملها على الاحتراق . وعندما تحملها على الاحتراق فإنها تكون نقطة الاحتراق . زيت بذرة القطن ، نقطة الإدخان ٢٣٢°م ، نقطة

الوميض ٣٣٠م، نقطة الاحتراق ٣٦٣م. تنخفض هذه النقاط في وجود الأحماض الدهنية الحرة. تختلف نقطة الوميض باختلاف الدهون، وتتراوح بين ٢٩٠ و ٣٣٠م (Bailey).

Flash 18 ووميض ١٨

طريقة لتعليب الطعام (Swift & Co., U.S.A.) تحت ضغط ١٨ رطلاً على البوصة المربعة أعلى من الضغط الجوي. يُعقَّم الطعام عند درجة ١٢١ م ثم يُعلَّب عند هذه الدرجة دون الحاجة إلى حرارة أخرى.

فوائدها تحسّن الطعم والنسيج مقارنة بالتعليب التقليدي، مع إمكانية استخدام حاويات كبيرة دون تسخين أكثر للطعام.

Flat Sours حَامِضَاتٌ مُسَطَّحَةٌ

بكتريا تجعل الأطعمة المعلّبة حامضة، دون أن تنتج غازاً، أي أن أطراف العلب لا تنتفخ بل تبقى مسطحة. إنها بكتريا لاهوائية اختيارية التطفل محبة للحرارة، تهاجم الكربوهيدرات لتعطي أحماضاً، اللاكتيك، الفورميك،

الخليك، ولكن دون تكوّن غاز. اقتصادياً، إنها أهم عوامل الفساد الثرموفيلي؛ بعض الأنواع يمكنها أن تنمو ببطء عند درجة ٢٥ م، وهكذا تُفسد المنتجات بعد فترات تخزين طويلة. النوع النموذجي هو *Bacillus stearothermophilus* (Baum).

Flavanols فَلَافَانُولَات

انظر: Flavonoids.

Flavanones فَلَافَانُونَات

انظر: Flavonoids.

Flavedo غَلَاْفُ ثَمَرَةِ المَوَالِحِ الخَارِجِي

الطبقة الخارجية الملونة في قشرة ثمار الموالح، تُسمى أيضاً قشرة الثمرة أو نكهتها. إنها تحوي الجيوب الزيتية والعديد من البلاستيدات الصفراء (خضراء في الثمار غير الناضجة حاوية الكلوروفيل، صفراء في الثمار الناضجة حاوية الكاروتين والزانثوفيل) (Brav).

Flavin فَلَافِين

يُسمى أيضاً صبغ البلوط الأصفر. صِبْغٌ يستخرج من لحاء بلوط الصبّاغين (نوع من البلوط، *Quercus tinctoria*)؛

مسموح به قانوناً في الأطعمة في معظم البلدان ، لا يذوب في الماء ولكنه يذوب في القلوبات ليعطي لوناً أصفر ، يتحول إلى البني في الهواء (Jacobs) .

ثنائي Flavin Adenine Dinucleotide

نيوكليوتيد الأدينين الفلافيني

يرمز له اختصاراً FAD . إنزيم مساعد في التأكسد الخلوي يتكوّن من الفيتامين ريبوفلافين ، مرتبط بجزيئين من الفوسفات ، والريبوز والأدينين .
انظر : Flavoproteins (WHSS) .

Flavins فلافينات

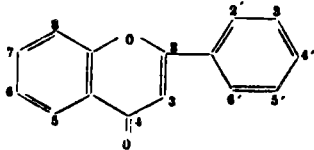
مُشتقات أيزوالكسازين ، مثلما في الريبوفلافين (مشتق ٦ - ٧ ثنائي المثيل) .

Flavone فلافون

انظر : Flavonoids .

Flavonoids فلافونويدات

مركبات واسعة الانتشار في الطبيعة كصبغات في الزهور والثمار والخضراوات ولحاءات الأشجار .



من حيث البنية ، فإن نواة

الفلافون تتكون من حلقة بنزينويدية ملتحة بيرون جاما حاملاً حلقة بنزينويدية ثانية وحاملة عدداً من المجموعات الهيدروكسيلية . الفلافونويدات هي جلايكوسيدات الفلافون مرتبطة بها رامنوز أو رامنوجلوكون في الوضع ٣ أو ٧ .

تنقسم الفلافونويدات إلى :
فلافونولات : تحل مجموعة الهيدروكسيل محل الهيدروجين (يد) في نواة الفلافون ؛ فلافونونات : ترابط ثنائي واحد يُختزل في الوضع ٢ = ٣ ؛ فلافانولات : مجموعة هيدروكسيل محل الأكسجين (١) واختزال الترابط الثنائي عند ٤ واختزال الترابط الثنائي ٢ = ٣ ؛ أيزوفلافونات : حلقة بنزينويدية مرتبطة بك بدلا من ك٧ . الاصطلاح «بيوفلافانويد» يستخدم أحياناً بدلا من فيتامين ب .

انظر : Vitamin P .

Flavonols فلافونولات

انظر : Flavonoids .

Flavoproteins فلافوبروتينات

مجموعة من الإنزيمات المؤكسدة

تتكوّن من بروتينات مقترنة تحوي ريبوفلافين (فيتامين ب_٢) كمجموعة تعويضية . هناك طائفتان ، تلك التي تحوي أحادي نيوكليوتيد الفلافين ، وتلك التي تحوي ثنائي نيوكليوتيد الأدينين فلافين . يختلف البروتين نفسه في كل إنزيم نوعي .

أمثلة ، أكسيداز الحمض الأميني (الذي يُؤكسِد الأحماض الأمينية إلى أحماض كيتونية) ، سيتوكروم رداكتاز (جزء من سلسلة التأكسد في الخلية) ، ديافوراز ، إنزيم فاربرج الأصفر (أيضاً جزء من سلسلة التأكسد) (WHSS) .

Flavour Potentiator

مُقَوِّياتُ النَّكْهَةِ

مواد تُزيد من نكهات مواد أخرى دون أن تضيف ، هي ذاتها ، أية نكهة تَتَمَيَّزُ بها ، مثلاً ، جلوتامات أحادي الصوديوم ، زَبُونِيد ، وكذلك كميات صغيرة من السكر ، والملح ، والخل .

Flavour Profile

بُرُوفِيلُ النَّكْهَةِ

طريقة للحكم على نكهة الأطعمة بفحص قائمة للعوامل المنفصلة التي يمكن أن تتحلل إليها النكهة – المُسَمَّاة سِمَاتِ المَاهِيَةِ (Griswold) .

Flavours, Synthetic

نَكْهَاتُ اصْطِنَاعِيَّة

غالباً مخاليط من إسترات ، على سبيل المثال ، زيت الموز – بيوتيرات الإثيل وخلات الأميل ؛ زيت التفاح – بيوتيرات الإثيل ، فالريانات الإثيل ، سلسلات الإثيل ، بيوتيرات الأميل ، جليسرول ، كلوروفورم وكحول ؛ زيت الأناناس – بيوتيرات الإثيل والأميل ، أستالدهيد ، كلوروفورم ، جليسرول وكحول (Jacobs و Merory) .

Flipper

زُعْنَفَة

انظر : Swells .

Florence Oil

زَيْتُ فُلُورَنْسِي

اسم يطلق على زيت زيتون عالي الدرجة .

Floridean Starch

نِشَا فُلُورِيدِي

جلوكوزان يشبه الجلايكوجين ، يُحصَلُ عليه من الطحلب الأحمر *Florideae* .

Flour

دَقِيقٌ ؛ طَحِين

يُشير عادة إلى حبوب القمح المطحونة رغم استخدامه أيضاً في الحبوب الأخرى ، كما يُطلق أيضاً على مسحوق المواد المُجَفَّفَة مثل دقيق السمك

(السّمك المجفف المنزوع الرّائحة) .
دقيق البطاطس ، .. إلخ .

يعطي طحين حبوب القمح الدقيق
الأسمر (استخلاص ١٠٠٪) ، أنواع
الدقيق الأكثر بياضاً يُحصَل عليها بفصل
النخالة وجنين البذرة من الإندوسبرم
النشوي (انظر : Extraction rate) .

الدقيق الأبيض كما يستخدم في
الرغيف الأبيض العادي هو ٧٠ - ٧٢٪
استخلاص ، ومُدعم ليحوي ما لا يقل
عن ٠,٢٤ مجم فيتامين ب١ ، ١,٦
حمض نيكوتينك ، ١,٦٥ مجم حديد
لكل ١٠٠ جم ، بالإضافة إلى ١٤ أوقية
مستحضر الطباشير (كالسيوم) لكل
كيس عبوة ٢٨٠ رطلاً من الدقيق .

انظر أيضاً : Aging ، Extraction
rate و Wheatmeal national (KJ) .

Flour, Aging تَعْتِيقُ الدَّقِيقِ

. Aging : انظر

Flour, Bleaching تَبْيِضُ الدَّقِيقِ

. Aging : انظر

Flour Enrichment تَدْعِيمُ الدَّقِيقِ

إضافة فيتامينات ومعادن مُعَيَّنة إلى

الدقيق ؛ يجب أن يحوي الدقيق ما لا
يقبل عن :

المملكة المتحدة : مجم لكل
١٠٠ جم : فيتامين ب١ ٠,٢٤ ، ب٢
لا يضاف ، حمض نيكوتينك ١,٦ ،
حديد ١,٦٥ ، كالسيوم ١٤ أوقية لكل
كيس عبوة ٢٨٠ رطلاً على هيئة
طباشير .

الولايات المتحدة الأمريكية :
مجم لكل ١٠٠ جم : فيتامين ب١
٠,٤٤ - ٠,٥٦ ، ب٢ ٠,٢٦ -
٠,٣٣ ، حمض نيكوتينك ٣,٦ -
٤,٤ ، حديد ٢,٩ - ٣,٧ ، كالسيوم
غير محدد (AEB) .

مُعَدَّلُ اسْتِخْلَاصِ الدَّقِيقِ
Flour, Extraction Rate

. Extraction rate : انظر

Flour, High Ratio دَقِيقٌ عَالِي النُّسْبَةِ

دقيق ناعم جداً وحجم جسيماته
(دقائق) أكثر اتساعاً ، معالج بالكلور
لاختزال قوة الجلوتين . يستخدم في
صناعة أنواع الكعك ، إذ أنه من الممكن
إضافة حتى ١٤٠ جزءاً من السكر إلى
١٠٠ جزء من هذا الدقيق ، بينما نصف

هذه الكمية من السكر يمكن أن يدمج مع الكعك في الدقيق العادي (KJ) .
انظر : Flour strength .

Flour Improvers مُحَسِّنَات الدَّقِيقِ
انظر : Aging .

Flour, National دَقِيقٌ وَطَنِيٌّ
انظر : Wheatmeal, national .

Flour, Patent دَقِيقٌ مُسَجَّلٌ (في بَرَاءةِ اختِرَاعِ)
انظر : Extraction rate .

Flour, Self-raising دَقِيقٌ ذَاتِي التَّخْمُرِ
دقيق مُضاف إليه كيماويات تُعطي ثاني أكسيد الكربون في وجود الماء والحرارة ؛ وهكذا يتهوى العجين دون تَخْمُرٍ طويل ؛ عادة ما تُستَخدم أنواع الدقيق «الضعيفة» .
انظر : Flour strength .

العوامل الكيميائية المُستَخدمة ،
كربونات صوديوم (٣ أرتال و ٤ أوقيات
للكيس سعة ٢٨٠ رطلاً) ؛ فوسفات
كالسيوم حمضية أو بيروفسفات
الصوديوم (١/٣ رطل) ؛ أو خليط من
كلٍ منهما . قانوناً يجب أن يحوي
الدقيق ذاتي التخمير ما لا يقل عن

٠,٤ ٪ ثاني أكسيد كربون متاح .
انظر : Baking powder (KJ) .

Flour Strength قُوَّة الدَّقِيقِ

خاصية لبروتينات الدقيق تُمكن العجين من الاحتفاظ بالغاز أثناء التخمير ، لتعطي خبزاً «ثخيناً» . الدقيق « القوي » ، أعلى في المحتوى البروتيني ، أكثر لدونة ومقاومة للتمدد ، وله قدرة أكبر على امتصاص الماء .
الدقيق «الضعيف» يعطي خبزاً يَنْقُص حجمه (KJ) .

انظر أيضاً : Extensometer
و Farinograph .

Flour, Whole Meal دَقِيقٌ أُسْمَرُ
انظر : Whole-wheat meal .

Fluid Balance تَوَازُنُ السَّوَائِلِ
انظر : Water balance .

Fluid Bed Dryer مُجَفِّفُ الطَّبَقَةِ السَّائِلَةِ
طبقة من جسيمات صلبة مرتكزة على وسادة ذات نفاثات هواء ساخن (مُسيِّلة) ويمكن بهذه الطريقة أن تُنقل المادة ، بينما هي تُجفَّف . تُحَقِّق هذه الطريقة خَلْطاً تاماً دون أي تلف

ميكانيكي : إنها تُطبَّق على جسيمات ذات حجم صغير بما يكفي لكي تُصبح كَتِيمةً عندما تُحشد بإحكام ، وكبير بما يكفي لكي تطفو على الوسادة الهوائية (تميزاً لها عن المساحيق الدقيقة) ، مثل الحبوب ، تقريص الحبيبات الدقيقة ، الملح ، البن والخضروات المجففة .

Flummary

خَبِيصَة ؛ بَلِيلَة

اسم آخر للبليلة (قمح مسلوقة بالحليب) .

Fluorescence

تَفْلُورُ ؛ فُلُورِيَّة

القدرة على امتصاص الضوء على طول موجي واحد وإشعاع جزء منه على طول موجي آخر . تُسْتخدَم تحليلاً في القياس الكمي بالفلوريمترية (قياس التفلور) ؛ تتناسب شدة التفلور مع كمية المادة الموجودة . مثال ، يتفلور فيتامين ب_٢ والثيوكروم المحضّران من فيتامين ب_١ (Hawk) .

Fluoridation

فَلُورَة ؛ مُعَالَجَة بِالْفُلُورِيد

عملية إضافة مقدار ضئيل من الفلوريد إلى ماء الشرب لإيقاف أو لمنع تآكل

الأسنان .

انظر : Fluorine .

Fluorimetry

فُلُورِيْمِترِيَّة ؛ قِيَّاسُ التَّفْلُور

انظر : Fluorescence .

Fluorine

فُلُور

عنصر من نفس عائلة الكلور والبروم واليود (الهالوجينات) . رغم أنه يوجد عاديًا بكميات صغيرة في النباتات والحيوانات ، إلا أنه لا يُعتقد بأنه أساسي لكل منهما ، ولم تحدث أعراض لنقصه أبداً .

يتراوح المحتوى الفلوريدي في ماء الشرب بين ٠,٠٥ و ١٤ جزءاً في المليون ، والماء الذي يحوي تركيزات حول ١ جزء في المليون يساعد في حماية الأسنان من التآكل ، رغم أن آلية هذا التأثير لا زالت مجهولة . كميات بهذا القدر تُضاف إلى ماء الشرب في مساحات مُضائة لتوفر هذه الحماية . أما إذا أضيف بكميات أكبر فإنه يسبب بقعاً بيضاء طباشيرية تظهر على سطح الأسنان ، تُعرف باسم المينا المُرقّشة . الجرعات الأكبر سامة وتسبب التسمم الفلوري (GMW) .

أَحَادِي نِيكُلِيُوتِيد الفَلَافِين (اختصار) F.M.N.

تَجْفِيفُ رَغْوِيّ Foam-mat Drying

طريقة لتجفيف الأطعمة . يُخَفَّق المركز السائل حتى الرغوة بمساعدة عامل إرغاء ، ثم ينشر على صينية ، ويجفف في تيار من الهواء الدافئ . يستعيد تكوينه مرة أخرى بسرعة بالماء بسبب البنية الرقيقة للرغوة . له فائدة أخرى وهي أن المواد المُجَفَّفَة رغوياً تحتفظ ، عند رطوبة نسبية معينة ، بماء أقل مما تفعل الأطعمة المجففة بالرش ، وهي أقل عرضة للتكتل .

فُولَاسِين Folacin

انظر : Folic acid

حِمْضُ الفُولِيك Folic Acid

فيتامين أساسي في تخليق البيورينات والبيريميديينات وأحماض أمينية معينة . نقصه يسبب أعراضاً كثيرة ، وعلى وجه الخصوص أنيميا الكريات الحمراء الضخمة . يوجد في الأطعمة على هيئة عدد من مشتقات حمض الجلوتاميك التيرولي ؛ الصيغة الفعالة يبدو أنها حمض الجلوتاميك الفورميلي رباعي التيرويل (سابقاً كان يسمى حمض

الفولينيك وعامل سيتروفورم أو (CF).

أدت الصيغ الفعالة إلى عدد من الأسماء منها عامل ويلز ، عامل لاكتوباسيلس سيزاي ، عامل ستريبتوكوكس لاكتيس ر أو ريزوبترين ، ليكوفورين ، فيتامين م ، فيتامين ب₉ ، عوامل يو ، ر و س . التسمية التي تبناها الاتحاد الدولي للكيمياء البحتة والتطبيقية لا تتفق مع ما تبناه الاتحاد الدولي لعلوم التغذية (الموضوعة بين قوسين) .

الوصف العام حمض الفوليك (فولاسين) .

مركبات نوعية ، حمض الجلوتاميك التيرولي (حمض الفوليك) ؛ حمض ثنائي الجلوتاميك التيرولي (جلوتامات حمض الفوليك (٢)) ؛ حمض ثلاثي الجلوتاميك التيرولي (ثنائي جلوتامات حمض الفوليك (٣)) ؛ حمض رباعي الجلوتاميك رباعي التيرويل (حمض رباعي الهيدروفوليك) .

يوجد في الخضراوات الطازجة ذات اللون الأخضر الغامق ، وفي الكلى وفي الكبد . لم يتأكد بعد التحليل ،

والكميات يُعبَّر عنها بمكافئ الفولات ، وهو كمية فعالية حمض الفوليك مُقاسة باختبار لآكتوباسيلس سيزاي دون معالجة سابقة لإطلاق الصيغ المترابطة .

المقدار الذي أوصى به المجلس القومي للبحوث بالولايات المتحدة ، ٤ ، ٠ مجم يومياً (AEB و Sebrell) .

Folinic Acid حِمضُ الفُولِينِيك
انظر : Folic acid

Fondant فُنْدَان
بلورات رقيقة من السكر في شراب سكري مُشَبَّع ؛ يُستخدم كَمَالِي قِشْدِي في أنواع الشوكولاته والبسكويت وفي تزيين أنواع الكعك . يُحضَّر بِغَلِي محلول سكري مع إضافة جلوكوز الحلواني أو عامل تحويل مع التبريد السريع أثناء التقليب .

Food طَعَام ؛ غِذَاء
مواد تؤخذ عن طريق الفم تساعد على استمرار الحياة والنمو؛ أي تمد بالطاقة ، وتبني الأنسجة وتعوّضها .

Food Additives and Contaminants لَجَنَةُ
المُضَافَاتُ والمُلَوِّنَاتُ
Committee
الغِذَائِيَّة

هيئة استشارية لوزارة الزراعة ومصايد الأسماك والأغذية .

Food Industries Research جَمْعِيَّةُ بُحُوثِ
الصَّنَاعَاتِ الغِذَائِيَّةِ
Association
سابقاً الجمعية البريطانية لبحوث صناعات تصنيع الأغذية ؛ تقوم بإجراء بحوث الأغذية من أجل الصناعة .

Food Phosphate Factor مُعَامِلُ فُوسْفَاتِ
الغِذَاء

اصطلاح يطلق على مقاومة البكتريا للتحلل الحراري ؛ يُعرَّف بأنه نسبة مقاومة البكتريا للحرارة عند وجودها في طعام ما ، إلى مقاومتها عندما تكون في كايح فوسفاتي (عند أس هيدروجيني ٦,٩٨) . الفعل الواقي لمُكوِّنات الطعام يجعل البكتريا أكثر مقاومة منه في الكايح .

المعامل ٣٦٠ هو وقت الموت الحراري عند ١٠٠م لأكثر السلالات مقاومة وهي الكلوستريديوم بوتولينم التي أمكن عزلها (Baum و Tanner) .

Food Poisoning تَسَمُّمٌ غِذَائِيٌّ

قد يكون بسبب : (١) التلوث ببكتريا

ضارة ؛ ٢) كيمويات سامة ؛ ٣) تفاعل حساسي (حساسية) لبعض البروتينات ؛ ٤) تلوث كيميائي .

أكثر أنواع التلوث البكتيري انتشاراً ترجع إلى السلمونللاً ، الستافيلوكوكاي والكلوستريديوم ولشياي . يسبب التسمم الستافيلوكوكاي أعراضاً سريعة خلال ٢ - ٤ ساعة ، مغصاً بطنياً ، غثياناً ، قيئاً وإسهالاً ؛ الشفاء سريع .

تنتج السلمونللاً سُمّاً باطنياً لا يتأثر بالطهي ويسبب التهاباً معدياً معوياً حاداً بعد ١٢ - ٢٤ ساعة . ليس مُميتاً في أغلب الأحوال ولكنه يُسبب غثياناً وقيئاً وإسهالاً قد يستمر لعدة أسابيع .

نادراً ما يكون التسمم الغذائي بسبب الكلوستريديوم بوتولينوم أي البوتولية .

انظر : (Tanner و Baum) Botulism .

Food Scientist عَالِمٌ أَعْدِيَّةٌ
هو الشخص الذي يَدْرُسُ الخواص الأساسية الكيميائية والفيزيقية والبيوكيميائية والبيوفيزيقية للأغذية ومُكوّناتها .

Food Standards Committee لَجْنَةُ القِيَّاسَاتُ الغِذَائِيَّةُ
هيئة استشارية لوزارة الزراعة ومصايد الأسماك والأغذية .

Food Technologist تِكْنُولُوجِيٌّ أَعْدِيَّةٌ
هو ذلك الشخص الذي يطبق علم الأغذية في معالجة الأغذية ليحفظها ، ويُحسِّن نكهتها ونسيجها ومظهرها وخواصها الأخرى المرغوبة ، ويُصنِّع الأغذية من مواد أساسية .

Food Yeast خَمِيْرَةٌ غِذَائِيَّةٌ
انظر : Yeast .

Foos رَوَاسِبُ
انظر : Soapstock .

Force فُورْسُ
اسم تجاري (Fincken and Co. Ltd.) لإفطار جبوي مصنوع من رقائق القمح . غير مُدَعَم بفيتامينات مضافة ؛ المحتوى الطبيعي ٠,٠٧ مجم فيتامين ب_١ و ٠,٠٧ مجم فيتامين ب_٢ - لكل ١٠٠ جم .

Forcemeat حَشْوَةٌ
حشوة مُتَبَّلَةٌ فاتحة للشهية للسّمك

واللحم والدواجن مصنوعة من السَّرْمِيَّة
والمقدونس والبصل والصعتر .

Formula 21 الصِّيغَة ٢١

مستحضر مُنحَف (Greenwood Laboratories Ltd.) يتكوَّن من سليلوز مثلي وجلوكوز ، مع نكهة ولون ، بالإضافة إلى فيتامين ب_١ ، ١ ، ١ مجم ، ب_٢ ، ٧ ، ٢ مجم ، حمض نيكوتنيك ١٠ ، ٩ مجم ، حديد مختزل ١٠ ، ٩ مجم ، كالسيوم ٦٧٥ مجم - لكل أوقية .

Fortifex فُورْتِيفِكْس

غذاء أطفال غني بالبروتين (٣٠٪ بروتين) صُنِعَ في البرازيل ؛ مصنَّع من الذرة ، ودقيق الصويا منزوع الدهن ، مضافاً إليهما فيتامينات ا ، ب_١ ، ب_٢ ، و كربونات كالسيوم ومثيونين .

Fortification تَقْوِيَة ؛ تَدْعِيم

انظر : Enrichment .

Fovantini فُوقَانْتِينِي

انظر : Alimentary pastes .

مُرَكِّزُ بَرُوتِينِ السَّمَكِ ؛ دَقِيقُ السَّمَكِ F.P.C. (اختصار)

Fractional Test Meal وجبة اختبار تَجْزِئِي

طريقة لفحص إفراز العصارات المعدية للمرضى . تؤخذ عينات من محتويات المعدة على فترات عبر أنبوب يُدخَل إلى المعدة بعد وجبة اختبار من السَّمِيد . من المعتاد فحص الحموضة الكلية والحررة ، إضافة إلى أنه يمكن قياس الفعالية الببتية (BDS) .

Frangipane لُوزِيَّة ؛ فَرَانْجِيَان

هو في الأصل عطر الياسمين ، وقد أُعْطِيَ اسمه لقشدة اللوز المُنكَّهة بعطره . يُطلق الاصطلاح على حَشْوَة للكعك مصنوعة من البيض واللبن والدقيق مع مُنكَّه ، وأيضاً على فطائر حلوة محشوة بحشوة مُنكَّهة باللوز (GH) .

Frankfurters سُجُقُ فَرَانْكفُورْت ؛

فَرَانْكفُورْتَر

انظر : Sausage .

Frappé مَنلُوج ؛ فَرَابِيَه

بياض بيض وشراب سُكَّرِي مخفوقان حتى تبلغ تهويتها كثافة تصل إلى خمسة أرتال للجالون .

Freeze Concentration تَرْكِيزُ تَجْمُدِي ؛
تَرْكِيزُ بِالتَّجْمِيدِ

تركيز سائل ما عن طريق تجميد ثلج نقي فيُخَلَّف وراءه محلولاً أكثر تركيزاً؛ له فائدة في تركيز عصائر الفاكهة والخل والبيرة .

Freeze Drying تَجْفِيدُ ؛ تَجْفِيفُ
بِالتَّجْمِيدِ

طريقة للتجفيف فيها تُجمد المادة وتُعرض لتفريغ عالٍ . يتسامى الثلج على هيئة بخار ماء دون انصهار . المواد التي تُجفئ بهذه الطريقة يُصيبها القليل من الفساد ، إن لم يكن لا يصيبها على الإطلاق .

الأغذية المُجمَّدة نَفِيذَةٌ جداً لأنها تشغل نفس الحجم تماماً مثل الأصل ومن ثم تستعيد ماءها بسرعة . هناك فقد في النكهة والنسيج أقل مما يحدث في معظم طرق التجفيف الأخرى . قد تستخدم حرارة مُتحكَّم فيها في هذه العملية دون صهر للمادة المُجمَّدة - إنها التجفيد المُعَجَّل .

Freezerburn حُرُوقُ التَّجْمِيدِ
تَغْيِيرُ في نسيج اللحم والسّمك

والدواجن المُجمَّدة أثناء تخزينها نتيجة تسامي الثلج .

French Dressing صَلْصَةٌ فَرَنْسِيَّةٌ ؛ مَرَقُ
السَّلْطَةِ

مستحلب مؤقت من زيت وحمض تمييزاً له عن المايونيز الذي هو مستحلب ثابت . الصلصلة الفرنسية الثقيلة هي منتج مشابه مُثَبَّت بالپكتين أو صمغ نباتي .

Frenching فَرَنْسَةٌ
تحطيم ألياف اللحم بالتقطيع ، عادة بميل أو بنمط متقاطع .

French Mustard مُسْتَرْدَةٌ فَرَنْسِيَّةٌ
انظر : Mustard .

Fricassée مُحْمَرٌ ؛ فَرِيكاسِي
انظر : Cooking .

Frigi-canning تَغْلِيْبٌ بَارِدٌ
طريقة لحفظ الطعام عن طريق التسخين المُوجَّه ، الذي يكفي للقضاء على الطور الخضري للكائنات الحية الدقيقة (وقد يضر بالجراثيم بما يكفي لمنع تكاثرها) ، متبوعاً باللحم المعقَّم

وتخزينها عند درجة حرارة منخفضة ،
ولكن ليس عند درجة التجمد .

Froment فُرومِنْت

اسم تجاري (John H. Heron Ltd.)

لمستحضر من جنين حبوب
القمح . بروتين ٢٨,٥ ٪ ، دهن
٧,٧ ٪ ، كربوهيدرات ٤٤,٤ ٪ ؛ ٣٦٠
كيلوكالوري (١,٥ ميغاجول) ؛
فيتامين ب_١ ٠,٤٥ مجم ، ب_٢
٠,٢ مجم ، ه ٨ مجم ؛ حديد
٢,٧ مجم - لكل ١٠٠ جم .

Fructofuranose فَرَآكْتُوفُورَانُوز

فراكتوز مصاغ على هيئة حلقة الفيوران
الخماسية (BDS) .

Fructopyranose فَرَآكْتُوپِيرَانُوز

فراكتوز مصاغ على هيئة حلقة البيرانوز
السداسية (BDS) .

Fructosan فَرَآكْتُوزَان

معقد مبني من وحدات من الفراكتوز ،
مثل الإنولين .

Fructose فَرَآكْتُوز؛ سُكَّرُ الْفَاكِهَةِ

سكر سداسي الكربون ، ك_٦يد_{١٢} ،

يختلف عن الجلوكوز باحتوائه على
مجموعة كيتونية (على الكربون رقم ٢)
بدلاً من المجموعة الألدهيدية (التي
يحتويها الجلوكوز على الكربون رقم
١) .

يوجد على هيئة سكر حر في بعض
الفواكه وفي العسل و متحداً مع الجلوكوز
على هيئة سكروروز . يُحَضَّرُ بَتَحَلُّمُؤ
الإنولين من القلقاس الرومي . أسماؤه
البديلة سكر الفاكهة وليفيولوز ؛ تفوق
حلاوته السكروروز بـ ١٧٣ ٪ .

يدير الفراكتوز الضوء المستقطب إلى
اليسار ومن هنا سمي ليفيولوز ، تمييزاً له
عن الجلوكوز الذي يدير الضوء
المستقطب إلى اليمين .

انظر أيضاً : Hawk) Invert sugar .

Fruit فَاكِهَةٌ

الجزء اللحمي حامل البذور في النباتات
(بما في ذلك الطماطم تسمى عادة
خُضْرَة) . تحوي بروتيناً ودهناً بكميات
لا تكاد تذكر ؛ تتراوح الكربوهيدرات من
٣ ٪ في البطيخ إلى ٢٥ ٪ في الموز . توجد
الكربوهيدرات على هيئة جلوكوز ،
فراكتوز ، سكروروز ، نشا ، بكتين

وسليلوز. يُضيف السليلوز حجماً للغذاء؛ يعطي البكتين قوة هلامية للفاكهة.

أثناء نضج الفاكهة، يتحول النشا إلى سكرات. الفواكه مصدر طيب للبيوتاسيوم وفيتامين ج، وبعضها مصدر مفيد للكاروتين والحديد (FB).

Fruit, Canned

فَوَاكِهٌ مُعَلَّبَةٌ

عادة ما تُعلَّب الفواكه في محلول سكري (انظر: Syrup) ومن ثم فإن محتوى الطاقة أكبر منه في الفواكه الطازجة. فمثلاً، الخوخ (بدون النوى):

٩,١٪ كربوهيدرات، ٣٧ كيلو كالوري (٠,١٥ ميغا جول) لكل ١٠٠ جم؛ المعبأ: ١٧,٢٪ كربوهيدرات، ٦٦ كيلو كالوري (٠,٢٧ ميغا جول) لكل ١٠٠ جم. الفقد في الفيتامينات حوالي ٥٠٪، مثلاً الخوخ يفقد نصف الكاروتين، ب_١، ب_٢، حمض النيكوتين وفيتامين ج في التعليب (M & W).

Fruit Cordials

شَرَابٌ فَوَاكِهٌ؛ كورديال

الفاكهة

انظر: Soft drinks.

Fruit, Dried

فَوَاكِهٌ مُجَفَّفَةٌ

(التين، التمر، البرقوق، الزبيب المُجفَّف لها جميعها تحليل متشابه).
بروتين ٢,٥٪، دهن ٠,٦٪؛
٢٥٥ كيلو كالوري (١,٠٦ ميغا جول)؛
كالسيوم ٧٣ مجم، حديد ٢,٧ مجم؛
فيتامين ا ٢١ ميكروجرام، ب_١ ٠,١١ مجم، ب_٢ ٠,١ مجم، حمض نيكوتينك ١,٥ مجم، فيتامين ج صفر - لكل ١٠٠ جم (FAO).

Fruit Drinks

شَرَابُ الْفَاكِهَةِ

انظر: Soft drinks.

Fruit Squash

هَرِيْسُ الْفَاكِهَةِ؛ عَصِيْرُ الْفَاكِهَةِ

انظر: Soft drinks.

Frumenty

بَلِيْلَةٌ

قمح كامل مطهو بالغلي البطيء في ماء لمدة ٢٤ ساعة حتى تتفجر الحبوب وتصبح على شكل هلام كثيف، ثم يغلي مع اللبن (GH).

Frying

قَلِيٌّ؛ تَحْمِيْرٌ

يتضمن التبخر السريع للماء. في حالة اللحم، تبقى جميع الخلاصات تقريباً

في اللحم ، والفقد أقل منه في الشواء .
 انظر أيضاً : Connective tissue .
 حوالي ١٠ - ٢٠٪ فقد في فيتامين
 ب_١ ، ١٠ - ١٥٪ فقد في ب_٣ وحمض
 النيكوتينك .
 يفقد السمك ٢٠٪ ب_١
 . (Johnson)

Fudge

فُدْج

كِرْمَلَةٌ فِيهَا يُسْتَحْتَحُ تَبَلُّورُ السُّكَّرِ
 (التَّحْتَبُّبُ) قِصْدًا بِإِضَافَةِ الْفَنْدَانِ
 (شَرَابٍ مَشِيحٍ يَحْوِي بِلُّورَاتٍ سَكْرًا) .

Fumeol

فِيوْمِيُولٌ ؛ دُخَانُولٌ

دُخَانٌ مَكْرَرٌ أُزِيلَتْ مِنْهُ الْعُنَاصِرُ الْمُرَّةُ ؛
 يُسْتَحْتَمَدُ فِي تَحْضِيرِ أَنْوَاعِ الدُّخَانِ
 (السَّائِلَةُ) لَتُغْمَسَ فِيهَا الْأَغْذِيَّةُ مِثْلَ
 السَّمَكِ لَتُكْسِبَهَا نَكْهَةً مَدْحَنَةً .
 انظر أيضاً : Smoking .

Fungi

فُطْرِيَّاتٌ

فَرْعٌ مِنَ الثَّالُوسِيَّاتِ *Thallophyta* ،
 نَبَاتَاتٌ لَا تَتَمَيَّزُ إِلَى جَذْرٍ وَسَاقٍ وَوَرَقٍ ؛
 لَا يُمَكِّنُهَا الْقِيَامُ بِعَمَلِيَّةِ التَّمْثِيلِ
 الضَّوْئِيِّ ، كُلُّهَا طَفِيلِيَّاتٌ أَوْ رِّمَامَةٌ .
 أَنْوَاعٌ مِنَ الْبِنْسِيلِيَّاتِ وَالْأَسْبِرْجِلِّسِ ،

إِلْخَ ، هِيَ سَبَبُ فِسَادِ الْأَطْعَمَةِ فِي وُجُودِ
 الْأَكْسِيجِينِ وَرَطُوبَةٍ نَسْبِيَّةٍ بِمَا لَا يَقِلُّ عَنْ
 ٧٠٪ . مِنْ نَاحِيَةِ أُخْرَى ، فَإِنَّ أَصْنَافًا
 مِنَ الْبِنْسِيلِيَّاتِ مِثْلَ *P. cambertii*
 وَ *P. roquefortii* مَرْغُوبَةٌ فِي أَنْوَاعٍ مُعَيَّنَةٍ
 مِنَ الْجَبْنِ .

من بين الفطريات الصالحة للأكل

عيش الغراب (المشروم) *Agaricus*
campestris

تَجْرِبِيًّا ، تُنَمَّى أَصْنَافٌ مِثْلَ
 الْجِرَافِيَوْمِ وَالْفِيوزَارِيَوْمِ وَالرَّايِزِيَوْمِ عَلَى
 نَفَايَاتِ كَرْبُوهِدْرَاتِيَّةٍ كَغِذَاءٍ مَحْتَمَلٍ ؛
 بِنَاوْهًا الْكَيْفِيَّيَ يُعْطِي فَوَائِدَ نَسِيجِيَّةٍ
 لِلْأَغْذِيَّةِ الْمُصْنَعَةِ مِنْهَا (FM و Baum) .

Fusel Oil

زَيْتٌ كُحُولِيٌّ

يُعْطِي التَّخْمَرُ الْكُحُولِيَّ حَوْلِيَّ ٩٥٪
 كُحُولًا وَ ٥٪ زَيْتًا كُحُولِيًّا - خَلِيطٌ مِنْ
 أَحْمَاضٍ عَضْوِيَّةٍ ، كُحُولَاتٍ عَلِيَا
 (بُرُوبِيلِ ، بِيوتِيلِ وَ أَمِيلِ) ، أَلْدِهَيْدَاتٍ
 وَإِسْتِرَاتٍ .

مَوْجُودٌ بِتَرْكِيزٍ مَنخَفُضٍ فِي أَنْوَاعِ
 النَّبِيذِ وَالْبِيرَةِ ، وَبِتَرْكِيزٍ عَالٍ فِي كُحُولِ
 الْمِقْطَرِ الْمِرْجَلِيِّ . عِنْدَ نَضْجِ الشَّرَابِ
 الْكُحُولِيِّ الْمُقْطَرِ يَتَحَوَّلُ السُّزَيْتُ

الكحولي ويُضفي النكهة الخاصة
بالمسكرات القوية (Clark) .

Fussol

فُسُول

أستاميد أحادي الفلور - مبيد حشري
جهازى لمعاملة الفاكهة .

Fustic

الْفُسْطِي

مادة مُلَوِّنة تُستخرج من شجر

Maclura أو *Chlorophora tinctoria*
tinctoria . يوجد عاملان مُلَوِّنان ،
المورين ، شحيح الذوبان في الماء ولكنه
ذَوَاب في الكحول ، والمَمَكْلُورين وهو
أكثر ذَوَاباً .

كلاهما أصفر ولكنهما يتغيران
بالقَلْوِيَات والمعادن (Jacobs) .

G

Gaffelbitar

جَافِلِبِيطَار

أحد منتجات أسماك الرنجه « نصف المحفوظة » فيها أوقف النمو الميكروبي بإضافة ملح الطعام بتركيز يتراوح بين ١٠ - ١٢٪ وأحياناً بإضافة حمض البنزويك كمادة حافظة . الأنشوفة منتج مماثل .

Galacticol

جَالَاكْتِيكُول

ويُعرَف أيضاً باسم دلسيتول .
انظر : Dulcitol .

Galactomin

جَالَاكْتُومِين

اسم تجاري (Trufood Ltd.) لمستحضر خالٍ من اللاكتوز والجالاكتوز يستخدمه المرضى الذين يعانون من حساسية ضد اللاكتوز .

Galactosaemia

دَمٌ جَالَاكْتُوزِيٌّ ؛

جَالَاكْتُوزِيَمِيَا

عدم قدرة وراثية على تمثيل سكر الجالاكتوز بعد تكوّن فوسفات الجالاكتوز . إذا لم يستبعد الجالاكتوز من الغذاء فإن الشخص سيُعاني من التخلف العقلي وقصور في النمو وقيء ویرقان . لذلك تُحضّر أغذية أطفال خاصة خالية تماماً من اللاكتوز (AEB) .

Galactose

جَالَاكْتُوز

سكر سداسي الكربون لا يختلف عن الجلوكوز إلا في وضع مجموعة الهيدروكسيل على الكربون رقم ٤ . يوجد أساساً مرتبطاً بالجلوكوز مكوناً اللاكتوز (سكر اللبن) ، كما يوجد أيضاً في جالاكتوليبيدات الأنسجة

العصبية . تقدر حلاوته بـ ٣٢٪ من حلاوة السكروز .

انظر أيضاً : Cerebrosides . (Hawk)

Galantine

جَالَانْتِين

طبق من لحم أبيض أو دجاج خالٍ من العظام «ملفوف» ومطبوخ مع أعشاب ، ومُزَجَّج بالهَلَام اللحمي ، ويُقدَّم بارداً . (GH)

Galenicals

جالينوسِيَّات ؛ أدوية جالينِيَّة

عَقَاقِير خام ، نُقَاعَات ، طُبَاخَات ، وصِبْغَات مُحَضَّرَةٌ من نباتات طبية .

Gallates

جَالَات

أملاح وإسترات حمض الجاليك . توجد في العديد من النباتات . تُستخدم في صناعة الأصباغ والأحبار وطبياً كمادة قابضة .

جالات الپروپِيل ، والأكْتَيْسِل ، والدُودِيسِيل مَسْمُوحٌ بها قانوناً كمضادات للتأكسد ؛ ١٠٠ جزء / مليون مصرح بها في الدهون والزيوت القيتامينية ؛ ٨٠ جزء / مليون في تصنيع دهن الزبدة ؛ ١٠٠٠ جزء / مليون في الزيوت العطرية

التي تستعمل كمواد مُنكَّهَةٌ (Bell) .

Gall-bladder

المَرَاة ؛ الحَوَيْصِلَةُ الصَّفْرَاوِيَّة

عضو كائنٌ في الكبد يخزن الصفراء التي يصنعها الكبد (BDS) .

Gallon

جَالُون

الجالون الإمبراطوري يساوي ٤,٥٤٦ لترًا (= ١٠ أرتال ماء عند درجة ١٧°م) . الجالون الأمريكي يساوي ٣,٧٨٥٣ لترًا ؛ الجالون الإمبراطوري = ١,٢ جالون أمريكي .

Gallstones

حَصَوَات مَرَارِيَّة

وهي حصوات تتكون في المرارة أو في قناة الصفراء . وفي الأخيرة فإنها تعوق تدفق الصفراء وتكون النتيجة هي اليرقان .

تتكون هذه الحصوات من الكولسترول وأملاح الببليروبين (ياقوتين الصفراء) أو كربونات أو فوسفات الكالسيوم . تُسمى أيضاً Biliary Calculi . يتضمن العلاج غذاءً قليل الدهن (BDS) .

Game

طَرَائِد ؛ صَيْد

حيوانات وطيور غير مستأنسة (أي برّية) .

Gammon جَامُون
الفخذ الخلفية للحم الخنزير تُقَدِّد وهي
ما تزال جزءاً من الذبيحة .

Garbanzo حِمَصَص
أحد أسماء الحِمَصَص (*Cicer arietinum*) .

Garlic ثوم
بصلة نبات *Allium sativum* وهو من
فصيلة الزنبقيّات . ينمو في صقلية
وإيطاليا وجنوب فرنسا . له رائحة نفّاذة
ونكهة قوية ويُستخدم في أنواع السجق
المختلفة واللحم البارد .

للبصلة خواص طاردة للبلغم
ومُطهِّرة وتحوي مضاداً حيوياً ؛ أليسین .
ملح الثوم هو ثوم مسحوق مجفف
مخلوط بملح الطعام مضاف إليه نشا
ليمنع تكتله .

Gas Storage تَخْزِينٌ غَازِيٌّ ؛ تَخْزِينٌ فِي
وُجُودِ غَازٍ

طريقة لتخزين الفواكه والخضروات في
حالة طازجة ، أكثر ما تستخدم في
الكمثري والتفاح . التخزين الغازي عند
درجة ٤,٥ م يُضاعف عمر الفاكهة
مقارناً بالتخزين عند درجة ٤,٥ م بدون
غاز .

يختلف الخليط الغازي باختلاف
نوع الفاكهة . فمثلاً ، بادرات براملي
Bramley seedlings تنتج غازها عن طريق
التنفس ؛ يحتاج تفاح كوكس البرتقالي
Cox's Orange Pippin إلى ٢,٥ ٪
أكسجين ، ٥ ٪ ثاني أكسيد كربون
و ٩٥ ٪ نيتروجين . بعض الأصناف
تحتاج إلى تهوية جيدة ولا يمكن أن
تُخزن في جو غازي .

يمكن تخزين البيض لمدة ٩ شهور
في ٦٠ ٪ ثاني أكسيد كربون . يمكن
التحكم في نمو الكائنات الحية الدقيقة
أيضاً بالغاز ؛ فمثلاً الهوائيات
الإجبارية ، مثل العفن ، تُبَطِّب بِخَزْنِهَا فِي
النيتروجين أو في فراغ ؛ إضافة ثاني
أكسيد الكربون تُحَدِّد من نمو البكتريا في
التخزين البارد وتؤخر إنبات أبواغ العفن .

اللحم المُبرَّد في ١٠ ٪ ثاني أكسيد
الكربون يمكن أن يخزن ٦٠ -
٧٠ يوماً . غاز الأوزون مُفيد في تخزين
البيض والفواكه اللينة عند مستوى عدة
أجزاء في المليون (Baum) .

Gastric Secretion إِفْرَازٌ مَعِدِيٌّ
تتكون العصارة المعدية من الإنزيمات

التالية : بپسين ، ورنين وليپاز ،
بالإضافة إلى مُخَاطِين وحمض
الهيدروكلوريك . يفرز الحمض بوساطة
الخلايا الجدارية بقوة ١٦ ، ٠ عياري =
٠,٥ - ٠,٦ ٪ حمض .

ويُفرز البپسين بوساطة الخلايا
الرئيسة للمعدة بينما تُفَرِّز الخلايا
المخاطية المُخاطِين .

ويحتاج البپسين إلى وسط حمضي
ليؤدي وظيفته ويحلل البروتين إلى
بروتيازات . وظيفة الرنين الوحيدة هي
تخثير اللبن . تعمل الكمية الضئيلة من
الليپاز على تكسير نسبة ضئيلة من
الدهون .

انظر أيضاً : Fractional test meal .

Gastrin

جَاسْتَرِين ؛ مَعِدِين

هورمون يُفرزه التجويف البوابي للمعدة
تحت تأثير أطعمة مُعَيَّنة مثل اللحوم .
وبانتفاخ المعدة ، يدخل الجاسترين في
مجري الدم ويُنبِّه إفراز العصارة المعدية
(BDS) .

Gastro-Intestinal Tract

قَنَاة مَعِدِيَّة

مَعَوِيَّة

اصطلاح يطلق على القناة الهضمية ابتداءً

من الفم إلى الشرج . متوسط طولها
٤,٥ متر (١٥ قدماً) (BDS) .

Gefillte Fish

سَمَكٌ جِيفِيْلَت

وتكتب أيضاً gefülte و gefilte وأصلها
ألماني وتعني السمك المحشو . وجبة
روسية أو بولندية المنشأ ، حيث يُشار
إليها هناك بسمك اليهود . تُقَدَّم
السمكة كاملة وقد فُرِم الجزء الذي يُقَطَّع
شرائح ثم أعيد حشوه بين الجلد
والعمود الفقري . الأمر المألوف الآن ،
أن يفرم لحم السمك إلى عجينة تصنع
منها كُرَات صغيرة .

في المملكة المتحدة يُشار إليها قانوناً
بـ : كفتة سمك في صلصة سمك (Fish
cutlets in fish sauce) بدلا من الاسم
القديم كعك السمك (Fishcake) .

Gel

جِل

صَلٌّ أو مُعَلَّقٌ غرواني تَجَمَّد إلى هلام
(جِلِي) (Hawk) .

Gelatin

جِيلَاتِين ؛ هلام

بروتين ذَوَاب في الماء يُحَضَّر بغلي
الكولاجين في الماء ، أو من العظام .

انظر : Ossein gelatin .

توجد منه عدة درجات تستخدم في أغراض مختلفة ؛ فمثلاً : ٤٠ مش في صناعة الحلوى ؛ والجيلاتين الفتاتي في تعليب اللحوم ؛ والجيلاتين الصفائحي في صناعة جلي المائدة ؛ ١٠ مش في صناعة كبسولات الأدوية .
كبروتين فهو ذو قيمة غذائية ضئيلة إذ أنه خلوٌ من التريوتوفان (Jacobs) .

Gelatin Sugar سَكَّرُ الْجِيلَاتِينِ
الجلاليسين .

Gelometer جِلُّومِتْر
انظر : Bloom gelometer .

Generic Descriptor اسم عام ؛ اسم جِنْس
انظر : Vitamin .

Genetic Disease مَرَضٌ وُراثِيٌّ ؛ مَرَضٌ خَلْقِيٌّ

بالنسبة للطعام ، فإنه عدم قدرة وراثي على أيض عوامل غذائية معينة ، مصحوبة في الغالب بنتائج ضارة .

انظر : Galacto- ، Phenylketonuria ، Tyrosinosis و Alcaptonuria ، saemia

Gentiobiose جَنْشِيُوْبِيُوْز
جزئان من الجلوكوز مرتبطان عند ١ ، ٦ - بيتا .

Gerber Test اخْتِبَارُ جِرْبَر
اختبار لتحديد نسبة الدهن في اللبن . عند خلط اللبن بحمض الكبريتيك تتولد حرارة ، وتذوب المواد العضوية ، ما عدا الدهن الذي ينفصل ، ويساعده على ذلك إضافة الكحول الأميلي . يُجرى هذا التفاعل في زجاجة جِرْبَر ذات العنق الرفيعة المُدرّجة ، وفيها يتجمع الدهن ويُقاس . يُستخدم في التحليلات الروتينية لِلْبَن (Davis) .

Germ جَنِين
بالنسبة للحبوب ، فإنه ذلك الجزء من الحبة الذي يخرج منه النبات الجديد . يُشكّل ٢,٥ - ٣,٥ ٪ من الحبة (ما عدا الذرة حيث يبلغ ٨ ٪) . يتكون من الجنين الحقيقي (الساق الجينية والجذير) ، والفلقة العشبية ، وغشاء يفصل الجنين عن الإندوسبرم .

التركيب : ٦ - ١١ ٪ دهن ، ١٧ - ٢٧ ٪ بروتين ، ٤ - ٥ ٪ رماد ، ٢ - ٤ ٪ ألياف . غنيٌ بِقِيْتَامِينَات

مجموعة ب وفيتامين هـ . تحوي الفلقة العشبية الجزء الأكبر من ثيامين الحبة (حوالي ٥٠٪) مع كميات ضئيلة من الريبوفلافين وحمض النيكوتينك .

في أنواع الدقيق ذات الاستخلاص المنخفض يُزال جزء كبير من الجنين وبالتالي تقل القيمة الغذائية . تحوي أنواع معينة من الخبز ، خبز هوفيس على سبيل المثال ، نسبة إضافية من جنين القمح (KJ) .

Ghee

سَمْنٌ ؛ جِيَّة

دهن الزبد المنقى بعد تبخير الماء ، يُصنع من لبن البقر أو الجاموس أو الماعز أو الغنم . ويستعمل بكثرة في الهند ؛ المماثل المصري هو السمنة أو السمن . لا يصيبه الزنخ بسرعة كما يصيب الزبد (Davis & Mac) .

Gherkin

خِيَارٌ التخليل ؛ جِرْكِين

Cucumis anguria . خيار أخضر من صِنْفٍ صغير يُسْتَعْدَمُ في التخليل .

Gebberellins

جِبْرِيلِينَات

مشتقات حمض الجبريليك ، الموجودة أصلاً في فطر *Gibberella fujikuroi* الذي

ينمو على الأرز . تتسبب في حدوث أشكال طافرة قزمية من النباتات لتتحول فيما بعد للحجم الطبيعي ؛ تُعَجَّلُ الإنبات وتُسْتَعْدَمُ في صناعة البيرة لتعجل إنبات الشعير .

Gin

جِنٌّ

مشروب كحولي مقطر من الجيوب المخمرة ومُنَكَّهُ بثمار العرعر . الاسم مُسْتَقٌّ من الكلمة الفرنسية Genièvre ، وتعني Juniper (أي العرعر) . يوجد نوعان من الجِنِّ الإنجليزي : الجِنِّ غير الحُلُوِّ والجِنِّ المُحَلَّى .

Ginger

زَنْجَبِيل

ريزومات *Zingiber officinale* ؛ يُسْتَعْدَمُ كَمُنَكَّهُ ؛ تُعْزَى حَرِيْفِيَّتُهُ إلى مركبات غير طيارة تضم جِنْجِرُول و زِنْجِرُون وشُوجُول . يُصنع الزنجبيل المحفوظ من ريزومات لحمية صغيرة تغلى مع السكر وتعبأ في شراب .

التركيب لكل ١٠٠ جرام :

٢,٥ جم بروتين ، ٠,٨ جم دهن ،

١١ جم كربوهيدرات ، ٢,١ جم

ألياف ؛ ٦٣ كيلوكالوري (٢٦,٠

ميجاجول) ؛ ٢,٥ مجم حديد ؛

٨, ٠ مجم حمض نيكوتينك و ٤ مجم
فيتامين ج (Platt و Merory) .

Glasgow Magistrate ؛ جلاسْجُو ماجِسْتْرِيْت
حاكم جلاسْجُو

اصطلاح يطلق على أسماك الرنجة
الحمراء .

Gliadin جَلْيَا دِين

واحد من بروتينات القمح يَتَمَيَّزُ بَدَوَانِيَّتِهِ
في محلول كحولي تركيزه ٧٠٪ ؛ أي إنه
برولامين .

Globins جُلُوبِينَات ؛ كُرُوبِنَات

بروتينات أساسية تختلف عن الهِسْتُونَات
بأنها غنيَّةٌ بِالهِسْتِيدِينِ وَفَقِيرَةٌ فِي
الْأَيْسُولْيُوسِينِ وَتَحْتَوِي عَلَى كَمِيَّاتٍ
متوسطة من الأرجينين والترِپْتُوفَانِ .
الجلوبيينات من البروتينات البسيطة (أي
أنها خلُوفٌ من المركبات غير البروتينية)
ولكنها توجد عادة على هيئة الجزء
البروتيني في البروتينات المرتبطة ، على
سبيل المثال ، جلوبيين من هييموجلوبين
(Hawk) .

Globulins جُلُوبِيُولِينَات ؛ كُرِّيَّات

مجموعة من البروتينات تتخثر بالحرارة
وتذوب في محاليل الأملاح المخففة ؛
تختلف عن الألبومينات في أنها لا تذوب
في الماء . توجد في الدم ، أي
جلوبيولينات المصل ، في اللبن ، أي
لاكتوجلوبولينات ؛ والإِدِسْتِينِ من بذور
القنب والأماندين من اللوز هما أيضاً
جلوبيولينات (Hawk) .

Glossitis لُسَان ؛ التهاب اللُّسَان
انظر : Ariboflavinosis .

Glucagon جُلُوكَاغُون

هورمون يُفْرَزُهُ الْبَنْكَرِيَّاسُ بِسَبَبِ زِيَادَةِ
سكر الدم ربما عن طريق زيادة تحطيم
جلايكوجين الكبد (DP) .

Glucaric acid حِمِضُ الْجُلُوكَارِيك

اسم بديل لحمض السكاريك ، وهو
الحمض ثنائي الكربوكسيل المشتق من
الجلوكوز .

Glucide جُلُوسِيد

اسم يطلق أحياناً على السكارين .

Glucitol جُلُوسِيْتُول

اسم بطل استخدامه للسوربيتول .

Glucoascorbic Acid حِمَضُ

الجُلُوكُوأَسْكَوْرِيك

مماثل لحمض الأسكوربيك يحتوي على مجموعة كيدايد. يعمل كمضاد لڤيتامين ج، وإعطاء هذا المركب قد يسبب الأسقربوط للحيوانات التي لا تحتاج عادة إلى ڤيتامين ج في غذائها . (Hawk)

Glucocorticoids جُلُوكُوكَوْرِيكُوئِيْدَات

اسم آيل إلى الإهمال للهرمونات الستيرويدية التي تفرزها قشرة الكظر والتي تؤثر على أيض الكربوهيدرات . (BDS)

Glucofuranose جُلُوكُوْفُورَانُوْز

جلوكوز صيغته على هيئة حلقة فيوران خماسية . (BDS)

Gluconeogenesis تَكُوْنُ مُسْتَجِدِّ لِلسُّكَّر

تكوّن جلوكوز وجلالاكوجين من مصادر غير كربوهيدراتية بواسطة جلوكوز . (BDS)

Gluconic Acid حِمَضُ الجُلُوكُوْنِيك

الحمض مشتق من الجلوكوز بأكسدة مجموعة الهيدروكسيل المعلقة على ذرة الكربون رقم ١ . الحمض الناتج من

تأكسد ذرة الكربون رقم ٦ هو حمض الجلوكيرونونيك . تأكسد كل من ذرتي الكربون رقم ١ ، ٦ يعطي حمض السكاريك (BDS) .

Glucono-delta-lactone جُلُوكُوْنُوْدِلْتَا لَآكْتُون

لاكتون حمض الجلوكونيك ؛ يُطلق الحمض ببطء تحت معدل ثابت ؛ يستخدم في أنواع الخُبز المخمّر كيميائياً ، أي يطلق ثاني أكسيد كربون من البيكربونات بدلا من الخميرة . انظر : Bread, aerated .

يُستخدم أيضاً في أنواع الشربات ذات النكهة غير الحريفة ، وفي تقليل امتصاص الدهون في منتجات مثل الكعك المقلبي .

Glucopyranose جُلُوكُوْپِيْرَانُوْز

جلوكوز صيغته على هيئة حلقة پيران سداسية (BDS) .

Glucosamine جُلُوكُوْرَامِين

مشتق أمين من الجلوكوز . المُكوّن الأساسي لكثير من عديدات السكر المعقدة (BDS) .

Glucosan جُلُوكُوزَان

معقد من جزيئات الجلوكوز ، مثل النشا والسليولوز والجلالاكتوز . الإنولين هو معقد جزيئات الفراكٲوز وهو فراكتوزان . الاسم العام لمعقدات عديدات السكر المصنوعة من وحدات هكسوز بسيطة هو الهكسوزانات .

Glucose جُلُوكُوز

ويسمى أيضاً دكستروز Dextrose وسكر العنب وسكر الدم .

سكر سداسي الكربون بسيط (هكسوز) ك١١٢،٦ ، يُوجد طبيعياً في أنسجة النبات ويتكون بتحلّمؤ النشا . إنه المُنتج الأساسي لهضم المواد الكربوهيدراتية في الأمعاء ، وهو الصورة التي عليها تُمتص الكربوهيدرات إلى مجرى الدم . أثناء الهضم يتحلّمأ السكر إلى جلوكوز وفراكتوز ، واللاكتوز إلى جلوكوز وجالاكتوز ، والنشا والمالتوز إلى جلوكوز .

تتراوح المستويات العادية للجلوكوز في الدم بين ٨٠ - ١٠٠ مجم لكل ١٠٠ مل ، أية زيادة تتحول إلى جلايكوجين ويُخترن على حالته في الكبد

والعضلات . يتحلل الجلايكوجين إلى الطاقة بتأكسد الجلوكوز إلى ثاني أكسيد كربون وماء بمعدل ٣,٩ كيلو كالوري لكل جرام أو ٦٨٦ كيلو كالوري لكل جزيء جراي .

يُستخدم في صناعة الحلوى إذ أن خلطه مع الفراكٲوز يمنع تبلمر السكر (انظر : Boiled sweets) . كما إنه أقل حلاوة من السكر إذ تبلغ حلاوته ٧٤٪ من حلاوة السكر .

انظر أيضاً : Glucose syrup و -Glu cose metabolism (BDS) .

Glucose, Liquid جُلُوكُوز سَائِل

انظر : Glucose syrup .

Glucose Metabolism أَيضُ الجُلُوكُوز

العملية التي يتم خلالها انحلال الجلوكوز في الأنسجة الحية لإنتاج الطاقة . يتبع التفاعل إجمالاً المعادلة الآتية :

ك١١٢،٦ + ١٦ ← ٦ك١ + ٦يد١ + ٣,٩ كيلو كالوري لكل جرام جلوكوز ، أما تفصيلاً فإن هذه العملية تضم حوالي عشرين مرحلة . لا تحتاج

سلسلة المراحل الأولى إلى وجود الأكسيجين ، ولذلك تسمى التحلل السكري Glycolysis أو التخمر الجلوكوزي Glucose fermentation .

يتحول الجلوكوز خلال عدد من فوسفاتات السكر إلى سكرات ثلاثية الكربون (ترايوزات) ثم إلى حمض البيروثيك .

يتأكسد الأخير خلال سلسلة من التفاعلات تُعرف باسم كريس أو دورة حمض ثلاثي الكربوكسيل في النهاية إلى ثاني أكسيد الكربون وماء . تنطلق الطاقة من الجلوكوز في مراحل محددة من هذا التفاعل .

يُخزن جلوكوز الدم الزائد في العضلات على هيئة جلايكوجين ، وعند الحاجة إلى الطاقة يتحول الجلايكوجين أولاً إلى جلوكوز الذي يتبع نفس المسار على النحو الموضح عاليه (WHSS) .

Glucose Oxidase جُلُوكُوزُ أُكْسِيدَاز
انظر : Notation .

Glucose Syrup شَرَابُ الجُلُوكُوز
وهو سائل رائق لزج عديم اللون يُنتج بالتَحْلُمُ الجزئي للنشا؛ عادة نشا

الذرة أو نشا البطاطس . التركيب الناتج مُتَغَيَّرٌ حسب درجة التحلمؤ ويضم جلوكوزاً ومالتوزاً ودكستريونات وثلاثيات السكر .

يُستخدم على مدى واسع كمادة تَحْلِيَّة في صناعات الحلوى ، وهو مفيد بصفة خاصة في الحلوى السكرية إذ يمنع تبلُّر السكر أثناء التبريد .

يُعرف أيضاً باسم شراب الذرة Corn syrup (خصوصاً في الولايات المتحدة الأمريكية) ، وشراب النشا Starch syrup ، والجلوكوز السائل Liquid Glucose .

انظر أيضاً : Dextrose equivalent (Jacobs) value .

Glucose Tolerance تَحْمُلُ الجُلُوكُوز

هو مقدرة الجسم على التعامل مع جرعة كبيرة من الجلوكوز؛ يُستخدم كاختبار للديابيط السكري .

يُحقن الشخص الصائم بجرعة قدرها ٥٠ جم جلوكوز ثم يُقاس سكر الدم على فترات . في الشخص العادي ، يتراوح مستوى السكر في الصائم بين ٨٠ - ١٠٠ مجم / ١٠٠ مل ، يرتفع

بعد الحقن إلى حوالي ١٥٠ مجم ثم يعود إلى مستوى البداية خلال ١ - ١ ١/٢ ساعة .

في مرضى السكر (السكري) يرتفع السكر إلى مستويات عالية ويستغرق وقتاً طويلاً ليعود . تكون النتائج المخططة بيانياً مُنْحَنِي تَحْمَل الجلوكوز (BDS) .
انظر أيضاً : Insulin .

Glucose-TM جُلُوكُوز - تي إم
اصطلاح يُستخدم في قياس كفاءة الكليتين ؛ إنه المعدل الأقصى لإعادة امتصاص الجلوكوز عن طريق القُنِيَّات الكلوية . تي إم هي أقصى قدرة على إعادة الامتصاص (BDS) .

Glucosides جُلُوكُوسِيَدَات
معقدات لمواد مع الجلوكوز . الاسم العام لمثل هذه المعقدات مع سكرات أخرى هو الجلايكوسيدات (BDS) .

Glucostatic Mechanism آلِيَّة
جُلُوكُوسَتَاتِيَّة
نظرية تقول بأن الشَّهِيَّة تعتمد على الفرق بين مستوى الجلوكوز الشرياني ومستوى

الجلوكوز الوريدي ؛ فعندما يهبط الفرق بينهما ليبلغ ٨ مجم % ، تَنْبَهُ الهيبوثلاموس وَيَنْتُج الشعور بالجوع .

Glucuronic Acid حِمَضُ الجُلُوكُورُونِيك
هو الحمض المشتق من الجلوكوز بتأكسد المجموعة المتصلة بذرة الكربون رقم ٦ . كثير من المواد السامة تخرج من الجسم مُتَّحِدة مع حمض الجلوكيورونيك على هيئة جلوكيورونيدات . يُوجد أيضاً في عدد من معقدات عديدات السكر .

Glutamate, Sodium جُلُوتَامَات الصُّودِيُوم
الملح الصوديومي للحمض الأميني حمض الجلوتاميك . استخدم لأول مرة كمنكّه تحت الاسم الياباني أچينوموتو Aginomoto .

يُقَوِّي نكهة بعض الأغذية ، وبصفة خاصة اللحوم والخضروات ، بتنبيه حلمات الذوق . يُضاف عادة إلى مساحيق الحساء ومنتجات اللحوم . يُصنَّع تجارياً من لب بنجر السكر وجلوتين القمح .

لحمض الجلوتاميك مجموعتان حمضيتان والملح أحادي الصوديوم ،

الذي يرمز له بـ MSG ، هو الذي يتميَّز بهذه الخاصية المنكهة .

Glutamic Acid حمضُ الجلوتاميك

حمض أميني غير أساسي ؛ حمض الجلوتاميك الأميني . يلعب دوراً في تفاعلات الانتقال الأميني في الجسم . يُستخدم ملحه الصوديومي ، جلوتامات أحادي الصوديوم أو MSG المعروف أساساً باسم أچينوموتو، في أطباق المقبلات (فاتحات الشهية) كما يُضاف كثيراً للحوم المعلبة وأنواع الحساء (AEB و BDS) .

Glutamine جلوتامين

أميد الحمض الأميني ، حمض الجلوتاميك ؛ يتكوّن من إضافة الأمونيا إلى حمض الجلوتاميك . يوجد في النباتات حيث يبدو أنه يعمل كمستودع لخزن الأمونيا ، وكجزء من دورة اليوريا في الحيوانات (WHSS) .

Glutathione جلوتاثيون

ببتيد ثلاثي من الجلايسين وحمض الجلوتاميك والسستين ؛ يُوجد في الأنسجة الحيوانية ، ويُعتَقَد أنه يلعب

دوراً في نظام التأكسد - الاختزال (BDS) .

Glutelins جلوتيلينات

بروتينات غير ذوّابة في الماء أو في محاليل الأملاح المتعادلة ، ولكنها ذوّابة في الأحماض المُخفّفة والقَلَوِيّات المُخفّفة ، ومن أمثلتها جلوتين القمح (Hawk) .

Gluten جلوتين ؛ غَرَوِين

اسم يطلق على الجزء البروتيني في القمح ؛ وهو ذلك الجزء من الدقيق الذي يتميز بالخواص الامتدادية اللازمة لصناعة الخُبز . الزيادة الكبيرة في الجلوتين تعطي عجينة قوياً ، ويمكن إضعافه بإضافة الإنزيمات أو دقيق المُلت الغني بالإنزيم لتحطيم كمية محدودة من الجلوتين .

يُحضّر من الدقيق بغسل النشا . الجلوتين بحالته السليمة وبخواصه الامتدادية يسمى الجلوتين الحيوي Vital gluten . فرط التسخين يقضي على هذه الخواص ويكون الناتج جلوتيناً منزوع الحيوية Devitalized gluten (KJ) .

Gluten-free Foods

أغذية خالية من
الجلوتين

مُستحضرات غذائية خالية من بروتين
القمح أو الشيلم (رغم احتمال استخدام
النشا) للأشخاص الذين يعانون من
مرض الجواف .

انظر : (AEB) Coeliac disease .

Glucose

جلوتوز

سكر سداسي يحمل مجموعة كيتو على
ذرة الكربون رقم ٣ ؛ لا يتأيض ولا
يختمر .

Glycamines

جلأيسامينات

مشتقات من كحولات سكرية فيها
استبدلت مجموعة كيدم ايد بمجموعة
كيدم ن يدم ؛ مثل الإيثانولامين
والريبامين (جزء من فيتامين ب٢) .

Glycerides

جليسريدات

هي إسترات جليسرول مع أحماض
دهنية . لما كان الجليسرول يحتوي على
ثلاث مجموعات هيدروكسيل فإنه يمكنه
أن يتحد مع ثلاثة جزيئات من حمض
دهني ليعطي ثلاثي الجليسرول أو الدهن
البيسط .

إذا كانت جزيئات الحمض الدهني
الثلاثة من نفس النوع ، تكون ثلاثي
جليسرول بسيط ، مثل ثلاثي ستيرين
وثلاثي أوليين ؛ قد تكون جليسرولات
مختلطة مثل ثنائي ستيرول - أوليين
وستيرول - أوليو - بالميتين .

انظر أيضاً : Glycerol ، Fats

و Superglycerinated fats .

جليسريدات جزئية

انظر : Acetoglycerides و Supergly-

cerinated fats .

Glycerine

جليسرين

انظر : Glycerol .

Glycerol

جليسرول

كحول ثلاثي الهيدروكسيد ، كيميائياً
ترايول ١ و ٢ و ٣ البرويان ، كيدم ايد .
كيد ايد . كيدم ايد ؛ ويُطلق عليه
العامية جليسرين .

الدهون البسيطة أو المتعادلة هي
إسترات جليسرول ذات ثلاثة جزيئات
من حمض دهني ؛ أي ثلاثيات
الجليسرول .

والجليسرول سائل رائق عديم

اللون ، عديم الرائحة ، لزج ، حُلْو المذاق ؛ يُصنع من الدهون بالتَحْلُمُؤ القَلْوِي (التَّصْبُن) . يُستعمل كْمُذِيب للمُنْكُهَات ، وكمربط ليحتفظ للأغذية برطوبتها ، وفي عجائن الكعك ليُحسِّن من قوامها ويُطَيِّ من وَهْنِهَا .

انظر أيضاً : Superglycerinated fats

و Glycerides (Bailey) .

Glycerose جَلِيسِرُوز

سكر بسيط ثلاثي الكربون مشتق من الكحول المناظر ، الجليسرول . صيغته كيدا . كيدايد . كيدايد (BDS) .

Glyceryl Lacto-stearate لَآكْتُوْسْتِيَارَات

الجَلِيسِرِيل

وتسمى أيضاً لآكتوستيارين . تتكوّن بالتحلل الجليسريني لزيت فول الصويا المُهدرج ، ثم الأسترة بحمض اللاكتيك ، الذي يعطي خليطاً من أحادي وثنائي الجليسيريدات وإستراتها اللاكتية الأحادية . تستخدم كمواد مُسْتَحْلِبَة ومواد دهنية .

Glyceryl Monostearate أُحَادِي سْتِيَارَات

الجَلِيسِرِيل

انظر : Superglycerinated fats .

Glycine جَلَايسِين

حمض أميني غير أساسي ؛ كيميائياً حمض الخليك الأميني ، كيدنيدم -كأايد . يُستخدم طبيياً كمادة كابحة للحموضة المعدية (BDS) .

يتميز بحلاوة تقدر بـ ٧٠٪ من حلاوة السكروز ويُخلط أحياناً بالسكرارين كمادة مُحَلِّية .

Glycinin جَلَايسِينِين

بروتين جلوبيولين في فول الصويا .

Glycitol جَلَايسِيْتُول

اسم قديم للسوربيتول .

Glycocholic Acid حَمِضُ الْجَلَايْكَوْكُولِيك

انظر : Bile .

Glycocol جَلَايْكَوْكُول

اسم قديم للحمض الأميني الجلايسين .

Glycogen جَلَايْكَوْجِين ؛ مَوْلَّدُ السُّكَّر

الصورة التي تحتزن بها الكربوهيدرات في جسم الحيوان والإنسان في الكبد والعضلات . يتكوّن من وحدات من الجلوكوز ؛ يتخلّق من سكر الدم

ويتحلل إلى سكر دم حسب الحاجة .
يُطلق عليه في بعض الأحيان اسم « النشا
الحيواني Animal starch » .

في البالغ ، يُقدر الجلايكوجين
المخترن في العضلات بحوالي ٢٥٠ جم
والمخترن في الكبد بحوالي ١٠٠ جم .
لما كان الجلايكوجين يتحلل بسرعة
إلى جلوكوز عقب ذبح الحيوان مباشرة ،
لذا فإن لحم الحيوان وكبده يَحْلُوَان من
الجلايكوجين ، وتكون مصادره الغذائية
الوحيدة هي المحار ، والرخويات (قَلْبِيَّة
الشكل) ، والعضلات ، والاسقلوب ،
والبطلينوس ، والولك ، والبرونق والتي
تؤكل حية بالفعل ، وتحتوي حوالي ٥٪
جلايكوجين (BDS)

Glycogenesis تَكَوُّنُ الْجَلَايْكَوْجِينِ

تَخْلُقُ الجلايكوجين من الجلوكوز ، كما
يحدث ، على سبيل المثال ، في
العضلات حيث يُخْتَزِنُ الجلوكوز على
هيئة جلايكوجين ؛ الإنسولين يُسَهِّلُ
العملية (BDS) .

Glycogenolysis تَحْلُلُ جَلَايْكَوْجِينِي

تحلل الجلايكوجين إلى جلوكوز عندما

تكون هناك حاجة إليه لإنتاج طاقة
(WHSS) .

Glycoleucine جَلَايْكَوْلْيُوسِينِ
اسم قديم للنورليوسين Norleucine .

Glycolysis تَحْلُلُ جُلُوكُوْزِي

هناك مرحلتان للتحلل الكامل
للجلوكوز ، الأولى لاهوائية وتسمى
تَخْمُرُ الجلوكوز أو التحلل
الجلوكوزي . وتنتهي هذه المرحلة بتكوين
حمض البيروفيك . أما المرحلة الثانية
فهي مرحلة تَأَكْسِدُ ، وتعرف سلسلة
التفاعلات بدورة كريس لحمض ثلاثي
الكربوكسيليك ، أو دورة حمض
الستريك . هذه تكمّل التحلل إلى ثاني
أكسيد كربون وماء .

انظر أيضاً : Glucose metabolism

(BDS) .

Glycoproteins جَلَايْكَوْطَرُوْتِيَّات

بروتينات مُقْتَرِنَةٌ ، مثل الميوسينات
(المخاطينات) ، بروتينات محتوية على
حمض اليورونيك ، توجد في الرطوبة
الزجاجية للعين ؛ تحوي الميوكويدات
(المخاطانيات) عديد سكر مثل

جلوكوزامين - المانوز المُبَلَّمَر ، على سبيل المثال ، ميوكويد المصل وميوكويد البيض ؛ وتحوي السلفوميوسينات (المخاطينات الكبريتية) حمض كبريتيك وحمض يورونيك ، والكوندروزامين أو الجلوكوزامين ، وتوجد ، على سبيل المثال ، في الغضاريف وقرنية العين ، والغشاء المخاطي المعدي (Hawk) .

Glycosides جَلَايْكَوسِيْدَات
مركبات تتكون من سكر مرتبط بجزئ آخر . فعندما يكون الجلوكوز هو السكر تسمى الجلوكوسيدات . وتوجد مركبات عديدة متنوعة في النباتات ولبعضها أهمية طبيّة مثل الديدجيتاليس والروتين . (BDS)

Glycosuria بَيْلَّةُ جُلُوكُوْزِيَّة ؛ بَيْلَّةُ سُكَّرِيَّة
ظهور الجلوكوز في البول ، مثلما في الديابيط وعقب تناول العقاقير التي تخفض من العتبة الكلوية .
انظر أيضاً : Phlorrhizin (Hawk) .

Glycyrrhiza سُوس ؛ عِرْقُ السُّوس
السوس *Glycyrrhiza glabra* . استخدمت خلاصة جذوره منذ وقت طويل في تنكيه

الأدوية لمذاقها الحلو بسبب ما تحويه من الأملاح الكالسيومية والبوتاسيومية لحمض الجلايسيريزيك .

Glycyrrhizin سُوسِين ؛ جَوْهَرُ السُّوس ؛ جَلَايْسِيْرِيْزِين
جلايكوسيد ثلاثي التريينويد (صابونين الحمض المناظر الجلايسرّيتيك مع ثنائي سكر مرتبط) يستخلص من جذور نبات السوس (عرق السوس) . أحلى من السكروز ٥٠ - ١٠٠ مرة ، ولكن مذاقه غير مرغوب .

GMS أَحَادِي سْتِيَارَات الْجَلِيْسِرِين
(اختصار)
انظر : Superglycerinated fats .

Goitre دُرَاق
تضخم الغدة الدرقية ، يُرى على هيئة وَرَم في الرقبة ، نتيجة نقص اليود في التغذية ولوجود مولدات الدراق (جويتروجينات) في أغذية معينة مثل بعض نباتات جنس الكرنب ، والفول السوداني . إضافة اليود إلى الغذاء تمنع هذه الحالة ، ومن هنا كان استخدام الملح المُيُوْد (BDS و AEB) .

انظر أيضاً : Thyroid gland
و Cretinism .

Gold Thioglucose ثِيُوجُلُوْكَوْز دَهْبِيّ
مركب كيميائي يستخدم في تسمين
حيوانات التجارب وذلك عن طريق فتح
الشهية بإتلافه الهيوثالامس .

Gooseberry كِشْمِش
الثمرة اللبية لشجيرة *Ribes grossularia* .
بروتين ١٪ ، دهن ٤,٠٪ ؛ ٤٢
كيلوكالوري (١٨,٠ ميغاجول) ؛
كالسيوم ٢٢ مجم ، حديد ٥,٠ مجم ؛
فيتامين ا ٩٠ ميكروجرام ، ب
٠,٠٤ مجم ، ب ٢,٠٢ مجم ،
حمض نيكوتينك ا مجم ، فيتامين ج
٣٣ مجم - لكل ١٠٠ جم (FAO) .

Gooseberry, Cape حَشِيشُ سَكَرَانَ
ثمرة نبات *Physalis peruviana* ، تسمى
أيضاً Golden berries .
انظر : Berry, golden .

Gooseberry, Indian كِشْمِشُ هِنْدِيّ
انظر : Emblic .

Gossypol جُوسِيْپُول
مادة سامة توجد في بذرة القطن والتي

يجب أن تُزال قبل استعمال كسب بذرة
القطن كمادة غذائية . إنه صيغ أصفر
ساطع تركيبه الكيميائي غير معروف ،
يُوجد في الغدة الصبغية في البذرة . إذا
وُجدت في غذاء الكتاكيت فإنها تسبب
تلفاً في لون البيض عند تخزينه
(Bailey) .

Gourds قَرَعِيَّات
خضراوات فصيلة *Cucurbitaceae* ، تضم
الخيار والكوسة والقرع المسكي والعسلي
والدُّبَاءَ والبَطِيخَ .

الدُّبَاءَ *Lagenaria vulgaris* ، قرع
الرماد *Benicasa hispida* ، القثاء الثعبانية
أو قرع الحنش *Trichosanthes anguina* ،
الخيار *Cucumis sativus* ، الكوسة
Cucurbita pepo ، القرع المسكي
Cucurbita moschata ، القرع العسلي
Cucurbita maxima ، الكوكا أو الكايوتة
Sechium edule ، القاوون الكنتلوبي أو
الشمام *Cucumis melo* ، البطيخ
Citrullus vulgaris .

جميعها تحوي أكثر من ٩٠٪ ماء
وحوالي ١٪ بروتين ولها قيمة غذائية
ضئيلة ما عدا فيتامين ج الذي يبلغ

حوالي ١٠ مجم لكل ١٠٠ جم . إضافة إلى ذلك يحوي القرع العسلي ٩٠٠ ميكروجرام فيتامين ا لكل ١٠٠ جم . تُزرع أنواع البطيخ أحياناً من أجل بذورها التي تحوي من ٢٠ - ٤٠٪ زيتاً و ٢٠٪ بروتيناً (TND) .

Graham Bread

خُبْز جَرَاهَام

خُبْز يُصنع من دقيق القمح الكامل طُحنت فيه النخالة طحناً كاملاً . تصنع أنواع كعك جراهام من دقيق القمح الكامل واللبن . الاسم لِطَحَّانِ كان يطحن دقيق القمح الكامل دافع عن استخدام هذا القمح في الولايات المتحدة (رسالة عن الخبز وصناعة الخبز ، ١٨٣٧ م) .

Gram-negative and Gram-positive سَلْبِيٌّ

لِصْبِغِ جَرَامٍ وَإِيجَابِيٌّ لِصْبِغِ جَرَامٍ

تقسم البكتريا إلى مجموعتين اعتماداً على احتفاظها من عدمه بصبغ البنفسج البَلُّوري بعد صبغها ومعالجتها بالكحول . سُمِّيت باسم عالم النبات الدنماركي جرام (Baum) .

Grams, Indian

حِمَصٌ هِنْدِيٌّ

اسم يطلق على البسلات الصغيرة

المجففة ، مثل اللوبيا الذهبية *Phaseolus aureus* ، والماسن *Phaseolus mungo* والبسلة الهندي *Cajanus indicus* . (TND) .

Granadilla

جَرَانَادِيَلًا

انظر : Passion fruit .

Grapefruit

جَرِيْبُ فُرُوتٍ ؛ لَيْمُونٌ هِنْدِيٌّ

ثمرة نبات *Citrus maxima* . بروتين ٢٥ ، ٤ ، ٠ ، ١ ، ٠ ، ١ ؛ ٢٥ كيلوكالوري (١ ، ١ ميجاجول) ؛ حديد ٣ ، ٠ ، ٣ مجم ؛ فيتامين ٣١ ميكروجرام ، ب ١ ، ٠ ، ٣ ، ٠ ، ٣ مجم ، ب ٢ ، ٠ ، ١ ، ٠ ، ١ مجم ، حمض نيكوتينك ٢ ، ٠ ، ٢ مجم ، فيتامين ج ٢٨ مجم - لكل ١٠٠ جم (FAO) . يحتوي اللب على الجلوكوسيد المُرَّ

نارنجين .

انظر : Naringin .

Grapefruit, Bitter Principle المَادَّةُ المُرَّةُ

في الجريب فُرُوتٍ

انظر : Naringin .

Grapenuts

جَرِيْبُنُتْسٌ

اسم تجاري (Alfred Bird and Sons Ltd.)

لإفطار حبوبى مصنوع من القمح .

بروتين ١١,٧٪، دهن ٣,٠٪،
كربوهيدرات ٧٥,٢٪؛ كالسيوم
٤٨ مجم، حديد ٥,٦ مجم؛ ٣٥٨
كيلوكالوري (١,٥ ميغاجول) لكل
١٠٠ جم (M & W).

Grapes

أُغْنَاب

ثمرة الكرم (نوع *Vitis*). بروتين
٠,٧٪، دهن ٠,٤٪؛ ٦٢
كيلوكالوري (٠,٢٦ ميغاجول)؛
حديد ٠,٦ مجم؛ فيتامين ا ٢٠
ميكروجرام، ب ٠,٠٦ مجم، ب٢
٠,٠٤ مجم، حمض نيكوتينك
٠,٢ مجم، فيتامين ج ٤ مجم - لكل
١٠٠ جم (FAO).

Grape Sugar

سُكَّر العِنَب

اسم مرادف للجلوكوز.

GRAS

مَأْمُونَةٌ الاسْتِخْدَام بِصِفَةِ عَامَّة
(اختصار)

علامة توضع على مضافات الأغذية عندما
تكون هناك حاجة إلى دليل آخر قبل أن
تُصنَّف المادة المضافة تصنيفاً أكثر دقة
(استخدام أمريكي).

Grass Tetany

تَكَرُّزٌ عُشْبِيٌّ

نقص المغنسيوم في الأبقار.
انظر: Magnesium.

Gratin, Au

أُوجْرَاتَان؛ مُخَمَّر الوجه

إضافة هذا الاصطلاح إلى اسم طبقٍ
ما تعني أنه قد نُثِرَ على سطحه خُبْزٍ
مطحون أو جُبْن، ثم اكتسب اللون
البنّي في مشواةٍ ساخنة. الجبن غير
أساسي (GN).

Green Butter

زُبْدٌ أَخْضَر

انظر: Vegetable butters.

Green S

جَرِينِ إِسٍّ؛ أَخْضَرِ إِسٍّ

صبغ غذائي يعرف أيضاً باسم أخضر
إس الصوفي Wool green S أو أخضر بي
إس الحمضي الساطع Brilliant acid
green BS وهو عبارة عن ملح الصوديوم
اللامائي لثنائي - (پاراتنائي المثيل -
أمينوفيل) - ٢ - هيدروكسي - ٣ : ٦
ثنائي سلفونافيل - الميثانول.

Grilling or Broiling

شِوَاء

الشيء السريع على المشواة (مُصَبَّعة
الشيء). بالنسبة للحوم فإن عصارتها
غالباً ما تتبخر قبل أن تجد الوقت الكافي

لكي تَقَطَّر، ومن ثم تُخَلَّف معظم خلاصاتها على السطح .

يسبب الشَّيْ أَقْل فَقْد في الفيتامينات . الفاقد : اللحوم ، ب ١ ، ٣٠٪ ، ب ٢ ١٥٪ ، حمض نيكوتينك ٢٠٪ ؛ السمك ٥٠٪ ب ١ (Johnson) .

Grissini جريسِينِي
«أرغفة إصبعية» إيطالية أو خبز عصوي إيطالي يتراوح طوله بين ٦ إلى ١٨ بوصة .

Grist طِخْن
غلال معدة للطحين .

Grits, Corn جَرِيشُ الدُّرَّة
انظر : Hominy .

Groats جَرِيشُ الشُّوفَان
شوفان نزع قشرته تماماً ؛ عندما يجرش ينتج عنه جريش إمدن (Hutch) .

Groundnuts فُؤْلٌ سُوْدَانِي
انظر : Peanuts .

Guanine جُوَانِين
انظر : Purines و Nucleic acids .

Guarana جُوَارَانَا
عجينة مُجَفَّفة تُحَضَّر من بذور الشجيرة المتسلقة *Paullinia cupana* (جنوب أمريكا) ؛ غنية بالكافيين ؛ تُستخدم في جنوب أمريكا كمشروب مماثل للكاكاو .

Guar Gum صَمَغُ الجُوَار
يستخرج من بذور النبات البقلي *Cyamopsis tetragonaloba* الذي ينمو في الهند والباكستان وفي جنوب غرب الولايات المتحدة . عديد سكري من الجالاكتوز والماننوز ، يستخدم كمادة مُثَبِّتة في صناعة الأيس كريم ، وفي مرق السلطة ، وفي الجبن المطبوخ ، .. إلخ ، كذلك كُمُتَّبَت «لِلتَغْيِم» في مشروبات الفاكهة .

Guava جَوَافَة
ثمرة الشجيرة الاستوائية *Psidium guajava* (وسط وجنوب أمريكا) وتؤكل طازجة أو محفوظة على شكل هلام الجوافة . ماء ٨٠٪ ، بروتين ١٪ ، دهن ٠٫٤٪ ، كربوهيدرات ١٣٪ ؛ ٥٨ كيلو كالوري (٢٥ ، ٠ ميجاجول) ؛ حديد ١ مجم ؛ وفيتامين ا ٦٠ ميكروجرام ، ب ١ ٠٫٠٥ مجم ، ب ٢

٠,٠٤ مجم حمض نيكوتينك ١ مجم ،
ج ٢٠٠ مجم - لكل ١٠٠ جم (Platt) .

Gum Acacia صَمْعُ السُّنْطِ
انظر : Gum Arabic .

Gum Arabic صَمْعُ عَرَبِيّ
مادة مفرزة من سيقان عدة أنواع من السنط، يُعرف أيضاً باسم صمغ السنط (أفضل أنواعه يأتي من سنط السنغال (*Acacia senegal*) . يُستخدم كمادة مُثخنة ، وكمادة مُثبّنة في الغالب متحداً مع أصماغ أخرى في الأقراص الصمغية وأصماغ الهلام الطري وفي منع تبلُّر السكر في صناعة الحلوى (Jacobs) .

Gum, British صَمْعٌ إنْجِلِيزِيّ
الدكسترين - نشا متحلماً جزئياً .

Gum, Chewing صَمْعٌ لادِن ؛ عِلْكَة
يعتمد على التَشَكُّلِيَّة ، وهي العصير اللبني المُتَبَخَّرُ جُزئياً للبن نبات السبوتة ، مضافاً إليه السكر ، وتُلسَّم طولو ، ومادة منكهة .

Gums صَمُوغ ؛ أَصْمَاغ
مواد لها القدرة على الانتشار في الماء لتكوّن كتلة لزجة هلامينية . تُستعمل

هذه المواد في تصنيع الأغذية لتثبيت المُسْتَحْلِبَات (كما في مرق السلطة والجبن المطبوخ) وكمادة مُثخنة وفي صناعة الحلوى السكرية .

تُستخرج من البذور (صمغ الجوار ، الخروب ، السفرجل ، بسيليوم) ، ومن العصير الخلوي أو نضح السيقان (السنط العربي ، الكارايا أي شجر البُراز ، الكُثِيرَاء ، الغاطي ، الباصورة أو صمغ الخنزير ، الشيرازي ، الخروب المعزي ، الأنجو) ، ومن الأعشاب البحرية (الأجار ، الكلب ، أو عشب البحر الأسمر ، الألبينات ، الطحلب الأيرلندي) ، أو قد تُصنَّع من النشا أو السليلوز (دكستريانات ومثيل سليلوز وكربوكسي مثيل سليلوز ، .. إلخ) ، أو قد تكون اصطناعية مثل بوليمرات الفينيل .

معظمها (ما عدا الدكستريانات) لا ينهضم وليس له قيمة غذائية .

Gum Tragacanth صَمْعُ الكُثِيرَاء ؛ صَمْعُ التَّرَاجَاكَنْثِ

يُحصل عليه من أشجار نوع *Astragalus* ؛ يُستخدم كمادة مُثبّنة .

Gut Sweetbread

بُنْكَرُ يَاسِ الْعِجْلِ

. Pancreas : انظر

G.Y.E. (اختصار) خُلاصَةُ خَمِيرَةِ الْجُوَيْنِيسِ

. Yeast extract : انظر

Gynaminic Acid

حَمِضُ جَيْنَامِينِيك

. Sialic acid : انظر

Gynolactose

جَيْنُولَاكْتُوز

. Allolactose : انظر

H

Haem

هِيم

الصبغ المحتوي على الحديد الذي يُكوّن، باتحاده مع البروتين، هيموجلوبين خلايا الدم الحمراء .
(الحديد على هيئة حديدوز)

. (BDS)

Haemagglutinins

مُلزِنَاتُ الدَّم؛

هِيمَاغْلُوتِينِينَات

مواد سامة موجودة طبيعياً في العديد من القُرْنِيَّات، والتي تسبب التلزن لخلايا الدم الحمراء. تسمى أيضاً مُلزِنَات نباتية أو لِكْتِينَات .

تُوجد في الفاصوليا الصيفية، اللوبيا اللبلاية، فول الصويا، البسلة العطرة،... إلخ، وتتحطم بالتسخين .

Haematin

هِيمَاتِين

يَتكوّن بتأكسد الهيم، الجزء غير البروتيني من الهيموجلوبين؛ يتأكسد الحديد من الحديدوز إلى حديدك .
(BDS)

Haemin

هِيمِين

هيدروكلوريد الهيماتين، أحد مشتقات الهيموجلوبين. بلُوراته تُعرف بسهولة تحت المجهر، وتستخدم كاختبار للدم .
(BDS)

Haemoglobin

هِيمُوجْلُوبِين

المادة التي تُلوّن خلايا الدم الحمراء باللون الأحمر وتتركب من بروتين، الجلوبين، متحدٍ مع صبغٍ محتوٍ على الحديد، الهيم. يتحد الهيموجلوبين عكسياً بالأكسجين الذي يحمله من

الرئتين إلى الأنسجة ، وثاني أكسيد الكربون الذي يحمله من الأنسجة إلى الرئتين حيث يُخرج .

في حالة أنيميا نقص الحديد ، يوجد نقص في الهيموجلوبين وخلل في عملية التأكسد (BDS) .

Haemoglobinometer ؛ مقياس الهيموجلوبين ؛ هيموجلوبينوميتر

جهاز يقيس كمية الهيموجلوبين في الدم إما بقياس اللون مباشرة أو بعد تحويله إلى مركب ملون آخر (Hawk) .

Haemopoietic Factor عاملُ تكوُّن الدَّم انظر : Intrinsic factor .

Haemosiderin هيموسيدرين

صَبْغٌ حَبِيبِي بُنِّي اللون يتكون من معقد حديد - بروتين ؛ يوجد في الأنسجة المختلفة . إنه أحد أشكال تخزين الحديد والتي يمكن الاستفادة منها في تخليق الهيموجلوبين ، ولكنه لا يوجد إلا عندما يكون هناك مخزون وفير من الحديد (الفريتين) .

يتجمع في الطحال والكبد ونخاع العظام في الأمراض التي يصاحبها تحلل

متزايد في الدم . تحدث السُّدْرِيَّة (الحَدَد) من تناول أغذية فقيرة ولكنها غنية بالحديد (BDS) .

Haff Disease مَرَضٌ هَفَّ

نوع من الشلل يحدث نتيجة الاستهلاك المتزايد من سمك المياه العذبة (غالباً طهوه غير جيد) المحتوي على المضاد الفيتاميني «مضاد الثيامين» .

منتشر في السويد ، وهو المرادف البشري لشلل كاستيك الذي يصيب الثعالب (DP) .

Hagberg Test اِخْتِبَارُ هَاَجْبِرْج

قياس فعالية إنزيم الألفا أميلاز في الدقيق الناتجة عن تغيير لزوجة عجينة هذا الدقيق (FM) .

Haggis هَاَجِس

طعام اسكتلندي تقليدي . يُصنع من كبد وقلوب وورثات الأغنام ، مطبوخة بشحم الغنم ، ودقيق الشوفان ، وتوابل ، يحشى بها كيس مصنوع من معدة الأغنام ، ثم يُسلق لعدة ساعات .

يُقال إن هذه الوجبة أصلها منذ عهد الرومان أثناء حملتهم على

اسكتلندا؛ وعندما كانوا يفضون
المعسكرات في الحالات الطارئة، كان
الرومان يُغلفون طعامهم في معدة الأغنام
(GH).

Hake

سَمَكُ النَّازِلِيِّ

انظر: Codfish .

Half-life

عُمُرُ النِّصْفِ

في مجال النظائر المشعة، يعني هذا
الاصطلاح الفترة الزمنية التي يتحلل فيها
نصف المادة الأصلية.

وفي مجال الكيمياء الحيوية، يُشير
هذا الاصطلاح إلى الوقت الذي يستغرقه
نصف أنسجة الجسم موضوع الفحص
لكي يُستبدل بأنسجة جديدة. إن
الأنسجة تكون في عمليات هدم وبناء
مستمرة حتى في حالة الأجسام البالغة،
لذا يُستخدم عمر النصف كمقياس كمي
لهذا «الاتزان الدينامي».

عمر النصف لكبد الإنسان
وبروتينات مصل الدم هو ١٠ أيام،
وللبروتينات الكلية للجسم ٨٠ يوماً.

Halibut-liver Oil

زَيْتُ كَبِدِ الْهَلْبُوتِ

واحد من أغنى المصادر الطبيعية بفيتاميني

اود؛ يحوي ٥ جم فيتامين ا و ٨ مجم
فيتامين د لكل ١٠٠ جم .

Halophilic Bacteria

بَكْتِيرِيَا أَلْيَفَةُ الْمِلْحِ

بكتريا لديها القدرة على النمو في
تركيزات عالية من الملح (٢٥٪).
تتَّبطُّ مجموعة بكتريا القولون عند تركيز
٨ - ٩٪ ملحاً، والكلوستريديا عند
تركيز ٧ - ١٠٪، والستافيلوكوكاي
المُسَبِّبة للتسمم الغذائي عند تركيز
١٥ - ٢٠٪، والپنيسليوم حتى تركيز
٢٠٪؛ الخمائر المُكوِّنة للبريم
السطحي حتى تركيز ٢٤٪ (Baum).

Halva

حَلَائِوَة

وتُكتب أيضاً Halawa أو Halwa أو
Chalva. ضرب من الحلوى يتكوّن من
خليط مُهَوَّى من الجلوكوز، والسكر
ويذور السمسم المطحونة؛ بسبب هذه
البذور، تحتوي الحلوى على ٢٥٪
دهناً.

Ham

هَام

الفخذ الخلفية للخنزير المفصولة من
جسم الذبيحة والتي قُددت وحدها.
تختلف نكهات الهام باختلاف طرق

تقديده وتدخينه فهناك هام اليورك ، وهام برادنهام ، وهام سُفولك ، وهام وستفاليان .

بعد الطبخ : بروتين ١٦ ٪ ، دهن ٤٠ ٪ ، كربوهيدرات صفر ؛ ٤٣٥ كيلوكالوري (١,٨ ميغاجول) ؛ حديد ٢,٥ مجم ؛ ب ١,٥ مجم ، ب ٢,٥ مجم ، حمض نيكوتينك ٣,٥ مجم - لكل ١٠٠ جم (M & W) .

Hammarsten's Casein كَازِينُ هَامَرَسْتِينِ ؛
جُيْنِينُ هَامَرَسْتِينِ

كازين يحضر بطريقة هامرستين . يُخفف اللبن الخالي من الدهن بالماء ثم يُرسب بحمض الخليك . يُغسل بالماء ثلاث مرات مع الصِّقِّق ؛ يُذاب في هيدروكسيد أمونيوم ثم يُعاد ترسيبه ؛ تكرر هذه العملية مرتين . يُغسل الراسب النهائي بالكحول والإثير ، ثم يُستخلص بالإثير في جهاز سوكسلت (Davis) .

Hammer Mill طَاحُونَةٌ مِطْرَقِيَّةٌ
طاحونة تطحن فيها المادة بواسطة الطَّرَق بمجموعة من المطارق ؛ عملية مستمرة .

Hardening of Oils تَجْمِيدُ الزُّيُوتِ
انظر : Hydrogenated oils .

Hardness of Water عُسْرُ الْمَاءِ
انظر : Water hardness .

Hashish حَشِيشِش
انظر : Indian hemp .

Haslet هَاسَلِتْ
بقايا ذبيحة الخنزير مفرومة مع أعشاب وتوابل ، ومخبوزة .

Haybox Cooking الطَّبْخُ فِي الْهَيْبُوكْسِ
يطبخ الغذاء لفترة قصيرة ثم يوضع في وعاء مغلق جيداً ، الهايبوكس ، حيث يبقى ساخناً لعدة ساعات ، ومن ثم يظل الطبخ مستمراً دون استخدام وقود . يُعرف أيضاً باسم وعاء الطبخ بدون نار (Hutch) .

Hay Diet وَجْبَةٌ هَايِ
نظام غذائي خاطيء مَبْنِيٌّ عَلَى فِكْرَةِ خَاطِئَةٍ وَهِيَ أَنَّ الْكَرْبُوهِدْرَاتِ وَالْبَرْوتِينَاتِ يَجِبُ أَلَا يُؤْكَلَا مَعاً فِي نَفْسِ الْوَجْبَةِ ، إِذْ أَنَّ الْبَرْوتِينِ يَتَأَكْسَدُ فِي غِيَابِ الْكَرْبُوهِدْرَاتِ الْمُنَاسِبَةِ لِيُعْطِيَ الطَّاقَةَ ، وَمِنْ ثَمَّ لَا يَكُونُ مَتَاحاً لِتَبْنَاءِ الْأَنْسِجَةِ . هَذِهِ الْوَجْبَةُ لَيْسَتْ بِذَعَةٍ فَحَسَبَ ، بَلْ هِيَ الْغَبَاءُ بَعِينَهُ (Hutch) .

Haze غَمِيم
اصطلاح يستخدم بصفة عامة في صناعة البيرة للدلالة على تَغَمِيم البيرة. يظهر غَمِيم التبريد عند درجة صفر مئوية ويختفي عند درجة ٢٠ م، يبقى الغَمِيم الدائم عند درجة ٢٠ م ولكن بدون أي فرق جوهري. سببه الأصماغ المشتقة من الشعير، والليكوأنثوسيانينات المشتقة من الملت وحشيشة الدينار، والجلوكوز والپنتوزات والأحماض الأمينية.

Headcheese هِدشيز
الأجزاء التي تؤكل من لحم رأس الخنزير أو قوائمه ولسانه وقلبه مفرومة ومطبوخة، أو منتجات لحمه، يُعرف أيضاً باسم موك برون Mock brawn (لحم الخنزير الزائف).

Health Foods أَغْذِيَّةٌ صِحِّيَّةٌ
المواد التي تنادي باستهلاكها حركات الإصلاح المختلفة، وتشمل الخضروات، والحبوب الكاملة، والأغذية المحفوظة بدون مواد كيميائية حافظة، والأغذية التي تنمو على سماد عضوي طبيعي، والأغذية «السحرية» (عسل النحل والعسل الأسود والمولاس

والزبادي)، والأقراص والجرعات.

Heart Sugar سُكَّرُ الْقَلْبِ
انظر: Inositol.

Heat Exchanger مُبَادِلُ حَرَارِيٍّ
جهاز لتسخين أو لتبريد السوائل بسرعة وذلك بتعريض مساحة سطحية كبيرة ودفعها دَوَامِيًّا للانتقال الحراري السريع والفعال. تُستخدم في البسترة المستمرة وأيضاً في التبريد التالي لها.

Heat of Combustion حَرَارَةُ الْاِحْتِرَاقِ
الطاقة المنطلقة من الاحتراق الكامل، مثلما يحدث في المسعر التفجيري. يُمكن الاستفادة من القيم في التنبؤ بكمية الطاقة المتاحة فسيولوجياً فقط عندما يُسمح بذلك لمادة لم تتأكسد في الجسم.

مثال ذلك، النواتج النهائية لتأكسد البروتينات في الجسم هي ثاني أكسيد كربون وماء ويوريا؛ الأخير يحوي طاقة غير متاحة.

Hedonic Scale مِقْيَاسُ الْمَذَاقِ
اصطلاح تستخدمه لجان التذوق حيث

يوضح الحَكم مدى رضاه أو عدم رضاه
عن الطعام (Griswold) .

Heifer

عِجَلَةٌ ؛ صَغِيرَةُ البَقَرِ
البقرة الصغيرة التي لم تلد بعد .

Hemataminic Acid

حِمَاضُ الهِيمَاتَامِينِيك
انظر : Sialic acid .

Hemeralopia

عَمَى نَهَارِيّ
عدم القدرة على تكيف الإبصار للضوء
الشديد ، غالباً ما يستخدم (خطأ)
كعَرَضٍ للعمى الليلي (العشا) - الذي
هو مرض لنقص فيتامين أ .

Hemicelluloses

هِيْمِيسِيلُولُوزَات
كربوهيدرات معقدة تتركب من أحماض
عديد اليورونيك متحدة مع الزيلوز
والجلوكوز والمأنوز والأرابينوز . وتوجد
مع السليلوز واللجينين في جدران الخلايا
النباتية ؛ معظم الأصماغ والمخاطيات
تتنمي إلى هذه المجموعة من المركبات .

Heparin

هِيَارِين ؛ كَبِدِين
مادة أمكن عزلها من الكبد والرئتين
والعضلات والقلب والدم ، تمنع تَجَلُّط
الدم بعملها كمضاد للبروثرومبين ومضاد

للثرومبين . في الجسم الحي ، يختفي
بسرعة من تيار الدم ؛ بينما في أنبوب
الاختبار ، تمنع ١٠ مجسم تَجَلُّط
١٠٠ مل من الدم (BDS) .

Hepatectomy

اسْتِئْصَالُ الكَبِدِ
نزع الكبد كله جراحياً . لا يعيش
الحيوان بعد ذلك إلا فترة قصيرة ؛ أثناء
هذه الفترة يتوقف تكوُّن اليوريا ، إشارة
إلى أن الكبد هو مركز تخليق اليوريا
(BDS) .

Hepatoflavin

هِيْپَاتُوفَلَاڤِين ؛ فَلَافِين
كَبِدِيّ
اسم أُطلق على مادة فُصِلَتْ من الكبد ،
تَبَّتْ بعد ذلك أنها الريبوفلافين .

Herbs

أَعْشَاب
تميزها عن التوابل غير واضح ، إلا أنها
تُشير عادة إلى كل النبات العطري بساقه
اللينة الخضراء ، بينما التوابل ليست إلا
جزءاً من النبات .

Hermesetas

هَرْمِسِيْتَاس
اسم تجاري (Crookes Anestan Ltd.)
لأقراص السكرارين .

- Herring Family** فَصِيلَةُ الرِنَجَةِ
الرِنَجَةُ هي *Clupea harengus* ؛ صغار الرِنَجَةِ هي السَّيْلِد . الاسِطِراط هو *Clupea sprattus* ؛ صغار الاسِطِراط هي الصابوغة . الِپِلِشار هو *Clupea pilchar-dus* ؛ صغار الِپِلِشار هي السردين . تُسَمَّى الرِنَجَةُ المملحة والمدخنة : كِپِير وبلوِطر والرِنَجَةُ الحمرَاء ؛ الرِنَجَةُ المُدخِنة على الساخن هي البَكْلِنِج ؛ الجافِلِيطار هو الرِنَجَةُ المحفوظة .
للتحليل انظر : Fish, fatty .
- Hesperidin** هِسْپِرِيدِين
أُطلق عليه ذات يوم فيتامين ب ، إذ إنه يؤثر على هشاشية الجدران الشعرية . يُوجد في لب البرتقال غير الناضج وكذلك ثمار الموالح الأخرى ؛ كيميائياً هو مُعَقَّد من الجلوكوز والرامنوز مع الفلافانون ، الهسبريتين (Brav) .
- Hess Test** اِخْتِبَارُ هِسَّ
اختبار للهشاشية الشعرية في الاسقربوط . يُضغَط خفيفاً على الذراع لمدة خمس دقائق ، فيظهر وابل من البثور على الجلد في منطقة الضغط (DP) .
- Heterosides** هِتِيرُوسِيدَات
انظر : Holosides .
- Heterotrophes** مُخْتَلَفَةُ التَّغْدِيَةِ
انظر : Autotrophes .
- Hexamic Acid** حِمَاضُ الهِكْسَامِيك
عامل تحلية اصطناعي ؛ اسم تجاري (Abbott Laboratories) لحمض السلفاميك السداسي الحلقي (الحمض الحر للسيكلامات) ؛ أحلى من السكر ٢٧ مثلاً ، يُستخدم في المشروبات الفوارة .
- Hexoestrol** هِكْسُوسْتِرُول
هرمون أنثوي اصطناعي ، لا يوجد طبيعياً .
انظر : Oestrogens .
- Hexosans** هِكْسُوزَانَات
الاسم العام لعديدات السكر المعقدة التي تتكون من وحدات بسيطة من سكرات الهكسوز (سداسية الكربون) .
انظر : Fructosan و Glucosan .
- Hexose** هِكْسُوز
سكر سداسي الكربون مثل الجلوكوز والفراكتوز .

Hexose Monophosphate Shunt تَحْوِيلَةٌ
أَحَادِي فُوسْفَاتِ الْهِكْسُوزِ
مسار بديل في أيض الجلوكوز لمسار
إمدن - مايرهوف - پارناس . يُمكن
لفوسفات - ٦ - الجلوكوز المُتكوّنة في
نفس المسار أن تتحول إلى حمض
الفوسفوجلوكونيك ، ثم إلى فوسفات
الپنتوز ، وإلى فوسفات - ٧ -
سيدوهيپتيلوز . ثم يُلحق الأخير بالمسار
الأساسي . نظراً لتكوّن الپنتوزات ، فإنها
تسمى أيضاً دورة الپنتوز والمسار المؤكسد
المباشر (WHSS) .

Hexuronic Acid حِمَضُ الْهِكْسِيُورُونِيكِ
الحمض مشتق من سكر هِكْسُوزِ
بأكسدة المجموعة الواقعة على ذرة
الكربون رقم ٦ . حمض الهِكْسِيُورُونِيكِ
المشتق من الجلوكوز هو حمض
الجلوكويُورُونِيكِ (BDS) .

HF Heating تَسْخِينٌ بِالتَّيَّارَاتِ عَالِيَةِ
التَّرْدُّدِ (اختصار)
انظر : High frequency heating .

High Frequency Heating تَسْخِينٌ
بِالتَّيَّارَاتِ عَالِيَةِ التَّرْدُّدِ

الحرارة الناتجة عن مرور تيار عالي
التردد ، أي تردد لاسلكي بمعدل
٥ مليون دورة / ثانية . فإذا ما وُضعت
مادة غذائية (غير مُوصّلة) بين قطبين
تتولد الحرارة داخل المادة نتيجة القوى
الإلكتروستاتيّة العالية جداً والحركة
الجزئية .

لذا ، فالعملية ، في واقع الأمر ،
هي تسخين من الداخل إلى الخارج على
عكس التسخين العادي في الفرن ،
وتُطبّق على سبيل المثال ، على
البسكويت عقب الخييز لتخفيض
المحتوى الرطوبي النهائي . تسمى أيضاً
التسخين بالتردد اللاسلكي والتسخين
الإلكتروني .

High-ratio Fats دُهُونٌ عَالِيَةِ النِّسْبَةِ
انظر : Fats, high ratio .

High-ratio Flour دَقِيقٌ عَالِي النِّسْبَةِ
انظر : Flour, high ratio .

High-ratio Shortenings مَقْصَّرَاتٌ عَالِيَةِ
النِّسْبَةِ
انظر : Fats, high ratio .

Hiochic Acid حِمَضُ الهَيُوكِيك
 عامل نمو أمكن عزله عام ١٩٥٦ م ، من
 خمر الأرز الياباني (الساكي) وقد ثبت
 مؤخراً أنه يماثل حمض المِثَالُونِيك .
 انظر : Mevalonic acid .

H Ion أيُونُ الهَيْدُرُوجِين
 انظر : pH .

Hirudin هِيرُودِين
 مانع لتجلط الدم يوجد في الغدد الفموية
 للعلق . يعمل بالتداخل مع الثرومبين
 . (BDS)

Hi-Soy هاي - سوي
 اسم تجاري (British Arkady) لدقيق فول
 الصويا كامل الدسم .

Histamine هِسْتَامِين
 مركب يتكوّن من الحمض الأميني
 هِسْتِيدِين بنزع المجموعة الكربوكسيلية
 كما يوجد في الإرجوت . له تأثيرات
 دوائية قوية على الجسم ؛ يُحدث انقباضاً
 في عضلات الشعبات الهوائية الملساء
 كما في حالة الربو (لذا تستخدم
 مضادات الهِسْتَامِين في هذه الحالة) ،
 يُخَفِّض ضغط الدم بتوسيع الأوعية

الدموية ، منه قوي للإفراز الحمضي في
 المعدة (يستخدم كاختبار لعدم إفراز
 حمض الهيدروكلوريك المعدي)
 . (Hawk)

Histidine هِسْتِيدِين
 حمض أميني أساسي للفئران النامية
 ولكنه ليس للإنسان البالغ . يُعتقد أنه
 أساسي لنمو الطفل . كيميائياً حمض
 أمينو إمينازول البيروبيرونك . نزع
 مجموعة الكربوكسيل منه يعطي
 الهِسْتَامِين (DP) .

Histohaematin هِسْتُوهِمَاتِين
 أو مِيُوهِمَاتِين ، الاسم القديم
 للستوكروم .
 انظر : Cytochrome .

Histones هِسْتُونَات
 بروتينات ذوّابة في الماء وغير ذوّابة في
 الأمونيا المخففة ؛ تُكوّن رواسب مع
 محاليل البروتينات الأخرى ؛ عند
 تحليلها مائياً تُعطي كميات كبيرة من
 الأرجنين واللايسين . على سبيل المثال ،
 الاسكومبرون من مَنِيّ سمك
 الاسقمري ، هِسْتُون الثيمس .
 . (Hawk)

HMS تَحْوِيلَةُ أَحَادِي فُوسْفَاتِ الْهَيْكْسُوزِ
(اختصار)

Hexose monophosphate : انظر
. shunt

HMT رُزَاعِي أَمِينِ سُدَّاسِي الْمِثْلِينِ
(اختصار)

مادة حافظة مسموح بها في بعض
البلدان .

Hogget حَمَلٌ صَغِيرٌ ؛ حَمَلٌ غَيْرٌ مَجْرُوزٌ
صغير الضأن عمر عام واحد .

Hogshead هُوَجْرَهَيْدٌ ؛ بَرْمِيلٌ كَبِيرٌ
مِكْيَالٌ لِلْبِيرَةِ أَوْ السِيدْرِ يَحْتَوِي عَلَى ٥٤
جالوناً ، أما في حالة الخمر فيحتوي على
٥٢,٥ جالوناً .

Holocellulose هُولُوسِيلُولُوزٌ

خليط من السليلوز والهيميسليلوز في
الخشب ، الفضالة الليفية التي تبقى بعد
إزالة المستخلصات مثل اللجنين
والعناصر المكونة للرماد .

Holosides هُولُوسِيدَاتٌ

اسم يطلق على معقدات السكريات (أو
الأوسيدات) التي تعطي سكرات فقط

عند تحلمؤها (تحليلها مائياً) ، تميزاً
لها عن الهيتيروسيدات التي تُعطي مواد
أخرى بالإضافة إلى السكريات عند
تحلمؤها ، على سبيل المثال ، تانينات ،
أنثوسيانينات ، نيكليوسيدات .

Hominy هُومِينِي

حببات الذرة المجهزة . الهوميني المعالج
بالغسل القلوي يعني أن الغلاف الثمري
والجنين قد أزيلاً بالنقع في الصودا
الكاوية . الهوميني المتلألئ هو الذرة
المقشورة منزوعة الجنين .

جريش الذرة هو الهوميني المطحون
(Loes) .

Homocysteine هُومُوسَيْسْتَاينٌ

الصيغة المنزوعة المثل من الحمض
الأميني الميثونين ، كيد . كيد .
كيد . كيدن يد . كيد . لا يوجد
في الأغذية ، وليست له أهمية غذائية ،
ولكن له أهمية بيوكيميائية كبيرة كمركب
وسيط في تفاعلات الخلية . يتكون
الحمض الأميني غير الأساسي السيستين
من الميثونين الأساسي عبر الهوموسيستاتين
(Hawk) .

- Homogenization** مُجَانَسَة
تتكون المستحلبات عادة من معلق
لحبيبات مختلفة الأحجام . التجانس
يُقلل من حجم هذه الحبيبات ويساويه
تقريباً . في اللبن المُجانَس تَمْتَرُ
الحبيبات الصغيرة الكثير من بروتينات
اللبن ، وهي بدورها مُثَبَّت ، فلا تطفو
القشدة على السطح (Jacobs) .
- Homogenizer, Ultrasonic** مُجَانَسٌ فَوْقَ
صَوْتِي
انظر : Ultrasonic homogenizer .
- Homoiotherms** ثَابِتَةُ الحَرَارَة
حيوانات تحتفظ بدرجة حرارة جسمها
ثابتة بغض النظر عن درجة حرارة الوسط
المحيط بها . تسمى أيضاً بذوات الدم
الحار Warm-blooded animals .
- Honey** عَسَل
سائل شرابي يصنعه النحل من رحيق
الزهور (أساساً سكروز) يعتمد لونه
ونكهته على الزهور التي امتصَّ منها
الرحيق ، كما يختلف التركيب باختلاف
المصدر .
متوسط التركيب : ماء ١٨ %
- (١٢ - ٢٦ %) ، سكرات مُحَوَّلَة أي
جلوكوز وفراكتوز ٧٤ % (٦٩ -
٧٥ %) ، سكروز ١,٩ % (صفر -
٤ %) ، رماد ٠,١٨ % (٠,١ -
٠,٨ %) ، حمض عضوي ٠,١ -
٠,٤ % .
إذا كانت نسبة الفركتوز إلى
الجلوكوز عالية ، يميل العسل إلى
التبلُّر .
- Honeydew Honey** عَسَلُ السَّمَن
أثناء فترات الجفاف الطويلة يستكمل
النحل مورده من الرحيق بالمن ؛ وهو
سائل حُلُو تُفْرِزه على الأوراق الحشرات
ماصة الأوراق . العسل الناتج غامق
اللون كربه المذاق .
- Hop** حَشِيشَةُ الدِّيَّار
نبات مُعَمَّر متسلق ، *Humulus lupulus* .
تحتوي أزهاره الأثوية على أصماغ مُرَّة
وزيتوت عطرية تستعمل في صناعة
البيرة .
انظر : (Matz) Humulones .
- Hordein** هُورْدَايْن
بروتين في الشعير ، أحد بروتينات
البرولامينات (Hawk) .

Horlick's

هُرْلِيكْس

اسم تجاري (Horlick's Ltd.) لمستحضر من اللبن المُمَلَّت يُستخدم كمشروب عند إضافته للبن . بروتين ٤,١٤٪ ، دهن ٨٪ ، كربوهيدرات ٨,٧٠٪ ؛ كالسيوم ٢٧٢ مجم ، حديد ١ مجم ؛ ٤٠٠ كيلوكالوري (١,٧ ميغاجول) - لكل ١٠٠ جم (M & W) .

Hormones

هُورْمُونَات

عوامل كيميائية يُنتجها الجسم وتسمى أيضاً إفرازات الغدد الصماء Endocrines . الثيروكسين وثلاثي يودوالثيرونين من الغدة الدرقية ، والأدرينالين من الغدة الكظرية ، والإنسولين من البنكرياس ، ومجموعة من الهرمونات من الغدة النخامية . تُفَرِّز هذه الهرمونات في مجرى الدم مباشرة من هذه الغدة اللاقنوية وتعمل كرسُل كيميائية تُنَبِّئ الأنسجة الأخرى .
انظر أيضاً : Hormones, sex

و (BDS) Oestrogens .

Hormones, Sex

هُورْمُونَاتُ الْجِنْس

هورمونات الذكورة أو الأندروجينات (مولدات الذكورة) تشمل

التستوستيرون والأندروستيرون ؛ هورمونات الأنوثة أو الإستروجينات (المودقات) تشمل الإستراديول والإسترون والپروجسترون . كيميائياً جميعها ستيرويدية البناء .

الهورمونات الأنثوية الاصطناعية ستلْبُوسترول وهكسُسترول ، تُماثلها في النشاط البيولوجي ولكنها تختلف تماماً كيميائياً . بغض النظر عن استخدامها الإكلينيكي ، فإن الإستروجينات تُستخدم في خصي فراخ الديكة كيميائياً وفي زيادة معدل نمو الماشية .
انظر أيضاً : (BDS) Oestrogens .

Horsemeat

لَحْمُ الْخَيْل

بروتين ١٥٪ ، دهن ٣٪ ؛ ٩٤ كيلوكالوري (٠,٤ ميغاجول) ؛ كالسيوم ٨ مجم ، حديد ٨,١ مجم ؛ فيتامين ا صفر ، ب ١,٠٥ مجم ، ب ٢,٠٨ مجم ، حمض نيكوتينك ٣,٢ مجم ، فيتامين ج صفر - لكل ١٠٠ جم (FAO) .

Horse Radish

فِجْلُ الْخَيْل ؛ خَرْدَلُ

الْأَلْمَان

جذور نبات *Armoracia lapathifolia* .

ترجع حِرْفِيَّتُهُ إلى زيت طيار (يشمل أيزوثيوسيانات الأليل وسلفوسيانيد البيوتيل) يُطْلَقُهُ الإنزيم مَيْرُوسِينَاز من الجلوكوسيد سِنِجْرِين . يستخدم كتابل (Jacobs) .

Hortvet Freezing Test اِخْتِبَارُ هُوْرُنْفَيْتٍ
لِلتَّجْمُدِ

اختبار للكشف عن خلط اللبن بالماء بقياس انخفاض نقطة التجمد؛ المدى العادي - ٠,٥٣ إلى - ٠,٥٥ م° .

Hot Breads هُوت بْرِيْدز
اصطلاح يطلقه الأمريكيون على كعك الوفل والكعك المُحَلَّى .

Hot Sauce صَلْصَةٌ حَرِيْفَةٌ
صلصة طماطم ذات نكهة حريفة بسبب الفلفل الأحمر .

Hot Springs Conference مُؤْتَمَرُ هُوت
سپرنجز

مؤتمر دولي عقد عام ١٩٤٣ م ، والذي تم فيه إنشاء منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة .

Hovis هُوْفِيْس
اسم تجاري (Rank - Hovis - McDougall)

(Ltd.) لنوع من الخبز المُدْعَم بجنين القمح .

بروتين ٩٪ ، دهن ٢,٣٪ ، كبروهيدرات ٤٧,٦٪ ؛ كالسيوم ١٠٧ مجم ، حديد ٢,٧ مجم ؛ ٢٣٧ كيلوكالوري (١ ميجاجول) ؛ فيتامين ب_١ ٢٩,٠ مجم ، حمض نيكوتينك ٢ مجم - لكل ١٠٠ جم .

يعادل فوسفور حمض الفتييك ٣٨٪ من الفوسفور الكلي (الذي يبلغ ٢٠٠ مجم لكل ١٠٠ جم خبز) ، بينما تبلغ هذه الكمية في الخبز الأبيض العادي ١٥٪ فقط من الفوسفور الكلي (والذي يبلغ ٨٠ مجم فقط لكل ١٠٠ جم خبز) (M & W) .

H.T.S.T. بَسْرَةٌ عَلَى دَرَجَةِ حَرَارَةٍ عَالِيَةٍ
لِمُدَّةٍ وَجِيْزَةٍ (اختصار)
انظر : Pasteurize .

Huckleberry عِنْبُ الدُّب
انظر : Bilberry .

Humectant مُرَطَّبَات ؛ حَافِظَات الرُّطُوْبَةِ

مادة تمتص الرطوبة وتستخدم في الإبقاء على المحتوى المائي لمواد مثل التبغ ،

والغراء ، والأحبار ، ومنتجات الخبيز ،
والصابون ، والمنسوجات . ومن أمثلتها
شراب الجلوكوز ، والسكر المُحوّل ،
والعسل ، والمصالة المجففة (الشرش
المجفف) ، والجليسرول ، والسوربيتول .
وتسمح هذه المواد بإضافة السكر دون
إضافة ماء أكثر وهكذا تمنع نمو
الفطريات .

Humulone

هيوميولون

أحد صمغين يوجدان في حشيشة
الدينار ، الثاني هو الليوبيولون .
الهيوميولون خليط من الهيوميولون
والكوهيوميولون والأدهيوميولون . هذه
الأصماغ هي المسؤولة عن النكهة المُرّة
لحشيشة الدينار التي تستخدم في صناعة
البيرة (Matz) .

Hursting Mill

طاحونة هورستنج

جراشات حجرية أفقية كانت تستخدم
فيما مضى في طحن الحبوب .

Husk or Hull

قشرة

بالنسبة لحبة الغلال فإنها القشرة
الخارجية الخشبية السليلوزية . في القمح
تكون غير ملتصقة بإحكام وتتنزع أثناء

الدرس ؛ في الرز تكون ملتصقة
بإحكام .
عالية المحتوى الليفي ومحدودة
الاستخدام كعلف حيواني .

Hyaluronic Acid

حمض الهيالورونيك

(انظر أيضاً : Hyaluronidase) . عديد
السكر المخاطي (ميكوبولي سكاريد)
الذي يربط الماء ، في المسافات المتخللة في
الأنسجة الحيوانية ، ويضم الخلايا إلى
بعضها البعض ويعمل كمصاص
للصدمات ؛ يوجد أيضاً في الرطوبة
الزجاجية للعين .
تقل لزوجته بفعل إنزيم
هيالورونيداز الذي به تنفض بلمرته
(BDS) .

Hyaluronidase

هيالورونيداز

مجموعة من إنزيمات الكربوهيدراز
(المُحلّلة للكربوهيدرات) التي تفض
بلمرة عديدات السكر المخاطية
(ميوكوبولي سكاريدات) مثل حمض
الهيالورونيك . يوجد في اللبأ ،
والبكتريا ، والخصيتين والعلق .
يسمى أيضاً عامل انتشار لأن
الإنزيم يُحلّل حمض الهيالورونيك

تحت الجلد ويسمح بانتشار المواد تحته . لذا فهو يستخدم طبيياً في المساعدة على امتصاص العقاقير التي تحقن تحت الجلد أو في العضلات ، كما يسمح للحُقن تحت الجلدية ذات الأحجام الكبيرة ، مثل التغذية بالجلوكوز ، بالانتشار بنفس المسلك (BDS) .

Hydrocooling تَبْرِيدٌ رَطْبٌ

تُغسل الخضراوات بالماء بارد ، ثم تتعرض لتفريغ وهي مازالت مبللة . يُبرَد تبخر الماء الخضراوات المُعَدَّة للنقل . ينطبق هذا الاصطلاح أيضاً على الخضراوات المغسولة بالماء الثلج دون المعاملة بالتفريغ .

Hydrogen Acceptor مُتَقَبِّلُ الهَيْدْرُوجِينِ

انظر : Intermediate hydrogen

. carrier

Hydrogenated Oils زُيُوتٌ مُهْدَرَجَةٌ

يمكن للزيوت السائلة أن تتجمد بالهدرجة . المعالجة بالهيدروجين في وجود مُحَفِّز من النيكل تُحدث « تشبعاً » في الترابطات الثنائية في سلسلة الحمض الدهني ، وارتفاعاً في درجة

الانصهار . زيت بذرة القطن ، والذرة ، وعباد الشمس ، وزيت الحوت تُجمد عادة وتستخدم في المرجرين ودهون الطبخ (Bailey) .

Hydrogen Carrier نَاقِلُ الهَيْدْرُوجِينِ

انظر : Intermediate hydrogen

. carrier

Hydrogen, Heavy هَيْدْرُوجِينٌ ثَقِيلٌ

أو الديوتيريوم Deuterium ، نظير الهيدروجين ذو الوزن الذري ٢ بدلا من ١ . التريتيوم وزنه الذري ٣ .

Hydrogen-ion Concentration تَرْكِيزُ أيُونِ الهَيْدْرُوجِينِ

هو مقياس لحموضة أو قَلْوِيَّة محللول ما باستخدام تركيز أيونات الهيدروجين الموجودة .

انظر : pH

Hydrogen Peroxide فَوْقُ أُكْسِيدِ الهَيْدْرُوجِينِ

عامل مضاد للميكروبات ؛ يمكن استخدامه بتركيز ١ ، ٠ ، ٠ % لحفظ اللبن (ويُسمى الحليب المحفوظ بهذه الطريقة (Buddeized milk) ولكنه يحطم فيتامين ج ، والميثيونين والتريتوفان .

محظور استخدامه في المملكة المتحدة .
صيقته يد_{٢٢}١ ، يفقد أكسجيناً نشطاً
بسهولة ، وهو عامل التعقيم الفعّال ،
ومن ثم يُكوّن الماء .

Hydrogen Swells انتِفَاحَاتُ هَيْدْرُوجِينِيَّةٍ
انظر : Swells .

Hydrolyse يُحْلَمِيٌّ ؛ يُحْلَلُ مَائِيًّا
تقسيم مادة ما إلى قسمين وإضافة ايد
ويد الماء إلى القسمين . مثال ذلك سكر
القصب ، ك_{١٢}يد_{٢٢}١١ ، يتحلماً إلى
جلوكوز ك_٦يد_{١٢}١١ وفراكتوز ك_٦يد_{١٢}١١ ؛
تتحلماً البروتينات إلى أحماض أمينية .
في العادة تكون هناك حاجةٌ إلى حِمُض
أو قَلْبِي كحَفَاز .

Hydrostatic Sterilizer مُعَقِّمٌ هَيْدْرُوسْتَاتِيٌّ
معقم مستمر يستخدم على مدى واسع في
إنتاج الأغذية المُعَلَّبَةِ (٨٠٠٠٠ علبة /
دقيقة) . الأساس فيه أن الضغط يتولد
تحت عمق محدد من الماء .

Hydroxybenzoic Acid Esters إِسْتِرَاتُ
حِمُضِ الهَيْدْرُوكْسِي بِنْرُوكِ
تستخدم إسترات حمض الهيدروكسي

بنزويك (المثيل والإثيل والپروپيل
والبيوتيل) وأملاحه الصوديومية كمواد
حافِظَة في بعض البلدان بتركيز ٥٠٠ -
١٢٠٠ جزء / مليون .

في المملكة المتحدة يُستخدم
الپاراهيدروكسي بنزوات المثيل والپروپيل
وأملاحه الصوديومية كبديل لحمض
البنزويك فقط ، بنفس النسبة المسموح
بها استخدام حمض البنزويك (Bell) .

Hydroxycholecalciferol هَيْدْرُوكْسِي
كُولْكَالسِيْفِيرُول
انظر : Vitamin D .

Hydroxyproline هَيْدْرُوكْسِي پُرُولِين
حمض أميني غير أساسي . كيميائياً هو
حمض الكربوكسيليك الهيدروكسي
پيرُوليديني (BDS) .

Hydroxyproline Index مُعَامِلُ الهَيْدْرُوكْسِي
پُرُولِين
اختبار بيوكيميائي لسوء التغذية
البروتينية ؛ نسبة الهيدروكسي پرولين إلى
الكرياتينين في البول .

Hygroscopic رَطُوبِيٌّ ؛ هَيْجْرُوسْكُوبِيٌّ
يمتص الماء بسهولة ، مثلما يحدث

عندما يصبح ملح الطعام رطباً . المواد مثل كلوريد الكالسيوم وجل السليكا تمتص الماء بسهولة كبيرة لدرجة أنها تستخدم كعوامل مُجفِّفة .

Hypercalcaemia فَرْطُ كَالْسِيُومِ الدَّمِ
زيادة مستويات الكالسيوم في الدم ؛ تؤثر على الأطفال وقد تسبب الوفاة . السبب غير معروف ولكن يُعتَقَد أنه يرجع إلى فرط حساسية لفيتامين د يؤدي إلى تزايد امتصاص الكالسيوم في مجرى الدم . تشمل أعراضه فقد الشهية ، والقيء ، والهزال ، والإمساك ، والعضلات الخَفِيفَة ؛ قد يحدث تَكَلُّسٌ غير عادي في الكُلَيْتَيْن (AEB) .

Hyperchlorhydria فَرْطُ الكُلُورِيدِيَّةِ
زيادة حمض الهيدروكلوريك في المعدة ، ولا يرجع ذلك إلى تركيزه العالي في العصارة المعدية ، ولكن إلى كبر حجم الإفراز .

Hyperthyroidism فَرْطُ الدَّرَاقِ
غدة درقية مفرطة النشاط مُسَبِّبة زيادة معدل الأيض الأساسي ، أي استخدام سُعري زائد (BDS) .

Hypertonic مُفْرَطُ التَّوتُّرِ
محلول أكثر تركيزاً من المحلول المتساوي التوتر (القوة) .
انظر : Isotonic .

Hypervitaminosis فَرْطُ الفِيتَامِينِيَّةِ
الإفراط في تناول الفيتامينات . في معظم الحالات لا توجد أعراض مرضية ، ولكن فرط فيتامينية ا ، د أيضاً لهما أعراض مَرَضِيَّة ؛ يُحَدِّث الإفراط في تناول حمض النيكوتين احمراراً في الوجه والعنق .

Hypokalaemia تَدَنِّي بُوْتاسِيُومِ الدَّمِ
هبوط في مستوى بوتاسيوم الدم . (الاسم اللاتيني للبوتاسيوم هو *Kalium*) .

Hypophysectomy اسْتِئْصَالُ النُّخَامِيَّةِ
الإزالة الجراحية للغدة النخامية (Hypophysis) .

Hypoproteinaemia قِلَّةُ بَرُوتِينَاتِ الدَّمِ
إجمالي مستوى بروتين البلازما أقل من ٥,٥ جم لكل ١٠٠ مل (العادي ٦,٧ - ٧,٧) (BDS) .

Hyposite مُنْخَفِضُ السُّعْرَاتِ
طعام منخفض السعرات .

Hypothermia خفض الحرارة؛ حرارة
هأبطة

حرفياً تعني حرارة منخفضة؛ تُستخدم
في خفض درجة حرارة الجسم (إلى
38°م) حتى يمكن إجراء جراحة في
القلب أو المخ .

Hypothyroidism قُصور دَرَقِيّ؛ نَقْصُ
التَّدرُّقن؛ نَقْصُ الدَّرَاق

هبوط نشاط الغدة الدرقية .

انظر : Thyroid gland و Cretinism .

Hypotonic

نَاقِصُ التَّوتُر
أقل تركيزاً من المحلول المتساوي التوتر
(القوة) .

انظر : Isotonic .

Hypoxanthine

هَيُّوزَانثِين
انظر : Nucleic acids و Purines .

I

Ice-cream

مُثَلَّوجَات ؛ آيس كَرِيم ؛
جِيلَاتِي

حلوى مُجمَّدة من الحليب والدهن والسكر . في المملكة المتحدة ، يجب أن تحوي قانوناً ما لا يقل عن ٥ ٪ دهناً و ٧ ٪ من جوامد اللبن غير الدهنية .

تحوي المثلوجات « غير القَطِرَة » ٠,٠٦ - ٠,٧٥ ٪ مخلوطاً من ثلاثيات الجلسريدات (وجليسريدات أحادية وثنائية) ليضم كُرِّيَّات الماء السائبة إلى بعضها البعض ويُعطي مثلوجات أكثر جفافاً وغير قَطِرَة .

التحليل المثالي : ماء ٦٢ ٪ ،
بروتين ٤ ٪ ، دهن ١١ ٪ ، سكر ٢٠ ٪ ؛ ١٩٦ كيلوكالوري (٨٢,٠ ميغا جول) ؛ كالسيوم ١٣٧ مجم .
انظر أيضاً : (M & W و Bell) Overrun .

Ichthyosarcotoxins

سُمُّ سَمَكِي ؛

سُمِّيَّات لحم السمك

سُمِّيَّات (توكسينات) توجد في الأسماك .

I.E.P.

نُقْطَة تَسَاوِي الجُهْد الكَهْرَبَائِي
(اختصار)

Ileum

لِقَائِفِي

الجزء الأخير من الأمعاء الدقيقة ، بعد المعى الصائم وقبل اتصال الأمعاء الدقيقة بالأمعاء الغليظة أو القولون (BDS) .

Illipé Butter

زُبْدَةُ الإِلَيْبِيه

انظر : Vegetable butters .

Immunization

تَحْصِين

انظر : Toxins .

IMP

رَسَامٌ متكامل لِلسَّرْعَة الحَرَكِيَّة لِلرَّئَة

(اختصار)

جهاز لقياس استهلاك الطاقة على نحو غير مباشر من استهلاك الأوكسجين . إنه يقيس هواء الزفير ثم ينقل جزءاً منه لتحليله (BDS) .

Improvers, Flour مُحَسِّنَاتُ الدَّقِيقِ
انظر : Aging .

Inanition انْعِدَامُ الحَيَوِيَّةِ ؛ حُوء
إجهاد وهزال يرجع إلى النقص التام في الغذاء أو إلى عدم تمثيله ؛ حالة من يموت جوعاً .

Inborn Errors of Metabolism عُيُوبٌ خَلْقِيَّةٌ أَيضِيَّةٌ
انظر : Genetic disease .

Incaparina إنكأپارينا
تكملة غذائية مُدعمَة بالبروتين استحدثها معهد التغذية في وسط أمريكا وپاناما (INCAP) . يتكون أحد أنواعه من ٣٨٪ دقيق بذرة القطن ، ٢٩٪ ذرة صفراء مطحونة ، ٣٩٪ ذرة رفيعة (سورجم) ، ٣٪ خميرة التوريولا ، ١٪ كربونات كالسيوم و ١٣٥٠ ميكروجرام من فيتامين ا لكل ١٠٠ جم .

يحيوي الإنكأپارينا ١٩ (Incaparina 9A) ٥٨٪ ذرة ، ٣٨٪ دقيق بذرة القطن ؛ في الصيغة رقم ١٤ يُستبدل دقيق بذرة القطن بدقيق فول الصويا . جميع أنواعه تحتوي على ٢٧,٥٪ بروتيناً (AEB) .

Indian Corn ذرَّةٌ صَفْرَاءُ
انظر : Maize .

Indian Hemp قَبَبٌ هِنْدِيٌّ
أو الحشيش ، *Cannabis indica* ؛ العنصر الفَعَّال غير معروف ؛ يُنبَّه العمليات الذهنية ويُشوشها (Clark) .

Indian Rice Grass عَشْبُ الأرز الهِنْدِيِّ
نبات معمر ينمو برياً في الولايات المتحدة ، *Oryzopsis hymenoides* ؛ يتحمل العطش .

تُشبه بذوره الدُّخن ، صغيرة ، ومُدَوَّرَة ، لونها غامق ، ومُغطاة بشعر أبيض . استخدمه هنود أمريكا الشمالية في عمل الدقيق ؛ يكاد يقتصر الآن استخدامه كعلف (Matz) .

Indican إنديكان
مركب كبريتات البوتاسيوم الإندوكسيلية .
انظر : Indoxyl .

Indicator

كاشف

يُشير عادة إلى كاشف الأس الهيدروجيني . كثير من الأصباغ مثل صِنغ عباد الشمس وبرتقاليّ المثلث والفينولفثالين يَتَغَيَّر لونها عند درجة معينة من الحموضة أو القلوية وهذا التغير في اللون يُستخدم ككاشف للأس الهيدروجيني (Hawk) .

Indigo Carmine

كارمين نيليّ

صِنغ أزرق للأغذية ، مِلْح ثنائي الصوديوم لحمض إنديجوتين - ٥ : ٥ - ثنائي السلفونيك . الإنديجوتين هو العنصر الملون ويُستخلص من سراخس الثبلة . صِنغ غذائي مسموح به في معظم بلدان العالم ، ولكن استخدامه محدود نظراً لقلّة ثباته وذوبانيته .

Indoxyl

إندوكسيل

مادة توجد في البول وهي مشتق أبيض للحمض الأميني تريتوفان . تُفرز على هيئة كبريتات البوتاسيوم الإندوكسيلية ، المعروفة باسم إنديكسان ، لذا فهي إحدى الوسائل التي يتخلص بها الجسم من الكبريت (BDS) .

Induction Period

فترّة الحثّ

غالباً ما تُستخدم في الدهون . هي الفترة التي يُظهِر فيها الدهن ثباتاً ضد التأكسد بسبب احتوائه على مضادات للتأكسد ، طبيعية أو مُصَافَة ، والتي تتأكسد تفاضلياً . بعد هذه الفترة من الحثّ يحدث استهلاك مفاجئ وكبير في الأكسجين ويصبح الدهن زنجاً (Bailey) .

Inhibition, Competitive

تثبيط تنافسيّ

بالنسبة للإنزيمات فإنه يعني التثبيط بمادة تشبه كيميائياً المادة المخمّرة ، التي تُنافس المادة المخمّرة الحقيقية على السطح الفعّال للإنزيم . وهكذا ، فإن حمض المالمونيك يُثبّط تنافسياً إنزيم السكسينك ديهيدروجيناز ، والذي تُعتبر مادته المُخمّرة الحقيقية المماثل الكيميائي حمض السكسينك . قد يكون التثبيط عكسياً إذا كان تركيز المادة المُخمّرة الحقيقية عالياً بما فيه الكفاية . تعمل السلفانيلاميدات كمثبّطات بكتيرية لأنها تتنافس على فيتامين أساسي للبكتريا ، يُسمّى حمض البنزويك الهارا أميني (WHSS) .

Inorganic غَيْرُ عَضْوِيٍّ
صفة تدل على المعدن تمييزاً له عن كل ما هو حيواني أو نباتي الأصل . بغض النظر عن الكربونات والسيانيدات فإن الكيماويات غير العضوية هي تلك المواد التي لا تحوي كربون .

Inosite إِنْوَسِيَّتْ
اسم قديم بطل استخدامه للإينوسيتول .

Inositol إِنْوَسِيْتُول
أحد عناصر التغذية الأساسية للكائنات الحية الدقيقة وللعديد من الحيوانات ، لذا يُصنّف كفيتامين ، رغم عدم وجود دليل على أهميته للإنسان . يتسبب نقصه في إصابة الفئران بالصلع والجرذان بما يسمى بـ «عين النظارة» (تعرية حول العين) .

من الناحية الكيميائية ، إنه سداسي هيدروسيكلوهكسان (ك يد ا يد) ٦ ؛ هناك تسعة أيسومرات مجسامة لهذا المركب ، ولكن واحداً منها فقط ، الميزو أو الميواينوسيتول ، هو الذي يتميز بأهمية كبرى . يُوجد بكثرة في أنسجة النبات والحيوان كجزء أساسي من البنية ومتحدداً مع الفوسفاتيدات . إستره من حمض

سداسي الفوسفوريك هو حمض الفَيْتِيك . انظر : Phytic acid .
أسماءه القديمة إِنْوَسِيَّتْ وسكر اللحم . المبيد الحشري الجاماهاكسان هو سداسي كلوروسيكلوهاكسان ، ويبدو أنه يعمل بالتنافس مع الإينوسيتول .

Instant سَرِيْعُ الذَّوْبَانِ ؛ لَحْظِيٌّ ؛ فَوْرِيٌّ
اصطلاح يُستخدم في الإشارة إلى الأغذية المُجفَّفة التي تستعيد تكوينها بسرعة عندما تُضاف إلى الماء ، مثل مسحوق اللبن سريع الذوبان (اللحظي) ، ومسحوق الشاي ، ومسحوق القهوة ، ومساحيق الحساء وجميعها سريعة الذوبان (لحظية) .

الشاي والقهوة اللحظيتان هما الأشكال المُجفَّفة من مستحضراتهما السائلة . اللبن اللحظي هو الشكل المُجفَّف الذي عولج معالجة إضافية ، «تَلْحَظْ» ، حتى يستعيد تكوينه بسرعة أكثر من اللبن المُجفَّف العادي . تتكوّن المعالجة من ترطيب المنتج المُجفَّف ثم إعادة تجفيفه .

أعدَّ القهوة اللحظية لأول مرة عام ١٩٠٦ ج . واشنطن ، وهو إنجليزي

يعيش في جواتيمالا ، وسُوِّقَت عام
١٩٠٩ .

Insulin

إنْسُولِين

الهرمون الذي يُنظَّم أَيْضُ
الكربوهيدرات ؛ تُفَرِّزه غُدَّة
البنكرياس .

الديابيط السكري (انظر : Diabetes

mellitus) سببه نقص في إفراز الإنسولين
أو هدمه المفرط .

هذا الهرمون بروتين وينهضم لو
أعطى عن طريق الفم ، لذا يجب أن
يُعطى حقناً . لا يُمكن تصنيعه ويُحضَّر
من البنكرياس الحيواني . هناك أربعة
أنواع تستخدم طبياً ، العياري (سريع
المفعول) ؛ بروتامين - زنك - إنسولين
(١٢ - ١٤ ساعة) ، إنسولين جلوبيني
(٨ - ١٠ ساعات) ، والإنسولين
الپروتاميني المعدل (٢٨ - ٣٠
ساعة) .

انظر أيضاً : Glucose tolerance

(BDS) .

Interesterification

أُسْتَرَّةٌ مُتَبَادَلَةٌ

الدهون هي مخاليط من ثلاثيات
الجلسريدات مع أحماض دهنية متنوعة

تأسَّرت إلى جليسرول . بالتسخين
الجاف عند درجة ٤٥ - ٩٥° م يحدث
تبادل للأحماض الدهنية بين جزيئات
الجليسرول - أسترة متبادلة - وبالتالي
تَغْيِيرُ في الخواص الفيزيائية للدهن .
مثال ذلك ، دهن الخنزير ليس من
الدهون التي تتقشد بسهولة إلا إذا
عولج بهذه الطريقة (Bailey) .

نَاقِلُ Intermediate Hydrogen Carrier

هَيْدْرُوجِينِيٌّ وَسِيطٌ

يشمل تأكسُدُ العديد من المواد في الخلية
الحية فقدانها للهيدروجين . ينتقل
الهيدروجين إلى مُتَقَبَّلٍ هيدروجيني
وسيط ، تحت تأثير إنزيم معين ، ومن
ثم عبر سلسلة من المتقبلات إلى متقبل
الهيدروجين النهائي ، وهو الأكسيجين
(ويتكون الماء) .

على سبيل المثال ، حمض اللاكتيك
يُنزَعُ هيدروجينه (يتأكسد) إلى حمض
الپيروفيك تحت تأثير إنزيم مُعَيَّن ،
وينتقل الهيدروجين إلى الكوانزيم ا (ناقل
هيدروجيني وسيط) ، ثم إلى السيتوكروم
(ناقل هيدروجيني وسيط آخر) وفي
النهاية إلى الأكسيجين (WHSS) .

International Units وَحَدَاتٌ دُولِيَّةٌ
تستخدم كمقياس للفعالية النسبية للمواد الطبيعية، مثل الفيتامينات، قبل الحصول عليها بصورة نقية تكفي لتقديرها وزناً. تُعرف الوحدة الدولية (i.u.) من خلال معيارٍ نتائجه متطابقة، فمثلاً وحدة دولية واحدة من فيتامين أ كانت ميكروجراماً واحداً من أنقى الأنواع المعروفة من الكاروتين، ومؤخراً ٠,٦ ميكروجرام من البيتاكاروتين.

Intestinal Juice عَصَارَةٌ مَعَوِيَّةٌ

وتسمى باللاتينية *Succus entericus*. وهي العصارة الهضمية التي تفرزها الغدد المعوية المُبَطَّنة للأمعاء الدقيقة. تحوي الإنزيمات «إرپسین» (أمينوپتيداز وثنائي الپپتيداز)، أميلاز، مالتاز، لاكتاز، سكراز، لپپاز، إستراز، نيوكليازات، نيوكليوتيداز، والمنشط إنتيروكيناز (يُنشِّطُ ترپسینوجين وكيموترپسینوجين العصارة الپنكرياسية إلى ترپسین وكيموترپسین) (BDS).

Intestine أَمْعَاءٌ؛ مَصَارِين
يُستخدم مجازاً وخطأً في وصف القناة

المعدية المعوية؛ إنه على وجه التحديد ذلك الجزء الذي يلي المعدة - ويشمل الأمعاء الدقيقة (الاثني عشر، الصائم، اللفائفي) والأمعاء الغليظة (BDS).

Intestine, Small الأَمْعَاءُ الدَّقِيقَةُ

هي ذلك الجزء الذي يقع بين المعدة والأمعاء الغليظة، ويتكون من الاثني عشر، والصائم، واللفائفي. إنه المكان الذي يتم فيه الجزء الأكبر من هضم الطعام وامتصاص نواتجه. والماء وحده يُمتص في الأمعاء الغليظة (BDS).

Intrinsic Factor عَامِلٌ دَاخِلِيٌّ

يبدو أن فيتامين ب_{١٢} (سابقاً كان يسمى العامل الخارجي) يحتاج إلى مادة غير معروفة من الغشاء المخاطي المعدي (تعرف بالعامل الداخلي) إما لتساعد على امتصاصه أو لتكوين معقد يسمى العامل الهيمووبيوتي. هذا المعقد أو فيتامين ب_{١٢} يُخزن في الكبد؛ أساس في تخليق البروتينات النووية في خلايا الدم الحمراء.

في حالة الأنيميا الخبيثة يبدو أن هناك نقصاً في العامل الداخلي وبالتالي لا يُمتص فيتامين ب_{١٢}. يكون العلاج

إعطاء ب_{١٣} حقناً في الوريد ، أو عن طريق الفم مضافاً إليه مُجفّفُ الغشاء المخاطي المعدي للخنزير (والذي يحوي العامل الداخلي) ، أو بحقن العامل الهيمويوبيتي على هيئة خلاصة الكبد (BDS و DP) .

Inulin

إينولين

عديد سكر يتكوّن من وحدات من الفركتوز . يتكوّن في درنات الدّهلية أو القلقاس الرومي على هيئة كربوهيدرات مُختزّنة . يُستخدم كاختبار للوظائف الكلوية (BDS) .

انظر : Kidney clearance test

(BDS) .

Inversion

تحوّل

اصطلاح ينطبق على السكروز ، يعني تحلّمؤه إلى جلوكوز وفركتوز .
انظر : Optical activity .

Invertase

إنفرتاز

إنزيم يقسم السكروز إلى السُكرين المُحوّلين ، الجلوكوز والفركتوز . يُسمى أيضاً سُكرّاز Sucrase وسكاراز Saccharase .

تنتشر السكارازات بكثرة في الأنسجة

النباتية والعصارة الهضمية في الحيوانات ، وهي على نوعين ، جلوكوسكارازات (في الحيوانات والفطر أسبرجّلس) وفراكتوسكارازات (في الخميرة) . إنها تهاجم على التوالي نهاية الجلوكوز والفراكتوز في السكريات المعقدة ، ولما كان السكروز هو فراكتوسيد الجلوكوز ، فإنه يُهاجم بأي من السكارازات (BDS) .

Invert Sugar

سُكّرُ مُحوّل

خليط من الجلوكوز والفراكتوز الناتج من تحلّمؤ (التحليل المائي) السكروز (انظر : Optical activity) . تبلغ درجة حلاوته ١٣٠٪ من حلاوة السكروز . له أهميته في صناعة الحلوى السُكّرية (انظر : Boiled sweets) إذ أن وجود ١٠ - ١٥٪ من السكر المحوّل يمنع تبلور سكر القصب (Hawk) .

في الرُّجاج ؛ في أنبوب اختبار *In vitro*

معناها الحرفي «في الزجاج» ؛ اصطلاح يُستخدم في الدلالة على مشاهدة أُجريت عملياً في أنبوب اختبار تمييزاً لها عن الظروف الحية الطبيعية *In vivo* .

In vivo في الحَيِّ؛ في الجِسْمِ الحَيِّ
في الجسم الحي، تمييزاً له عن *In vitro*، في أنبوب الاختبار.

Iodine يود

عنصر نَزْرُ أو نادر لازم في التغذية بكميات على مستوى ١٥٠ ميكروجراماً يومياً. إنه جزء من هرمون الدرقيين (الثيروكسين) الذي تُفرزه الغدة الدرقية، ويؤدي نقص اليوديد في الغذاء لمدد طويلة إلى الإصابة بالذراق.

الأغذية البحرية مصدر هام له. وكذلك الخضروات التي تنمو في أراضٍ تحتوي على اليوديد. في بعض المناطق حيث يتسبب ماء التربة بعجز في اليوديد، يظهر الذراق في مناطق جغرافية محددة. على سبيل المثال، في إنجلترا ظهر في دزيشاير، حيث يُعرف هناك باسم «عنق دريشاير»، وفي أكسفوردشاير؛ هناك مناطق ذراقية في معظم البلدان، مثل سويسرا، الولايات المتحدة ونيوزلندا.

اليود ليس أساسياً لنمو النبات ولكنه موجود في النباتات بكميات تختلف باختلاف مستواه في التربة.

انظر أيضاً: Goitre ، Iodized salt ، Thyroid gland (DP و AEB).

Iodine Number العَدَدُ اليُوديُّ

انظر: Iodine value .

Iodine, Protein-bound يودٌ مُرتَبَطٌ

بالبروتين

انظر: Thyroglobulin .

Iodine Solution, Hübl's مَحْلُولٌ هُوبِل
اليُوديُّ

محلول من اليود وكلوريد الزئبق في يُستخدم في تعيين الرقم اليودي في المركبات غير المُشَبَّعة (Hawk).

Iodine Value القِيَمَةُ اليُوديَّةُ

أو العدد اليودي، مقياسٌ لدرجة عدم تشبع دهنٍ ما بمدى ما يمتصه من اليود (عدد جرامات اليود لكل ١٠٠ جرام من الدهن) في الترابطات الثنائية غير المُشَبَّعة في سلسلة الحمض الدهني.

أمثلة للقيم اليودية الزيدة ٢٢ - ٣٨، دهن الخنزير ٥٤ - ٧٠، زيت جوز الهند ٨ - ١٠، زيت بذرة القطن ١٠٤ - ١١٤، زيت بذر الكتان ١٧٠ - ٢٠٢.

Drying : الزيوت الجفوفة (انظر :

oils) غير مُشبعة بدرجة عالية ، لذا فلديها أعدادٌ يودية عالية مثل زيت بذر الكتان (Hawk) .

Iodized Salt

مِلْحٌ مِيَّودٌ

يحتوي يوديد بوتاسيوم أو يوديد صوديوم ، ٤٣٣ - ٧٢٥ ميكروجراماً لكل أوقية (وكذلك كمية ضئيلة من كربونات المغنسيوم لِتُحسِّن من خواص انسيابه) . أي ١٥ - ٣٠ جزءاً من اليود لكل مليون جزء من الملح .

Ion-exchange Resins

رَاتِنَجَاتُ التَّبَادُلِ الأيُونِيّ كثير من الراتنجات ، مثل الپيرموتيت والزيوكارب والأمبرلايت والدُوبكس ، يمتص الأيونات تحت مجموعة واحدة من الظروف ويُطلقها تحت ظروف أخرى . أفضل مثال لذلك هو تيسير الماء (أي إزالة عُسره) ، حيث تُزال أيونات الكالسيوم من الماء العسر بالراتنج ، وتُطلق من الراتنج بإضافة ملح .

تُستخدم راتنجات التبادل الأيوني في تنقية الكيماويات وفي استرجاع المعادن وتحليلها .

انظر : Amberlite .

Ionization

تَأْيُنٌ

عند وضع ملح مثل كلوريد الصوديوم في محلول ، فإن كلوريد الصوديوم (ص كل) ينقسم إلى أيونات ص (الصوديوم) موجبة الشحنة (كاتيونات) وأيونات كل (الكلوريد) سالبة الشحنة (أنيونات) . تتأين الأملاح بسرعة ، وكثير من المركبات العضوية لا يتأين . درجة تأين حمض ما تحدد قوته . انظر : pH .

الإشعاع المؤيّن هو ذلك الإشعاع الذي يُؤيّن الهواء أو الماء عندما يمر في أي منهما ، على سبيل المثال ، الأشعة السينية والأشعة الجيمية (جاما) . (Hawk)

Irish Moss

الحزاز الأيرلندي

انظر : Carageenan .

Iron

حَدِيدٌ

عنصر معدني أساسي للجسم ، يحوي جسم البالغ المتوسط ٤ - ٥ جرامات من الحديد منها ٦٠ - ٧٠٪ موجودة على هيئة هيم في هيموجلوبين الدم ، والباقي موجود في الإنزيمات المختلفة

(مثل الكاتالاز والسيتوكروم أكسيداز) أو في ميوجلولين العضلات أو مُخْتَزِناً. حوالي ١٥٪ من الحديد مختزنة في الكبد على هيئة حديد (فريتين)، وفي الأنسجة الأخرى على هيئة هيموسيدرين، وعلى هيئة معقد ناقل الدم المسمى ترانسفيرين (متوسط مستواه في الدم ٥٠ - ١٨٠ ميكروجراماً من الحديد لكل ١٠٠ مل بلازما).

تَوَازُنُ الحَدِيدِ : Iron balance

الفاقد في البراز ٠,٣ - ٠,٥ مجم يومياً، وفي العرق من خلايا الجلد ٠,٥، ومقدار ضئيل في الشعر والبول، إجمالي الفقد ٠,٥ - ١,٥ مجم يومياً؛ يحوي الغذاء ١٠ - ١٥ مجم يُمتص منها ٠,٥ - ١,٥ مجم.

يُوصى بأن يتناول البالغون ١٢ مجم، ١٥ مجم أثناء الحمل والرضاعة وللمراهقين، ٧,٥ - ١٠,٥ مجم للأطفال ترتفع إلى ١٣,٥ مجم لمن هم في عمر ١١ - ١٤ سنة. يُساعد فيتامين ج على امتصاصه بينما يُقلل كل من الفوسفات وحمض الفيتيك من امتصاصه.

محتوى الأغذية : الكبد ٦ - ١٤ مجم لكل ١٠٠ جرام، الحبوب حتى ٩ مجم، المُكسَّرات ١ - ٥ مجم، البيض ٢ - ٣ مجم، اللحم ٢ - ٤ مجم. يُضاف إلى الدقيق بحيث لا يقل محتواه عن ١,٦٥ مجم لكل ١٠٠ جم. تُمد الحبوب المُدعَّمة بـ ٣٥٪ حديداً من مجموع الأغذية البريطانية.

يسبب نقصه المستمر الأنيميا الغذائية (Gil و DP).

سِتْرَاتُ الأُمُونِيُومِ Iron Ammonium Citrate الحَدِيدِيَّة

انظر : Ferric ammonium citrate.

كازِينَاتُ الحَدِيدِ Iron Caseinate جُنِينَاتُ الحَدِيدِ

مستحضر من الحديد والكازين؛ يعرف أيضاً باسم نيوكليو ألبومينات الحديد.

شَقَاقُ حَدِيدِيٍّ؛ صِينِيٌّ Iron Chink حَدِيدِيٍّ؛ شِكْ حَدِيدِيٍّ

آلة تُستخدم لإزالة رأس وأمعاء السلمون قبل تعليبه (في سابق الأيام كان العامل الصيني يقوم بهذا العمل) (Loes).

Iron, Reduced حَدِيدٌ مُخْتَزَلٌ
 حديد معدني على هيئة مسحوق يُحضَّر
 باختزال أكسيد الحديد. إنه الصورة
 التي بها يضاف الحديد أحياناً إلى
 الأغذية، كما في الخبز. المسمى
 اللاتيني *Ferrum redactum*.

Iron, Storage حَدِيدُ التَّخْزِينِ
 انظر: Haemosiderin و Ferritin.

Iron, Transport حَدِيدُ التَّنْقَلِ
 انظر: Siderophilin.

Iron Vitellinate فَيْتِيلِينَاتُ الْحَدِيدِ
 مستحضر من صفار البيض (المح)
 والحديد.

Irradiation تَشْعِيعٌ
 بالنسبة للأغذية، وبغض النظر عن
 التشعيع فَوْتِ البنفسجي (انظر: Ultra-
 violet irradiation)، فإنه يشير إلى
 الإشعاع الذي يقتل مختلف الكائنات
 الحيّة الدقيقة - المسمى التعقيم البارد.
 التعقيم الكامل يتطلب جرعات عالية قد
 تُحدث تَغْيِراً في النكهة واللون
 والقوام. والجرعات الأقل تُفيد في تثبيط

نشاط السالمونيلا في البيض، والطفيليات
 في اللحوم، والقضاء على الحشرات في
 الجيوب. كما تُفيد أيضاً في إطالة مدة
 تخزين البطاطس والبقول الجذرية
 بإخماد إنباتها.

Isinglass غِرَاءُ السَّمَكِ
 غشاء بروتيني من المثانة الهوائية لنوع
 معين من سمك الحَفْش؛ من الناحية
 التطبيقية هو كلاجين نقي. حينما يُحضَّر
 بطريقة خاصة فإنه يستخدم في ترويق
 البيرة إذ أنه يترسب ببطء حاملاً معه أية
 جسيمات عالقة (Tressler).

Islets of Langerhans جُزُرُ لَانْجِرْهَانَزْ
 مساحات في البنكرياس منها يُفَرَزُ
 الإنسولين.

Isoascorbic Acid حِمِضُ أَيْسُوأَسْكَوْرِيكِ
 انظر: Ascorbic acid. يُعرف أيضاً
 باسم حمض إريثوريك؛ أيسومرهنديسي
 لِحِمِضِ الأَسْكَوْرِيكِ ذو فعالية ضعيفة
 لفيتامين ج.

Isoelectric Point نَقْطَةُ تَسَاوِي الجُهْدِ
 الكَهْرَبَائِيّ
 تَحْمِيلُ البروتينات والأحماض الأمينية

شُحْنَات مُوجِبَة وَسَالِبَة عَلَى جَزِيئَاتِهَا ،
لِذَلِكَ تَسْمَى أَمْفُوتَرِيَّة . وَعِنْدَ دَرَجَةِ
حَمُوضَةٍ مُعَيَّنَةٍ ، حَسَبَ نَوْعِ الْبَرُوتِينِ أَوْ
الْحَمْضِ الْأَمِينِيِّ ، تُصْبِحُ الْمَادَّةُ مُتَعَادِلَةً
كَهْرِبَائِيًّا ، أَي نَقْطَةً تَسَاوِي الْجَهْدِ
الْكَهْرِبَائِيِّ .

البروتينات عادة شحيحة الذوبان ،
لذا فإنها تترسب من محاليلها عند نقطة
تساوي الجهد الكهربائي (BDS) .

Isoenzymes أَيْسُوإنزيمات

خليط من عدة إنزيمات مختلفة لها نفس
الفعالية البيولوجية . مثال ذلك ،
دهيدروجيناز حمض اللاكتيك الموجود
بالأنسجة يحوي على الأقل خمسة
إنزيمات .

Isoflavones أَيْسُوْفَلَاقُونَات

انظر : Flavonoids .

Isoleucine أَيْسُوْلْيُوسِين

حمض أميني أساسي نادراً ما يكون
مُحَدِّدًا فِي الْأَغْذِيَّة . كِيمِيائِيًّا هُوَ حَمْضُ
الْغَالِيرِيكِ الْأَمِينُومِثِيلِيِّ (BDS و DP) .

Isomaltose أَيْسُوْمَالْتُوز

جُزْئِيَّانِ مِنَ الْجُلُوكُوزِ مُرْتَبِطَانِ عِنْدَ الذَّرَّةِ

رَقْمِ ١ فِي الْأَوَّلِ وَرَقْمِ ٦ - أَلْفَا فِي
الثَّانِي ، وَذَلِكَ تَمَيِّزًا لَهُ عَنِ الْمَالْتُوزِ
الَّذِي يَكُونُ فِيهِ التَّرَابُطُ بَيْنَ الذَّرَّةِ رَقْمِ ١
فِي الْجَزْئِيِّ الْأَوَّلِ وَالذَّرَّةِ رَقْمِ ٤ - أَلْفَا
فِي الْجَزْئِيِّ الثَّانِي .

Isomers أَيْسُوْمِرَات

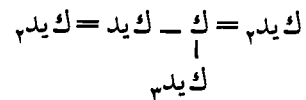
جُزْئِيَّاتٌ تَحْتَوِي عَلَى نَفْسِ الذَّرَاتِ وَلَكِنْ
بِتَرْتِيبٍ مُخْتَلَفٍ . قَدْ تَكُونُ مَرَكِبَاتٌ
مُخْتَلِفَةٌ تَمَامًا أَوْ مُتَقَارِبَةٌ تَمَامًا ، مِثْلَ
السِّتْرِيكِ وَالْأَيْسُوْسِتْرِيكِ ، اللَّيُوسِينِ
وَالْأَيْسُولْيُوسِينِ .

Iso-osmotic أَيْسُوْأَسْمُوزِيَّة

انظر : Isotonic .

Isoprene أَيْسُوْپْرِين

الوَحْدَةُ الَّتِي تَشْكَلُ جِزْءًا فِي
بَيْئَةِ التَّرِيئِنَاتِ وَالْكَارُوتِينُودَاتِ
(الْجَزْرَانِيَّاتِ) ،



Isoriboflavin أَيْسُوْرِيْبُوفَلَايِين

شَبِيهِ لِلرِّيْبُوفَلَايِينِ يَحْوِي مَجْمُوعَتَيْنِ مِنْ
الْمِثْلِ عَلَى ذَرَّتَيْ الْكَرْبُونِ رَقْمِ ٥ ، ٦ ،
بَدَلًا مِنَ الْمَوْقِعَيْنِ ٦ ، ٧ . يَتَنَافَسُ مَعَ

الريبوفلافين ومن ثم يُبْطِّط النمو
(Hawk).

Isotonic

مُتَسَاوِي التَّوتُر

يكون المحلولان متساويا الضغط
الأسموزي عندما يكون لهما نفس
الضغط الاسموزي الكلي . ويكونان
متساويا التوتر ، بالنسبة إلى غشاء نصف
نفاذ ، عندما يكون ضغطهما الاسموزي
المؤثر متساوياً ، أي الضغط الاسموزي
لأيوناتهما غير النافذة .

إذا فصل محلولان متساويا التوتر
بغشاء نصف نفاذ فلن تكون حركة الماء
تامة عبر الغشاء . مثال ذلك ، بلازما دم
الإنسان متساوية الضغط الاسموزي مع
٩٤٥ ، ٠٪ كلوريد صوديوم ، ومتساوية
التوتر مع ٩٣٥ ، ٠٪ كلوريد صوديوم ،
لأن جزءاً من الضغط الاسموزي للدم
سببه بروتيناته ، وهي غير نفاذة (BDS) .

Isotopes

نَظَائِر

عناصر كيميائية لها نفس الخواص

الكيميائية ولا تختلف إلا في أوزانها
الذرية . وهكذا ، فإن الكربون يمكن أن
يُوجد على هيئة أربعة نظائر ، كربون
١١ ، ١٢ ، ١٣ ، ١٤ . ^{١٢}ك ، ^{١٣}ك ،
نظيران ثابتان ويمكن اكتشافهما بوساطة
سبكترومتر كتلي ؛ ^{١١}ك ، ^{١٤}ك ، مُشِعَّان
(لهما فاعلية إشعاعية) ، أي أنهما
ينحلان باستمرار مع انبعاث جسيمات
ذات فاعلية إشعاعية أو إشعاع . هذان
النظيران يُمكن اكتشافهما من خلال
الإشعاع المنبعث .

النظائر المتحددة مع مواد فسيولوجية ،
مثل الأحماض الأمينية ، تُمكن من
اقتفاء أثر هذه المواد في تفاعلاتها في
الجسم .

انظر : Labelled substances

و Radioactivity (BDS) .

I.U.

وحدة دولية (اختصار)

انظر : International Unit .

J

Jaggery

جَاجِرِي

سُكَّرٌ خشن لونه داكن يُصنَع من عصارة نخيل جوز الهند ، أو من العصير الخام لقصب السكر ؛ يُستعمل في الهند كمادة للتحلية ويُعرف أيضاً باسم Gur .
يُستخدم أيضاً في منع الزنخ التأكسدي في الدهون لاحتوائه على مضادات تأكسد طبيعية .

Jake Paralysis

شَلْلُ جَاك

من تأثير فوسفات ثلاثي أورثوالكربستيل في مُنتج يُسمى « زنجبيل جامايكا Jamica ginger » . كان لانتشار التسمم أكبر الأثر في التنبيه إلى إصدار قوانين غذائية جديدة في الولايات المتحدة (D.P.) .

Jak Fruit

جَاكِيَّة ؛ شَجَرَةُ الحُبْز

ثمرة استوائية تحملها جذوع وأغصان

نبات *Artocarpus integrifolia* و *A. heterophyllus* . يُؤكل

كل من اللب والبذور .

اللب : كربوهيدرات ١٠٪ ،

بروتين ٢,٥٪ ؛ فيتامين ا ١٣٠

ميكروجرام ، ب ١,٠ مجم ، حمض

نيكوتينك ٤,٠ مجم ، فيتامين ج ١٠

مجم - لكل ١٠٠ جرام .

البذور : كربوهيدرات ٣٠٪ ،

بروتين ٣,٥٪ (TND) .

Jam

مُرِّي

فاكهة محفوظة هُيئت على شكل جل بوساطة التفاعل بين حمضٍ وبيكتينٍ وسكرٍ مضاف . يتسبب السكر في تكتيل محلول البيكتين في الفاكهة ، ويُكوّن شبكة من الألياف تحجز السوائل ؛ أي

هلام (جلي Jelly) . لا يحدث هذا إلا تحت ظروف حمضية ، أس هيدروجيني ٢,٥ - ٣,٥ ، والتركيز الأمثل للسكر ٦٧,٥ ٪ . عادة يُستخدم ٠,٥ - ١ ٪ .
بكتين في صناعة المُربى .

قانوناً ، يجب أن تحوي المربى ما لا يقل عن ٦٨ ٪ من المواد الصلبة الذائبة (أو ٦٥ ٪ إذا كانت محكمة الغلق) كما في المربى المُعلَّبة ؛ أدنى محتوى ثمري : العُليق والفراولة والبرقوق الأخضر ٣٨ ٪ ، الكشمش الأسود ٢٥ ٪ ؛ البرقوق ، والكشمش الأحمر ، والفراولة مع الكشمش الشائك ٣٥ ٪ ؛ الكشمش الشائك ، وتوت العليق (فرمبواز) ، وتوت لوجان ٣٠ ٪ ؛ المرملاذ ٢٠ ٪ . انظر أيضاً :
Pectin (Bell و Jacobs) .

Jamaica Pepper

فُلُّلُ جَامَايِكَا

انظر : Allspice .

Jejunum

المَعِي الصَّائِم

الجزء الثاني من الأمعاء الدقيقة ، بين الاثني عشر واللفائفي .

Jelly

هَلَام ؛ جِلِي

معلق غرواني متماسك ، يُصنع من الجيلاتين أو البكتين أو الأجار ، وعادة ما يُنكَّه بعصير الفاكهة أو نكهة اصطناعية .

لَحْمٌ بَقْرِيٌّ مُقَدَّدٌ ؛ جِرْكِيد بِيَف Jerked Beef

لحم مُجفَّف مُنتَشِر في جنوب أمريكا ، يُمَاتِل البِلْتونج .

انظر أيضاً : Charqui .

Jesuit's Bark

لُحَاءُ الِيسُوعِيَّةِ

لحاء شجر الكينا ، مصدر الكينين (Clark) .

Job's Tears

دُمُوعُ أَيُّوب

انظر : Adlay .

Jonathan

جُونَاثَان ؛ يُونَاثَان

قش شُوفان مَطْحون ومُكَلَّس استخدم في غِش الذرة والحبوب الأخرى (منتصف القرن التاسع عشر) .

Joule

جُول

وحدة الطاقة ؛ تُستخدم في التعبير عن محتوى الغذاء من الطاقة واستهلاك الإنسان والحيوان للطاقة . بدأت تحل

محل السعر (الكالوري) من حوالي عام
١٩٧٠ طبقاً للنظام الدولي للوحدات .

١٨٤, ٤ جول = ١ كالوري

١٠٠٠ جول = ١ كيلوجول

= ٢٣٩, ٠ كيلوكالوري

١٠٠٠ كيلوجول = ١ ميغاجول

Jower دُخَن (باللغة الهندية) ؛ جَاوَر
الاسم الهندي للدخن

انظر : Millet .

Judas Goat مَاعِزٌ يَهُودَا ؛ المَاعِزُ الخَائِن

لا تُسَاقُ الغنم بسهولة إلى المذبح ،

ولكنها ستتبع معزاة . معزاة يهوذا (أو
المعزاة الخائنة) ستقود الغنم إلى حظائر
الذبح .

Julienne

جُولْيَانِيَّة ؛ جُولْيَانِيَّة

خضروات مقطعة على هيئة شرائح رفيعة
تُشبه عيدان الكبريت . الجوليانية ضرب
من حساء رائق من الخضروات .

Junket

جَنْكِيَت

بروتين اللبن المترسب (الكازين فقط)
الذي يَحْمِلُ معه الدهن تاركاً خلفه
المصالة (الشرش) السرائقة . يجسرى
الترسيب بإنزيم الرينين .

K

Kaffir Beer

بيرة الكافير

بيرة مصنوعة من حبوب الذرة البيضاء (السورجوم)، مُلت الذرة البيضاء، ومنتجات متنوعة من الذرة الصفراء .

Kaffir Corn

ذرة بيضاء

أحد أصناف الذرة .
انظر : Millet .

Kaoliang

كاوليانج

الذرة .

Karaya Gum

صمغ الكارايا

صمغ يُستخرج من أشجار من شرق الهند تابعة للجنس *Sterculia* (البرازية) . يُستخدم كمادة مُثبِّتة (كما في صناعة الثلج) ، كما يُستخدم أيضاً متحداً مع مُثبِّتات أخرى . يُستخدم

أحياناً كمادة مُلينة ، ويسمى أيضاً صمغ الاسطرقولية *Sterculia gum* .

Karell Diet

غذاء كاريل

غذاء مخصص لمرضى هبوط القلب الحاد . إنه غذاء سائل منخفض السعرات يتكوّن من ٨٠٠ مل من اللبن يُعطى على ٤ وجبات ، يُمد الجسم بـ ٥٥٠ كيلو كالوري (٢,٣ ميجا جول) ، ٢٨ جم بروتين ، ٥,٤٥ مجم (٢٠ ملليمكافى) صوديوم ، ولا يُعطى للمريض إلا لمدة يومين أو ثلاثة أيام (DP) .

Karo Syrup

شراب الكارو

اسم تجاري (Corn Products Refining Co., U.S.A.) لمستحضر من الديكسترين المصنوع من نشا الذرة ،

ويستخدم كمُعدّلٍ كربوهيدراتي في مستحضرات اللبن لتغذية الأطفال . يتكوّن من خليط من الدكسترين والمالتوز والجلوكوز والسكروز .

Kasha

كاشَا

. انظر : Buckwheat .

Katadyn Process

طَرِيقَةُ كَاتَادِين

. انظر : Oligodynamic .

Katemfe

كَاتِمْف

فاكهة شديدة الحلاوة اسمها العلمي *Thaumatococcus daniellii* .

تُسمى كاتمف في سِيراليوني وتسمى الفاكهة المعجزة في السودان (وهي ليست مثل العنبية المعجزة) . العنصر الفعال فيها هو بروتين يسمى الثوماتين . تُعادل درجة حلاوته ١٦٠٠ مرة قدر حلاوة السكروز على أساس الوزن أو ١٠٠,٠٠٠ مرة إذا كانت المقارنة على أساس جزيئي جرامي .

Kathepsins

كَاثَيْسِيَنَات

. انظر : Cathepsins .

Kcal كيلوسُعر؛ كِيلوكَالُوري (اختصار)

انظر أيضاً : Calorie .

Kebab

كَبَاب

اسم شرقي لنوعين أو ثلاثة أنواع من اللحم مُببّلة ومَشوَّبة على الفحم ؛ أعمها لحم الضأن .

Kebobs

كَيْبُوب

طبق هندي ؛ شرائح لحم ضأن أو دجاج مغموسة في البيض ومطبوخة على سَفُود .

Kedgeree

كِدْجِيرِي

طبق هندي من أرز، وقطع من بقول حبية، وبصل وبيض، ... إلخ ؛ في أوربا طبق من سمك، أرز، بيض، إلخ . اسمه بالهندوستانية « خِتْشِري » *Khichri* .

Kefir

كَيْفِير

. انظر : Milks, fermented .

Kellogg's Special k كِيلُوجز سِبْسِيَال ك

اسم تجاري (Kellogg's Ltd.) لإفطار حَبِّي مُدعم أساسه الدُّرة .

التركيب لكل ١٠٠ جرام : ١٨ جم بروتين ، و ٠,٨ جم دهن ، ٧٣ جم

كربوهيدرات ذوّابة ، ٤ ، ٠ جم ألياف ؛
 ٣٦٠ كيلوكالوري (١ ، ٥ ميجاجول) ؛
 ٧ مجم حديد ، ٤ ، ١ مجم
 فيتامين ب_١ ، ٨ ، ١ مجم ب_٢ ،
 ١٩ مجم حمض نيكوتينك .

Kempner Diet

غذاء كِمَنر

أو غذاء الأرز . غذاء قليل الملح يتكون
 من أرز ، وفاكهة ، وعصائر فاكهة ،
 وسكر ، وفيتامينات ، يحوي
 ٢٠٠٠ كيلوكالوري (٨ ، ٤ ميجاجول) ،
 ١٥ - ٣٠ جم بروتين ، ١٠٠ - ١٥٠
 مجم صوديوم يومياً ، يُعطى للمرضى
 الذين يعانون من هبوط القلب
 الاحتقاني ، والتليف الكبدي ، وفرط
 التوتر ، والتسمات الدموية في الحمل ،
 وبعض أمراض الكلية .

Kephalins

كِفَالِينَات

أو Cephalins ؛ فوسفاتيدات تُماثل
 اللّسِيثِينَات ، لكنها تتكون من
 الجليسرول ، وأحماض دهنية ، وحمض
 فوسفوريك ، وإيثانول أمين (بدلاً من
 الكولين) . توجد في المخ والنسج
 العصبي كجزء من بنية الخلية .

Keratin

كِرَاتِين

بروتين غير ذوّاب يوجد في الشعر
 والقرون والحوافر والريش والأظافر .

انظر : Albuminoids .

لا يتحلماً بالإنزيمات الهاضمة ،
 لذا فهو عديم الفائدة كغذاء . يُستخدم
 كسماد لأنه يتحلل ببطءٍ بوساطة بكتريا
 التربة . يُستخدم دقيق الريش المُبخر
 إلى حد ما كمادة غذائية تكميلية (كمادة
 مالئة) للمُجترّات .

البروتينات التي لا تهضمها
 البروتيازات أطلق عليها إيوكراتينات
 (الكراتينات الحقيقية) تمييزاً لها عن
 الكراتينات الكاذبة الموجودة في الجلد
 وعدسات العين ، والتي تهضمها
 البروتيازات وتحوي سِسْتِيناً أقل
 . (Hawk)

Kesp

كِسْب

اسم تجاري (Courtauld's Ltd.) لبروتين
 نباتي منسوج مصنوع من ألياف مغزولة
 من الفول *Vicia faba* . يُسوّق مُجمّداً في
 حالة رطبة .

Ketchup

كَاتَشَب

انظر : Tomato ketchup .

Ketogenic Diet غِذَاءٌ مُوَلَّدٌ لِلْكِتُونَاتِ ؛

غِذَاءٌ كَيْتُونِيٌّ

غِذَاءٌ فَقِيرٌ فِي الْكَرْبوهيدرات
(٢٠ - ٣٠ جراماً فقط) غَنِي
بِالدهن ؛ يُسَبَّبُ تَرَاكُمُ الْأَجْسَامِ الْكَيْتُونِيَّةِ
فِي الْأَنْسِجَةِ ، جَرَّتِ الْعَادَةُ عَلَى
اسْتِخْدَامِهِ فِي عِلَاجِ الصَّرَعِ (B.D.S.) .

Ketonaemia دَمٌ كَيْتُونِيٌّ ؛ كَيْتُونِيمِيَا

تَرَاكُمُ الْأَجْسَامِ الْكَيْتُونِيَّةِ فِي الدَّمِ .

انظر : Ketone bodies .

Ketone Bodies أَجْسَامٌ كَيْتُونِيَّةٌ

اسم يطلق على النواتج قبل الأخيرة
لأيض الأحماض الدهنية : حمض
أستوأسيتيك ، (خَلُوخَلِيك) وحمض
بيتا هيدروكسي البيوتريك والأسيتون
(خَلُون) . إنها لا تتأكسد إلا
بمعدلات محدودة وعندما يتزايد معدل
إنتاجها ، كما في حالة الديابيط والتضوُّر
جوعاً ، تتراكم في الدم (كيتونيميا أو
الدم الكيتوني) ، وتُفَرَزُ فِي الْبَوْلِ (البَيْلَّةُ
الكيتونية) (B.D.S.) .

Ketonic Rancidity زَنْخٌ كَيْتُونِيٌّ

بعض فِطْرِيَّاتِ نَوْعِيِ الْبَنْسِيلِيومِ

والأسپرجلس تُهَاجِمُ الدَّهونَ ذاتِ
السلسل الكربونية القصيرة ، وتنتج
كيتونات ذات رائحة وطعم مُمَيِّزِينَ
ويُعرف ظهور هذه الروائح والطعم
الغريب باسم الزَنْخِ الْكَيْتُونِيِّ . الدهون
مثل الزبد ، وزيت جوز الهند ، وزيت
نواة النخيل أكثر الدهون عرضة لهذا
النوع من الفساد .

Ketonil كَيْتُونِيلٌ

اسم تجاري (Merck, Sharp & Dohme, U.S.A.)
لغذاء غني بالبروتين قليل
الألانين الفينيلي يُستخدم في تغذية مرضى
البَيْلَّةِ الْكَيْتُونِيَّةِ الْفِنِيلِيَّةِ (AEB) .

Ketonuria بَيْلَّةٌ كَيْتُونِيَّةٌ ؛ كَيْتُونِيُورِيَا

انظر : Ketone bodies .

Ketosis كُتَانٌ

حالة مرضية فيها تتراكم الأجسام
الكيتونية في الدم وتظهر في البول .
انظر : Ketone bodies .

Khushkhash نَارَنْجٌ

اصطلاح عبري للنارنج .
انظر : Orange bitter .

Kidney Clearance Test اِخْتِبَارُ سَلَامَةِ
الكُلَيْتَيْنِ
اختبار لكفاءة الكلية وذلك بقياس
قدرتها على إفراز الإينولين أو اليوريا أو
صبغة مُلوَّنة في البول. تقاس سلامة
الكلية بقسمة الكمية التي تُفَرَز في
الدقيقة على الكمية الموجودة في ١ مِلِّيتر
من البلازما (Clark).

التحليل (بدون العظم والجلد)
مخبوزاً: بروتين ٢,٢٣% ، دهن
١١,٤% ، كربوهيدرات صفر% ؛ ٢٠٠
كيلو كالوري (٨,٠ ميجاجول) ؛
كالسيوم ٦٥ مجم ، حديد ١,٤ مجم -
لكل ١٠٠ جرام (M & W).

Kitol كَيْتُول

صورة غير فعّالة لفيتامين أ توجد في كبد
الحوت (الاسم مشتق من الكلمة
اليونانية كيتوس kitos والتي تعني حوت
Whale) والتي يُمكن أن تتحول إلى
ريتينول بالتسخين إلى ٢٠٠ م.

Kieves كَيْفَات (مفردها: كيف)
اصطلاح أيرلندي لبراميل (تُنَات)
الهريس.
انظر: Mash tuns.

Kjeldahl Determination تَقْدِيرُ كِلْدَال ؛
طَرِيقَةُ كِلْدَال

طريقة مُنتشرة لتقدير النيتروجين الكُلِّي
في مادة ما بهضمها بحمض كبريتيك
ومُحفّز في دورق كِلْدال (ذي العنق
الطويل). يتحوّل النيتروجين إلى أمونيا ،
والتي يمكن قياسها .

في المواد الغذائية ، مُعظم النيتروجين
على هيئة بروتين ، والاصطلاح « البروتين
الخام » هو إجمالي « نيتروجين كِلْدال »
مضروباً في العامل ٦,٢٥ (Hawk).

Kilocalorie كِيلُو كَالُورِي ؛ سَعْرٌ كَبِيرٌ
انظر: Calorie.

Kinetic Energy طَاقَةُ الحَرَكَة ؛ طَاقَةُ
حَرَكَية
انظر: Energy.

Kipper كَيْبِر
سمك رِنَجَة مُملّح تَمْلِيحاً خَفِيفاً
ومدخن (انظر أيضاً: Red herring) ؛
استحدثه جون وُودجِر ، وهو مُقَدَّد سمكٍ
من سيهاوسز بنورثامبرلاند ، عام
١٨٤٣ م .

Klim

كَلِيم

اسم تجاري (Borden Co., U.S.A.) للبن
مجفف .

Klipfish

بَاكَالَا ؛ كَلِيفِيش

سمك قَدْ مُمَلِّحٌ وَمُجَفَّفٌ مصدره
الأساسي النرويج . تُنزع عظام السمك ،
ويُخزَّن في المِلح لمدة شهر ، ثم يُغسَل
ويُجفَّف ببطء . ويُعرف في جنوب أمريكا
باسم باكالاو Bacalao .

Kofranyi-Michaelis Spirometer

سِپَرُومِتر - كُوفَرَانِي -
مِيكَائِيلِيس
انظر : Spirometer .

Koji

كُوجِي

مستحضر إنزيمي مُحلَّلٌ للبروتينات
يُحضَّر من الفطريات خاصة الفطر
Aspergillus oryzae الذي يُنمى عادة على
الأرز المسلوق بالبخار . يُستخدم في
تحضير منتجات مثل الميزو Miso
بالتحليل البروتيني لبقول الصويا
وصلصاته . انتقل من الصين إلى اليابان
منذ نحو ١٧٠٠ عام . أدخله إلى
الولايات المتحدة الأمريكية عام ١٨٩٠
العالم الياباني الدكتور تاكامين واستُخدم

كحمضٍ هَضُومٍ (أي مساعد على
الهضم) أُطلق عليه «تاكاديستاز» .
يُحضَّر الآن على نطاق تجاري لمعالجة
بروتينات الدقيق .

Kosher

شَرَعِيٌّ حَسَبَ الدِّينَانَةِ اليَهُودِيَّةِ ؛
حَلَالٌ حَسَبَ الشَّرِيعَةِ اليَهُودِيَّةِ
أطعمة اللحم الشرعية (الحلال) هي
تلك التي تُعد من الحيوانات المُجتررة
ذات الأظلاف المشقوقة ، مثل الماشية
والأغنام والماعز والغزال ، وعلى ألا تؤكل
منها الأجزاء الخلفية . أما الأسماك
الشرعية (الحلال) فهي ذات الزعانف
والقشور ؛ الطيور المفترسة وآكلات
اللحوم مُحَرَّمة . علاوة على ذلك ،
يجب أن تُذبح الحيوانات وفق الشعائر
قبل أن يُعتبر اللحم حلالا . أصل كلمة
Kosher من العبرية وتعني «شرعي»
(سفر تثنية الاشرع - ١٤) .

Krebs' Cycle

دَوْرَةُ كَرِبْس

انظر : Citric acid cycle .

Krebs' Solution

مَحْلُولُ كَرِبْس

محلول من أملاح غير عضوية ذو تركيب
أيونيٍّ مُماثل لمصل دم الثدييات ؛ تستمر

شرائح الأنسجة في التنفس في هذا المحلول . (يحتوي ص ، كا ، مغ ، بو ، كل ، فوا ، كب ا ، يد ك ا ، ك ا) (Hawk) .

Kreis Test

اختبار كرايس

للزنج التأكسدي للدهون . الدهن المعالج بمحلول فلوروجلوسينول في إثير وحمض هيدروكلوريك يعطي لوناً قرنفلياً في الدهن المتزنج ، نظراً لوجود ألدهيد الإيفيرين .

Kryptoxanthin

كريبتوزانثين

هجاء بديل .

انظر : Cryptoxanthin .

Kuban

كوبان

انظر : Milks, fermented .

Kumiss

قميز ؛ كوميس

انظر : Milks, fermented .

Kümmel

كوميل

مُسكِر مُعَطَّر يُحضَّر من بذور الكراويا والشمار وجذور السوسن . تتراوح قوته الكحولية (التركيز الكحولي) بين ٦٠ - ٧٥ ٪ من المسكر القياسي .

الْبُرْتَمَالُ الدَّهَبِيّ ؛ كُمْكُوات Kumquat

ثمرة حمضية من الجنس *Fortunella* ؛ ينتشر بكثرة في جنوب الصين ؛ يشبه ثمار الموالح ، ولكنه صغير جداً ، لُبُّه حَمِضي وحلو ، قِشرته تُؤكل . يوجد أيضاً في بعض بلدان الشرق الأوسط مثل مصر (Brav) .

Kurrat

كُرَّات

نبات أخضر قريب الشبه بالكراث .

Kwashiorkor

كُواشِيُورُكُور

أحد صور سوء التغذية في الأطفال نتيجة نقص في البروتينات مع تناول كربوهيدرات بكميات وافية أو وافية تقريباً . يُصيب الأطفال الذين يُفطَمون على غذاءٍ منخفض البروتين ؛ اشتقت التسمية من لغة الجا في غانا والتي جرت العادة على استخدامها في وصف مرض الطفل الأول عندما يولد طفل ثان (وأنه على الطفل الأول أن يُفطم على غذاء غير واف) . شائع في معظم البلاد الاستوائية في الأطفال من سن ١ - ٣ سنوات . تشمل أعراضه قصوراً في النمو ، أويديما ، ذبول العضلات ، بلادة ذهنية ، والارتشاح الدهني الكبدي . (TDN) .

L

1 - أَيْسَرُ الدَّوْرَانِ ؛ يَسَارِي الدَّوْرَانِ
 بادئةٌ بَطْلُ استخدامها تُشير إلى الدَّوْرَانِ
 اليساري ، استبدلت الآن بـ (-) .
 انظر : Optical activity .

L -

انظر :- D

Labelled Substances

مَوَادُّ مُرَقَّمَةٌ

لتتبع مسار مادة ما ، مادة غذائية أو
 عَقَّارٌ ، في الجسم فإنها تُعَلَّمُ أو تُرَقَّمُ
 حتى يمكن تَمَيِّزها بسهولة . مثل هذه
 العلامات السُّمِّيَّة قد تكون شقاً كيميائياً
 شاذاً وهكذا يمكن تَمَيِّزه ، مثل إدخال
 مجموعات فِثْلِيَّة في أحماض دهنية ، أو
 استخدام المواد ذات النشاط الإشعاعي
 حديثاً .

انظر : Radioactivity و Isotopes .

Laccase

لاكَاز

إنزيمٌ يُوجد في البكتريا والبطاطس وعيش
 الغراب ويُحوَّل الفينولات العديدة إلى
 كينونات .

Lacquer

طَلَاءُ اللَّكِّ ؛ لَاقِيَه

بالنسبة للأغذية المُعلَّبة ، هي طلاء
 الصاج المُقَصَّدَر بطبقة من الصمغ أو
 الصمغ الراتنجي ، ثم تُقَسَّى هذه الطبقة
 بالتسخين . تَحْمِي طبقة اللاكيه بطانة
 القصدير من هجوم عصائر الفاكهة
 الحَمِضِيَّة .

Lactalbumin أَلْبْيُومِينُ اللَّبْنِ ؛ زُلَالُ اللَّبْنِ ؛ لَاقْتَالْبْيُومِين

أحد بروتينات اللبن ؛ الكازين ٣٪ ،
 ألبيومين اللبن ٥،٠٪ ، جلوبيولين لبني
 ٢٥،٠٪ . لا يَتَرَسَّب في المحاليل

الحمضية كما يحدث للكازين ، ومن ثم أثناء صناعة الجبن ، تحوى المُصَالَة (الشرش) الألبومين اللبني والكُرَّين (الجلوبيولين) اللبني . إنهما يترسبان بالتسخين وبهذه الطريقة يُصنع جبن المُصَالَة (الشرش) .

Lactaminic Acid حِمْضُ اللَّأَكْتَامِينِيك
انظر : Sialic acid .

Lactase لَبْتَاز ؛ لَأَكْتَاز
إنزيم يَقْسِمُ سكر اللبن ، اللاكتوز ، إلى جلوكوز وجالاکتوز ؛ يوجد في العصارة البنكرياسية (BDS) .

Lactein Bread خُبْزُ اللَّبْنِ ؛ خُبْزُ اللَّأَكْتَاين
اسم آخر لرغيف اللبن ، أي الرغيف المضاف إليه مسحوق اللبن المقشود (الفرز) .

Lactic Acid حِمْضُ اللَّبْنِيك ؛ حِمْضُ اللَّأَكْتِيك

الحِمْضُ الناتج عن تَخْمُر سكر اللبن (اللاكتوز) والمسئول عن نكهة اللبن الرائب وعن ترسب خثارة الكازين في صناعة الجبن الحلوم . كما ينتج هذا

الحمض أيضاً بتخمير السيلاج (عَلْف المظمورة) والمُخَلَّلات والكرنب والكاكاو والتبغ - تكمن فائدته هنا في تثبيط نمو الكائنات غير المرغوبة .

في أيض عضلات الثدييات ، تنتهي المراحل الأولى من انحلال الجلوكوز بحمض البيروفيك . في التدريب العنيف ، يُختزل هذا الحمض إلى حمض اللاكتيك الذي يُمكنه أن يتراكم في العضلات . وبالمثل يتكون في عضلات اللحم من الجللايكوجين بعد الوفاة مباشرة . يُستخدم كُحْمُض (وحمض الستريك وحمض الطرطريك أيضاً) في صناعة الحلوى السكرية والمُرطبات ، والمُخَلَّلات والصلصات .
انظر أيضاً : Pickling و Sarcolactic acid (Jacobs و WHSS) .

Lactide لَبْتِيد ؛ لَأَكْتِيد
مُرْكَب يتكوّن من تفاعل جُزَيْثين من حمض ألفا هيدروكسي ، مع فقد جزئيين من الماء وتكوّن مركب حلقي يحوي ذرتي أُكْسَجِين في الحلقة (Cohen) .

Lactobacillus casei Factor

عَامِل

- Lactobiose** لاكتوبايوس سيزاي
انظر : Folic acid .
- Lactobiose** سكر اللبن ؛ لاكتوبيوز
سكر اللاكتوز .
- Lactochrome** لاكتوكروم ؛ الصبغ اللبنى
صبغ في اللبن .
- Lactoflavin** لاكتوفلافين ؛ فلافين لبنى ؛
فلافين اللبن
اسم قديم بطل استخدامه
لفيتامين ب₂ ؛ سمي كذلك لأنه عُزل
من اللبن .
- Lactoglobulin** لاكتوجلوبيولين ؛ كرين
لبنى ؛ كرين اللبن
انظر : Lactalbumin .
- Lactollin** لاكتولين
بروتين اكتشف حديثاً (١٩٦٢ م)
بكميات ضئيلة في لبن البقر ؛ تركيبه غير
عادي ، خلو من السمثيونين مع قليل من
الألانين .
- Lactometer** مقياس اللبن ؛ لاكتومتر
هيدروميتر زجاجي يعمل بقانون الطفو
لقياس الثقل النوعي للبن .
- Lactone** لاكتون
مركب يتكوّن بفقد الماء من جزئيء من
حمض هيدروكسي ليكوّن مركباً حلقياً أو
إستراً داخلياً ؛ مثلاً حمض الجلوكونيك
يكوّن جلوكونولاكتون (Cohen) .
- Lac-Tone** لاك - تون
غذاء أطفال غني بالبروتين (٢٦٪
بروتين) يُصنع في الهند من دقيق الفول
السوداني ، ومسحوق اللبن المقشود
(الفرز) ، ودقيق القمح ، ودقيق
الشعير ، مضافاً إليه فيتامينات
وكالسيوم .
- Lacto-ovo-vegetarian** مُعتاش
على اللبن والبيض والنبات
الشخص الذي يتكون غذاؤه من
خضروات وفواكه ولبن وبيض ، وليس
من أغذية لحمية .
- Lactose** سكر اللبن ؛ لبّوز ؛
لاكتوز
سكر اللبن ، ٨,٤٪ من اللبن . سكر
ثنائي يتحلماً بحمض أو بإنزيم
اللاكتاز ، إلى جلوكوز أو جالاكتوز .
يتخمر بفعل الكائنات الحية الدقيقة
ليكون حمض اللاكتيك ، ومن ثم
ترويب اللبن باللاكتوباسيلاي .

يستخدم صيدلانياً كمادة مالئة للأقراص ، وكبينة لنمو الكائنات الحية الدقيقة .

واللاكتوز العادي هو ألفا - لاکتوز (تبلغ درجة حلاوته ١٦٪ من حلاوة السكر) ؛ إذا تبلور عند درجة حرارة أعلى من ٩٣°م يتحول إلى بيتا - لاکتوز ، وهو الصيغة الأكثر ذوبانية والأكثر حلاوة من الصيغة ألفا .

Lactose Intolerance عَدْمُ تَحْمُلِ اللَّاكتُوزِ
انظر : Disaccharide Intolerance .

Lacto-serum مَصْلٌ - اللَّبْنِ
كلمة مُفخّمة (طنانة) للمصالة (الشرش) .

Lactostearin سْتِيَارِينُ اللَّبْنِ ؛ لاكتو سْتِيَارِينِ
انظر : Glyceril lactostearate .

Lactulose لاكتيولوز
كيتوز السكر الثنائي الفركتوز الجالاكتوسيدي ، يوجد في لبن الإنسان ؛ يُنشط نمو البكتريا *Lactobacillus bifidus* في أمعاء الأطفال الذين يرضعون لبن الأم لذا يُسمى عامل بيفيدوس .

Ladies Fingers . أصَابِعُ الهَوَانِمِ ؛ بَامِيَّة
انظر : Okra ؛ يطلق الاسم أيضاً على نوع قصير من الموز .

Laevorotatory يَسَارِيٌّ الدَّوْرَانِ
انظر : Optical activity .

Laevulose سَكَّرُ الفَاكِهَةِ ؛ لِيُقْيُولُوزِ
اسم بديل للفراكتوز .

Lager بِيْرَةٌ مُعْتَقَّةٌ ؛ لاجِر
انظر : Beer .

Lamb حَمَلٌ ؛ خَرْوْفُ
لحم الغنم الصغيرة التي يتراوح عمرها بين ١٢ - ١٤ شهراً . حَمَلُ السَّرِيْعِ الأصيل ، ٣ - ٦ شهور ؛ حَمَلُ الرِّيْعِ ، حتى عمر سنة .
بروتين ١٢,٨٪ ، دهن ٧,١٪ ؛
١١٩ كيلو كالوري (٥,٥ ميجا جول) ؛
كالسيوم ٧ مجم ، حديد ١,٥ مجم ؛
فيتامين ا صفر ، ب ١,١٢ مجم ، ب ٣ ١,٥ مجم ، حمض نيكوتينك ٣,٨ مجم ، فيتامين ج صفر - لكل ١٠٠ جم (FAO) .

الحملان غير المجزوزة Hoggets هي تلك التي يبلغ عمرها سنة واحدة ؛

الجُذعان Tegs وعمرها سنتان ؛
المجزوزة Shearlings ١٥ - ١٨ شهراً .

Langouste كَرَكَند ؛ جَرَادٌ بَحْرِيٌّ
انظر : Lobster .

Lanoline لانولين
الدهن المستخلص من الصوف . يتكوّن
من خليط من أوليات (زيتات)
الكولسترول ، وپالميتات الكولسترول ،
وستيرات الكولسترول ، لذا فهو لا
يصلح كغذاء ؛ يُستخدم في مستحضرات
التجميل المتنوعة .

Lard دُهْنُ الخَنْزِيرِ ؛ لَازِدٌ
أفضل أنواع الدهن المحيط بمعدة وكُلَيْتَي
الخَنْزِيرِ ، والغنم والماشية أيضاً .
لارد متعادل رقم ١ : دهن
الكُلَيْتَيْنِ والأحشاء سُلِّي تحت درجة
حرارة أقل من ٥٠°م .
لارد متعادل رقم ٢ : الدهن
المستخلص من الظهر بالسُلِّي عند درجة
حرارة أقل من ٥٠°م .
لارد ممتاز : الدهن المستخلص
من مُخَلَّفَاتِ النوعين السابقين وذلك
بالسلي في الأتوكلاف .

لارد عالي الجودة : هو الدهن
المستخلص من أي جزء في الذبيحة
وذلك بالسلي في الأتوكلاف (Bailey) .

Lard Compounds مُرَكَّبَاتُ اللَّازِدِ
الاصطناعي

توليفات من دهون حيوانية ، مثل
أوليوستيرين وزيت نباتية لتعطي
منتجات تماثل اللارد من حيث القوام
ودرجة الانسياب .

الدهون النباتية المصنوعة من مخاليط
من زيوت نباتية مُجمَّدة جزئياً لها قوام
اللارد تعرف ببدايل اللارد .

Lardine لَارْدِين
انظر : Margarine .

Larding تَدْهِين ؛ لَارْدِينج ؛ لَارْدِنَّة
عملية إضافة الدهن إلى اللحم الأحمر
لمنع جفافه أثناء الطهي الطويل البطيء .
ويتم ذلك بخياطة شرائح رقيقة من دهن
الباكون بطول ١ - ١ ١/٢ بوصة وعرض
٣/٤ بوصة على سطح اللحم بإبرة تدهين
خاصة ؛ تسمى الشرائح باسم لاردونات
Lardons . تسمى عملية ربط شريحة من
الباكون باللحم الأحمر بالبردة (Bar-
ding) .

Lard Leaf

لازُد مُمْتَاز

انظر : Odoratism .

يُصنع من مخلفات دهن الكلية والظهر بعد تحضير اللارد المتعادل (عند ٥٠م°) بالمعالجة بالماء فوق درجة حرارة ١٠٠م° في أتوكلاف .

Lard, Neutral

دُهْنُ خَنْزِيرٍ مُتَعَادِلٍ ؛ لاَزُدُ

مُتَعَادِلٍ

أجود أنواع دهن الخنزير ويُحضَّر بتقليب الدهن المفروم في الماء عند درجة حرارة أقل من ٥٠م°، فيطفو اللارد المتعادل على السطح . يُعطي دهن الكليلتين جودة رقم ١ ؛ يُعطي دهن الظهر جودة رقم ٢ (Hilditch) .

Lathyrism

اللاَثِيرِيَّةُ ؛ تَسَمُّمُ الْجُلْبَانَ

مرض سببه التناول الزائد (٥٠٪ من الغذاء) من الجلبان Chickpea ، *Lathyrus sativus* ؛ يتميز بفساد الجبل الشوكي وتجلط الشريان الشوكي ؛ منتشر في الهند . سبب هذا المرض غير معروف ، لم يثبت وجود أية مواد سامة في الجلبان ، ذلك خلافاً للتوكسين الذي ثبت وجوده في البسلة العطرة Sweet pea والذي يُسبب الأدراتية Odoratism في الفئران .

Lauric Acid

حِمَضُ اللُّورِيكِ

أحد الأحماض الدهنية طويلة السلسلة ، ك يدس (ك يدس) ، ك اليد . يوجد على هيئة ثلاثي الجلسريد في بذور شُجيرة اللَّبْنَى الأمريكية Spice-bush وينسبة قليلة في الزبدة وزيت جوز الهند وزيت النخيل .

Laver Bread

خبز اللاَفر

عُشب بحري يؤكل . يصنع خبز اللافر من العشب البحري بورفيريا *Porphyra* بَعْلِهِ في ماء مِلْحِي وفَرَمِهِ حتى يصبح كتلة جيلاتينية . يُصنع منه كعك مع دقيق الشوفان أو يُقلى ، يعرف محلياً في جنوب ويلز باسم بارا لور . Bara Lawr

Lax or Lox

لُكْس ، أو لُكْس

اصطلاح اسكندينافي للسالمون ، في الولايات المتحدة الأمريكية اصطلاح للسالمون المدخن .

Laxative

مُلَيِّن

مادة تعجل من مرور الغذاء في الأمعاء . إذا ما غَيَّر المُلَيِّن من الحركة الدودية

فهو مُسهَّل ، الأنواع الأخرى تُنبّه أو تُثبِّط النشاط العضلي للقناة الهضمية .
يعمل السليلوز كمادة مُسهِّلة باحتفاظه بالماء وبالتالي زيادة حجم محتويات الأمعاء ، ويعمل الملح الإنجليزي بطريقة مماثلة عن طريق الضغط الأسموزي .
يتحلماً زيت الخروج بفعل إنزيم الليپاز ليطلق حمض الريسينوليك الذي يهيج الغشاء المخاطي المعوي .
العقاقير مثل الصبَّار ، والسنامكة ، والكاسكارا ، والراوند ، والفينول فثالين تُهيج الأمعاء (Clark) .

Lead

رصاص

ليست له أهمية غذائية إلا أنه سام وتأثيراته تراكمية .

قد يوجد في الغذاء من آثار موجودة طبيعياً في التربة ، وفي المحاربات التي تكون قد امتصته من مياه البحر ، على هيئة زرنبيخات الرصاص المستخدمة كمبيدات حشرية ومن الطلاءات الرصاصية على السفن . تُفرز منه كميات ضئيلة في البول (GMW) .

Leaf Lard

لازْد مُمَنَّاَز

انظر : Lard, leaf .

Lean Body Mass

كُتْلَةُ اللَّحْمِ الخَالِصِ ؛ كُتْلَةُ الجِسْمِ الحَمْرَاءِ

مقياس لتكوين الجسم مُستَبعداً منه النسيج الدهني ، أي الخلايا والسوائل خارج الخلية والهيكل (DP) .

Leaven

خَمِير ؛ خَمِيرَة

عجين مُخمَّر بوساطة خميرة برية .
طريقة قديمة لتخمير الخُبز قبل أن تتاح الخميرة المُحضَّرة تجارياً . ما زالت تستخدم في خبز الشيلم .
انظر أيضاً : (KJ) Sauerteig .

Leben

لَبْنُ رَائِب

انظر : Milks, fermented .

Lecithins

لِسيثينات

مواد دهنية من النوع المسمى فوسفاتيدات ، تتكون من جليسرول ، وأحماض دهنية ، وحمض فوسفوريك ، وكولين . مهمة في جسم الإنسان لنقل الدهون . تُستخدم في تكنولوجيا الأغذية كُمتَحلبات ، مثلاً في الشوكولاته حيث تساعد على الاستحلاب ، وتحفظ زيد الكاكاو وتمنع الحَبَب ، كما تُستخدم كمواد مانعة للطرشة في زيوت القلي .

تُحضَّر تجارياً من فول الصويا والفول السوداني والذرة . من الناحية الغذائية ، تُشكِّل اللسيثينات نسبة قليلة جداً من إجمالي الدهن المأكول ، ويُمكن اعتبارها من الدهون (BDS و Jacobs) .

Leek

كُرَات

Allium ampeloprasum var. porrum .

التركيب لكل ١٠٠ جم : ١,٩ جم بروتين ، ٦ جم كربوهيدرات ؛ ٣٠ كيلو كالوري (١٣,٠ ميغاجول) ؛ ١ مجم حديد ؛ ٦ ميكروجرام فيتامين ا (البصلة فقط ، الأوراق ٣٠٠ ميكروجرام) ، ٠,١ مجم فيتامين ب_١ ، ٠,٦ مجم حمض نيكوتينك ، ١٨ مجم فيتامين ج (OF و M & W) .

Legumin

بَقْلِين ؛ لِجِيومِين

بروتين كُرَيْبِنِي (جلوبيولين) في البسلة والفول والعدس .

Lehmann Process

طَرِيقَةُ لِيَهْمَان

طريقة لمعالجة القش كي تتمكن الماشية من هضمه . يُقَطَّع القش ثم يُنْفَع في ١,٥٪ هيدروكسيد صوديوم حيث يزال اللجنين . تَرَفَع هذه العملية مكافئ

النشا من ٣ - ٤ أمثال (Abrams) .

Lemon

لَيْمُون حَامِض

ثمرة *Citrus limonis* ؛ بروتين ٠,٥٪ ، دهن ٠,٣٪ ؛ ١٥ كيلو كالوري (٠,٠٦ ميغاجول) ؛ كالسيوم ٢٥ مجم ، حديد ٠,٤ مجم ؛ فيتامين ا صِفْر ، فيتامين ب_١ ٠,٢ مجم ، فيتامين ب_٢ صفر ، حمض نيكوتينك ٠,١ مجم ، فيتامين ج ٣١ مجم - لكل ١٠٠ جم (FAO) .

يُعتبر عصير الليمون مصدراً تقليدياً لفيتامين ج ، استخدمه لأول مرة في علاج الاسقربوط السير جيمس لانكاستر (١٥٥٤ - ١٦١٨ م) الذي أصدر أمراً لجميع البحارة الذين يعملون تحت إمرته في رحلاته إلى شرق الهند بتناول ثلاث ملاعق صغيرة من عصير الليمون يومياً . إلا أنه يبدو أنه لم تكن لديه أية معلومات عن خواصه الشافية .

Lemon Curd

خُبَارَةُ اللَّيْمُون

خليط مطبوخ من السكر والزبدة والبيض والليمون . يشترط قانوناً أن يحتوي على ٤٪ دهن ، ٣٣,٠٪ حمض ستريك ، ١٪ بيض مُجَفَّف ، ١٢٥,٠٪ زيت

الليمون أو ٢٥,٠٪ زيت بترتقال، وألا تقل نسبة المواد الصلبة الذائبة فيه عن ٦٥٪ (Bell).

Lemon Oil

زَيْتُ اللَّيْمُونِ

زيت قشرة الليمون؛ ١٥,٠ - ٣,٠٪ من وزن الثمرة؛ ٩٠٪ ليمونين، بالإضافة إلى فلاندرين، ترينين، كامفين، بسايسابولين، كادينين، سترال، إلخ (Brav).

Lenhartz Diet

غِذَاءُ لِيْنِهَارْتِز

للمصابين بالقرحة الهضمية (استحدث سنة ١٩١٥م)؛ أساساً غذاء سائل يحتوي على بيض غير ناضج، ولبن، ورز مسلوق، وخضروات پوريه يُطعم على فترات مُتعددة.

Lentils

عَدَسِيَّاتٌ ؛ عَدَس

بذور أصناف عديدة من *Lens esculenta*؛ تقع في نفس المجموعة التي تضم القرنيات الكلوية (الفاصوليات) والقرنيات الكروية (البسلات). يوجد منها صنف أخضر وصنف أحمر بترتقالي وهو الصنف الذي تستورده أوروبا من مصر والهند. يُستخدم العدس غالباً

كْمُثَخِّنٍ لقوام الحساء على صورة مسحوق.

التركيب: بروتين ٢٤٪، دهن ١,٨٪، ٣٤٦ كيلو كالوري (١,٤٥ ميغاجول)؛ كالسيوم ٦٥ مجم، حديد ١,١ مجم؛ فيتامين ا ٣٠ ميكروجرام، ب ١,٥ مجم، ب ٢,٢ مجم، حمض نيكوتينك ١,٨ مجم، فيتامين ج ٣ مجم - لكل ١٠٠ جم (FAO).

Lettuce

خَسَّ

أوراق نبات *Lactuca sativa*. قيمته الغذائية ليست مرتفعة؛ نسبة فيتامين ج فيه تبلغ سُبُع ما تحويه أوراق الكرنب. بروتين ٩,٠٪، دهن ١,٠٪؛ ١٠ كيلو كالوري (٠,٠٤ ميغاجول)؛ كالسيوم ١٧ مجم، حديد ٣,٠ مجم؛ فيتامين ا ٤٠ ميكروجرام، ب ٠,٣ مجم، ب ٠,٦ مجم، حمض نيكوتينك ٠,١ مجم، فيتامين ج ٥ مجم - لكل ١٠٠ جم (FAO).

Leucine

لِيُوسِين

حمض أميني أساسي؛ نادراً ما يكون نهائياً. كيميائياً حمض الأيزوكايريوك الأميني (BDS).

Leucocytes الكُرَيَاتُ البَيْضَاءُ ؛ كُرَيَاتُ بِيضٍ

خلايا الدم البيضاء ، عادة ٥٠٠٠ إلى ٩٠٠٠ في المليمتر المكعب ، تشمل المُعْتَدِلَات ذات الأنوية المتعددة الأشكال Polymorphonuclear Lympho- neutrophils ، الخلايا اللمفية cytes Mono- ، الكريات الموحدة النواة cytes ، الإيوسينوفيلات ذات الأنوية المتعددة الأشكال Polymorphonuclear basophils . «عُدَّ الخلايا البيضاء» يُحدد المجموع ؛ «العَدُّ التفاضلي للخلايا» يقدر أعداد كل نوع . تُسبَّب الحمى ، والنزف ، والتدريب العنيف زيادتها - كثرة الكريات البيض Leuco-cytosis ؛ الجوع الشديد وحالات الوهن يُسبَّبان نقصها - قلة الكريات البيض Leucopenia (BDS) .

Leucocytosis كَثْرَةُ الكُرَيَاتُ البَيْضَاءُ
زيادة الخلايا البيضاء في الدم .
انظر : Leucocytes .

Leucopenia قِلَّةُ الكُرَيَاتُ البَيْضَاءُ
نقص الخلايا البيضاء في الدم .
انظر : Leucocytes .

Leucosin لِيكُوَزِين
أحد بروتينات دقيق القمح الذوابة في الماء .

Leucovorin لِيكُوَفُورِين
عامل نمو لبكتريا *Leuconostoc citrovorum* ، ينتسب إلى حمض الفوليك .
انظر : Folic acid .

Livitin لِيْفِيْتِين
أحد بروتينات مُح البيض (صفار البيض) ، تُحْمَس جملة المح ، الباقي هو فَيْتِين . غني بالكبريت حيث يُمثَّل مُحتواه من الكبريت نصف كبريت صفار البيض (B & R) .

Lieberkuhn, Crypts of جُرَبِيَّات لِيْبِرْكُون
عُدَّد تَبَطَّن الأمعاء الدقيقة وتُفَرِّز العصارة المعوية (BDS) .

Liebermann-Burchard Reaction تَفَاعُل لِيْبِرْمَان - بُورْكَارْد
اختبار للكشف عن الستيرويدات غير المُشَبَّعة ؛ يظهر لون أخضر عند معاملتها بالكلوروفورم وأنهيدريد الخليك وحمض الكبريتيك المركز (Hawk) .

- Lights** الرُّثْتَان
اصطلاح يستخدمه الجزارون لرتتي أي حيوان .
- Lignin** لَجْنِين
متعلق بكاربوهيدرات جدران الخلايا النباتية ، ولكنه ليس كاربوهيدرات ، إنه مركب عطري ذو وزن جزيئي عال .
- Lignocellulose** سَلْيُولُوز لَجْنِينِيّ ؛ لَجْنُوسَلْيُولُوز
اسم بديل للجنين .
- Lignoceric Acid** حِمَضُ اللَّجْنُوسِرِيك
حمض دهني طويل السلسلة يحتوي على ٢٤ ذرة كربون (حمض رباعي الكوزانويك) ؛ يوجد في الدهون المُخَبَّيَّة والدهون النَّخَاعِيَّة .
- Lime** لَيْمُون مَالِح
ثمرة *Citrus aurantifolia* . مصدر لفيتامين ج ؛ ومصدر الاسم (Limeys) أي البحارة البريطانيون . مصدر لفيتامين ج أقل بكثير من الليمون الحامض . بروتين ٣,٠٪ ، دهن ٠,٧٪ ، ١٦ كيلو كالوري (٠,٧٠ ميغاجول) ؛ كالسيوم ١٤ مجم ، حديد
- Limit Dextrin** دِكْسْتَرِينُ حَدِّي
عندما يتحلماً (يتحلل مائياً) عديد سكر متفرع مثل الجلايكوجين إنزيمياً (بوساطة إنزيم الفوسفوريلاز مثلاً) ينقسم الجلوكوز خطوة خطوة حتى يصل إلى نقطة التفرع . عندها يتوقف التحلمؤ تاركاً ما يعرف بالدكسترين الحَدِّي . يحتاج أي تحلمؤ إضافي بعد ذلك إلى إنزيم آخر (WHSS) .
- Limiting Amino Acid** حِمَضُ أَمِينِيّ مُحَدَّد
انظر : Amino acid, limiting .
- Limisax** لَيْسَاكْس
اسم تجاري (Leas Cliff Products) للسكارين .
- Limimits** لَيْمَيْتْس
اسم تجاري (Leas Cliff Laboratories Ltd.) لمستحضر مُنَحَّف يتكوّن من بسكويت الدقيق الكامل مع خليط من

فيتامينات وسليولوز ميثيلي كمادة مالئة ،
 مشتملاً على فيتامين ا ، ب_١ ، ب_٢ ،
 نيكوتيناميد ، ج ، د مع حديد ،
 كالسيوم ، يود ، وفوسفور . مُخَصَّص
 ليحل محل وجبة أو وجبات ذات غذاء
 منخفض السعرات . ست بسكوتات
 تحوي ١٠٥٠ كيلو كالوري (٤,٢
 ميجا جول) .

Limonin

لَيْمُونِين

العنصر المرّ في أليدو البرتقال الصيفي
 (القالنشيا) . وبالمثل فإن الأيزوليمونين
 هو العنصر المرّ في البرتقال أبو سرة .
 كلاهما يوجد في حالة غير مرة ، ذوّابة
 في الماء ، وينطلق في العصير عند
 استخلاصه . وعند ترك العصير فإنهما
 يتحلّمان ببطء ويصبح العصير مُرّاً . لا
 يوجدان في الثمار الناضجة (Brav) .

Linoleic Acid

حِمْضُ اللَّيُولِيك

حمض دهني مستقيم السلسلة يحتوي
 على ١٨ ذرة كربون وترابطين ثنائيين
 (diene) : ك_{١٧} يد_{٣١} ك_{١١} يد ، الترابطين
 الثنائيين عند ذرات الكربون ٩ - ١٠ ،
 ١٢ - ١٣ (حمض ثماني عشاري ثنائي
 الإينوك) .

انظر : Essential fatty acids

(Cohen) .

Linolenic

حِمْضُ اللَّيُولِينِيك

حمض دهني مستقيم السلسلة يحتوي
 على ١٨ ذرة كربون وثلاثة ترابطات
 ثنائية :

ك_{١٧} يد_{٣١} ك_{١١} يد ، الترابطات

الثنائية عند ذرات الكربون ٩ - ١٠ ،

١٢ - ١٣ ، ١٥ - ١٦ (حمض ثماني

عشاري ثلاثي الإينوك) .

إنه المُكوّن الرئيسي لزيت بذر

الكتان ودرجة عدم تشبعه العالية مسؤولة
 عن الخواص التّجفيفية لهذا الزيت .

كان يُدرّج في وقت من الأوقات مع

الأحماض الدهنية الأساسية (DP) .

Lintner Value

رَقْمُ لَيْتْنَر

مقياس لنشاط تحلل النشا باستخدام نشا
 ذوّاب كمادة تفاعل وقياس التأثير
 بمحلول فِهْلِنج . يُستخدم هذا المقياس
 في دراسة خواص الدقيق وخالصة
 المُلّت .

Liothyronine

لِيُوثَيْرُونِين

اسم بديل للهرمون L - ثلاثي يوديد

الثيرونين ، أعظم هرمونات الغدة الدرقية فعالية . يُستخدَم كعامل مساعد على إنقاص الوزن بتنشيط الأيض في الجسم .

Lipase

ليپاز ؛ دُهَاز

الإنزيم الذي يُحلّمى الدهن إلى جليسرول وحمض دهني . درجة تخصصه قليلة بمعنى أنه يُمكنه أن يهاجم أي جليسرید ثلاثي أو أي إستر طويل السلسلة . يوجد في العصارة المعوية وفي كثير من البذور والحبوب . يكون أحياناً مسئولاً عن حدوث الزُنخ في بعض الأغذية المخزونة .

تبدو إنزيمات الليپاز (الليپازات) ذات المصادر المختلفة ، مثل العصارات الهاضمة أو البذور ، متماثلة ، إلا أنها تُهاجم مواد التفاعل بمعدلات مختلفة (BDS) .

Lipides

ليپيدات ؛ دُهون ؛ سُحوم

انظر : Lipids .

Lipids

ليپيدات ؛ دُهون ؛ سُحوم

اصطلاح عام يشمل الدهون والزيوت والشموع ، وكذلك المركبات المعقدة

المعروفة باسم فوسفاتيدات والدهون المخية ، أي جميع مُركّبات الأحماض الدهنية الموجودة طبيعياً . ويُطلق عليها أيضاً Lipides و Lipins ؛ بطل استخدام الاصطلاح Lipoid (BDS) .

Lipins

ليپينات

انظر : Lipids .

Lipocaic

ليپوكايك

عامل مجهول في الپنكرياس يمنع ترسب الدهن في الكبد .

Lipochromes

صبغات دُهنية ؛ ليپوكرومات صبغات نباتية تذوب في الدهون والمُذيبات العضوية ، مثل الكلوروفيل والجزرانيات (الكاروتينويدات) .

Lipoic acid

حمضُ اللُيپويك

عامل نمو أساسي لكثير من الكائنات الحية الدقيقة ؛ اكتشف في الخميرة وخلصات الكبد ؛ سمّاه كثير من الباحثين عامل إحلال الخلات Acetate replacement factor ، وعامل تأكسد الپيروفات Pyruvate oxidation factor ، وحمض الثيوكتيك Thioctic acid ، وپروتوجين Protogen . كيميائياً هو

حمض ثنائي ثيوأكتانويك . باتحاده مع فيتامين ب₁ ، وفوسفات ، وكونزيم ا يُكوّن اللبوثياميد ، وهو عامل أساسي في النزح التأكسدي لمجموعة الكربوكسيل في أيض الكربوهيدرات (Sebrell) .

Lipolysis تَحَلُّلٌ دُهْنِيٌّ
انفصام الدهون إلى جليسرول وحمض دهني .

Lipolytic حَالٌ لِلدَّهْنِ ؛ لِبُولِيْتِيٌّ
يفصم الدهن . الليبازات إنزيمات تَحَلُّلِ الدهن .

Lipolytic Rancidity زَنْخُ التَّحَلُّلِ الدُّهْنِيِّ ؛ زَنْخٌ لِبُولِيْتِيٌّ
تُتَجُّ بعض الكائنات الحية الدقيقة

الليبازات ، وهذه الإنزيمات فاصمة الدهن موجودة أيضاً في الأنسجة . في الأغذية المخزونة ، تَحَلَّمِيٌّ هذه الإنزيمات (أي الليبازات) الدهون إلى أحماض دهنية حرة - التي تُعرف بزنج التحلل الدهني (أو الزنج اللبُولِيْتِي) . لما كانت الحرارة تقضي على هذا الإنزيم ، فإن هذا النوع من الزنج لا يَحْدُثُ إلا في الأغذية غير المطبوخة .

وحيث أن هذا الإنزيم يَتَحَطَّم بالحرارة فإن هذا النوع من الزنج يحدث فقط في حالة الأغذية غير المعاملة بالحرارة .

Lipomul لِبُومُولٌ
اسم تجاري (U.S.A.) لخليط من ١٠٪ جلوكوز و ٤٠٪ زيت نباتي .

Lipothiamide لِبُوثِيَامِيدٌ
انظر : Lipoic acid .

Lipotropic Substances مَوَادُّ أَلِفَةُ الدُّهْنِ ؛ مَوَادُّ لِبُوتُرُوبِيَّةٌ
انظر : Liver, fatty filtration .

Lipovitellenin لِبُوفِيْتَلِينِينٌ
مُعَقَّدٌ برويتيني دهني في البيض يُشكَّلُ سدس المواد الصلبة في صفار البيض .

Liqueurs مُسْكِرَاتٌ مُعَطَّرَةٌ ؛ لِيكِيْرَاتٌ
للمحتوى الكحولي ، انظر : Alcoholic beverages . تحضر من كحول مُقَطَّرٌ مع إضافة نكهات الفواكه وسكر .

Liquid Paraffin بَارَافِينٌ سَائِلٌ
انظر : Medicinal paraffin .

Liquified Herring رَنْجَةٌ مُسَالَّةٌ
أَسْمَاكُ رَنْجَةٍ تَحَوَّلَتْ إِلَى الْحَالَةِ السَّائِلَةِ
بِالْفِعْلِ الْإِنْزِيمِيِّ عِنْدَ أَسْ هَيْدْرُوجِينِي
حَمْضِي إِلَى حَدِّ مَا ؛ تُسْتَخْدَمُ كَمُرَكِّزٍ
بَرْوتِينِي فِي التَّغْذِيَةِ الْحَيَوَانِيَّةِ .

Liquorice عَرَقُ السُّوسِ
عَرَقُ السُّوسِ وَخِلَاصَتُهُ يُحْصَلُ عَلَيْهِمَا
مِنْ نَبَاتِ *Glycyrrhiza glabra* ؛ السُّوسِ
الزَّرَجِ هُوَ الْخِلَاصَةُ الْخَامَةُ الْمَتَبَخَّرَةُ
لِلْجُذُورِ . زُرِعَ هَذَا النَّبَاتُ فِي حَيِ
پُونْتَفْرَاكْتِ بِيورِكْشَايِرِ ، وَمِنْ هُنَا جَاءَتْ
تَسْمِيَةُ كَعْكَ الْپُونْتَفْرَاكْتِ لِحَلْوَى السُّوسِ
السَّكْرِيَّةِ .

Litchi لُتْشِيَّةٌ
Litchi chinensis ، تُعْرَفُ أَيْضاً بِاسْمِ
Lychee ؛ مَوْطِنُهَا الصِّينُ ؛ فِي حِجْمِ
بَرْقُوقَةٍ صَغِيرَةٍ ذَاتِ لَبِّ أَبْيَضِ نِصْفِ
شَفَافِ شَبِهِ هَلَامِي يَحِيطُ بِالْبَذْرَةِ .

التَّرْكِيبُ لِكُلِّ ١٠٠ جِم : ٠,٩
جِم بَرْوتِينِ ، ٠,٥ جِم دَهْنِ ، ١٦ جِم
كَرْبُوهِدْرَاتِ ؛ ٧٠ كِيلُوكَالُورِي (٢٨,٠
مِيْجَا جُولِ) ؛ ٠,٥ جِم حَدِيدِ ؛
٠,٠٤ جِم ب١ ، ٠,٠٤ جِم ب٢ ،

٠,٣ جِم حَمْضِ نِيكُوتِينِي ، ٥٠
جِم ج (OF و Platt) .

Liver كَبِدٌ
مَصْدَرٌ غَنِيٌّ جَدّاً بِالْعُنَاصِرِ الْغِذَائِيَّةِ .
زَيْتُ كَبِدِ السَّمَكِ هُوَ أَغْنَى مَصَادِرِ
فَيْتَامِينِ ١ ، وَفَيْتَامِينِ د .

تَرْكِيبُ الْكَبِدِ الْحَيَوَانِي (بَعْدَ
الطَّبْخِ) : بَرْوتِينِ ٣٠٪ ، دَهْنِ ١٦٪ ،
كَرْبُوهِدْرَاتِ ٤٪ ؛ ٢٨٠ كِيلُوكَالُورِي
(٢,١ مِيْجَا جُولِ) ؛ حَدِيدِ ٢٠ جِم ؛
فَيْتَامِينِ ١٣١ جِم ، ب١ ٠,٣ جِم ،
ب٢ ٣,٥ جِم ، حَمْضِ نِيكُوتِينِي ١٥
جِم ، فَيْتَامِينِ ج ٢٠ جِم ، د ٠,٥
مِيكْرُوجِرَامِ - لِكُلِّ ١٠٠ جِم (M & W) .

Liver Factor 2 عَامِلُ الْكَبِدِ ٢
اسْمٌ بَطْلٌ اسْتِخْدَامُهُ لِحَمْضِ
الْپَانْتُوتِينِي .

Liver, Fatty Infiltration of الرِّشْحُ
الدَّهْنِيّ الْكَبِدِيّ
تَحْتَ تَأْثِيرِ السَّمُومِ الْكَبِدِيَّةِ ، وَفِي غِيَابِ
الْمَوَادِّ الْغِذَائِيَّةِ وَالْمَحْتَوِيَّةِ عَلَى مَجْمُوعَاتِ
مِثْلِيَّةِ ، يَحْدُثُ تَدْفُقٌ لِلدَّهُونِ إِلَى الْكَبِدِ
وَيَسْمَى الْكَبِدُ فِي هَذِهِ الْحَالَةِ بِالْكَبِدِ

الدهني . ويُمكن منع هذه الحالة المرضية بالمواد الليپوتروبية (ألفَةُ الدهن) مثل الكولين ، والميثيونين ، وخلاصة الپنكرياس المسماة لپپوكِيك .

يتفاقم هذا المرض بتناول أغذية محتوَاها الدهني عال ، ويوجد هذا المرض إكلينيكيًا في حالات تناول الأغذية ذات المحتوى البروتيني المنخفض المزمنة . (BDS)

Liver Filtrate Factor عامِلُ رَاشِح الكَبِد
اسم قديم بطل استخدامه لحمض الپانتوثنيك .

Livetin لِيَقْتِين
بروتين ذَوَّاب في الماء في صفار البيض .

Lobster سَرَطَانُ البَحْرِ؛ جَرَادُ البَحْرِ
قشري من قبائل متنوعة من تحت رتبة الذبابة *Macrura* . السرطان البحري الحقيقي (ذو المخالب) ، نوع من الجنس *Homarus* .

الإريبان النرويجي (القريدس أو Norway lobster أو Scampi أو Dublin Bay Prawn) – نوع *Nephrops norvegicus*

السرطان البحري الجاثم (السكواتي) **Squat lobster** – فصيلة *Galatheidæ*

سرطان النهر (المياه العذبة) **Freshwater Crayfish** – فصائل *Astacidae* و *Parastacidae* و *Austroastacidae*

جراد البحر (بدون مخالب) **Rock و Spiny lobster و Crawfish lobster** أو **Sea Crayfish** – أنواع من فصيلة *Palinuridae*

الإريبان (الجمبري) **Langouste** – *P. vulgaris*

التركيب لكل ١٠٠ جم : ٢١ جم بروتين ، ٣,٤ جم دهن ؛ ١١٩ كيلو كالوري (٥,٥ ميجا جول) ؛ ٦٢ مجم كالسيوم ، ٠,٨ مجم حديد ؛ ٠,٠٥ مجم ب١ ، ٠,٠٥ مجم ب٢ ، ١,٥ مجم حمض نيكوتينك (M & W) .

Locasol لُوْكَاسُول

اسم تجاري (Trufood Ltd.) لبديل للبن منخفض الكالسيوم .
بروتين ٢٢,٨ % ، دهن ١٩,٩ % ،

كربوهيدرات ٩,٥١٪ ؛ كالسيوم ٤٦
مجم ؛ (اللبن المجفف ٩٦٠ مجم
كالسيوم)، حديد ١,٥ مجم ؛ ٤٧٤
كيلوكالوري (٢ ميجاجول) - لكل
١٠٠ جم (M & W) .

Locksoy لوكسوي
مكرونة رفيعة تُصنع من الأرز في
الصين .

Locust Bean خَرْبُوعَة ؛ خَرْبُوعَة
١ - الخروب ، انظر : Carob tree .
٢ - البَرْكِيَّةُ الإفريقية ، أنواع *Parkia* ؛
التركيب لكل ١٠٠ جم : ٢٦ جم
بروتين ، ١٠ جم دهن ، ٤٧ جم
كربوهيدرات ؛ ٣٨٠ كيلوكالوري (١,٦
ميجاجول) ؛ ٣٠٠ مجم كالسيوم ، ٤
مجم حديد ؛ ٠,٠٦ مجم ب_١ ، ٠,٢
مجم ب_٢ ، ٣ مجم حمض نيكوتينك
(Platt) .

Lofenalac لوفنالاك
اسم تجاري (Mead Johnson Ltd.) لغذاء
مُنخَفِض في محتواه من الألائين الفينيلي
وُستَخدم في علاج البَيْلَّة الكيتونية
الفينيلية (AEB) .

Loganberry توت لوجان
نتاج تهجين توت العليق (الفرامبواز)
الأوروبي مع توت كاليفورنيا الشوكي
(سُمِّي باسم L.H. Logan) . محتواه
من فيتامين ج ٤٠ مجم لكل ١٠٠
جم .

Logarithmic Phase طَوْرٌ لُوغَارِيْثْمِيٌّ
بالنسبة للبكتريا يعنى أسرع فترة للنمو،
عندها تتزايد أعدادها في متوالية
هندسية . تحت الظروف المثلى يُمكن
للبكتريا أن تُضاعِف أعدادها كل ٢٠
دقيقة (Baum) .

Lohmann Reaction تَفَاعُلٌ لُومَانٌ
انتقال الفوسفات ، بطاقتها ، من ثلاثي
فوسفات الأدينوسين إلى الكيرياتين ،
لتكوّن ثنائي فوسفات الأدينوسين
وفوسفات الكيرياتين .
المصدر الأول للطاقة عند تنبيه
العضلات هو ثلاثي فوسفات
الأدينوسين ، تاركاً ثنائي الفوسفات .
وهذا الأخير يُعاد تَخْلِيْقُه إلى ثلاثي
الفوسفات بفوسفات الكيرياتين الذي
يخدم كمخزن للطاقة . إنه يتخلق مرة
ثانية أثناء فترة الاستعادة بتفاعل لومان
(WHSS) .

Lonalac لُونَالَاك
اسم تجاري (Mead Johnson Co.)
لمستحضر لبنٍ خالٍ من الصوديوم
(AEB) .

Loonzein لُونَزَاين
أرز منزوع القشرة، يُعرف أيضاً باسم
الأرز البُنِّي (Brown rice)، الأرز المقشور
(Hulled rice) وأرز الشحن (Cargo rice)
(TND) .

Loquat بَشْمَلَة
تعرف أيضاً باسم *Eriobotrya japonica*،
زعرور اليابان Japanese medlar، ثمرة
صغيرة تُشبه الكمثري؛ أحد أنواع
فصيلة التفاح (OF) .

Lotus لُوتس؛ وَرْدُ التَّيْلِ
Nelumbium nuciferum. اللوتس المقدس
(زنبق ماء هندي) في الهند والصين؛
نبات مائي تستخدم ريزوماته وبذوره
كغذاء. النباتات المائية الأخرى من نفس
الفصيلة والتي تؤكل بذورها وريزوماتها
هي زنبق الماء *Nymphaea*.
تركيب الريزومة لكل ١٠٠ جم:
١,٧ جم بروتين، ١١ جم

كربوهيدرات؛ ٤٩ كيلوكالوري (٢١,٠
ميجاجول)؛ ١,٥ مجم حديد؛
٠,٠٥ مجم ب، ٢٠ مجم ج (OF)
و (Platt) .

Lovibond Comparator مُقَارِنُ لُوفِيْبُونْد
آلة للمقارنة البصرية لعمق لون محلول
ما بشريحة زجاجية مُلَوَّنة عيارية .
عادة ما تُخصَّص مجموعة من
معايير اللون القياسية لكل تفاعل
لوني، مثلاً الفوسفات، تحديدات
الأس الهيدروجيني، إلخ. وهكذا
يختلف المُقارن عن مقياس التلون
(التنومتر) (انظر: Tintometer) إذ أن
الأخير يُخصَّص للتطبيق العام ويشمل
مدى الألوان وشدتها .

Low-salt Diets أَغْذِيَّةٌ مُنْحَفِضَةٌ المِلْح
انظر: Salt-Free diets .

Lox لُوكْس
انظر: Lax .

LSM إل إس إم
اسم تجاري أمريكي لِلْبِنِ منخفص
الصوديوم حيث يحتوي على ٥٠ مجم/
لتر بينما يحتوي اللبن الطبيعي على ٥٠٠
مجم صوديوم/ لتر .

Lucerne بَرَسِيمٌ حِجَازِيٌّ؛ فِصْفِصَةٌ
Medicago sativa L. أساساً محصول
 عَلفٌ ولكن الإنسان يأكله إلى حدٍ ما .

Lucozade لُوْكَوْزَاد
 اسم تجاري (Beecham Foods Ltd.)
 لمشروب من الجلوكوز .
 ٩، ١٧٪ كربوهيدرات ، ٦٧
 كيلوكالوري - لكل ١٠٠ جم
 . (M & W)

Lugol's Solution مَحْلُولٌ لُوْجُول
 محلول من ٥٪ يود في ١٠٪ يوديد
 بوتاسيوم (Hawk) .

Lupeose لُوْپِيُوز
 انظر : Stachyose .

Lutein لُوْتَايِن
 اسم بديل للزانشوفيل .

Luteol لُوْتِيُول
 اسم بديل للزانشوفيل .

«Luxus Konsumption» فِرْطُ الاستهلاك
 نظرية مؤداها أن الناس العاديين يعملون
 على الحفاظ على أوزانهم في الحدود
 المعقولة بإحراق أي غذاء زائد ، بينما

الناس السمان يُعانون من فشَل هذه
 الآلية (DP) .

Lycine لايْسِين
 اسم بطل استخدامه للبيتاين Betaine .

Lychee لَيْشِيَّة
 انظر : Litchi .

Lycopene ذَيْبِين ؛ لايْكُوْبِين
 صبغ أحمر يوجد في الطماطم والجريب
 فروت القرنفلي (الأحمر) وزيت
 النخيل . مُشْتَقٌ مُسْتَقِيمٌ السلسلة من
 الكاروتين ليست له فعالية فيتامين أ .
 تُستخدم المادة الاصطناعية كملوّن
 غذائي .

Lymph لَيْمْف ؛ لَيْمْف
 السائل الوسيط بين الدم والأنسجة ؛
 الوسط الذي فيه ينتقل الأكسجين
 والمغذيات مباشرة من الدم إلى
 الأنسجة ، والفضلات إلى الدم .

كيميائياً يشبه بلازما الدم ، ويحوي
 أملاحاً ، وألبومين (زلال) المصل
 وكُرَيْبِنَات (جلوبيولينات) المصل ،
 ومُوْلَدُ اللَّفِين (فييرينوجين) ،
 الپروترومبين ، والكُرَيْبَات البيض (وله
 القدرة على التجلط) .

يُمتص جزء من دهن الغذاء في اللِّمف دون أن يتحلماً (يتحلل مائياً) ، وينتقل إلى قناة اللِّمف الصدري ومنها يُفْرَغ في مجرى الدم . اللِّمف الغني بالدهن المُستَحْلَب لِنَبِيّ نتيجة وجود قطيرات الدهن ، المسماة دِقِّيات كيلوسية Chylomicrons . لا يختلف الكيلوس Chyle عن اللِّمف إلا في محتوَاهما من الدهن (Hawk) .

Lymphatics أَوْعِيَّةٌ لِمَفَاوِيَّةٌ
الأوعية التي يتدفق خلالها اللِّمف .

Lyophilization تَجْفِيدٌ
خبرة في التجفيد .
انظر : Freeze-drying .

Lysergic Acid حِمْضُ اللَّيْسِرْجِيكِ
انظر : Ergot .

Lysine لَيْسِينٌ
حمض أميني أساسي له أهمية خاصة إذ إنه الحمض الأميني المُحَدَّد في كثير من الحبوب . ويمكن اصطناعه على مستوى تجاري ، وعند إضافته إلى الخبز أو الأرز أو أي علف حيواني أساسه الحبوب ، فإنه يُحسِّن من القيمة الغذائية للبروتين .

إنه ثنائي القاعدة ويُمكن الحصول عليه على هيئة لايسين حر ، وأحادي وثنائي الهيدروكلوريدات ، ويبدو أن له أهمية خاصة في أَيْض الأحماض الأمينية ، إذ إن له « معدل تحول » منخفضاً مقارنةً بالأحماض الأمينية الأخرى . كيميائياً حمض الكبرويك ثنائي الأمين .

انظر أيضاً : Amino acid limiting
(DP و BDS) .

Lysozyme لَيْسُوزِيمٌ
إنزيم يعمل على هضم بعض الكربوهيدرات ذات الوزن الجزيئي العالي . البكتريا التي تحوي مثل هذه الكربوهيدرات كجزء من بنية جدارها الخلوي تتفتت أو تتحلل تحت هجوم اللايسوزيم . منتشر بكثرة ، وبخاصة في بياض البيض ، حيث يشكل ٢,٥ ٪ من إجمالي المواد الصلبة (BDS) .

Lyxoflavine لَيْكْسُوفَلَاڤِينٌ
مادة عُزِلت من عضلة قلب الإنسان ، تُماثل الريبوفلافين ولكنها تحوي سكر الليكسوز (Lyxose) ؛ مجهول الوظيفة (Sebrell) .

M

- Macaroni** مَكَرُونَةٌ
انظر : Alimentary pastes .
- Macassar Gum** صَمْعٌ مَقْسَّرٌ
انظر : Agar .
- Maccaroncelli** مَكَرُونَشِيَالِي
انظر : Alimentary pastes .
- Mace** مَسْحُوقُ قَشُورِ جَوْزَةِ الطَّيْبِ
انظر : Nutmeg .
- Macedoine** مَقْدُونِيَّةٌ ؛ كُوكْتِيلٌ مَقْدُونِيٌّ ؛
سَلْطَةٌ مَقْدُونِيَّةٌ
خليط من الفواكه أو من الخضر
المقطعة على شكل مكعبات أو قطع
متماثلة الشكل (GH) .
- Mackerel** اسْقَمْرِي ؛ مَأكْرِبِل
انظر : Fish, fatty .
- Macon** مَأكُون
أحد منتجات لحم الضأن التي تُماثل
المُنتَجَ المُسمَّى باكون (Bacon) وهو
عبارة عن قطع اللحم المُملَّح (المعالج)
المُدخَّن . إنه باكون مصنوع من لحم
الضأن .
- Macrocytes** خَلايَا ضَخْمَةٌ
خلايا حمراء كبيرة توجد في دم المصاب
بالأنيميا الخبيثة نتيجة نمو مضطرب
لخلايا الدم الحمراء ، ومن ثم أنيميا
الخلايا الضخمة (BDS) .
- Magma** مُعَلَّقٌ سُكْرِيٌّ ؛ مَاجَمًا
خليط من شراب السكر وبلورات السكر
ينتج أثناء تكرير السكر .
- Magnesium** مَغْنِسِيُوم
عنصر معدني أساسي للغذاء بالرغم من

عدم ظهور أعراض نقصه في الإنسان .
يُوجد في العَظْم ، وأيونات المَغنِسيوم
ضرورية في كثير من التفاعلات
الإنزيمية .

نقص المغنسيوم في الماشية يُؤدي إلى
التكزز الحشائشي . يُمثل المغنسيوم
جُزءاً من جُزيء الكلوروفيل ، لذا فهو
موجود في جميع المواد الغذائية
الخضراء . في حالة نقص عنصر
المغنسيوم في التربة ، فإن النقص الناتج
في الكلوروفيل يُنتج نباتات باهتة تعاني
من « اليرقان (الشحوب الخضوري)
Chlorosis » (Gil) .

Maillard Reaction

تَفَاعُلٌ مِيلَارْدٌ

طريقتان في الأطفمة يُمكنها أن تُعطيا
اللون البُني . إحداهما هي التأكسد
الإنزيمي للمواد الفينولية ، مثلما يحدث
عند قطع سطح تفاحة . أما الثانية فهي
تفاعل بين البروتينات أو الأحماض
الأمينية والسكريات ، وهو ما يعرف
بتفاعل ميلارد ، وتفاعل التَلَوُّن البُني ،
والتَلَوُّن البُني غير الإنزيمي .

يحدث تفاعل ميلارد عند التسخين
أو التخزين لفترات طويلة ويعتبر أحد

عمليات التدهور في الأغذية المخزّنة ،
ويُصاحبه فقدٌ في القيمة الغذائية ، إذ إن
ذلك الجزء من البروتين الذي يتفاعل مع
السكريات هو الجزء الأميني الحر من
اللايسين . هذا المُعقّد لا ينهضم ، لذا
يحدث انخفاض في اللايسين المتاح
بيولوجياً .

Maize

ذُرَّة شَامِيَّة ؛ ذُرَّة صَفْرَاء

حبوب نبات *Zea mays* ، وتسمى أيضاً
«Indian corn» . ويطلق على النشا
المستخلص من الذرة الصفراء ، دقيق
الذرة النشوي *Corn-flour* ؛ الهوميني
Hominy والسامب *Samp* والسيراليين
Cerealine مستحضرات من الذرة
الشامية تستخدم في الولايات الجنوبية
من أمريكا .

ويُعتبر الذرة من الأصناف الرئيسة
في الغذاء إلا أن بروتينه منخفض القيمة
الحيوية (لعدم وجود اللايسين
والتريتوفان) ، وهذا ، بالإضافة إلى
انخفاض محتواه من حمض النيكوتينيك
واحتمال وجود عامل سام ، قد يؤدي إلى
الإصابة بالبلأجرا .

التركيب : بروتين ٩,٥ ٪ ، دهن

٣،٤٪ ؛ حديد ٣،٢ مجم ؛ ٣٥٦ كيلوكالوري (١،٥٦ ميغاجول) ؛ فيتامين ١ ١٤٠ ميكروجرام ، حمض نيكوتينك ٢ مجم (ليس كله متاحاً) - لكل ١٠٠ جم .

من جميع أصناف الذرة الصفراء هناك صنفان فقط لهما أهمية تجارية ، الذرة الصفراء القاسية (ذرة صوانية) *Zea indurata* (Flint corn) ، والذرة الشامية المضرسة (ذرة ناب الجمسل) *Zea dentata* (Dent corn) . الذرة الصفراء السكرية Sweet corn ، والذرة القرنية Pod corn ، وذرة الفشار Waxy corn ، والذرة الشمعية Popcorn هي أصناف أخرى (2 Matz و FAO) .

Maize, Flaked

ذرة مُرَقَّقة

ذرة مُجَلَّتنة جُزئياً تُستخدم في تغذية الحيوانات . تُكسر الحبوب إلى قطع صغيرة ، تُنَدَى بالماء ، تُطبخ ، ثم تُرَقَّق بإمرارها بين اسطوانات دوارة (KJ) .

Maize Flour

دَقِيقُ الذرة

طحين ذرة على درجة عالية من النقاوة

ومطحون لدرجة ناعمة جداً ومُزال منه كل النخالة والجنين .

Maize Rice

أرزُ الذرة

هو عبارة عن حبوب مكسرة إلى قطع دقيقة ومُزال منها جُزئياً النخالة والجنين ؛ يسمى أيضاً Mealie rice .

Malic Acid

حمضُ المَالِيك

حمض عضوي يُوجد في كثير من الثمار ، وبخاصة في التفاح والطماطم والبرقوق . البنية ، ك ا ا يد . ك ا يد (ايد) . ك ا يد . ك ا ا يد (أي حمض هيدروكسي السكسينيك) (Cohen) .

Mallorizing

المَلُورِيَّة

استخدام درجات حرارة عالية في عملية البسترة حتى ٢٦٥° ف (١٢٩° م) ؛ سُمِّيت نسبة إلى مخترعها .

Malnutrition

سوءُ التَغذِيَّة

اضطراب نَمَطِي أو وظيفي يَنجُم عن نقص أو زيادة واحد أو أكثر من العناصر الغذائية .

Malpighia

مَلِيبِيَّة ؛ مَلِيبِيَّة

انظر : Cherry, west indian .

انظر : Malt extract .

Malt Extract خلاصة المُلت

خليط من نواتج انحلال النشا يحتوي أساساً على سكر المالتوز (سكر المُلت) ، ويُحضَّر من الشعير أو القمح .

تُنَبَّت الحبوب ، عند ذلك يَنشَط إنزيم الدياستاز (أو الأميلاز) ويُحلَّمى النشا إلى مالتوز . بعد ذلك يُستخلص الخليط بالماء الساخن وتحتوي خلاصة المُلت هذه محلول نواتج انحلال النشا بالإضافة إلى الدياستاز . قد تكون خلاصة المُلت محلولاً مركزاً أو تُبَخَّر حتى الجفاف .

في صناعة البيرة ، يُستخدم شعير منخفض البروتين غني بالدياستاز ، ثم يُخلط بشعير غير مُملت لِيُزَوِّد بنشا أكثر من أجل تخمير الخميرة .

انظر أيضاً : Diastic و Maltose activity .

Maltase مالتاز

الإنزيم الذي يقسم المالتوز (سُكَّر المُلت) إلى جُزئيين من الجلوكوز ؛ يُوجد في العصارة الپنكرياسية والعصارة المعوية (BDS) .

Malted Barley شَعِيرٌ مُمَلَّت

Malt Flour, Wheat Malt Flour دَقِيقُ

المُلت ؛ دَقِيقُ مُلَّتِ القَمَح

شعير أو قمح مُنَبَّت ومُجفَّف ومطحون . غني بإنزيم الدياستاز ويُضاف إلى الدقيق ذي المحتوى الدياستاتي المنخفض في صناعة الخُبز بنسبة ٤ أوقيات - ٢ رطل لكل كيس زنة ٢٨٠ رطلاً ، كما يُستخدم أيضاً في صناعة رغيف المُلت (KJ) .

Malthus مَالثُوس

مؤلف لمقال نشر عام ١٧٩٨ م يفترض فيه أن أي تحسُّن طارئ أو محلِّي في الظروف المعيشية سوف يُزيد من عدد السكان أسرع من معدل الإمداد بالغذاء ، وأن الكوارث ، مثل الحرب والطاعون ، التي توقف النمو السكاني ، ظواهر لا بُدَّ منها للمجتمع الإنساني (DP) .

Malting تَمَلِيت

انظر : Beer .

Maltol مالتول

مادة ذات رائحة عطرية تشبه الكرملة

ومذاق حُلُو به مرارة ، تُستخدم كمادة مقوية للنكهة بنسبة تتراوح بين ٥٠ - ٣٥٠ جزء / مليون ؛ تستخدم في صناعة منتجات الشوكولاتة والمرطبات والأيس كريم والجلي .
المالتول الإيثيلي يقوّي الحلاوة ، ويسمح بتخفيض السكر بنسبة ٥ - ١٥٪ .

Maltose

مَالْتُوز

سكر المُلْت . ثنائي سكر يتكون من جُزئيين من الجلوكوز ؛ ينطلقان بالتحلمؤ الحمضي أو أثناء الهضم . لا يوجد حراً في الأنسجة ، بل يتكوّن كمرحلة وَسَطِيَّة أثناء انحلال النشا إلى جلوكوز . تبلغ درجة حلاوته ٣٣٪ من حلاوة السكروز .

انظر أيضاً : (BDS) Amylases .

Maltose Figure

رَقْمُ المَالْتُوز

انظر : Diastic activity .

Maltose Intolerance

انظر : Disaccharide intolerance .

Manganese

مَنْجَنِيْز

عنصر يُعتبر ، على الأرجح ، أساساً غذائياً إذ إنه ضروري لتنشيط إنزيمات

مُعَيَّنة مثل الأرجيناز والفوسفاتاز القلويّة ، رغم أنه لم تُعرف له على الإطلاق أية أعراض تدل على نقصه في الإنسان .
أساسي في تغذية الحيوان ويُسبب نقصه داء الوتر المنزلق في الكتاكيت ، والعقم في الفئران ، والتشوه العظمي في الأرانب . أساسي أيضاً للنباتات .
المواد الغذائية الخضراء والشاي

مصادر غنية بالمنجنيز (Hawk و Gil و GMW) .

Mangelwurzel, Mangoldwurzel

المَاشِيَّة

Beta vulgaris rapa . هجين بين جذور البنجر الأبيض والأحمر ، يستخدم كعلف للماشية .

التركيب : ماء ، ٧٥ ، ٤ - ٩٤ ، ٣٪ ، مواد نتروجينية ٤٧ ، ٤ - ٣ ، ٦٥٪ ، دهن ٠ ، ٠٢ - ٠ ، ٤٥٪ ، الخلاصة الخالية من النتروجين ٥ ، ٧٥ - ١٠٪ ، ألياف ٠ ، ٣٩ - ٢ ، ١٤٪ ، رماد ٠ ، ٥٩ - ٢ ، ٧٧٪ ، سكروز ٣ ، ٥ - ٨ ، ٧٪ .

Mango

ثمرة المانجو؛ أنبجة

Mangifera indica ؛ ثمرة منشؤها الهند

وبورما، تُزرع بكثرة في المناطق الاستوائية، يتراوح قطرها بين ٣ - ٦ بوصة، لحمها الذي يؤكل، لونه برتقالي ويحيط بنواة مركزية. تُعتبر درجة اللون دليلاً على فعالية فيتامين ا الذي قد يصل إلى ٧٠٠ ميكروجرام لكل ١٠٠ جرام.

التركيب لكل ١٠٠ جرام : ٠,٥ جم بروتين، ١٥ جم كربوهيدرات؛ ٦٣ كيلوكالوري (٠,٢٦ ميجاجول)؛ ٠,٥ مجم حديد؛ ٢٠٠ ميكروجرام فيتامين ا، ٠,٠٣ مجم فيتامين ب١، ٠,٠٤ مجم فيتامين ب٢، ٠,٣ مجم حمض نيكوتينك، ٣٠ مجم فيتامين ج (Platt و OF).

Mangosteen

جَوْزُ جَنْدَمٍ؛ كَوْزُ كَنْدَمٍ

ثمرة من أصل هندي، في حجم البرتقالة، ذات قشرة كثيفة أرجوانية اللون، ولب أبيض حلو الطعم على هيئة فصوص، *Garcinea mangostana*. تحتوي على ٩ مجم فيتامين ج في كل ١٠٠ جم (TND).

Manihot Starch

نِشَا المَنِيهَوْتِ

انظر : Cassava .

Manioc

مَنِيهَوْتِ

انظر : Cassava .

Manna

مَنَّ؛ عَسَلُ النَّدى

مادة مُفرزة مُجفَّفة من شجر المُرَّان الزهري *Fraxinus ornus*. مُنتشر في صِقْلِيَّة و يُستخدم كَمَلِّين خفيف للأطفال.

التركيب : ٤٠ - ٦٠٪ مانيٲول، ١٠ - ١٦ مانٲوتروز، ٦ - ١٦ مانٲوترايوز، بالإضافة إلى جلوكوز، وميوسيلاج (لعاب الصمغ) وفراكسين. يُعتَقَد أنه الطعام الذي أكله بنو إسرائيل في القِفَار.

Mannitol

مَنِيٲُول؛ كُحُوْلُ مَنِيٲِي

مَنِيٲِيٲ Manna أو سكر المَنَّ *Manna* sugar. يتكوَّن بدرجة السكر السداسي (المَنُوْز) حين ذلك تُخْتَزَل مجموعة الألدهيد ك يد ا الطرفية إلى ك يد ا يد. كما يُستخلص تجارياً من العُشب البحري *Laminaria* (AEB).

Mannose

مَنُوْز

سكر سداسي قريب من سكر الجلوكوز مع اختلاف طفيف في التركيب الكيميائي.

Mannotetrose مَنُوتَتْرُوزْ؛ رُبَاعِي سُكَّرِ
الْمَنِّ

انظر : Stachyose .

Mannucol مَنِّيوكول
اسم تجاري (Alginate Industries Ltd.)
لألجينات الصوديوم .

Maple Syrup شَرَابُ القَيْقَبِ؛ شَرَابِ
الاسْفَنْدَانِ (المَآيِلِ)
العصير الخلوي لأصناف مُعَيَّنَةٍ من شجر
القَيْقَبِ السُّكَّرِيِّ (الاسْفَنْدَانِ
السُّكَّرِيِّ) *Acer saccharum* بالولايات
المتحدة وكندا . يُيَخَّرُ حتى يُصْبِحَ شَرَاباً
أو حتى يُصْبِحَ في النهاية سَكراً . شراب
المَآيِلِ ٦٢,٦٪ سَكْرُوزَ ، ١,٥٪ سَكْرَ
مُحَوَّلَ (Jacobs) .

Maple Syrup Urine Disease مَرَضُ البَوْلِ
الشبيه بشراب المَآيِلِ؛ مَرَضُ بَوْلِ
شَرَابِ المَآيِلِ
عَيْبُ خِلْقِيٍّ في الأَيْضِ فيه عادة كميات
كبيرة من الأحماض الأمينية الثلاثة ،
اللِّيوسين والأيسوليوسين ، والقالين ،
تُفَرِّزُ في البول . تكون رائحة البول مثل
رائحة شراب المَآيِلِ . يحدث انحلال

سريع في المخ يُؤدِّي إلى الوفاة المبكرة
(AEB) .

Marasmus, Nutritional الضَّوَّى
هُزَالٌ شديد في أجسام الأطفال بسبب
النقص الغذائي الشديد ، يسمى أيضاً
سوء التغذية الكلي (Total
(undernutrition) .

من أعراضه ضمور في العضلات
والدهن تحت الجلدي ، والوجه الذابل
المُتَغَضَّنُ ، ولكنه على عكس
الكواشيوركر لا توجد أوديما أو ارتشاح
دهني في الكبد .
الضَّوَّى والكواشيوركر من أعظم
مشاكل تغذية الأطفال في الدول النامية
(TND) .

Margarine مَرَجْرِينِ
مُسْتَحَلَبٌ من الدهن والماء المُنَكَّهُ
برائحة الزبد - أي كَرِينُول ثنائي
الأسيتيل وكَرِينُول أسيتيلي مِثْلِي (أو
المحتوي على لبن مُرَوَّب بكائنات حية
دقيقة منتقاة ليعطي رائحة الزبدة) .
الكلمة مشتقة من كلمة «margaros»
الإغريقية وتعني لآلى ، لذا فهي تنطق
بالجيم «g» الثقيلة . الدهون المستخدمة

عادة هي توليفة من التالي : زيت الفول السوداني ، زيت بذرة القطن ، زيت الحوت ، زيت عباد الشمس وزيت الصويا (جميعها مهدرجة بدرجة محدودة) ، وزيت جوز الهند ، وزيت نوى النخيل .

التركيب : ماء بنسبة لا تزيد عن ١٦٪ (بنص القانون) ، ملح طعام ١،٥ - ٢٪ ، دهن ٨٢٪ ، ومُلوّن بالجَزْرين (كاروتين) ، أو الأتاتو أو أصباغ قطران الفحم ؛ يُمكن إضافة ما لا يزيد عن ١٠٪ من الزبدة الطبيعية . في كثير من الدول يُدعم المرجرين بفيتاميني ا ، د . المحتوى الفيتاميني في بريطانيا ٢٣٠ - ٢٨٠ ميكروجرام من فيتامين ا ، ٢ - ٢،٥ ميكروجرام من فيتامين د لكل أوقية .

يُسمى أيضاً أوليومرجرين -Oleomar-garine (الولايات المتحدة) ، بَتْرين Butterine ، ولاردين (Bailey) .

مَرْجْرِينٌ شَرَعِيٌّ ؛ Margarine, Kosher
مَرْجْرِينٌ كُوشَرٌ ؛ مَرْجْرِينٌ حَلَالٌ
مَرْجْرِينٌ لا يُصنَعُ إلا من الدهون النباتية

إذ أن المَرْجْرِين العادي قد يحوي دهوناً حيوانية قد تكون غير شرعية حسب الديانة اليهودية (انظر : Kosher) ؛ يُدعم هذا المَرْجْرِين أيضاً بالكاروتين (المستخلص من مصادر نباتية) بدلا من الريتينول والذي قد يُحصل عليه من مصادر غير شرعية .

مَارِيْنَادَ Marinade
مُستحضرٌ من زيت الزيتون وعصير الليمون والخل ومجموعة من الأعشاب تُنقع فيه اللحوم والأسماك قبل طهيها .

تَمْلِيحٌ Marinade
هو التخليل في الملح ، مثل الأنشوفة ، ورنجة بسمارك .

مَرْدَقُوشٌ ؛ عِثْرٌ ؛ رَيْحَانٌ دَاوُدَ Marjoram
الأوراق المجففة لعدد من النباتات العطرية ذات الأنواع المختلفة . أكثرها انتشاراً عُشب المردقوش *Origanum majorana* (شجيرة حولية) ، وريحان داود *Majorana hortensis* (حولي) . العتر البري الإسباني هو الصغتر *Thymus mastichina* . تحوي الزيوت الطيارة تريينات وكحولات تريينية . تُستخدم

كتوابل في الدجاج واللحوم (Jacobs) .

Marmalade

مَرْمَلَاد

في الأصل هو مربى مصنوعة من المرمَلُو البرتغالي أو السفرجل . يُطلق الاسم الآن على مربى مصنوعة من ثمار الموالح مثل البرتقال ، الليمون الحامض ، الليمون البلدي ، الجريب فروت .

Marmite

مَارْمَيْت

١ - الشكل الأصلي لقدر الضغط التي استخدمها بابين عام ١٦٨١ ؛ كانت قدراً من الحديد ذات غطاء يمنع التسرب .
٢ - اصطلاح في فن الطبخ يعني المخزون .

٣ - اسم تجاري (Marmite Ltd.) لخلاصة الخميرة المُنكَّهة بخلاصة الخضروات . يُستخدم كفرشة للخبز (دهان للخبز) ، وفي صناعة المشروبات الغازية غير الكحولية وكمادة منكهة . يحتوي على ١٢٣ مجم كالسيوم ، ٧ مجم حديد ، ٢,٥ مجم فيتامين ب٢ ، حمض نيكوتينك ٥٩ مجم - لكل ١٠٠ جم .

Marrow

كُوسَة

انظر : Gourd .

Marshmallow

حَلْوَى الخَطْمِيّ ؛
مَارَشْمَالُو

نوع من الحلوى الطرية مصنوع من خليط مَحْفُوق من الجيلاتين وزلال البيض مع شراب سكر أو شراب نشا . يختلف عن النوجا في أنه يحوي جلوكوزاً أقل وماءً أكثر . صُنِع لأول مرة من جذور نبات الخطمي *Althaea* والتي تُزَوَّد بمادة مخاطية وكذلك النشا والسكر .

Marzipan

مَرزِبانِيَّة

حلوى أو عجينة لتزيين الكعك تتكوّن من ٢٥٪ من عَجِينَة اللُّوز المطحون و ٧٥٪ سكر ؛ تسمى أيضاً عجينة اللوز .
Almond paste .

Mashing

هَرَس

في صناعة البيرة (انظر : Beer) يُسَخَّن الملت بماء ساخن لاستخلاص السكريات الذوّابة ولاستمرار التفاعلات الإنزيمية التي بدأت أثناء التمليط .
(Matz) .

Mash Tun

تُنّ الهريس

وعاء يستخدم في صناعة البيرة فيه

يستخلص المُلت من الشعير المُنبَت
بالماء الساخن .

مَاتوكِي Matoké
موز أخضر مطبوخ بالبخار .

عَلِيث؛ مَاسْلِيم أو Maslim or Mashlum
مَاشْلُوم

عَامِلُ النُّضْج Maturation Factor
مادة في الكبد تُساعد على نَضْج خلايا
الدم الحمراء . قد تكون فيتامين ب_{١٢}
أو مركباً من ب_{١٢} مع العامل الداخلي
الذي تُنتِجه المعدة .

١ - اصطلاح قديم وما زال يستخدم
في اسكتلندا لخليط من محاصيل الفول
والشوفان ؛ يُستخدم كعلف للماشية .
٢ - في مقاطعة يوركشاير وشمال
إنجلترا تعنى خليطاً من ٢ - ٣ أجزاء
من القمح وجزء واحد من الشيلم ؛
يُستخدم في صناعة الخبز .

طَرِيقَةُ ماتزكا Matzka process
هي عملية تعقيم بالاستخدام
المشترك لأيونات الفضة (الطريقة
الأوليغودينامية) وحرارة محدودة -
تستخدم طريقة كتادين أيونات الفضة
فقط . في وجود الفضة فقط تتراوح درجة
حرارة البسترة بين ٨ - ١١°م (١٥ -
٢٠°ف) . تُستخدم في عصائر الفاكهة
(FM) .

مَاسِيكُوِيَت Masecuite
خليط من بلورات السكر وشراب السائل
الأم الذي يتكوّن أثناء مرحلة التبلور في
صناعة تكرير السكر .

مَاسْت Mast
انظر : Milks, fermented .

مَآتِي Maté
ويسمى أيضاً عشبة الماتية أو الشاي
البرازيلي أو شاي باراجواي . يُصنع من
الأوراق المُجفّفة لنبات *Ilex paragua-*
yensis . يحتوي على الكافيين والتانين
(Jacobs) .

مَآتَزُو؛ مَوتَزَا Matzo, Motza
(وجمعها Matzoth) خُبْز غير مُخَمَّر أو
خُبْز عيد الفصح (عند اليهود) . يُصنع
على هيئة بسكويت مائي مُدَوَّر أو مُرَبَّع
مسطح ورقيق السّمك ، وطبقاً لوصية
سفر الخروج ، يأكله اليهود أثناء أيام
عيد الفصح الثمانية بدلا من الخُبْز
المُخَمَّر .

Maw المَعِدَّة الرَّابِعَة
المعدة الرابعة في الحيوانات المجترة
(المجترات) .

Mawseed بَدْرَة الخَشْخَاش
بذرة نبات الخشخاش الذي يُستخرج منه
الأفيون .

Mayonnaise مَائُونِيز
انظر : Salad cream .

Maysin دُرَّيْن ؛ مَائِسِين
بروتين جلوبيولين (كُرِّيْنِي) في الذرة
قابل للتخثر .

Mazun مَازُون
انظر : Milks, fermented .

Mealie دُرَّة صَفْرَاء
وجمعها Mealies وهي الذرة الصفراء أو
الذرة الشامية .

Mealie Rice أُرْزُ الدَّرَّة
انظر : Maize rice .

Meat لَحْم
انظر : تحت كل من العناوين
التالية : Lamb و Pork ، Mutton ، Beef .

جميع أنواع اللحوم مصادر طيِّبة
للبروتين ، وفيتامينات ب_١ ، ب_٢ ،
حمض النيكوتينك ، والحديد
والفوسفات ، رغم احتوائها على ٧٠ -
٨٠ ٪ ماء . الكبد والكلَى ، وليس جسد
الذبيحة ، غنيان بفيتامين ا (FB) .

Meat Bar مَيْتْ بَارْ ؛ مُصَبَّعَاتِ اللَّحْمِ
لحم مطبوخ بالدهن ومُجفَّف ؛ الشكل
الحديث للبيكان . ٧,٥ ٪ ماء ، ٤٩ ٪
بروتين ، ٧٥٠ كيلوكالوري (٢,٤
ميجاجول) - لكل ١٠٠ جم .

Meat Content الْمُحْتَوَى اللَّحْمِيَّ
انظر : Meat factor .

Meat, Curing of مُعَالَجَةُ اللَّحْمِ
انظر : Curing of meat .

Meat Extract خُلَاصَةُ اللَّحْمِ ؛ مُسْتَخْلَصُ
اللَّحْمِ

هي ذلك الجزء من اللحم الذَّوَاب في
الماء المستول أساساً عن نكهة اللحوم .
يُصنع تجارياً أثناء صناعة اللحم المُملَّح
Corned beef ؛ يُغَمَّر اللحم المفروم في ماء
يغلي حيث تنفصل الخلاصات الذَّوَابية
في الماء جُزئياً . يُرَكِّز هذا الحِساء ليعطي

خلاصة اللحم (المُسماة الخلاصة رقم ١) التجارية . (الاستخلاص التام للحم يُعطى « الخلاصة المباشرة » وتحتوي جيلاتيناً أكثر) .

خلاصة اللحم غنية بمجموعة فيتامينات ب (خاصة ب٢، ب٣، حمض النيكوتينك ، ب١٢) ، والبوتاسيوم .

أثبت بافلوف Pavlov أن خلاصة اللحم أقوى مُنبه فموي للحمض المعدي .

Meat Factor

مُعَامِلُ اللَّحْمِ

مُعَامِلُ يُسْتخدَمُ في تحديد (تقدير) محتوى اللحم الخلو من الدهن في السجق ومنتجات اللحم المشابهة من تقدير التروجين :

$$\text{معامل اللحم} = \frac{(10 \times \text{نسبة التروجين})}{3,4}$$

يُستخدَمُ هذا المعامل في كل من منتجات اللحم البقري ولحم الخنزير .

Meat Sugar

سُكَّرُ اللَّحْمِ

اسم بطل استخدامه للإينوسيتول .

Medicinal Paraffin

پَارَافِينٌ طِبِّيٌّ

زيت معدني عديم القيمة الغذائية لأنه لا

يتأثر بالإنزيمات الهاضمة ويمر خلال القناة الهضمية دون أن يطرأ عليه أي تغيير . يُستخدَمُ كَمُليِّن خفيف بسبب خواصه المُزَلِّقَة ؛ إذا أُخذ في نفس الوقت مع فيتامينات ذَوَّابة في الدهن ، فإنها تذوب في الزيت وتُمر في القناة الهضمية دون أن تُمتَص .

Medlar

مَشْمَلًا ؛ زَعْرُورٌ جِرْمَانِيٌّ

Mespilus germanica . تُؤكَل طازجة من الشجرة في دول حوض البحر الأبيض المتوسط بينما في المناطق الباردة ، مثل بريطانيا ، لا تكون مستساغة إلا بعد أن تُصَبِح نصف مُهترئة (بعد تمام النضج) . (OF)

Meeh Formula

مُعَادَلَةٌ مِيَه

انظر : Surface area .

Melampyrin

مِيَلَامْپِيرِين

دَلْسِيْتُول . انظر : Dulcitol .

Melangeur

عَجَّانَةٌ ؛ خَلَّاطٌ عَجِينٌ ؛

مِخْلَاطٌ

وعاء خلط يتكون من اسطوانات مركبة على قرص أفقي دَوَّار . يُستخدَمُ في خلط

المواد ذات القوام العجيني ، ومن هنا
جاءت Melangeuring أي الخَلْط
(FM) .

Melangolo

مِلَانْجُولُو

اصطلاح إيطالي للنانج .

Melezitose

مِلَزَيْتُوز

سكر ثلاثي يتكوّن من جُزَيْثين من
الجلوكوز وجُزْيء من الفراكٲوز؛ يتحلماً
(يتحلل مائياً) إلى جلوكوز بالإضافة إلى
السكر الثنائي تورانوز : (D - فراكٲوز -
٣ - ألفا - D - جلوكوسيدي) .

Melibiose

مِلَيْبِيُوز

سكر ثنائي ، D - جلوكوز ٦ (ألفا -
D - جلاكتوسيدي) .

Melitose

مِلَيْتُوز

انظر : Raffinose .

Melitriose

مِلَيْتْرَايُوز

انظر : Raffinose .

Mellorine

مِلُورِين

اصطلاح أمريكي لثلوج (آيس كريم)
مصنوع من دهن خلو من الزبدة .

Melon

شَمَام؛ قَاوُونٌ كَثَلُويِّي

انظر : Gourds .

Melting Point

نُقْطَةُ الانصِهار

مُمَيَّزة في الغالب لمادة كيميائية بعينها ،
وتستخدم كوسيلة للتعرف . مُفيدة على
وجه الخصوص كدليل على النقاوة إذ أن
الشوائب تُخَفِّض من نقطة الانصهار .

Membrane, Semi-permeable

غِشَاء

نِصْفُ نَفَاذ

هو ذلك الغشاء الذي يسمح بمرور
الجزيئات الصغيرة ولا يسمح بمرور
الجزيئات كبيرة الحجم ؛ مثال ذلك
غشاء مئانة الخنزير يَسْمَح بمرور جُزَيْثات
الماء ولا يَسْمَح بمرور جُزَيْثات الملح ،
وغشاء الكولُوديون يسمح بمرور جُزَيْثات
المِلح ولا يَسْمَح بمرور جُزَيْثات
البروتين . تبادل الماء والأملاح بين
أنسجة الجسم وخلايا الدم الحمراء
مُمكِن بسبب الطبيعة نصف النفاذة
للجدران .

انظر : Isotonic و Osmotic pressure .

Menadione

مِنَادْيُون

اصطلاح بَطَل استخدامه لفيتامين ك_٣
(K₃) ، صيغته ١ - ٤ نافتوكينون
- ٢ - مثيلي .

- Menaquinone** مِناكيُون
 ٣٦٥ كيلو كالوري (١,٥ ميغا جول) ؛
 فيتامين ٢١ مجم ، ب ١,٤ مجم ،
 ب ٣,٤ مجم ، حمض نيكوتينك ٢٢
 مجم ، ج ٨٠ مجم ، د ١٤
 ميكروجرام - لكل ١٠٠ جم .
 اسم جنس لفيتامين ك .
 انظر : Vitamin K .
- Menaquinone** مِناكيُون
 ١ - ٤ نافثوكينون - ٢ - مثيلي ، اسم
 عام لمواد لها فعالية فيتامين ك ؛ كان
 يُسمى فيما مضى مِناذِيُون .
- Mercapturic Acid** حَمَضُ المِرْكَبِيُونِيك
 مُعَقَّد السِّسْتَاين مع النفثالين أو
 هيدروكربونات عطرية مُهَلْجَنَة مُتَنَوِّعَة
 (مثل البرومونزين) والذي به تُجَرَّد
 المركبات الأخيرة من سُمِّها وتُفْرَز في
 البول (Hawk) .
- Meringues** المَرِنِج
 حلويات تُصنع بخفق خليط من السكر
 وبياض البيض (FM) .
- Meritene** مِرِيْتِين
 اسم تجاري (Doyle Pharmaceutical Co.,
 U.S.A.) لمُرْكَز غذائي أساسه مسحوق
 اللبن المقشود (الفرز) .
 التركيب : بروتين ٣٣٪ ، دهن
 ٢,٠٪ ، كربوهيدرات ٥٨,٤٪ ؛
 كالسيوم ١ مجم ، حديد ١٥ مجم ؛
- Mescal** مَسْكَل
 انظر : Tequila .
- Mesocarp** لُبُّ الشَّمْرَة
 انظر : Albedo .
- Mesomorph** مُتَوَسِّطُ الشَّكْلِ
 صفة تطلق على فرد صحيح الجسم
 مفتول العضلات .
 انظر أيضاً : Ectomorph
 و Endomorph .
- Mesophiles** مُحِبَّاتُ (أَلْيَفَاتُ) الحَرَارَة
 المِتَوَسِّطَة ؛ مِيْرُوفِيَلَات
 كائنات حية دقيقة تنمو أفضل ما يكون
 عند درجات حرارة بين ٢٥ - ٤٠°م ؛
 عادة لا تنمو عند درجات حرارة أقل من
 ٥°م (Tanner) .
- Metabolic Rate** مُعَدَّلُ أَيْضِي
 معدل استخدام الطاقة .
 انظر أيضاً : Basal metabolic rate .

Metabolic Water مَاءٌ أُيْضِيٌّ
يُنتَجُ في الجسم بتأكسد الأغذية ؛ ١٠٠
جم من الدهن تُنتَج ١,٧١٠ جم من
الماء ؛ ١٠٠ جم من النشا تُنتَج ١,٥٥
جم من الماء ؛ ١٠٠ جم من البروتين
تُنتَج ٣,٤١ جم من الماء (BDS) .

Metabolism أَيْضٌ
عملية التغيّر الكيميائي التي تحدث في
الخلايا الحية ؛ نُمُو أنسجة جديدة ،
وهدم أنسجة مُسِنَّة ، وتولّد طاقة .
الابتناء (الأيض البنائي Anabolism) هو
البناء ، والانتقاص (الأيض الهدمي
Catabolism) هو الهدم .

الأيض الوسيط Intermediary
metabolism يصف المراحل البيوكيميائية
في تحوّل الجلوكوز ، مثلاً ، إلى ثاني
أكسيد كربون وماء .

انظر : Glucose metabolism
(BDS) .

Metabolism, Inborn Error of

عُيُوبُ الأَيْضِ الخَلْقِيَّةِ ؛ عُيُوبُ خَلْقِيَّةِ أَيْضِيَّةِ
انظر : Genetic disease .

Metalloproteins بَرُوتِينَاتٌ مَعْدِنِيَّةٌ
بروتينات مرتبطة بمعدن ما ، مثل

الهيموجلوبين والسيتوكروم والبيروكسيداز
والحديددين (الفِرْتِين) والسُدروفَلِين ،
وجميعها تحوي الحديد ، وروتين
الكلوروكورين الذي يحتوي على
النحاس .

Metaproteins مَيْتَابَرُوتِينَاتٌ
نواتج فعل الأحماض والقَلْبُويَاتِ
المُخَفَّفَةِ على البروتينات ؛ إنها لا تذوب
عند نقاط تساوي جهدها الكهربائي
ولكنها ذوّابة في الأحماض الضعيفة
والقَلْبُويَاتِ الضعيفة (Hawk) .

Metrecal مِتْرِكَالٌ
اسم تجاري (منتج أمريكي يكتب
بالهجاء التالي : Metrecal) لمستحضر
«مُنْتَحَفٌ» يشمل جميع أساسيات
العناصر الغذائية محدودة بـ ٩٠٠
كيلوكالوري (٣,٨ ميجاجول) يومياً في
١/٢ رطل على هيئة مسحوق ، أو سائل ،
أو بسكويت . أساسه اللبن المقتشود
(الفرز) مضاف إليه بروتينات ومدى
كامل من الفيتامينات (AEB) .

Methaemoglobin خِضَابُ الدَّمِ المُبَدَّلُ ؛
مِهَيْمُوجْلُوبِينٌ

الصبغة المتأكسدة من الهيموجلوبين (وهو يختلف عن الأكسيهيموجلوبين الذي هو اتحاد غير محكم وعكسي بالأكسيجين) التي لا يمكنها نقل الأكسيجين إلى الأنسجة . موجود بكميات قليلة في الدم العادي ، تزداد بعد تناول عقاقير معينة وبعد التدخين . نادراً ما توجد على هيئة شذوذ خلقي . قد يتكوّن في دماء الأطفال بعد استهلاك الكميات الضئيلة من النترات التي توجد طبيعياً في الخضروات التي تنمو في مناطق مُعيّنة وفي بعض مياه الشرب إذ أن نقص الحموضة في المعدة لا يمنع اختزال النترات إلى نترات .

انظر أيضاً : Nitrates .

Methionine

مِثْيُونِين

حمض أميني أساسي ، أحد الأحماض الأمينية الثلاثة التي تحتوي على كبريت : سيستين ، السيستائين ، مِثْيُونِين .

السيستين غير أساسي ولكنه قد يحل محل جزء من مِثْيُونِين الغذاء ، لذا فإن الأحماض الأمينية الكبريتية تُدرس دائماً مع بعضها البعض . إنها تحتل الموقع البارز في التغذية البروتينية ، إذ أن

الأحماض الأمينية الكبريتية ليست العامل المُحدّد في كثير من البروتينات فحسب ، بل هي أيضاً مُحدّدة في الغذاء الكلي لمعظم الناس الذين تم فحصهم ، بمعنى آخر ، يمكن تحسين القيمة الغذائية البروتينية لهذه المُعدّيات إما بإضافة بروتينات أكثر أو مِثْيُونِين (أو سيستين) أكثر ولكن ليس أي حمض أميني آخر .

المِثْيُونِين متاح على مستوى تجاري ، ويضاف إلى الأغذية الحيوانية ، لأنه غالباً ، وليس دائماً ، الحمض الأميني المُحدّد .

كيميائياً هو حمض البيوتريك الأميني المثيلي الثيولي .

انظر : Amino acid, limiting

(DP و BDS) .

Methionine Sulphoximine

سَلْفُوكْسِيمِين المِثْيُونِين

مادة تتكون نتيجة تفاعل ثالث كلوريد النتروجين (الأجين agene) والحمض الأميني مِثْيُونِين عندما يُعالج الدقيق بالأجين كعاملٍ للتبييض . يُزيد من لياقة الكلاب في الجري ، ورغم أنه لم

يُظهِرُ أَيْةَ أَعْرَاضِ سَامَةِ لِلإِنْسَانِ ، فَإِنَّ
اسْتِخْدَامَ الأَجِينِ كَمُحَسِّنٍ لِلخَبِيزِ قَدْ مُنِعَ
فِي بَرِيطَانِيَا عَامَ ١٩٥٥ .

Methocel

مِثُوسِيل

اسْمُ تِجَارِي (Dow Chemical Co.)
لِلسَلِيلُوزِ المِثِيلِيِّ .

Methofas

مِثُوفَاس

اسْمُ تِجَارِي (-Imperial chemical indus-
tries) لِلسَلِيلُوزِ الهِيدُرُوكْسِيِّ بِرُوبِيلِيِّ
المِثِيلِيِّ .

Methyl Alcohol

كُحُولُ مِثِيلِيّ

العَضْوُ الأَوَّلُ فِي سَلْسَلَةِ الكُحُولَاتِ . إِنَّهُ
مَادَةٌ سَامَةٌ جَدًّا وَتُؤَدِي إِلَى اضْطِرَابِ
عَقْلِي وَعَمَى يَعْقُبُهُ المَوْتُ عِنْدَمَا يَسْتَهْلِكُ
لِفَتْرَةٍ طَوِيلَةٍ . يُوجَدُ فِي الكُحُولَاتِ
المُمَثِّلَةِ ، الَّتِي يُضَافُ إِلَيْهَا بِهَدَفِ
تَغْيِيرِ الصِّفَاتِ الطَّبِيعِيَّةِ لِلكُحُولِ
الإِثِيلِيِّ وَجَعْلِهِ غَيْرَ صَالِحٍ لِلشَّرْبِ .
وَنظَرًا لِكُونِ الكُحُولَاتِ المُمَثِّلَةِ مُعَقَّاةً
مِنَ الضَّرَائِبِ فَإِنَّ مُدْمِنِي الكُحُولَاتِ
غَالِبًا مَا يَشْرِبُونَهَا رُغْمَ وُجُودِ الكُحُولِ
المِثِيلِيِّ السَّامِ (Cohen) .

Methylated Spirits

كُحُولَاتُ مُمَثِّلَةٍ

كُحُولُ إِثِيلِيّ مُضَافٌ إِلَيْهِ كُحُولُ
مِثِيلِيّ ، وَمُملَوَّنٌ بِصَبْغٍ ، أُكْسِبَ رَائِحَةٌ
مُنْفَرَّةٌ بِإِضَافَةِ الپِيرِيدِينِ . تَرْجِعُ سُمِّيَّتُهُ
إِلَى وُجُودِ الكُحُولِ المِثِيلِيِّ .

Methyl Cellulose

سَلِيلُوزُ مِثِيلِيّ

انظُرْ تَحْتَ : Carboxymethyl cell-

. ulose

Methylene Blue

أَزْرَقُ المِثِيلِينِ

صَبْغٌ أَزْرَقٌ يَصْبِحُ عَدِيمَ اللُّونِ عِنْدَمَا
يُخْتَزَلُ ، أَيْ يَتَحَوَّلُ إِلَى الصَّبِغَةِ المُسَمَّاةِ
عَدِيمِ اللُّونِ leuco . يُسْتَعْمَدُ فِي تِجَارِبِ
التَّنَفُّسِ الخَلْوِيِّ لِلدَّلَالَةِ عَلَى : مَتَى
يَسْتَهْلِكُ الأَكْسِيجِينَ .

انظُرْ أَيْضًا : Methylene blue dye-

. reduction test

Methylene Blue Dye-Reduction Test

اِخْتِبَارُ اِخْتِزَالِ صَبْغِ أَزْرَقِ المِثِيلِينِ
عِنْدَمَا يُضَافُ أَزْرَقُ المِثِيلِينِ أَوْ
الرِسَازُورِينِ إِلَى اللَّبَنِ ، فَإِنَّ البِكْتِريَا
المُوجُودَةَ تَأْخُذُ الأَكْسِيجِينَ وَتَحَوَّلُ لَوْنَ
الصَّبْغِ . أَزْرَقُ المِثِيلِينِ يَصْبِحُ عَدِيمَ
اللُّونِ ؛ الرِسَازُورِينِ يَتَغَيَّرُ : أَزْرَقٌ ←
أَرْجَوَانِي ← قَرْنَفَلِي ← أَبْيَضٌ .

تُشير سرعة التغيّر إلى المُحتوى البكتيري . اللّبن المبستر يَجِب ألا يَختزل الصبغ خلال نصف ساعة (Davis) .

Metmyoglobin مِتَمِيُوجُلُوبِين
انظر : Nitrosomyoglobin .

Meulengracht Diet غِدَاءٌ مِلِنَجْرَاخْت
لمرضى قرحة المعدة ، أغذية مهروسة مصفاة ، مثل اللحم ، الدجاج ، الخضروات ، تُعطى للمريض كل ساعتين . يختلف عن غذائي سبي ولنهارتز (انظر : Lenhartz diet و Sippy diet) في كونه أغنى منهما بالبروتينات . الهدف هو معادلة الحمض في المعدة بكمّج تأثير البروتين (DP) .

Mevalonic حِمَضُ المِقَالُونِيك
كيميائياً ، حمض الفالريك بيتا - دلتا - ثنائي الهيدروكسي - البيتاميثيلي ؛ عامل مُنشِّط لنمو *Lactobacillus acidophilus* تمييزاً له عن حمض اللبنيك ، يُمكنه أن يحل محل الحَلَّات (الأسيتات) التي هي عامل أساسي لهذا الكائن الحي . إنه مرحلة وسطية في التخليق الحيوي للستيرولات والتريبنات (متضمنة

الكاروتينات إلى حد ما) . أمكن فصله عام ١٩٥٦ م من ذوّابات المِقَطَّر المُجَفِّفة .

Michaelis Constant ثَابِتُ مِيكَايِيلِيْس
مقياس لكيناتيكية التفاعل الإنزيمي . يُعرّف بأنه تركيز مادة التفاعل التي عندها تصل السرعة المُحدّدة للتفاعل إلى نصف قيمتها . إنه مُميّز لكل إنزيم ، ومُفيد كطريقة لتتبع مراحل تنقية إنزيم ما (WHSS) .

Micro-aerophiles أَلِيْفَةُ الهَوَاءِ الدَّقِيْقَة
كائنات حية هوائية دقيقة يُمكنها النمو في وجود تركيزات ضئيلة للغاية من الأكسجين . وبالتالي يمكنها إفساد المواد الغذائية المُزَمَع خزنُها في غياب الهواء إذا وجدت منه كميات ضئيلة أو آثار (Tanner) .

Microbiological Assay تَحْلِيلُ مِيكْرُوبِيُولُوجِيّ

تحليل بيولوجي باستخدام الكائنات الحية الدقيقة ؛ يُستخدم بالذات للفيتامينات والأحماض الأمينية . القاعدة أن يُحقن الكائن الحي في

بيئة تحوي جميع عوامل النمو اللازمة ما عدا العامل المراد فحصه ، وعليه فإن معدل النمو يتناسب طردياً مع كمية هذا العامل المضاف إلى مادة الفحص . يُقاس معدل النمو إما بقياس التطور في درجة العكارة أو بمعايرة الحموضة الناتجة عن نمو الميكروب خلال فترة تحضين تتراوح بين ٢ - ٣ أيام .

Microgram مِيكروجرَام
جزء من ألف جزء من المليجرام ، رمزه Ug .

Micron مِيكرون
جزء من ألف جزء من المليمتر ، وحدة لقياس حجم البكتريا .

Micro-organisms كَائِنَات حَيَّة دَقِيقَةٌ
تشير بصفة عامة إلى البكتريا والأعفان والخمائر ؛ لها دور هام في فساد الأغذية ، إذ تسبب الأمراض . تفيد في حفظ الأغذية ومعالجتها ، وكمواد غذائية في حد ذاتها وتسمى البروتين وحيد الخلية .

Middlings جَرِيشٌ مُتَوَسِّطٌ
انظر : Wheatfeed .

Milk لَبَنٌ ؛ حَلِيبٌ ؛ دَرّ
إفراز الغُدَّة الشَّدِيَّة لعدد من الحيوانات ويُستخدم كغذاء في جميع أنحاء العالم ، على سبيل المثال البقرة ، الجاموسة ، العنزة ، الحمامة ، الحجر (أنثى الخيل) ، النعجة .
تختلف الألبان في تركيبها اختلافاً بيئياً .

أكثرها استخداماً في التغذية هو اللبن البقري ؛ بروتين ٣,٣٪ ، دهن ٣,٦٪ ، كربوهيدرات ٤,٧٪ ؛ ٦٦ كيلوكالوري (٢٨,٠٠ ميغاجول) ؛ كالسيوم ١٢٠ مجم ، فوسفور ١٠٠ مجم ، حديد ٠,٠٣ مجم ؛ فيتامين ا ٤٥ ميكروجرام ، ب ١,٠٤٥ مجم ، ب ٢,١٥ مجم ، حمض نيكوتينك ٠,٠٨ مجم ، فيتامين ج ٢ مجم ، د ٠,٠٥ ميكروجرام - لكل ١٠٠ جم .

قانوناً لا يُعتبر اللبن حقيقياً إذا قلَّت نسبة الدهن عن ٣٪ والمواد الصلبة الأخرى عن ٨,٥٪ . لبن الجيرسي ، والجيرنسي ، والساوٲ ديثون ، والشانل آيلاند يجب ألا يقل محتواها من الدهن عن ٤٪ (Davis) .

Milk, Accredited لَبْنٌ مُجَازٌ؛ لَبْنٌ مُعْتَمَدٌ اصطلاح لم يُعد يُستخدم بعد أكتوبر ١٩٥٤ . يُشير إلى لَبْنٍ خام غير معاملة حرارياً ، من أبقار فُحصت بصفة دورية للتأكد من خلُوها من الأمراض .

Milk, Acidophilus لَبْنٌ أَسِيدُوفِيلِيٌّ ؛ لَبْنٌ مُحَمَّضٌ مُستحضر مشابه للَبْنِ الرائب ولكنه مُروَّبٌ بسلالة *L. acidophilus* بدلا من *Streptococci* مُنتجة الحِمض .

Milk-Alkali Syndrome أَعْرَاضٌ مُتَلَازِمَةٌ لَلْبَنِ - قَلْبِي ضَعْفٌ ونُوم ناتجان عن التَّقْيِيدِ لفترات طويلة بغذاء غني باللبن (أكثر من ٢ باينت أي ٢/٨ جالون يوميا) وقلويات (DP) .

Milk, Buddeized لَبْنٌ بُودِيْزِيٌّ اللبِن المحفوظ بإضافة فوق أكسيد الهيدروجين . غير مصرح به قانوناً .
انظر أيضاً : Hydrogen peroxide . (Davis)

Milk, Citrated لَبْنٌ مُسْتَرَّتٌ لبِن أُضيفت إليه سترات الصوديوم كي

تتحد مع الكالسيوم وتمنع تخثر الكازينوجين (مولد الجبنين) الذي يوجد طبيعياً في المعدة ؛ يُقال ، والدليل على ذلك ضعيف ، إن له أهمية في تغذية الأطفال والكبار .

Milk, Designated لَبْنٌ مُسَمَّى ؛ لَبْنٌ مُمَيَّزٌ ؛ لَبْنٌ مُعَلَّمٌ قانوناً يجب أن يُسمى اللَبْنِ مُبَسْتَرّاً ومُعَقِّماً وأيضاً مفحوصاً وخالياً من السُّلُوبِ . التسمية الخاصة «مُجَازٌ accredited» أُلغيت (Bell) .

Milk, Dried لَبْنٌ مُجَفَّفٌ لَبْنٌ تَمَّ تَبْخِيرُهُ حتى الجفاف ، عادة بالرش أو التجفيف بالاسطوانات الدوّارة . قد يكون كامل الدَّسَم (٢٦٪ دهناً) ، أو ٣/٤ دسم (ما لا يقل عن ٢٠٪ دهناً) أو ١/٢ دسم (ما لا يقل عن ١٤٪ دهناً) ، أو ١/٤ (ما لا يقل عن ٨٪ دهناً) ، أو لَبْنٍ مَقْشُودٍ (فرز) (١٪ دهناً) .

Milk, Dye-Reduction Test لَبْنٌ ، اِخْتِبَارُ اِخْتِرَالِ الصَّبِغِ انظر : Methylene blue dye-reduction test .

Milk, Evaporated لَبْنٌ مُبَخَّرٌ؛ لَبْنٌ مُكثَّفٌ بِالتَّبْخِيرِ
 لَبْنٌ تَمَّ تَرْكِيزُهُ إِلَى ٤٥٪ مِنْ حَجْمِهِ
 الْأَصْلِيِّ بِالتَّبْخِيرِ. يَسْمَى أَيْضاً لَبناً مُكثِّفاً
 غَيْرَ مُحَلَّى. وَقَانُوناً يَجِبُ أَلَّا تَقُلَ بِهِ
 نِسْبَةُ الدَّهْنِ عَنِ ٧,٨٪ وَنِسْبَةُ الْمَوَادِّ
 الصَّلْبَةِ الْكُلِّيَّةِ بِهِ عَنِ ٢٥,٥٪. أُنتِجَهُ
 مَايَنبِرِجَ لِأَوَّلِ مَرَّةٍ عَامَ ١٨٨٣.

Milk Fat Test اخْتِبَارُ دُهْنِ اللَّبَنِ
 انظر: Gerber test.

Milk, Filled لَبْنٌ مَمْلُوءٌ؛ لَبْنٌ مُسْتَبَدَلُ الدَّهْنِ
 لَبْنٌ نَزَعَ دَهْنَهُ الطَّبِيعِيَّ وَاسْتَبَدَلَ بِدَهْنٍ
 مِنْ مَصْدَرٍ آخَرَ. قَدْ يَكُونُ السَّبَبُ
 اِقْتِصَادِيّاً بِأَنَّ يُسْتَبَدَلُ دَهْنُ الزَّبْدِ بِآخَرَ
 أَرْخَصَ، أَوْ، كَمَا حَدَثَ مُؤَخَّراً،
 يُسْتَبَدَلُ دَهْنٌ فَقِيرٌ فِي الْأَحْمَاضِ الدَّهْنِيَّةِ
 الْأَسَاسِيَّةِ بِدَهْنٍ نَبَاتِيٍّ غَنِيٍّ بِهَذِهِ
 الْعَوَامِلِ.

Milk, Freezing-Point Test اخْتِبَارُ نَقْطَةِ
 تَجْمُدِ اللَّبَنِ

تُبْرَدُ عَيِّنَةٌ اللَّبَنِ إِلَى مَا دُونَ دَرَجَةِ
 تَجْمُدِهَا ثُمَّ تُبَدَّرُ فِيهَا بِلِلْمُورَةِ ثَلْجٍ،
 فَتَرْتَفِعُ دَرَجَةُ الْحَرَارَةِ إِلَى دَرَجَةِ تَجْمُدِ

اللَّبَنِ بِتَجْمُدِ الْعَيْنَةِ كُلِّهَا وَهِيَ عَادَةٌ بَيْنَ
 - ٥٣٠,٠ إلى - ٥٦٠,٠ م°.
 عِنْدَمَا يُغْشَى اللَّبْنُ تَرْتَفِعُ دَرَجَةُ
 تَجْمُدِهِ إِلَى دَرَجَةِ تَجْمُدِ الْمَاءِ. دَرَجَاتُ
 التَّجْمُدِ أَعْلَى مِنْ - ٥٣٠,٠ م° دَلِيلٌ عَلَى
 غِشِّ اللَّبَنِ (Davis).

Milk, Frozen or Fresh Frozen لَبْنٌ

مُجَمَّدٌ أَوْ مُجَمَّدٌ طَارِحٌ
 يُسْتَرِ اللَّبْنَ ثُمَّ يُعَامَلُ بِالْهَزَاةِ فَوْقَ
 السَّمْعِيَّةِ Ultrasonic vibrator بِسُرْعَةِ ٥
 مِلْيُونِ سَيْكَلٍ فِي الثَّانِيَةِ لِمُدَّةِ ٥ دَقَائِقٍ ثُمَّ
 يُجَمَّدُ إِلَى دَرَجَةِ ١٠° ف.

يُحْتَفَظُ اللَّبْنُ بِخَوَاصِهِ لِمُدَّةِ عَامٍ كَامِلٍ
 وَعِنْدَ انصِهَارِهِ لَنْ يُمَكِّنَ تَمْيِيزَهُ عَنِ
 اللَّبَنِ الْأَصْلِيِّ.

Milk, Half Cream لَبْنٌ نِصْفُ دَسِيمٍ
 يُشِيرُ عَادَةً إِلَى اللَّبَنِ الْمُجَفَّفِ الَّذِي
 يُوَصَفُ أحياناً لِلرُّضْعِ وَالْأَطْفَالِ قَبْلَ سِنِّ
 الْبُلُوغِ وَالَّذِينَ يَرَى بَعْضُ أَطِبَّاءِ الْأَطْفَالِ
 أَنَّهُمْ غَيْرُ قَادِرِينَ عَلَى هَضْمِ دَهْنِ اللَّبَنِ
 الْكَامِلِ. يُخَفِّضُ الدَّهْنَ بِإِحْدَى
 طَرِيقَتَيْنِ (١) الْقَشْدَ الْبَسِيطَ (الْفَرْزُ
 الْبَسِيطَ) لِنِصْفِ الدَّهْنِ، فِي هَذِهِ الْحَالَةِ
 يَزِيدُ مُحتَوَى البروتين من ٢٦٪ إِلَى

٢٩٪ أو (٢) بتخفيف اللبن باللاكتوز ، عند ذلك يَتَخَفَّفُ البروتين في نفس الوقت إلى ١٩٪ . كلا النوعين من اللبن نصف الدسم مُتَوَفَّر في الأسواق لتغذية الأطفال .

Milk, Homogenized لَبْنٌ مُجَانَسٌ يُعَامَلُ اللَّبْنُ ، بعد بَسْرَتِهِ ، ميكانيكياً لتكسير كُرَيَّاتِ الدهن إلى قُطَيْرَاتٍ دقيقة تتوزع بانتظام في اللبن . لذا ، فإن اللبن المُجَانَس ليس له حَظ قِشْدِيّ .

Milk, Humanized لَبْنٌ مُعَالَجٌ لِيُشْبِهَ اللَّبْنَ البَشَرِيّ ؛ لَبْنٌ مُبَشَّرٌ لَبْنٌ بَقْرِيٌّ تَمَّ تعديل تركيبه ليشبه اللبن البشري . التغيير الأساسي هو تخفيض المحتوى البروتيني بتخفيف اللبن بـكربوهيدرات واستعادة المحتوى الدهني (AEB) .

Milk, Irradiated لَبْنٌ مُشْعَعٌ لَبْنٌ تَمَّ تعريضه للأشعة فَوَّت البَتْفَسَجِيَّة ، عند ذلك يتحوَّل جُزْئياً ٧- ديهيدروكولسترول الموجود طبيعياً إلى فيتامين د .

Milk, Long لَبْنٌ حَاطِيّ لَبْنٌ رَائِبٌ يُنتَجُ عادة في الدول

الاسكندنافية يَتَمَيَّز بلزوجة بسبب « الحَاطِيَّة » التي تُسبِّبها البكتريا .

Milk, Long Life لَبْنٌ لَوْنُجٌ لايف اسم تجاري (Express Dairy Co., Ltd.) لَبْنٌ مُعَمَّمٌ لفترة قصيرة جداً (٢ ثانية فقط) عند درجة حرارة مرتفعة جداً (١٣٧°م) ؛ يُسَمَّى أيضاً لَبْنٌ UHT (اختصار Ultra High Temperature) .

Milk, Malted لَبْنٌ مُمَلَّتٌ مُسْتَحْضَرٌ مِنَ اللَّبْنِ والسائل المنفصل من هريس مُلت الشعير ودقيق القمح ، مُبَخَّر حتى الجفاف (Mac & Davis) .

Milk, Methylene Blue Test لَبْنٌ ، اِحْتِبَارٌ أَزْرَقُ المِثْلِين انظر : Methylene blue dye-reduc- tion test .

Milk, Non-fat لَبْنٌ عَازِرٌ دُهْنِيّ ؛ لَبْنٌ مَنزُوعٌ الدَّهْن اصطلاح أمريكي لِلبِنِ المَقَشُود (الفرز) .

Milk, Pasteurized لَبْنٌ مُبَسَّرٌ انظر : Phosphatase test ،

Methylene blue dye-و Pasteurization
. reduction test

Milk, Protein

لَبْنٌ بَرُوتِينِيّ
. Protein milk : انظر

Milk, Ropy

لَبْنٌ لَزِجٌ ؛ لَبْنٌ دَبِيقٌ
. Rope : انظر

Milks, Fermented

أَلْبَانٌ مُخَمَّرَةٌ ؛ أَلْبَانٌ
مُخْتَمِرَةٌ

في البلدان المختلفة ، يُخَمَّرُ لبن
الحمارة ، الحجر ، البقرة ، العنزة ،
والجاموسة ، بخليط من البكتريا
والخمائر ، عندها يتحوَّل اللاكتوز إلى
حمض لاكتيك ، وفي بعض الأحيان إلى
كحول . تشمَل هذه الألبان البوسا
(تركستان) ، سيڈو (إيطاليا) ، دادهي
(الهند) ، كفير (البلقان) ، قِمِزْ أو
كوميس (ستيبس) ، اللبن الرائب
والزبادي (مصر) ، مازون (أمريكا) ،
تيت (شمال أوروبا) ، سكير
(أيسلندا) ، ماست (إيران) ،
كراوديس (اسكتلنده) ، كوبان
ويوجورت (Davis و Tanner) .

Milk, Sterilized

لَبْنٌ مُعَقَّمٌ
قانوناً هو لبن رُشِّحٌ وِجُونِسٌ وَأَبْقِي على
درجة حرارة لا تقل عن ١٠٠°م حتى
يستجيب لاختبار العكارة .
. Milk, turbidity test : انظر

Milk-Stone

حَصَاةُ اللَّبَنِ
راسب من فوسفات الكالسيوم وفوسفات
المغنسيوم والبروتين ، ... إلخ يَنْتُج
عندما يُسَخَّنُ اللَّبْنُ إلى درجات حرارة
أعلى من ٦٠°م .

Milk, Sweetened, Condensed

لَبْنٌ مُحَلَّى
مُكثَّفٌ
لَبْنٌ مُبَخَّرٌ إلى أقل من ثلث حجمه
أُضِفَ إليه السكر كمادة حافظة ؛ قد
يكون كامل الدسم أو مقشوداً . سَجَّل
بوردين براءة اختراعه لأول مرة في أمريكا
والملكة المتحدة عام ١٨٥٦ م .

Milk, Toned

لَبْنٌ مُنَعَّمٌ ؛ لَبْنٌ مُعَدَّلٌ
لَبْنٌ مَقَشُودٌ (فرز) مُجَقَّفٌ يُضَافُ إلى
لَبْنٍ عالي الدهن مثل لبن الجاموس
لتخفيض المحتوى الدهني مع الإبقاء على
المواد الصلبة الكلية . إذا خفف الدهن
ببساطة بإضافة الماء لا يكون اللَّبْنُ
« مُنَعَّمًا » .

Milk, TT لَبْنٌ مَّفْحُوصُ السُّلَيْنِ
ينطبق على لَبْنٍ من قَطِيعِ صَدَّقِ المَفْتَشِ
البيطري على خُلُوه من الدرن (السُّل)
(Davis).

Milk, Turbidity Test لَبْنٌ، اِخْتِبَارُ العَكْرِ
أو التَّعَكُّرُ أو العُكَاةُ
اختبار للتمييز بين اللبْنِ المَعْمَمِ واللَّبْنِ
المُبَسَّرِ. أثناء التعقيم يُبْقَى اللبْنِ على
درجة حرارة تتراوح بين ١٠٤ - ١١٦ م°
لمدة ٢٠ - ٤٠ دقيقة عندها يترسب كل
الألبومين.

في هذا الاختبار، فإن الراشح
الناتج بعد الترسيب بكبريتات النشادر
يجب أن يبقى رائقاً عند تسخينه،
مُشيراً بذلك إلى خُلُوه من أي ألبومين
في المحلول وإلى أن اللبْنِ قد تمَّ تعقيمه
(Davis).

Milk, Witches لَبْنُ العَرَّافَاتِ؛ لَبْنُ
السَّحَرَةِ
انظر: Witches milk.

Millerator فَرَاةُ
مَكْنَةٌ لتنظيف حبوب القمح تتكوّن من
مُنخُلَيْنِ يُبْقَى العُلوي منهما على

الجُسيّمات الأكبر حجماً من حبوب
القمح بينما يَطْرُدُ السُّفلي الجُسيّمات
ذات الحجم الأصغر من حبوب القمح.

Miller's Offal فَضَالَاتُ الطَّحِينِ
انظر: Wheatfeed.

Millet دَخْنٌ؛ ثُمَامٌ
حبوب عدد من أنواع الفصيلة النجيلية
Gramineae أصغر من القمح والأرز
وأعلى في محتوى الألياف.

الدَّخْنُ العادي (نوعي *Panicum*
و *Setaria*) يُسمى أيضاً بالصيني،
الإيطالي، الهندي، الفرنسي،
الخنزير، الجاورس *Proso*، العنقودي،
ذرة المكانس؛ ينمو بسرعة كبيرة، ٢ -
٢,٥ شهر من الحرث وحتى الحصاد.
بروتين ١٠٪، دهن ٢,٥٪،
كربوهيدرات ٧٣٪.

دخن جنوب الهند الأحمر
الأصبعي، أو الراجي هو *Eleusine*
coracana. بروتين ٦٪، دهن
١,٥٪، كربوهيدرات ٧٥٪.

الدخن السنبلبي المسمى
Bulrush أو *Pearl millet* أو *Bajoa* أو *Kaffir*
manna corn هو *Pennisetum typhoideum*

في *americanum* or ؛ وهو الغذاء الرئيس في المناطق الفقيرة في الهند . بروتين ١١٪ ، دهن ٥٪ ، كربوهيدرات ٦٩٪ .

الأنواع الأخرى هي دخن الكودو Kodo أو دخن هَرَكا *Paspalum scrobiculatum* والتَّف *Eragrostis tef* or *abyssinica* ، ودخن جاجيو Jajeo . *Acroceras amplexens* (Platt و TND) .

Milling الطَّحْن
ينطبق عادة على عملية تحويل حبوب القمح إلى دقيق (KI) .

Millon's Test اِخْتِبَارُ مِيلُون
اختبار خاص بالبروتينات ؛ في الواقع إنه اختبار لمجموعة الهيدروكسي فَيْئَل ومن ثم للثيوسين ، ولكن لما كان كل بروتين يحتوي على تيوسين فإنه يُستخدم كاختبار عام للبروتين .

يتكون الكاشف من زئبق في حمض نتركه ويُعطى راسباً أبيض مع وجود البروتين يتحول إلى أحمر عند التسخين (Hawk) .

Mills طواحين
انظر تحت المداخل التالية : Disc mill ،

Quern ، Ball mill ، Hammer mill و Roller mill .

Milt بَطَارِخ ؛ طِحَال
١ - البطارخ اللينة لذكور الأسماك .
٢ - الطحال في الحيوانات .

Minafen مِينَاڤِن
٢ - الطحال في الحيوانات .

Minafen مِينَاڤِن
اسم تجاري (Trufood Ltd.) لغذاء منخفض في محتواه من الأمين الفَيْئَلِي لعلاج البَيْلَّة الكيتونية الفَيْئَلِيَّة (AEB) .

Minamata Disease مَرَضُ مِينَامَاتَا
تسمم بالزئبق ينتج عن أكل الأسماك التي تصاد من خليج ميناماتا في اليابان .

Mince meat مَيْسْمِيْت ؛ لَحْمٌ مَفْرُوم
أمريكي
قانوناً ٣٠٪ فاكهة وقشور مُجفَّفة ، ٣٠٪ سكر ، ٢,٥٪ دهن ، ٠,٥٪ حمض خليك ، وما لا يقل عن ٦٥٪ جوامد ذَوَابَة .

في أمريكا ، خليط كثير التوابل من اللحم والتفاح والزبيب مفرومة معاً (Bell) .

Mineralocorticoids قَشْرَانِيَّاتٌ مَعْدِنِيَّةٌ ؛

كُورْتِكُوئِيدَاتٌ مَعْدِنِيَّةٌ

مُصْطَلَحٌ عَلَى وَشَكِّ أَنْ يَنْتَهِيَ اسْتِخْدَامُهُ
لِلْهَرْمُونِ الِسْتِيرُوئِيدِيِّ لِقَشْرَةِ الْكُظْرِ
وَالَّذِي يُنظَّمُ إِفْرَازَ الْمَلْحِ وَالْمَاءِ عَنْ طَرِيقِ
الْكَلْتِينِ.

انظر: Aldos- و Adrenal glands

. (BDS) terone

Mineral Salts

أَمْلاَحٌ مَعْدِنِيَّةٌ

الْأَمْلاَحُ غَيْرُ الْعَضْوِيَّةِ ، الَّتِي تَشْتَمَلُ عَلَى
الصُّودِيُومِ ، وَالبُوتَاسِيُومِ ، وَالكَالْسِيُومِ ،
الْكلُورِيدِ ، وَالفُوسْفَاتِ ، وَالكَبْرِيَّاتِ ،
... إلخ .

Minerals, Legal Claims

مَعَادِنٌ ،

الْاِخْتِيَاجَاتُ الْقَانُونِيَّةُ

انظر: Vitamins, legal claims .

Mineral Waters, Natural

مِيَاهٌ مَعْدِنِيَّةٌ

طَبِيعِيَّةٌ

مِيَاهٌ يَنْبِيعُ مُشْبَعَةٌ بِثَانِي أُكْسِيدِ الْكَرْبُونِ ؛
بَعْضُهَا قَلْوِيٌّ ضَعِيفٌ ؛ تَوْجَدُ مَعَادِنُ
مُتَعَدِّدَةٌ بِتَرْكِيْزَاتٍ ضَعِيفَةٍ عَلَى هَيْئَةٍ
مَحَالِيلٍ مَخْفُفَةٍ .

من أمثلتها: مياه أبوليناريس ،

كونتريكسثيل ، پرييه ، روزياخ ،

فيشي ، فيتل (Hutch) .

Miner's Cramp

تَشْنُجُ الْمَعْدِنِ

تَشْنُجٌ يَرْجِعُ إِلَى فَقْدِ الْأَمْلاَحِ مِنَ الْجِسْمِ
نَاتِجٌ عَنْ إِفْرَازِ الْعَرَقِ الْمُفْرَطِ ؛ يَحْدُثُ
عَادَةً فِي الْمَنَاحَاتِ الْاسْتَوَائِيَّةِ وَمَعَ
التَّدْرِيبَاتِ الرِّيَاضِيَّةِ الْعَنِيفَةِ ؛ غَالِبًا مَا
يَجْمَعُ التَّعْدِينُ بَيْنَ الْاِثْنَيْنِ . يُمْنَعُ بِتَنَاوُلِ
الْمَلْحِ ، مِثْلَ أَقْرَاصِ الْمَلْحِ ، فِي الْمَنَاطِقِ
الْاسْتَوَائِيَّةِ ، وَلِلرِّيَاضِيِّينَ .

Mint

نَعْنَاعٌ

أَصْنَافٌ مُتَعَدِّدَةٌ تَتَبَعُ نَوْعَ النَعْنَاعِ
Mentha : النَعْنَاعِ الْبَلْدِيِّ (السَّنْبَلِيِّ)
Mentha spicata ، وَالنَعْنَاعِ الْفَلْفَلِيِّ
(البَسْتَانِيِّ) *Mentha piperita* . يَسْتَعْمَلُ
فِي تَنْكِهَةِ اللَّحُومِ وَالْأَسْمَاكِ وَالتَّبْعِ ، ..
إِلخ .

يُقَطَّرُ زَيْتُ النَعْنَاعِ الْبَسْتَانِيِّ مِنْ
سِيْقَانِ وَأَوْرَاقِ *Mentha piperita* وَيُسْتَعْمَلُ
فِي الْأَغْرَاضِ الصِّيدَلَانِيَّةِ وَكَمُنْغِهِ
(Merory) .

Miotin

مِيُوتِينٌ

مَادَةٌ تُفَرِّزُ مَعَ الْبَوْلِ لَمْ يُتَعَرَّفْ عَلَيْهَا بَعْدُ
نَاتِجَةٌ مِنَ الْبِيُوتِينِ وَالتَّرَايُوتِينِ وَالرِّيُوتِينِ
(Sebrell) .

Miracle Berry التوتُّ المُعجِزة
Richardella dulcifica (يُعرف أيضاً باسم
Synsepalum dulcificum) ؛ ثمرة استوائية
من غرب إفريقيا تحوي مادة مُغيِّرة
للمذاق تجعل الأغذية الحمضية حلوة
المذاق . ومن هنا جاءت التسمية « التوت
المعجزة » ، والعنصر الفعال هو
الميراكبولين ، بروتين سكري
(جلايكوبروتين) .

Miraculin ميرآكبولين
انظر : Miracle berry .

Mirepoix ميرپوا
طبقة من الخضروات تستخدم في إعطاء
نكهة للحوم المُدمَّسة وكذلك الحساء
والصلصات .

Miso ميسو
طعام ياباني قديم يُحضَّر بتخمير الأرز
العفن أو الكوجي (*Aspergillus*) مع فول
الصويا والملح .

Mixograph ميكسوجراف
جهاز أمريكي لقياس الصفات الطبيعية
للعجينة شبيه في أساسه بالفارينوجراف .
انظر : (KJ) Farinograph .

Molasses دبسُ السكر ؛ المولاس
الشراب الناتج من غسل السكر الخام .
يُغلى السكر في الماء ثم يُبلور السكر إلى
أقصى مدى . الشراب المتبقي الغني
بالمواد غير السكرية والذي لا يمكن بلورة
أي سكر منه هو دبس السكر
(المولاس) .

Molish Reaction تفاعلُ موليش
اختبار للكربوهيدرات . يتكوّن الكاشف
من ٥٪ محلول ألفانافثول في كحول
إيثيلي ؛ بإضافة نقطتين للمحلول المراد
فحصه ثم يسكب حمض الكبريتيك
المركز على جدار الأنبوب تتكون طبقة
سفلية . تظهر طبقة بنفسجية فاصلة بين
الطبقتين .

Molybdenum موليبدنوم
عنصر يشكل جزءاً من إنزيم الزانثين
أكسيداز ، وهكذا يُحتمل أن يكون
أساساً غذائياً بكميات ضئيلة جداً رغم
عدم وجود أي دليل على ذلك . إنه سام
بجرعات ضئيلة وإصابة الماشية بالتارت
(إسهال الماشية) مُقترنة بتغذيتها بعلائق
تحتوي على الموليبدنوم . إنه أساسي
للنباتات (Gil و GMW) .

Monellin	مُونِيلِن	Monosaccharoses	مُونُوسَكَارُوزَات
عنصر حُلُو فَعَال يُسْتَخْرَج من توت		. Monosaccharides	انظر :
. Serendipity berry	السَرَنْدِيبِيَّة	Monoses	مُونُوزَات
Monocalcium Phosphate	فُوسْفَاتُ أُحَادِي	. Monosaccharides	انظر :
الكَالْسِيُوم		Monosodium Glutamate	جُلُوتَامَات
. Calcium acid phosphate	انظر :	أُحَادِيَّةُ الصُّودِيُوم	
Monoglycerides	أُحَادِيَّاتُ الْجِلِسِرِيدَات ؛	. Glutamate, sodium	انظر :
جِلِسِرِيدَات أُحَادِيَّة		Mortadella	مُورْتَدِيَلَا
. Superglycerinated fats	انظر :	. Sausage	انظر :
Monophagia	وَحْدَةُ الْوَجَبَات ؛ اشْتِهَاء	Moss, Irish	الطُّحْلَبُ الْإِيرْلَنْدِي
طَعَامٍ وَاحِدٍ ؛ مُنُوفَاجِيَا		. Garageenan	انظر :
رغبة شديدة لنوع معين من الطعام .		Mother of Vinegar	خَمِيرَةُ الْخَلِّ
Monosaccharides	أُحَادِيَّاتُ السُّكَّر ؛	. Vinegar	انظر :
سُكَّرِيَّاتُ أُحَادِيَّة		Mottled Teeth	أَسْنَانٌ مُبَقَّعَةٌ
اسم لمجموعة أبسط السكريات ، تشمل		في المناطق التي تحوي مياه شربها	
تلك التي تتكون من ثلاث ذرات كربون		الفلوريد بمعدل عدة أجزاء في المليون ،	
(ترايوزات Trioses) وأربع ذرات كربون		تظهر على أسنان السكان مساحات	
(تتروزات Tetroses) وخمس ذرات		صغيرة طباشيرية باهتة تعرف	
كربون (بنتوزات Pentoses) وست ذرات		« بالتبقع » ، هذه الأسنان تكون خالية	
كربون (هكسوزات Hexoses) وسبع		من التآكل إلى حد ما ، وتُخَفِّضُ	
ذرات كربون (هپتوزات Heptoses) .		المعدلات المنخفضة من الفلوريد (١ جزء	
تُعرف هذه المجموعة أيضاً بالمونوزات			
والمونوسكاروزات .			

في المليون) من التآكل دون أن تسبب التبقع .

Mould Bran نُخَالَةٌ عَفِنَةٌ ؛ نُخَالَةٌ فُطْرِيَّةٌ مُسْتَحْضَرٌ أَمِيلَاز فُطْرِي يُنْتِجُ مِنْ تَنْمِيَةِ العَفْنِ عَلَى نُخَالَةِ قَمْحِ رَطْبَةٍ ؛ يُسْتَعْمَدُ كَمَصْدَرٍ لِلإِنزِيمَاتِ المُحَلَّلَةِ لِلنَشَا .

Mould Inhibitors مُثَبِّطَاتُ العَفْنِ
انظر : Antimycotics .

Moulds أَعْفَانٌ
فُطْرِيَّاتٌ تَنْتِجُ خَيْوِطاً مُتَشَابِكَةً ، العَزَلُ الفُطْرِي (ميسيليا Mycelia) ؛ تَتَكَاثَرُ بِالجُرَاثِيمِ . تَنْمُو سَرِيعاً تَحْتَ الظُّرُوفِ الجَيِّدَةِ والدَّوْرَةِ التَّكَاثَرِيَّةِ مِنَ الجُرْثُومَةِ إِلَى الجُرْثُومَةِ يُمْكِنُ أَنْ تَكْتَمِلَ خِلَالَ ٢٤ سَاعَةٍ .

تَشْمَلُ المِيوَكُورَ *Mucor* الأَبْيَضُ ، وَالبِنْسِيلِيومَ *Penicillium* الرَّمَادِي الأَخْضَرَ ، وَالأَسْبِرْجِلْسَ *Aspergillus* الأَسْوَدَ ، وَأَيْضاً أَنْوَاعَ عَيْشِ الغَرَابِ Mushrooms والفَطْرِ الغَارِقُونِي Toad-stools . يُثَبِّطُ نَمُوها بِالپَرُوبِيوناتِ وَحَمْضِ السُورِيكِ .

من الأنواع ذات الأهمية التكنولوجية : الأسبرجيس نيجر *Aspergillus niger* الذي يستخدم في صناعة حمض الستريك ، وأنواع البنسيليوم *Penicillia* في إنتاج الجبن ، وإنتاج المضادات الحيوية .

M.P.F. غِذَاءٌ مُتَعَدِّدُ الأَغْرَاضِ (اختصار) .
انظر : Multipurpose food .

M.S.G. جُلُوثَامَاتُ أَحَادِي الصُّوْدِيُومِ (اختصار)

انظر : Glutamate, sodium .

Mucin مُخَاطِيْنٌ ؛ مِيُوسِيْنٌ
مُعَقَّدَاتٌ مَوْجُودَةٌ طَبِيعِيّاً مِنَ البُرُوتِيْنِ وَالكَرْبُوهِيْدْرَاتِ ، عَالِيَةِ اللُّزُوجَةِ .

عَدِيدَاتُ السُّكَّرِيَّاتِ **Mucopolysaccharides** المَخَاطِيَّةِ ؛ مِيُوكُوبُولِي سَكَّارِيْدَاتِ
مُعَقَّدَاتٌ مِنَ السُّكَّرَاتِ وَالأَحْمَاضِ السُّكَّرِيَّةِ وَالهَكْسُوزَاتِ الأَمِينِيَّةِ ، مِثْلَ حَمْضِ الهَيْالُورِيكِ وَالهَيْپَارِينِ . عِنْدَمَا تَتَّحِدُ بِيُرُوتِيْنٍ تُكُونُ بَرُوتِيْنَاتٍ مَخَاطِيَّةٍ (ميوكوبروتينات) .

Mucoproteins بُرُوتِيَّاتٌ مُخَاطِيَّةٌ ؛

مُوكُوْبُرُوتِيَّاتٌ

مُعَقَّدَاتٌ بروتين وعديدات السكريات
المخاطية (ميوكوبوليسكاريدات) ؛ تعمل
كمزَلَقَاتٍ في العين والقناة التنفسية
والأمعاء .

Mucor

مُيُوكُور

انظر : Moulds .

Mucosa

غِشَاءٌ مُخَاطِيٌّ

اسم يطلق على النسيج المبطن الرطب ،
مثل الفم (الغشاء المخاطي للتجويف
الفمي) ، والأمعاء ، والقناة التنفسية .
للجدار المعوي جانبان ، الجانب
الداخلي أو المخاطي ، والجانب
الخارجي أو المصلي (Serosal) .

Muffins

مُوفِيَّاتٌ

انظر : Dough cakes .

Mulberry

تَوْتُ أُسُود

Morus nigra (أيضاً التوت الأبيض
Morus alba) أهميته التجارية قليلة .

التركيب لكل ١٠٠ جم : ١٤ جم

كربوهيدرات ، ١,٥ جم بروتين ؛ ٦٠

كيلوكالوري (٢٤,٠ ميجا جول) ؛ ١٠
مجم فيتامين ج (OF و Platt) .

Multipurpose Food غِذَاءٌ مُتَعَدِّدُ الْأَعْرَاضِ

غِذَاءٌ هندي متعدد الأغراض مصنوع من
دقيق الفول السوداني ودقيق الحمص مع
كربونات كالسيوم ، وفيتامينات ا ، ب ،
وب ، ويحوي ٤٠٪ بروتيناً . يعتمد
الغذاء المتعدد الأغراض الأمريكي على
الصويا .

Muscarine

مَسْكَرِين

انظر : Ptomaines .

Muscatels المِسْكِي ؛ زَبِيبُ المِسْكَاتِ

زبيب يُصنع بتجفيف الأغراب ذات
البذور الكبيرة التي تكاد تنحصر زراعتها
في مالاجا بإسبانيا . تُجفَّفُ جُزئياً في
الشمس ثم يُستكمل التجفيف داخل
المصانع ؛ يكون العنب متروكاً على
عمشوشة ثم يُضغَطُ ليأخذ شكلاً مسطحاً
ليبيعه .

يطلق نفس الاسم Muscatel على

نَبِيذِ حُلُو (نبيذ المسكي أو نبيذ
المسكات) يُصنع من نفس هذا العنب .

للتحليل انظر : Fruit, dried ؛

أيضاً : Raisins ، Currants و Sultanas .

Muscle عَضَلَة
 الوحدة الخلوية المُقبَّضة للعضلة الهيكلية هي اللَّيْفَة . إنها ذات شكل أسطواني طويل وتتكوّن من كثير اللَّيْفَات العضلية (مُيوفَيْرِيَّات) . كيميائياً، تتكوّن العضلة من ثلاثة بروتينات، الميوسين، الأكتين، والتروپوميوسين .
 يُحيط باللَّيْفَة العضلية غشاء رقيق، الغمد العضلي (السااركولمًا Sar-colemma) .

داخل اللَّيْفَة العضلية التي تحيط باللَّيْفَات العضلية توجد جِبَلَة العَضَل (السااركوبلازم Sarcoplasm) أو السيتوبلازم . الألياف منفصلة عن بعضها البعض بشبكة رقيقة من النسيج الضام، غلاف الألياف العضلية (الإندوميسيوم Endomysium) ، ومرتبطة ببعضها البعض في حزم بصفائح أكبر من النسيج الضام، لفافة الحزمة العضلية (الپريميسيوم Perimysium) . يحتوي النسيج العضلي أيضاً على عناصر بُنيوية، مولد الغراء (كولاجين)، شبكين (رتكيولين)، مرنين (الإستين) (Meat) .

Muscle Adenylic Acid حِمَضُ الأَدِنِيلِيك العَضَلِيّ
 حمض ٥ - الفوسفوريك الأدينوسيني ؛ حمض أَدِنِيلِيك الخميرة هو حمض ٣ - الفوسفوريك الأدينوسيني (BDS) .
Muscovada سَكَّرٌ غَيْرٌ مُكْرَّر
 السكر غير النقي المتخلف بعد تبخير عصير قصب السكر وسحب المولاس ؛ رطب، بُني غامق، يُستخدم في صناعة كعكة الزواج .

Mushroom عَيْشُ العُرَابِ
Agaricus campestris . التركيب (فج) : ماء ٩١,٥ ٪، بروتين ٨,١ ٪، آثار من الدهون، كربوهيدرات صفر؛ ٧ كيلوكالوري (٠,٣٣ ميجا جول) ؛ حديد ١ مجم ؛ فيتامين ا صفر، ب ١,٠٤ مجم، ب ٢,٤ مجم، حمض نيكوتينك ٤ مجم، فيتامين ج ٣ مجم - لكل ١٠٠ جم (M & W) .

Mushroom Sugar سَكَّرٌ عَيْشُ العُرَابِ
 ألفا - ألفا - ترهلووز؛ يوجد في معظم أنواع الفطريات، والخمائر، وكثير من البكتريا، وفي دم الحشرات .

Mussel

مِيذِيَّة ؛ بَلْحُ الْبَحْرِ

Mytilus edulis . ذو صدفتين ، يربى معطياً ٢٥ - ٥٠ طناً للقدان ، بإنتاج ٥ - ١٠ أطنان وزناً رطباً من اللحم لكل فدان ؛ يستغرق ٤ سنوات ليبلغ حجم التسويق - ٥ سم ؛ ٢٠٪ من وزنه لحماً .

مسلوقاً : ماء ٧٩٪ ؛ بروتين ٨,١٦٪ ، دهن ٢٪ ، كربوهيدرات آثار فقط ؛ ٨٧ كيلوكالوري (٣٦,٠ ميجاجول) ؛ كالسيوم ٢٠٠ مجم ، حديد ١٣,٥ مجم - لكل ١٠٠ جم .

Mustard

مُسْتَرْدَة

البذور المطحونة للخردل الأسود أو البني *Brassica nigra or juncea* ومخلوطة ببذور الخردل الأصفر أو الأبيض *Sinapsis alba* المطحونة . العناصر الفعالة هي الجلايكوسيدات : سينجرين في الأسود ، وسينالبيين في الأبيض . عندما تُرطَّب يُطلق الإنزيم مَيروسيناز الزيت المُمَيِّز بنكهة الثوم . قانوناً (في المملكة المتحدة) يجب أن يُعطي تابل الخردل ما لا يقل عن ٣٥,٠٪ أيزوسيانات الأليل بعد

نَقْعِه في الماء لمدة ساعتين عند درجة ٣٧°م .

ما زال يُشار إليه في بعض أنحاء إنجلترا بـ (مستردة دُرْهام) نسبة إلى السيدة كلیمنت من دُرْهام التي صَنَعَت أول مستحضرات من بذور الخردل المطحونة ودقيق القمح والكركم (١٧١١م) .

المستردة الإنجليزية English

mustard : تحوي ما لا يزيد عن ١٠٪ دقيق قمح وماء .

مستردة ديجون Dijon

mustard : مصنوعة أساساً من الخردل الأسود أو البني مع خل أو عصير عنب أو نبيذ ، وغير مُلَوَّنة .

المستردة البنفسجية Violet

mustard : ملوَّنة بعصير العنب .

المستردة الفرنسية French

mustard : خردل أبيض ، خل ، ملح ، كركم ، فلفل بلدي (حريف) ، قرنفل ، فلفل حلو .

أوراق الخردل التي تؤكل خضراء في السلطات « الخردل والرشاد » هي الأوراق البذرية للخردل الأبيض *Sinapsis alba* ؛ كثير من المُنتج التجاري مصنوع

من سلالة من اللفت *Brassica napus* ،
وهي سلالة مختلفة عن تلك المستخدمة
في زيت الطعام .
انظر : Rape .

تركيب الخردل والرشاد لكل ١٠٠
جم : ١,٦ جم بروتين ، ٠,٩ جم
كربوهيدرات ؛ ١٠ كيلو كالوري (٠,٠٤ ،
ميجا جول) ؛ ٦٦ مجم كالسيوم ، ٤,٥
مجم حديد ؛ ٨٠ ميكروجرام
فيتامين ا ، ٨٠ مجم فيتامين ج
(M & W و OF) .

Mustard Oil

زَيْتُ الخَرْدَلِ

يستخدم كدهن للطبخ في البنگال ونهار .
تكون البذور عادة مملوثة ببذور
الأرجيمونية المكسيكية *Argemone mex-*
icana التي تحوي القلواني ، الدموين
(سَنجُونارين Sanguinarine) . زيت
الخردل المملوث هو السبب في
الاستسقاء الوبائي إذ يُبْطِط الدموين
تأكسد حمض البيروفيك الذي يتراكم في
الدم (DP) .

Mutachrome

مِيوتَاكْرُوم

انظر : Citroxanthin .

Mutton

لَحْمُ الضَّأْنِ

لحم غنم أكبر من عام واحد . بروتين
١١,٩٪ ، دهن ٢١,١٪ ؛ ٢٤١
كيلو كالوري (١ ميجا جول) كالسيوم ٧
مجم ، حديد ١,٤ مجم ؛ فيتامين ا
صفر ، ب ١,١١ مجم ، ب ٢,١٤
مجم ، حمض نيكوتينك ٣,٦ مجم ،
فيتامين ج صفر - لكل ١٠٠ مجم
(FAO) .

Mycelia

عَزَلُ فِطْرِيّ

انظر : Moulds .

Mycoderma aceti

خَمِيْرَةُ الخَلِّ الأَدْمِيَّةِ ؛

مِيكُوْدِرْمَا أَسِيْتَاي

انظر : *Acetobacter* .

Mycotoxin

تُوْكْسِيْنُ فِطْرِيّ ؛ سُمِّيْنُ

فِطْرِيّ ؛ مِيكُوْتُوْكْسِيْنِ

توكسين فطري الأصل .

Myoacets

مِيُوَاسِيْتَس

اسم تجاري (Distillation Products)
(U.S.A.) لمجموعة من أحاديات
الجلسريدات .

انظر : Superglycerinated fats .

Myofibril لَيْفَةٌ عَضَلِيَّةٌ
انظر : Muscle .

Myogen مَيُوجِين
بروتين عضلي ، يُمثَّل ٢٠٪ من البروتينات العَضَلِيَّة الكُلِّيَّة ؛ زُلال (ألبومين) ، لا يوجد في اللَّيْفَة العضلية ولكنه يوجد فقط في جِلَّة العضلة (السركوپلازم) ، فيه تنظمر اللَّيْفَات (Hawk) .

Myoglobin كَرْوِينٌ عَضَلِيٌّ ؛ مَيُوجْلُوْبِين
مُعَقَّد بروتيني في العضلات ، يماثل هيموجلوبين الدم (ولكنه رُئِع وزنه الجزيئي) . يتكوَّن من الصِّبْغ المحتوى على الحديد (الهيم) وبروتين الكروين (الجلوبين) . يعمل كآلية لتخزين الأكسيجين للخلايا إذ يمكنه أن يُضيف (بل ويستعيد أيضاً) الأكسيجين لِيُكوِّن الأكسيهيموجلوبين .

تُعَيَّر الحرارة من الصفات الطبيعية لهذا الكروين (الميوجلوبين) إلى صِبْغ بُنِّي ، ومن ثم يتغير لون اللحم الطازج الأحمر إلى اللون البني بالطبخ .
عندما يُقَدَّد اللحم بالترتير يتحوَّل الكروين العضلي (الميوجلوبين) إلى

أكسيد نترك الكروين العضلي (أكسيد نترك الميوجلوبين) أو نتروزوميوجلوبين وكلاهما لونه أحمر ساطع (Meat) .

Myosin عَضَلِيْن ؛ مَيُوسِين
الجزء الأكبر من البروتين العضلي ، حوالي الخُمُسَيْن . كُرَّيْن (جلوبولين) غير ذَوَّاب في الماء ولكنه يذوب في المحلول الملحي . يتحد مع بروتين الأكتين ليكون الأكتينوميوسين ؛ يتحلل المعقد في وجود ثلاثي فوسفات الأدينوسين (Hawk) .

Myristic Acid حِمَضُ المَيْرِسْتِيك
أحد الأحماض الدهنية المشبَّعة طويلة السلسلة ، ك يدِم (ك يدِم) ١٢ ك ١١ يد . يوجد على هيئة ثلاثي جلسريد في زبدة جوزة الطيب ، وجوزة الهند ، والزبدة ، ودهن الخنزير ، شمع العنبر ، وشمع الصوف .

Myrosinase مَيُوسِينَاز
إنزيم الجللايكوسيداز في بذور الخردل ، يُحلَّمى الميروسين أو السِّينجرين إلى جلوكوز وأيزوثيوسيانات الأليل (زيت الخردل) .
انظر : Horse radish و Mustard .

Mysore Flour

دَقِيقُ مَيْسُورِي

خليط من ٧٥٪ من دقيق التُّبُوكة و ٢٥٪ من دقيق الفول السوداني ؛ يُستخدم كبديل جزئي لدقيق الحبوب في محاولات التغذية على نطاق واسع في ولاية مدراس في الهند .

Myxoedema

مِكْسِيدِيمَا

انخفاض في فعالية الغدة الدرقية (قصور درقي Hypothyroidism) .
انظر أيضاً : Goitre ، Cretinism ،
و Thyroid gland (BDS) .

Myxoxanthin

زَانْثِينُ مُخَاطِيٍّ ؛
مَيْكْسُوزَانْثِين

صبغ جزراني (كاروتينويدي) يوجد في الطحالب ، له فعالية فيتامين ا .

N

NAD (and NADP) ثنائي نيوكليويد
الأدينين النيكوتيناميدي (وفوسفات
ثنائي نيوكليوتيد الأدينين
النيكوتيناميدي) (اختصار)

انظر : Nicotinamide adenine dinuc-

leotide و (Nicotinamide adenine dinuc-
. leotide phosphate)

Naphthoquinone نأفثكِينُون
جزء أساسي في جزيء فيتامين ك ؛ الصيغ
المتعددة من فيتامين ك يشار إليها على
أنها نافثوكينونات مستبدلة .

Naringin نارِنْجِين
جلوكوسيد يوجد في لب ليمون الجنة
(الجريب فروت) ، وبصفة خاصة عندما
يكون غير ناضج ، ولكنه لا يوجد في أي
من ثمار الموالح الأخرى . غالباً ما يتبلور
على هيئة كُريّات دقيقة من قطع الجريب

فروت المعلّبة ، والعصير المركز ، خاصة
إذا كانت الثمرة غير تامة النضج .
شديد المرارة ، أقوى من الكينين
ويُمكن الكشف عنه عند تخفيف
١ : ٥٠٠٠٠٠ . معقد من الجلوكوز
والرامنوز والنارنجين . يتحلماً بوساطة
إنزيم النارنجيناز إلى الجلوكوسيد -
برونين ، وهو أقل مرارة ، ثم إلى
نارنجين وهو ليس مُراً . وهكذا يمكن
إزالة المرارة من الجريب فروت وعصيره
. (Brav)

National Flour دَقِيقٌ وَطَنِيٌّ ؛ دَقِيقٌ قَوْمِيٌّ
انظر : Wheatmeal, national .

Natto نَاتُو
فول الصويا المخمّر (اليابان) .

Natural Waters مِيَاءٌ طَبِيعِيَّةٌ
انظر : Mineral waters, natural .

NDGA حِمَضُ نُورْتَائِي هَيْدُرُوجُوأَيَارْتِيك (اختصار)

انظر : Nordihydroguaiaretic acid .

NDpCal نِسْبَةُ طَاقَةِ البُرُوتِينِ الغِذَائِيِّ الصَّافِيَةِ (اختصار)

انظر : Net dietary protein energy

. ratio

Neats Foot حَافِر

قدم الثور أو العجل وتستخدم في صناعة أنواع الحساء والهلامات . وتُعرف الآن بكعوب البقر .

Neat's Foot Oil زَيْتُ الحَوَافِر

زيت يستخرج من عظام براجم (مفاصل سلاميات الأصابع) الماشية . يُستخدم في أشغال الجلود وتعليب السردين .

N.E.F.A. أَحْمَاضُ دُهْنِيَّةٌ غَيْرُ مُوسْتَرَّة (اختصار)

انظر : Non-esterified fatty acids .

Neohesperidin Dihydrochalcone نُتَائِي

هَيْدُرُوشَالْكُونِ النِّيُوهِسْپِرِيدِينِ

أحلى من السكر ١٠٠٠ مرة ؛ يتكون بهدرجة الفلافونويد الطبيعي ، النيوهسپريدِين .

Neomycin

نِيُومَيْسِين

مضاد حيوي عزل عام ١٩٤٩ م من *Streptomyces fradii* ، يُستخدم إلى حد ما في كبح التلوث أثناء إعداد الأغذية صناعياً .

Neroli Oil عِطْرُ البُرْتُقَالِ ؛ زَيْتُ البُرْتُقَالِ

يُحضّر من أزهار النارج بالتقطر بالبخار (في جنوب فرنسا وإسبانيا وإيطاليا وأمريكا الجنوبية) . زيت أصفر يُميّز برائحة زهور البرتقال القوية (Merory) .

Nescafé

نِسْكَافِه ؛ نِسْكَافِيَه

اسم تجاري (Nestlé's Ltd.) لقهوة فورية مجففة . تحتوي على بوتاسيوم أكثر من أي غذاء آخر - ٥,٥ % (M & W) .

Nessler Reagent

كَاشِفُ نِسْلَر

محلول قَلْوِي من يوديد مزدوج من الزئبق والبوتاسيوم . يُعطي لوناً برتقالياً بُنيّاً مع الأمونيا ويستخدم في التقدير الكمي (Hawk) .

Net Dietary Protein Calories

صَافِي

سُعْرَاتِ البُرُوتِينِ الغِذَائِيِّ

انظر : Net dietary protein energy

. ratio

Net Dietary Protein Energy Ratio نِسْبَةُ

صافي طاقة البروتين الغذائي

المحتوى البروتيني لغذاء أو طعام معبراً عنه بطاقة البروتين مضروبة في صافي الاستفادة من البروتين (انظر : Net protein utilization) مقسومة على الطاقة الكلية .

كان يُسمى قبل التحوُّل من السُّعر إلى الجول بالنسبة المثوية لصافي سُعرات البروتين الغذائي % NDpCal (AEB) .

Net Protein Utilization صافي الاستِفادة

من البروتين

مِقياس لجودة البروتين معبراً عنه بكمية البروتين الغذائي المتبقية في الجسم تحت ظروف تجريبية محددة . كان يعبر عنها قبلاً بنسبة مثوية ، أي أن NPU لبروتين البيض واللبن البشري ١٠٠ ؛ ولبروتين القمح ٥٠ ؛ يعبر عنها الآن كنسبة ، ١,٠ ، ٠,٥ ، على التوالي .

اصطلاحاً ، فإن الصافي المقاس عند مستوى ١٠٪ بروتين غذائي (NPU₁₀) يكون هو المستوى الذي عنده يُمكن لآلية تحليق البروتين في الحيوان النامي أن تستفيد من كل البروتين طالما كان توازن

الأحماض الأمينية صحيحاً . عندما يُتغذى به على مستوى ٤٪ بروتين غذائي يُقال له المستوى الذي يكون عنده NPU أقصاه ، ويسمى القيمة NPU العيارية . وعند التغذية على طعام أو غذاء كما هو ، أي بدون إدماجه في غذاء به مكونات أخرى – تكون القيمة هي NPU الفعالة (NPUop) .

Net Protein Value قيمة صافي البروتين

نتاج صافي الاستفادة من البروتين والنسبة المثوية للمحتوى البروتيني .

Neuberg Ester

إسْتَرْ نيُورج

اسم أطلق على ٦ – فوسفات الفراكْتوز ، أحد المركبات الوسطية في أيض الجلوكوز .

انظر : Glucose metabolism .

Neuraminic Acid

حَمْضُ النيُورامينيك

انظر : Sialic acid .

Neurine

نيُورين

انظر : Ptomaines .

New Zealand Process

طريقة نيوزلندة

طريقة للتجفيف تُستخدم في اللحم .

يُغَمَّر اللحم في زيت ساخن تحت تفرغ ، عندها يجف حتى ٣٪ رطوبة خلال حوالي ٤ ساعات . يُزال الدهن من اللحم الجاف بواسطة جهاز التجفيف بالطرد المركزي .

NFE

خُلَاصَةٌ خَالِيَةٌ مِنَ الشُّرُوجِينَ
(اختصار)

في تحليل الأطعمة وأعلاف الحيوان يحتوي هذا الجزء على السُّكَّرَات والنشويات بالإضافة إلى كميات صغيرة من مواد أخرى .

Niacin

نِيَّاسِين

اسم عام لحمض ٣ - الكربوكسيليك الپيريديني ومشتقاته التي تُظهِر كَمِيًّا الفعالية الحيوية للنيكوتيناميد . يُشير الاصطلاح حمض النيكوتينيك بصفة خاصة إلى حمض ٣ - الكربوكسيليك الپيريديني ، أميدُه هو نيكوتيناميد .

في الماضي ، كانت التسمية نياسين ، والتي بطل استعمالها ، مرادفةً لحمض النيكوتينيك والنياسيناميد مع نيكوتيناميد . وكانت التسمية السابقة على ذلك PP-Factor أي مانع الپلاجرا .

انظر : Nicotinic acid .

Niacinamide

نِيَّاسِينَامِيد

اسم بطل استخدامه للنيكوتيناميد .

انظر : Nicotinic acid .

Niacytin

نِيَّاسِيْتِين

يوجد الفيتامين حمض النيكوتينيك في بعض الأطعمة جُزئيًّا في صورة مرتبطة كنياسيتين ، والذي يكون غير متاح للجسم (ولا للبكتيريا) حتى يتحلماً (يتحلل مائياً) . إنه مُعَقَّد من حمض النيكوتينيك مع الجلوكوز والزيلوز والأرابينوز ومشتقات حمض السيئاميك .

Nib

سِنِّ

انظر : Cocoa .

Nickel

نِيكَل

يُوجد في الأطعمة وفي أنسجة الحيوان والإنسان . لم يثبت أنه أساسي للنباتات أو الحيوانات ولكنه يُحسِّن نمو كثير من النباتات .

يُستخدم النيكل المعدني كُمُحَفِّز في هدرجة الدهون .

Nicol Prism

مَشُورُ نِيكُول

انظر : Polarimeter .

Nicotinamide نيكوتيناميد

انظر : Nicotinic acid .

Nicotinamide Adenine Dinucleotide (NAD)

ثنائتي نيوكلئوتيد الأدينين النيكوتيناميدي

معقد من النيكوتيناميد مع الأدينين وجزيئين من الريبوز وجزيئين من الفوسفات .

يُعرف أيضاً بـ **كوانزيم ١** ، **كوزيماز نيوكليوتيد ثنائي فوسفو البيريدين (DNP)** ، وأيضاً بـ **كوانزيم خميرة يولر** . يلعب دوراً أساسياً في آلية التأكسد في الأنسجة (WHSS) .

Nicotinamide Adenine Dinucleotide Phosphate (NADP) فوسفات ثنائي

نيوكليوتيد الأدينين النيكوتيناميدي

معقد من النيكوتيناميد مع جزيئين من الريبوز والأدينين وثلاثة جزيئات من الفوسفات . يُعرف أيضاً بـ **نيوكليوتيد ثلاثي فوسفو البيريدين (TPN)** ، **كوانزيم ٢** ، **كوانزيم واريج وكرستيان** . له دور أساسي - مع NAD - في آلية التأكسد في الأنسجة (WHSS) .

Nicotinate, Sodium نيكوتينات الصوديوم

الملح الصوديومي لحمض النيكوتيك ؛ يُستخدم في حفظ اللون الأحمر في اللحوم الطازجة والمعاملة ، بالإضافة إلى أغراض أخرى .

Nicotinic Acid حمض النيكوتيك

أحد فيتامينات ب المركب التي ليس لها اسم رقمي ؛ يسمى أحياناً **فيتامين ب ب** (مانع البلاجرا) . لأميده ، النيكوتيناميد ، نفس الوظيفة الحيوية ويُعرف كلاهما طبقاً للتسمية العالمية المُتفق عليها - **بالنياسين** . (في الولايات المتحدة ما زال الاسمان القديمان نياسين ونياسيناميد مستخدمين لحمض النيكوتيك وأميده) .

يعمل كـ **كوانزيم** في تأكسد الكربوهيدرات كثنائي نيوكليوتيد الأدينين النيكوتيناميدي . يُؤدى نقصه إلى الاضطراب العقلي الناتج عن البلاجرا ، والاضطرابات المعوية والتهاب الجلد . ويُمكن أن يتكون في الجسم من الحمض الأميني تريتوفان بمعدل ١ مجم من ٦٠ مجم تريتوفان ، ومن ثم فإن محتوى الأطعمة من النياسين يُسجل

كمكافئات نياسين ، وهي مجموع النياسين العامل بالإضافة إلى ١/٦٠ من التريتوفان .

توجد البلاجرا بصفة خاصة في مناطق أكل الذرة لأن نياسين الذرة غير متاح وبروتين الذرة منخفض في التريتوفان .

يُوصى بتناول ١٠ مجم منه يومياً ، ويوجد في اللحم والكبد والخميرة ، أما ذلك الموجود في الحبوب فهو عادة غير متاح إلى حد كبير ؛ يضاف للدقيق في بلدان كثيرة .

انظر أيضاً : (Sebrell) Pellagra .

Nicotinic Acid, Bound Form حِمَضُ
النِّيَكُوتِينِيك - الصورة المرتبطة
انظر : Niacytin .

Night Blindness or Nyctalopia عَمَى لَيْلِي
أو عَشَا
عدم القدرة على الرؤية في الضوء الخافت بسبب نقص فيتامين ا . يستخدم اختبار التَكْيُفِ الظلامي ، كدليل على نقص فيتامين ا إذ إن العمى الليلي هو أول أعراضه .

انظر : Dark adaptation .

Ninhydrin Test

اِخْتِبَارُ النَّهَيْدِرِين

للبروتينات والأحماض الأمينية (في الواقع للمجموعة الأمينية) . يَظْهَرُ لَوْنٌ قَرْنُفَلِيٌّ أو أُرْجَوَانِيٌّ أو أَزْرَقٌ عند تفاعل الحمض الأميني أو الببتيد مع النَّهَيْدِرِين (هيدرات ثلاثي كيتوهيدريندين) (Hawk) .

Nioigome

نِيُوجُوم

أُرْزُ معطر .

Nisin

نَيْسِين

مُضاد حيوي عُزل عام ١٩٤٤ م من المجموعة N من بكتيريا حمض اللاكتيك السُّبُجِيَّة *Streptococci* . عديد ببتيد غير سام يُنَبِّطُ بعض الكلوستريديا وليس جميعها ؛ لم يُستخدَم طيباً .

المُضاد الحيوي الوحيد المُصرَّح به في بريطانيا في حفظ الطعام (في أطعمة مُعَيَّنَة) . يُوجد طبيعياً في الجبن حيث يُنتِجه عدد من سلالات الكائنات الحيَّة بادئة الجُبْن . مُفيد في إطالة مدة تخزين الجُبْن واللَّبْن والحِساء والفاكهة والخضروات المُعلَّبة والسَّمَك المُعلَّب ويودنج اللَّبْن . يُستخدم بمعدل ٢ - ٤ ميكروجم / جم من الجُبْن المطبوخ و ١ -

• ميكروجم / جم من البسّلات
المُعَلَّبَة . يُقَلَّل أيضاً من مُقاومة الحديد
من البكتريا أليفة الحرارة للحرارة ،
وهكذا يُوفَّر اختزالاً في الوقت و / أو
درجة حرارة التسخين في مُعالِجَة
الخضروات المُعَلَّبَة (Bell) .

Nitrates

نِتْرَات

تُوجد طبيعياً في كثير من الأطعمة ؛
تُستخدَم أحياناً مَمزوجة بالنترت في
تقديم اللحم مثل الباكون ، والهام ،
واللانشون . تُخْتَرَل النترات جُزئياً أثناء
عملية التخليل إلى نترت يتحد مع صيغ
اللحم - الكروين العضلي
(الميوجلولين) - ليتكون الكروين
العضلي النتروزي (النتروزوميوجلولين)
الأحمر . يُثَبِّط النترت ونواتج انحلاله
نمو الميكروبات المُمرضة .

تستطيع النترتات أن تتفاعل مع
أمينات الأطعمة لتُكوِّن نترول أمينات
والتي تسبب كثرتها الإصابة بالسرطان .
المحتوى المسموح به في اللحم المُقَدَّد في
المملكة المتحدة محدد بـ ٥٠٠ جزء /
مليون نترات صوديوم أو بوتاسيوم و ٢٠٠
جزء / مليون نترت .

انظر أيضاً : Methaemoglobin .

Nitrites

نِتْرِيْتَات

انظر : Nitrates .

Nitrogen

نِتْرُوجِين

إنه ، بطبيعة الحال ، غاز يشكل حوالي
٨٠٪ من الغلاف الجوي ، لكن في
التغذية يستخدم اصطلاح « النتروجين »
في الإشارة إلى أملاح الأمونيوم والنترات
كأسمدة للنبات ، وإلى البروتينات
والأحماض الأمينية كمغذيات للحيوان ،
وإلى اليوريا وأملاح الأمونيوم كنواتج
إخراجية . بمعنى آخر ، فإن جميع المواد
المحتوية على نتروجين يُشار إليها عموماً
« كنتروجين » .

Nitrogen Balance

اتزان النِتْرُوجِين

الحالة التي يكون فيها المأخوذ مساوياً
للمُخْرَج كما في الشخص البالغ
العادي . وفي الاتزان السالب يزيد
المُخْرَج عن المأخوذ ، ويكون الاتزان
الموجب على العكس من ذلك .

الأطفال في دور النمو والناقهين في
اتزان نتروجيني موجب ؛ المرضى
المصابون بالأمراض المُسبِّبة للهزال

يكونون في اتزان سالب . يعرف بالاسم
المرادف توازن النتروجين (BDS) .

Nitrogen Equilibrium تَوَازُنُ النُّتْرُوجِينِ
انظر : Nitrogen balance .

Nitrogen, Metabolic نِتْرُوجِينٌ أَيْضِيٌّ

نتروجين البراز المشتق من مصادر باطنية
أو داخلية المنشأ ، تَمَيِّزاً له عن
فضالات النتروجين من مصادر غذائية
(خارجي المنشأ) . يتكون هذا النتروجين
من العصارات الهضمية غير الممتصة
والجدار المبطن للقناة الهضمية وبكثريا
معوية ، ويستمر إفرازه على هيئة غذاء
خال من البروتين .

Nitrogen Trichloride ثَالِثُ كْلُورِيدِ
النُّتْرُوجِينِ
محسَّنٌ لِلْحُبْزِ .
انظر : Aging .

Nitrosamines نِتْرُوزَامِينَاتِ
انظر : Nitrates .

Nitrosomyoglobin نِتْرُوزُومِيُوجْلُوبِينِ ؛
كُرُوبِنٌ عَضَلِيٌّ نِتْرُوزِيٌّ
اللون الأحمر للحم المقدد . يتكوَّن

بتفاعل أكسيد التريك من أملاح
التخليل (نترات البوتاسيوم) مع الصبغ
العضلي الميوجلوبين (الكروين
العضلي) .

ييهت في الضوء إلى مِتَمِيُوجْلُوبِينِ
بُنِّي مُصَفَّرٌ .

Nitrous Oxide أُكْسِيدُ النُّتْرُوزِ
غاز يستخدم كدافع في الحاويات
المضغوطة ، مثلاً لدفع القشدة أو مرق أو
كساء السلطة من الحاويات .

Noggin نُوجِينِ
يُستَخدم كمقياس للسوائل = 1/4
باينت ؛ يعرف أيضاً بالربع Quartern .

Non-enzymic Browning تَلَوُّنٌ بِنِّيٌّ غَيْرٌ
إنزيمي
انظر : Maillard reaction .

Non-essential Amino Acids أَحْمَاضٌ أَمِينِيَّةٌ
غَيْرٌ أُسَاسِيَّةٌ
انظر : Amino acids .

Non-esterified Fatty Acids أَحْمَاضٌ دُهْنِيَّةٌ
غَيْرٌ مُوسْتَرَةٌ
أحماض دهنية حرة في الدم ، تشكَّل

حوالي ١٠٪ من الأحماض الدهنية الكلية بالدم، عادة ٠,٥ - ١,٠ ميكرومول / لتر. لها معدل تحوّل سريع وقد تكون الوقود الأولي للعضلات العاملة. فالوقود اللازم للمجهودات السريعة في التمارين الشاقة هو الجللايكوجين، أما اللازم للعمل الطويل المستمر فيقال إن الأحماض الدهنية الحرة هي مصدر طاقته. وتُعرف أيضاً بـ **Unesterified fatty acids** أو **U.F.A.** أو **N.E.F.A.**

Non-pareils خَرَزُ السُّكَّر؛ خَرَزُ الحَلْوَى
كُرَيَّاتِ فضيَّة تُستخدم في تزيين الحلوى، مصنوعة من السكر المغطى برقائق الفضة أو سبيكة الألومنيوم والنحاس.

Non-saponifiable Fraction جُرْءٌ غَيْرُ صَبُونٍ

انظر : Saponification .

Noodles مَكْرُونَةٌ شَرِيْطِيَّةٌ
انظر : Alimentary pastes .

Nor- نُور-
بَادئة كيميائية تُضاف إلى اسم مركب ما فتدل على نقص مجموعة مِثِيل واحدة، فمثلاً النورادرينالين أقل من الأدرينالين بمجموعة مِثِيل واحدة، وبالمثل النورليوسين والنورفالين .

Noradrenaline نُورْأَدْرِيْنَالِيْن
هورمون يُفرزه لُب الكُظْر مع الأدرينالين (انظر : Adrenaline) . يُعرف أيضاً بالنورإبينفرين . تأثيراته الفسيولوجية مماثلة للأدرينالين، لا يختلف كيميائياً إلا في فقد مجموعة مِثِيل واحدة. تُطلق النهايات العصبية في أجزاء مُعيّنة من الجهاز العصبي النورادرينالين كمنبه كيميائي للعضلات (BDS) .

Norconidendrin نُورْكَونِيدِنْدِرِين
انظر : Conidendrin .

Nordihydroguaiaretic Acid حِمَضُ نُورْثِنَائِي هَيْدْرُوجُوَايَارِيْتِك
أو NDGA ؛ مادة من أصل نباتي (شجيرة الكريوزوت) تُستعمل كمضاد للتأكسد في الدهون .

Norepinephrine	نُورِإِپِنِفرِين	Nougat	نُوجَة
	انظر : Noradrenaline .		ضرب من الحلوى يُصنع من خليط من الجيلاتين أو ألبومين البيض مع السكر وشراب النشا، ويُخفَق الخليط خفقاََ تاماً .
Norite	نُورِيت	Novadelox	نُوفَادِلُوكْس
	كربون مُنشَط يُستخدم في إزالة ألوان المحاليل .		اسم تجاري ل فوق أكسيد البُزويل المُستخدَم في معاملة الدقيق . انظر : Aging .
Norite Eluate Factor	عَامِلُ رَائِقِ التُّورِيت	Novain	نُوفِين
	اسم قديم أُطلق على حمض الفوليك .		اسم قديم للكارتينين .
Normocytes	كُرَيَاتُ حُمُرٍ سَوِيَّة	No. 1 Extract	خُلَاصَةٌ رَقْمُ ١
	خلايا الدم الحمراء .		انظر : Meat extract .
Notatin	نُوتَاتِين	NPU	صَافِيِ الاستِفَادَة مِنَ البُرُوتِين (اختصار)
	إنزيم جلوكوز الأكسيداز المعزول من الفطر <i>Penicillium notatum</i> . يُؤكسد الجلوكوز إلى حمض الجلوكونيك ويكوّن في نفس الوقت فوق أكسيد الهيدروجين ؛ خاص بالجلوكوز ويُستخدم في التقدير الكمي لهذا السكر ولإزالة آثار الجلوكوز من المواد الغذائية .		الاستفادة الصافية من البروتين (اختصار) .
	استغلت خاصية مقدرته على الاستفادة من الأكسجين الحر بإضافة الإنزيم كُثِّبَتْ ، فمثلاً يُضاف ١/٢ جم إلى برميل البيرة بعد تخمّره .	NPV	قِيَمَةٌ صَافِيِ البُرُوتِين (اختصار)
		Nubbing	تَحْدِيد
			اصطلاح يستخدم في صناعة التعليب لإزالة قمة وذيل الكشمس الشائك .
		Nucellar Layer	طَبَقَةُ التُّوسِيَلَة
			في القمح ، طبقة من الخلايا تحيط

بالإندوسبرم وتَحْمِيهِ من دخول الرطوبة
(KJ) .

Nucleic Acids

أَحْمَاضُ نَوَوِيَّة

تُكوِّنُ باتحادها مع البروتينات الأحماض
النوية للثَوَاتِ الخلوية . يُوجد نوعان
رئيسان من الأحماض النووية : حمض
الرَبُونِيوكليك (RNA) ويتكوَّن من حمض
فوسفوريك واثنين من البُورينات (أدينين
وجوانين) واثنين من البيريميديئات
(سيتوسين ويوراسيل) وسكر الريبوز ؛
وحمض ديزوكسي ريبونوكليك (DNA)
الذي يختلف عن سابقه باحتوائه على
الديزوكسي رِبُوز كسكر ، والثيمين بدلا
من اليوراسيل .

يعتقد بأن DNA و RNA يلعبان دوراً
أساسياً في تخليق البروتينات بالجسم وفي
نقل الصفات الوراثية .

تُوجد البروتينات النووية في بعض
الأطعمة مثل بطارخ السمك وهي مفيدة
كمصدر للبروتين ، ولكنها غير أساسية
للغذاء ، وتتخَلَق الأحماض النووية
بسهولة في الجسم (BDS) .

Nucleo-Albuminate, Iron

نُوكْلِيُوأَلْبُومِينَاتِ الحَدِيدِ ؛ أَلْبُومِينَاتُ

الحَدِيدِ التَّوَوِيَّة ؛ زَلالات الحَدِيدِ
النوية

مُستحضر من الحديد والكازين
(الجُبْنِين) ، يُسمى أيضاً كازينات
الحديد (جبينات الحديد) .

Nucleoproteins

بُرُوتِينَاتُ نَوَوِيَّة

ضرب معين من البروتينات يوجد في
الثَوَاتِ الخلوية في كل من النباتات
والحيوانات .

انظر : Nucleic acids .

Nucleosides

نُوكْلُوسِيدَات

مركب من قاعدة البورين أو البيريميدين
مع سكر . فمثلاً أدينين زائداً ريبوز
يُكوِّنُ أدينوسين - النيوكليوسيد .
بإضافة حِمُض الفوسفوريك يَتكوَّن
النيوكليوتيد (BDS) .

Nucleotides

نُوكْلِيُوتِيدَات

مركب من قاعدة البورين أو البيريميدين
مع سكر وحمض الفوسفوريك .

Nuoc Mam

نُوك مَام

صلصة سمك مختمرة من فيتنام
وكمبوديا . ينهضم السمك بإنزيمات

التحلل الذاتي في وجود ملح مُضاف
لِيُبْطِّط البكتيريا .

Nutmeg

جَوْزَةُ الطَّيْبِ

الثمار الناضجة المجففة لنبات *Myristica fragrans* ؛ مسحوق قشر جوزة الطيب (mace) هو القشرة الخارجية (أي الغلاف الجاف) لثمرة نفس النوع . كلاهما يحوي زيوتاً ثابتة ، وزيوتهما الطيارة متماثلة لكنها غير متطابقة . تُستعمل البذور والقشور كمُنكّهات في مُنتجات اللحم ومنتجات المخازن (Jacobs و Merory) .

Nutrient Enemata

تَغْذِيَّةٌ شَرَجِيَّةٌ

تغذية عن طريق المستقيم يُمكن إجراؤها بمحاليل مُغذِيَّة ، إذ أن القولون يمكنه أن يمتص ١ - ٢ لتر من المحلول يومياً . أقصى كمية يومية من الجلوكوز يمكن إعطاؤها ٧٥ جم ، ومن التروجين ، على هيئة بروتين متحلماً (متحلل مائياً) ، ١ جم (Clark) .

Nutrients

مُغْذِيَّات

عوامل غذائية أساسية مثل الفيتامينات والمعادن والأحماض الأمينية والدهون .

مصادر الطاقة لا يُطلق عليها مُغذِيَّات ، لذا فقد شاع استخدام تعبير « الطاقة والمغذيات » (سعرات ومغذيات) .

Nutrition

تَغْذِيَّةٌ

دراسة الأطعمة فيما يتعلق باحتياجات الكائنات الحية .

Nutritionist

اِخْتِصَاصِيٌّ تَغْذِيَّةٌ ؛ اِخْتِصَاصِيٌّ تَغْذِيَّةٌ

طبقاً لما جاء في قاموس المسميات المهنيّة الصادر عن وزارة العمل بالولايات المتحدة ، إنه الشخص الذي يُطبّق علم التغذية للارتقاء بالصحة ومكافحة الأمراض ؛ يُعطي تعليماته للمساعدين الطبيين ؛ يُسهم في عمليات الاستقصاء .

انظر : Dietitian .

Nutritive Ratio

نِسْبَةُ غِذَائِيَّةٌ

مقياس لقيمة حصّة مُقررة من علف ما للنمو (أو لإنتاج اللبن) مُقارنَةً بقيمتها التسمينية . إنها مجموع المُنهضيم من الكربوهيدرات والبروتينات و ٢,٣ × الدهن ، مقسوماً على البروتين المُنهضيم . (القيمة السُعرية للدهن

تقدر بـ ٢,٣ مرة من قيمة الكربوهيدرات والبروتين). النسبة ٤ - ٥ للنمو و٧ - ٨ للتسمين (Davis).

Nutritive Value Index دَلِيلُ الْقِيَمَةِ
الغِذَائِيَّةِ

اصطلاح يُستخدم في تغذية الحيوان؛ المأخوذ من الطاقة المنهضة مُعَبَّرًا عنه بانهضامية الطاقة مضرّبةً في المأخوذ الإرادي من المادة الجافة من علف معين مقسوماً على الوزن الأيضيّ (الوزن لأس ٠,٧٥)، مقارنةً بالعلف القياسي.

Nutro-biscuit بَسْكَوَيْتٌ مُعْذِيٌّ
بسكويت مخبوز يُصنَع من خليط من ٦٠٪ دقيق قمح و٤٠٪ دقيق فول سوداني - يحتوي ١٦ - ١٧٪ بروتينات؛ استُحدث في الهند (AEB).

Nutro-macaroni مَكْرُونَةٌ مُعْذِيَّةٌ
خليط من ٨٠ جزءاً من دقيق القمح و٢٠ جزءاً من دقيق الفول السوداني منزوع الدهن (البروتين الكلي ١٩٪)؛ استُحدثت في الهند (AEB).

Nuts جَوَزِيَّاتٌ

ثمرة ذات قشرة صلبة لعدد كبير من الأشجار، مثل اللوز *Prunus amygdalis* والبندق البرازيلي *Bertholletia excelsa* وحب البلازر *Anacardium occidentale* والجوز *Juglans regia*؛ جميعها ذات محتوى دهني عالٍ ٤٥ - ٦٠٪، ومحتوى بروتيني عالٍ ١٥ - ٢٠٪، و١٥ - ٢٠٪ كربوهيدرات، الكثير منها على هيئة بنتوزانات وصور أخرى غير منهضة.

الكستنة (أبوفروة) *Castanea sativa* على شيء من الاستثناء، بها ٣٪ دهن و٣٪ بروتين، تتكون إلى حد كبير من الكربوهيدرات ٣٧٪.

يُزرع عدد من الجَوَزِيَّات خاصة من أجل محتواها الدهني مثل الفول السوداني وجوز الهند والنخل.

انظر: Coconut ، Groundnuts ، و Palm (OF و FB).

Nyctalopia عَشَا

انظر: Night blindness.

O

Oats

شُوفَان

حبوب من الجنس *Avena* ، أكثر ثلاثة أنواع معروفة هي :

A. strigosa و *A. steritis* ، *A. sativa* .

التركيب : بروتين ١٣٪ ، دهن ٧,٥٪ ؛ ٣٨٥ كيلو كالوري (١,٦٢ ميغا جول) ؛ كالسيوم ٥٦ مجم ، حديد ٤ مجم ؛ ب ١,٦ ، ب ١,٠ ، ب ١,٠ ، ب ١,٠ مجم ، حمض نيكوتينك ٠,٩ مجم — لكل ١٠٠ جم .

يحتوي كميات كبيرة من حمض الفيتيك الذي يمنع امتصاص الكالسيوم من الغذاء ومن ثم يُسبب الكساح إلا إذا استُهلك الكالسيوم وفيتامين د الزائدين .

Oatmeal : الشوفان المطحون ؛ **Oat**

flour : الشوفان المطحون المنخول ؛

Groats : الشوفان المقشور ؛ **Emlden**

groats : الشوفان المقشور المجروش ؛

Scotch oats : الشوفان المقشور والمقطع

إلى حبيبات ذات أحجام مختلفة ؛

Sussex ground oats : شوفان مطحون

ناعم جداً ؛ **Rolled oats** : مُكسَّر

باسطوانات دوّارة ومطبوخ جزئياً طبخاً

مبدئياً (Hutch ، KJ و FAO) .

Obesity Drugs عَقَاقِير البَدَانَة ؛ عَقَاقِير السِّمْنَة

انظر : **Anorectic agents** .

Odoratism الأودورَاتِيَّة ؛ دَاءُ العَطِرَات

مرض أحدث تجريبياً بتغذية الفئران

على بذور الجلبان العَطِر (البسلة

العطرة) *Lathyrus odoratus* . تلف

العمود الفقري والأورطي سببه وجود

المادة السامة ، BAPN (نترك البيروبيون البيتا أميني) . هذه المادة موجودة في كل من البسلة العطرة Sweat pea والبسلة الأحادية Singletary pea (*L. pusillus*) ولكنها غير موجودة في الجلبان المزروع *L. sativus* الذي يصيب الإنسان بداء اللأثيرية (التسمم الجلباني Lathy-rism) .

انظر أيضاً : Lathyrism .

Oedema

أوديمًا ؛ استِسْقَاءٌ مَوْضِعِيٌّ

سائل زائد في الجسم يشير إليه تنقُّر الأنسجة تحت الجلد عند الضغط عليها بالإصبع . وقد يسببه قصور القلب أو الكلئية أو الكبد ، وكذلك الجوع (أوديمًا المجاعة) (DP) .

Oenin

إنين

أنثوسيانيدين من قشرة العنب الأرجواني .

Oestradiol

إستراذئول

انظر : Oestrogens .

Oestriol

إستريول

أحد نواتج الإفراز البولي من الهورمونين الأنثويين إسترون وإستراديول .
انظر : Oestrogens .

Oestrogens

مُودِقَاتٌ ؛ إِسْتَرْوجِينَاتٌ

هورمونات الجنس الأنثوية . توجد مجموعتان ، إسترون وإستراديول ، يعملان على تنبيه المبايض ، والبروجسترون الذي يفرزه الجسم الأصفر وهو يُنبِّه الرَّحِمَ .

تَشْمَلُ الهورمونات الاصطناعية الإستراديول الإيثيلي والستيلبوسترول وهكسوسترول . يُستخدم الاثنان الأخيران في خصي صغار الديوك كيميائياً بحقنها تحت الجلد ، وأيضاً في زيادة مُعدَّل نمو الماشية بغيرسها خلال الثلاثة شهور السابقة على الذبح . تُوجد مواد وَدِيقِيَّة (إستروجينية) أيضاً في العشب الربيعي .

Oestrone

سَيَّرُودٌ وَدِيقِيٌّ ؛ إِسْتَرْون

أحد هورمونات الجنس الأنثوية .

انظر : Oestrogens .

Offal

فَضَلَاتٌ

تحوير لكلمة Off-all . بالنسبة للحم كانت تعني في الأصل الأحشاء فقط ؛ تُطَلَقُ الآن على جميع الأجزاء التي تُسْتَبَعَد من الذبيحة عند تَهْيِئَتِهَا ؛ تشمل القلب والكبد والكلى والمخ

والطحال والبنكرياس والتوتة (التيموس)
والكرش واللسان .

بالنسبة إلى طحن الدقيق فإنها تعني
الثخالة والجنين وهما يُزالان في طحن
الدقيق الأبيض .

Oilseed

بِدْرَةُ الزَّيْتِ ؛ بِدْرَةُ زَيْتِيَّة

مجموعة مُتَنَوِّعة من البذور التي تُزرع
كمصدر للزيوت مثل بذرة القطن
والسمسم وال فول السوداني وعبّاد
الشمس والصويا والنخيل . . . إلخ .
بعد استخلاص الزيت تكون الفضالة
مصدراً قيماً للبروتين وهو ما يطلق عليه
الكسب .

Oils, Essential

زُيُوتٌ عِطْرِيَّة

انظر : Essential oils .

Oils, Fixed

زُيُوتٌ ثَابِتَةٌ

تُشير إلى ثلاثيات الجلسريدات ،
الزيوت الغذائية (التي تؤكل) ، تميزاً
لها عن الزيوت الطيارة أو العطرية .

انظر : Essential و Volatile oils

. oils

Okra

بَامِيَّة

تُسمى أيضاً ، Gumbo ، Bamya ،

Hibiscus ، Ladies' Fingers و Bamies

esculentus . قرون صغيرة مُتَمَاجحة
مُخاطِبة تُشبه الخيار الصغير . تُزرع في
جنوب أمريكا وجزر الهند الغربية
والهند . تستخدم في أنواع الحساء
والبخنة .

كربوهيدرات ٦% ، بروتين ٢% ؛
حديد ١ مجم ؛ فيتامين ١ ٢٥٠
ميكروجم ، ب ١ ، ١ مجم ، ب ٢ ، ١
مجم ، حمض نيكوتينك ٨,٠ مجم ،
فيتامين ج ٢٥ مجم - لكل ١٠٠ جم
(TND) .

Oleandomycin

أَلِيَانْدُومَيْسِين

مُضاد حيوي يُستخدم كإضافة لِغَلِيقة
الكتاكت لِيُنشِطَ النمو ويُحسِّن من
فِعالِية الغَلِيقَة . يُستخدم في الولايات
المتحدة بمعدل ١ - ٢ جم / طن ولكنه
غير مصرح به للدجاج البياض . حد
الاحتمال في الأنسجة غير المطبوخة التي
تؤكل من الدجاج والرومي هو صفر .

Oleic Acid

حِمُضُ الزَّيْتِيك ؛ حِمُضُ

الأوليك

حِمُضُ دهني طويل السلسلة به ١٨ ذرة
كربون ؛ غير مُشَبَّع ذو ترابط ثنائي

واحد، حِمض ٩ - ثُماني دِسينويك ؛
يُوجد في أغلب الدهون ؛ نسبته المثوية
عالية في دهن الإنسان والزبدة ؛ إلى حد
كبير ، إنه أكثر الأحماض غير المُشبعة
وفرة (Cohen) .

Oleomargarine مَرَجَرِينُ زَيْتِيّ ؛ أُولْيُو
مَرَجَرِين ؛ خَلِيطُ الدَّهْنِ والمَرَجَرِين
انظر : Margarine .

Oleo Oil زَيْتُ السَّمَنِ الصَّنَاعِيّ ؛ زَيْتُ
الأُولْيُو
انظر : Premium jus و Tallow
. rendered

Oleoresins رَاتِنَجَاتُ زَيْتِيَّة
في تحضير بعض التوابل مثل الفلفل
والزنجبيل والشطة ، تُستخلص المادة
العطرية بمذيبات تُبخر مُخلفَة وراءها
نواتج زَيْتِيَّة كَثِيفَة تُعرف بالراتنجات
الزيتية .

Oleostearin سِتْيَارِينُ زَيْتِيّ ؛ أُولْيُو سِتْيَارِين
انظر : Premier jus و Tallow
. rendered

Oligodynamic أوليجودينامي
التأثير المُعَقِّم لآثار من معادن مُعَيَّنَة ؛

مثلاً الفضة بتركيز ١:٥ مليون تقضي
على *Staphylococci* و *Escherichia coli*
خلال ٣ ساعات .

الطريقة الإلكتروليتية لإدخال الفضة
في الماء هي طريقة كاتادين . قُدِّمت
اقتراحات لاستخدامها في مُعاملة الماء
وعصائر الفاكهة والأطعمة المتنوعة
(GMW و Tanner) .

Olive زَيْتُون

ثمرة الشجرة الدائمة الخضرة *Oleo*
europaea ؛ تُقَطَّف غير ناضجة عندما
تكون خضراء اللون ، أو ناضجة عندما
يتحوّل لونها إلى الأزرق الغامق أو
الأرجواني وعادة ما تُخلَّل في محلول
ملحي . عُرفت أنواع الزيتون منذ
العصور القديمة ؛ تستمر الشجرة في
تكوين الثمار لسنوات عديدة ، ويُقال إن
أشجاراً ما زالت تُثمر منذ ألف سنة .

التركيب لكل ١٠٠ جم : ٩,٠
جم بروتين ، ١١ جم دهن ، آثار من
الكربوهيدرات ؛ ١٠٦ كيلوكالوري
(٤٥,٠ ميجاجول) ؛ ٦٠ مجم
كالسيوم ، ١ مجم حديد . قد يوجد
قليل من الفيتامينات أو قد تنعدم عند
التخليل .

يُستخدم زيت الزيتون ، الذي يُحصل عليه بعصر الثمار الناضجة ، في الطهي وكزيت للسلطة وفي تعليب السردين . إنه أحد الزيوت النباتية القليلة التي تحتوي على كميات ضئيلة من الأحماض الدهنية التي تتميز بتعدد عدم التشبع (OF و M & W) .

مجم ، ب ٢ ، ٠,٠٤ مجم ، حمض نيكوتينك ٢,٠ مجم ، فيتامين ج مجم - لكل ١٠٠ جم (FAO) .

Oolong Tea شاي التَّينِ الأسود ؛ شاي أولونج
انظر : Tea .

Omasum أمُّ التَّلَافِيفِ
انظر : Rumen .

Ophthalmamin أفْثَالَامِين
اسم بطل استخدامه لفيتامين ا .

Omophagia أَكْلُ النَّبِيِّ ؛ أَكْلُ الْأَطْعِمَةِ النَّبِيَّةِ
أكل الطعام النيئ أو غير المطبوخ .

Opsomania وَحَم
رغبة شديدة في طعام مُعَيَّن .

Oncotic Pressure ضَغْطُ أَسْمُوزِيٍّ غَرَوَانِيٍّ ؛ ضَغْطُ أَسْمُوزِيٍّ لِّلْغَرَوَانِيَّاتِ .
ضَغْطُ أُنْكُوتِيٍّ ؛ ضَغْطُ وَرَمِيٍّ
الضغط الأسموزي للغروانيات . لبلازما الدم ضغط ورَمِيٍّ (أنكوتي) ٢٨ مم زئبق .

Optical Activity فَاعِلِيَّةٌ بَصْرِيَّةٌ ؛ نَشَاطٌ بَصْرِيٌّ

تمتلك مواد معينة مثل السكريات والأحماض خاصية القدرة على إدارة الضوء المستقطب (انظر : Polarized light) لذا فإنها تُظهر نشاطاً بصرياً .

Onions بَصَل
بصلة نبات *Allium cepa* . بروتين ٣,١٪ ، دهن ٢,٠٪ ؛ ٣٧ كيلوكالوري (١٦,٠ ميغاجول) ؛ كالسيوم ٣٠ مجم ، حديد ٥,٠ مجم ؛ فيتامين ١٥١ ميكروجم ، ب ١,٠٣

إذا كان الدوران لليمين تكون المادة يمينية الدوران ويرمز لها (+) ، أما إذا كان لليسار تكون يسارية الدوران (-) . (يجب ألا يخلط بين التسمية التي كانت تستخدم قديماً وهي l-, d- وبين L-, D-) (انظر : D-) .

يعتمد النشاط البصري على كون

الجزيء غير مُتماثل . خَلِيطُ الصِيغَتَيْنِ (+) و (-) ، والذي يَنْتُجُ عند تحضير المركب اصطناعياً ، يَكُونُ غَيْرِ نَشِطٍ بصرياً ويُسمى راسيمي (عديم الفاعلية البصرية) .

درجة الدوران تحت ظروف قياسية ، مَقِيَسَةٌ في البولاريمتر ، يُمكن أن تُستخدم كمقياس لكمية أو نقاوة مركب نشط بصرياً .

السكروز يَمِينِي الدوران ويُعطِي بالتحمؤ جلوكوزاً ، الذي يكون (+) ، وفراكتوزاً الذي يكون أقوى (-) . وهكذا ، يَتَغَيَّرُ الدوران اليميني بالتَحْلُمُؤ إلى يساري ويُسمى تَحْلُمُؤ السكروز «تحولاً» ، ويَكُونُ خَلِيطُ الجلوكوز والفراكتوز «سُكَّرَاتٍ مُحَوَّلَةٍ» .

Optical Rotation دَوْرَانٌ بَصْرِيٌّ
انظر : Optical activity .

Opuntia تين شوكي
انظر : Pear, prickly .

Orange بُرْتَقَالٌ
ثمرة *Citrus sinensis* . ذو قيمة غذائية أساساً لِاحتوائه من فيتامين ج . العصير له

نفس التركيب . بروتين ٠,٦ ٪ ، دهن ٠,١ ٪ ؛ كالوريات ٣٢ ؛ كالسيوم ٢٤ مجم ، حديد ٠,٣ مجم ؛ فيتامين ا ١٢٠ وحدة دولية ، ب ٠,٠٦ مجم ، ب ٠,٠٢ مجم ، حمض نيكوتين ٠,١ مجم ، فيتامين ج ٣٦ مجم - لكل ١٠٠ جم .

البرتقال المُدْمَمُ مُلَوَّنٌ بِسَبَبِ وجود أنثوسيانينات (٣ - جلوكوسيد السيانيدين و٣ - جلوكوسيد الدلفينيدين) في حويصلات العصير .

Orange, Bitter

نَارَنْج

Citrus aurantium ؛ يُسمى Seville orange في إسبانيا ، Bigaradier في فرنسا ، و Melangol في إيطاليا ، و Khushkhash في فلسطين المحتلة .

يُستخدم أساساً كفسيلة جذرية لمقاومته لمرض تَصْمُغُ الموالح . الثمرة حامضة جداً بدرجة لا تَسْمَحُ بِأَكْلِهَا . تُستخدم في تصنيع المرملاد ؛ يُستخدم زيت القشرة في تصنيع الكوراسو (شراب مُسَكِّرٌ مُعَطَّرٌ) ؛ تُستخدم زيوت القشرة والزهر (عطر البرتقال) والزيوت المُستخرجة من الأغصان الخضراء

زَيْتُ الْبُرْتَقَالِ . Orange : انظر

(Brav) .

Orange Butter

زَيْدَةُ الْبُرْتَقَالِ

بُرْتَقَالِ كَامِلِ مَبْشُورٍ، يُطْبَخُ وَيُحْلَى وَيُجَانَسُ .

Orange Colours

الْوَانُ الْبُرْتَقَالِيَّةُ

بِرْتَقَالِي G : مِلْحُ ثُنَائِي الصُّوْدِيَوْمِ لِحْمُضِ ٨:٦ ثُنَائِي السِّلْفُونِيكِ ١ - فَنِئِيلِ آزو - ٢ - نَافْثُولِي . ثَابِتٌ ضِدَّ الْعَوَامِلِ الْمُخْتَلَةِ .

بِرْتَقَالِي RN : مِلْحُ الصُّوْدِيَوْمِ

لِحْمُضِ ٦ - الْفِنْهُونِيكِ ١ - سَلْفِيلِ آزو - ٢ - نَافْثُولِي .

Orange-flower Water

مَاءُ زَهْرِ الْبُرْتَقَالِ

يُصْنَعُ عِطْرُ الْبُرْتَقَالِ مِنْ زَهْرِ النَّارَنْجِ بِالتَّقْطِيرِ بِالْبَخَارِ . طَبَقَةُ الْمَاءِ الْمُكْتَفَةِ مِنْ التَّقْطِيرِ هِيَ مَاءُ زَهْرِ الْبُرْتَقَالِ . (Brav) .

Orange Juice

عَصِيرُ الْبُرْتَقَالِ

مَصْدَرٌ تَقْلِيدِي لِثِيْتَامِينِ ج . تِجَارِيًّا يُرَكِّزُ الْعَصِيرَ سِتْ مَرَاتٍ لِلتَّصْدِيرِ وَهَذَا هُوَ الْمَرْكَزُ الَّذِي يُوزَعُ كَطَعَامٍ فِي بَرْنَامِجِ إِنْعَاشِ الْأَطْفَالِ فِي بَرِيْطَانِيَا .

Orange Oil

زَيْتُ الْبُرْتَقَالِ

زَيْتُ الْقِشْرَةِ ، ٩٠٪ لِيْمُونِيْنِ ، الْمُكُونُ الْعِطْرِي الرَّئِيسِي هُوَ الْدِهِيْدُ n - الدِسِيْلِيكِ (الدِيكَانَالِ) ، وَأَيْضًا اللَّيْنَالُولُ وَكْحُولُ الثُّونِيْلِيكِ .

زَيْتُ النَّارَنْجِ يُمَائِلُهُ وَلَكِنَّهُ يَحْوِي جُلُوكُوسِيْدًا يَعْطِي الْمَرَارَةَ .

انظر أيضاً : (Brav) Terpenes .

Orange Pekoe

بِيكُوْبُرْتَقَالِي ؛ شَائِي

أَوَّلِ أَوْزَاقِ مُتَفَتِّحَةِ

انظر : Tea .

Orcanella

أَرْكَانِيَالًا

انظر : Alkannet .

Orchil

أَشْنَةُ الصَّبَاغِيْنِ

لَوْنٌ أَحْمَرٌ يُحْصَلُ عَلَيْهِ مِنْ أَشْنَاتِ النَّوْعِ *Rocella* ؛ مُصْرَحٌ بِهِ قَانُونًا فِي الْأَغْذِيَّةِ فِي مَعْظَمِ الْبِلْدَانِ . الْعَنْصُرُ الْمَلُونُ هُوَ الْأُورْسِينِ (ثُنَائِي هِيْدُرُوكْسِي التُّولُونِ) وَالْأُورْسَايْنِ ، قَلِيلُ الذُّوْبَانِ فِي الْمَاءِ لِيَعْطِي مَحْلُولًا لَوْنُهُ أَحْمَرُ نَبِيْذِي ، يَضْرِبُ إِلَى الصُّفْرَةِ مَعَ أَيِّ حِمْضٍ ، وَأَزْرَقُ مَعَ الْقَلْبُوْنِيَّاتِ .

- Oreganum** مَرْدَقُوش
أو العتر المكسيكي .
انظر : Marjoram .
- Organic** عُضْوِيّ
عندما تُستخدَم في مجال الكيماويات
فإنها تعني تلك التي تحوي الكربون في
الجزيء (باستثناء الكربونات
والسيانيدات) .
المواد ذات المنشأ الحيواني والنباتي
عُضْوِيّة ، المعادن غير عضوية .
- Organoleptic** نكهِيّ ؛ مذاقِيّ
اصطلاح تقني للطعم والرائحة . يُمكن
تميز أربعة مذاقات فقط على اللسان
وهي المرُّ والحلو والحَمِضِيّ
والمَلْحِيّ ، كل ما عداها يمكن التعرف
عليه بالرائحة فقط (BDS) .
- Ornithine** أُورْنِيثِين
حِمض أميني يُكوّن جزءاً من دَوْرَة
اليوريا . (انظر : Urea cycle) ؛ ليست
له أهمية غذائية إذ إنه لا يوجد في
المواد الغذائية البروتينية .
- Ornithine-Arginine Cycle** دَوْرَة الأورْنِيثِين
والأرجِينِين
انظر : Urea cycle .
- Orotic Acid** حِمضُ الأورُوتِيك
حِمضُ ٦ - الكربوكسيليك اليوراسيلي ؛
أحد المركبات الوسطية في التخليق
الحيوي للبيريميديئات ؛ عامل نمو
لكائنات حية دقيقة معينة ويسمى فيتامين
ب١٣ .
- Ortanique** أُورْتَانِيّ ؛ أُورْتَانِيك
ثَمرة مَوَالِح ؛ هَجِين بين البُرْتُقَال
والْيُوسُفِيّ .
- Orthophenyl Phenol** فينُول أُورثُوفِنِيلِي
انظر : Diphenyl .
- Oryzanin** أُورِيْزَانِين
اسم بطل استخدامه للثيامين (فيتامين
ب١) .
- Oryzenin** أُورِيْزِينِين
البروتين الرئيسي للرز ؛ يُصنّف كواحدٍ
من الجَلُوتِينَات .
- Osazones** أُوسَازُونَات
مُشتقات تتكوّن بتفاعل الألدهيدات
والكيتونات مع الهيدرازون الفينيلي .
تُستخدَم في التمييز بين السكريات إذ أن
الأوسازونات المناظرة للسكريات

المختلفة تتميز بأشكال بلورية مختلفة (يُكوّن الجلوكوز والفرانكتوز نفس الأوسازون) (BDS).

Oslo Breakfast إِفْطَارُ أُوسْلُو

نسبة إلى أُوسلو بالنرويج ، حيث قُدِّم لأول مرة عام ١٩٢٩ م لأطفال المدارس قبل أن تبدأ الدروس ؛ لا يحتاج لتحضير . بسكويت شَيْكَم ، وخبز مصنوع من دقيق عالي الاستخلاص ، وزبدة أو مرجرين مُدَعَم بالفيتامينات ، معجُون جُبْن المُصَالَة (الشرش) مع زَيْت كَبِد سَمَك القُد ، و ١/٣ لتر لبن وجزرة نَيْتَة وتفاحة ونصف برتقالة .

Osmazome أُوسْمَازُوم

اسم قديم (بطل استخدامه) أُطلق على الخلاصة المائية للحم ، وهي ذوابة في الكحول - يعتبر الأوسمازوم خلاصة اللحم النَّقِيَّة .

Osmophilic Yeasts خَمَائِرُ أَلْيَفَةُ الأُسْمُوزِيَّة

العَالِيَّة ؛ خمائر أُسْمُوفِيلِيَّة

قلة من الكائنات الحية الدقيقة لديها القدرة على النمو في تراكيز عالية من السكر أو الأملاح كما في المُرَبَات

والمخللات ، ويرجع ذلك إلى الضغط الأسموزي العالي . هذه القلة من الخمائر ، القادرة على النمو تحت هذه الظروف ، تُسمى أَلْيَفَةُ الأُسْمُوزِيَّة العالية .

تستطيع *Zygosaccharomyces* أن تحتَمِل تراكيز حتى ٨٠٪ سكر وتُسبب التلف للعسل ومراكز الشوكولاته ومنتجات السكر (Baum) .

أُسْمُوزِيَّة ؛ انْتِشَارُ غِشَائِيّ *Osmosis*
المرور خلال غشاء نصف منفذ .

انظر : Membrane, semi-permeable

و Osmotic pressure (Baum) .

Osmotic Pressure ضَغْطُ أُسْمُوزِيّ ؛

ضَغْطُ انْتِشَارِيّ

القوة الجاذبة التي يبذلها محلول ما لجزيئات الماء .

عادة يُمثَل لها عملياً بوضع محلول ملحي في إناء يفصله عن الماء النقي غشاء نصف منفذ (مثانة الخنزير مثلاً) . يَمُر الماء عبر الغشاء لِيُخَفَّف المحلول الملحي حتى يعادل الضغط الهيدروستاتي للمحلول قوة المحلول الجاذبة للماء ، أي ضغطه الانتشاري .

Membrane, semi-permeable : انظر

(BDS) .

Ossein عَظْمِين ؛ مَادَّةُ العِظَام

البُنِيَّةُ العُضْوِيَّةُ للعَظْمِ المُتَخَلِّفَةُ عندما تُزال الأملاح المعدنية بإذابتها في حمض مُخَفَّف . كيميائياً مماثل للكولاجين ويتحلماً (يتحلل مائياً) بالماء المَغْلِيّ إلى جيلاتين ، ومن هنا كان تصنيع الغراء من العظام - يُعرف بجيلاتين العظمين (Jacobs) .

Osseomuroid مُخَاطَانِيٌّ عَظْمِيٌّ ؛ مِيُوْكُوَيْدُ العَظْمِ

مادة مخاطانية تشكّل جزءاً من بنية العظم .

Osteomalacia لِينُ العِظَام

خَلَلُ عَظْمِيٍّ فِي البالغين يُنَاظِرُ الكُسَاحَ فِي الأطفال ؛ يَرْجِعُ إِلَى نقصِ فِيتامينِ د الذي يؤدي إلى قصور في امتصاص الكالسيوم وفقد في الكالسيوم من العظام . (DP) .

Ostermilk أُسْتَرْمِيلِك

اسم تجاري (Glaxo Laboratories) للبن مجفف لتغذية الأطفال . أوسترميلك

رقم ١ نصف دسم ؛ رقم ٢ طبيعي .

Ovalbumin زُلَالُ البَيْضِ ؛ أَلْبُومِينُ البَيْضِ يُشكّلُ أَلْبُومِينِ بِياضِ البِيضِ ٥٥٪ من الجوامد الكلية .

Ovaltine أَوْفَالْتِين

اسم تجاري (A. Wander Ltd.) لمُستحضرٍ خلاصة المِلتِ واللَّبَنِ والبيض والكاكاو والصويا ؛ يُستخدم كمشروب عند إضافته للَبَنِ . مُدَعَمٌ بِفِيتاميناتِ ب١ ، د وحمض النيكوتينك .

Oven Spring تَخْمُرُ فُرْنِيٌّ

الزيادات السريعة في حجم العجينة أثناء الـ ١٠ - ١٢ دقيقة الأولى من الخبيز - تَرجِعُ إِلَى زيادة مُعدّلِ التخمّرِ وتمدّد الغازات .

Overrun رِيع

تعبير يُستخدم في صناعة الثلوجات (الآيس كريم) - النسبة المئوية للزيادة في حجم الخليط والتي يُسببها خفق الهواء بداخله . الريع المثالي ٧٠ - ١٠٠٪ . لمنع زيادة التهوية (المزج بالهواء) فإن قوانين الولايات المتحدة

تُكْصَّرُ على أن المثلوج يَجِبُ أن يَزِنَ
٤,٥ رطل / جالون (Davis) .

Ovoflavin

فَلَافِينُ البَيْضِ

اسمُ أُعْطِيَ لمادة عُزلت من البَيْضِ نَبَتِ
أنها مطابقة للريبوفلافين .

Ovomucin

مُخَاطِنُ البَيْضِ ؛ مْيُوسِينُ

البَيْضِ

مُعَقَّدٌ من البروتين والكربوهيدرات في
بَيَاضِ البَيْضِ ، ١ - ٣٪ من الجوامد
الكلية . إنه مسئول عن تَمَاسُكِ بَيَاضِ
البَيْضِ .

Ovomucoid

مُخَاطِنِي البَيْضِ ؛ مْيُوكُوَيْدُ

البَيْضِ

بروتين في بَيَاضِ البَيْضِ ، ١٢٪ من
الجوامد الكلية . يَعْمَلُ كَمُثَبِّطِ نوعي
للإنزيم الهاضم التريسين ، ولكن يهدمه
إنزيم المعدة الببسين .

Oxalated Blood

دَمٌ مُؤَكْسَلٌ ؛ دَمٌ مُخَوَّمَسٌ

انظر : Blood, oxalated .

Oxalic Acid

حَمِضُ الأُكْسَالِيكِ

أدنى عضو في سلسلة الأحماض ثنائية
الكربوكسيل ، ك ا ا يد . ك ا ا يد . سامٌ
ولكن ليس بالجرعات الصغيرة ؛ يُوجد

في السبانخ والشوكولاته والراوند . تَرَجِعُ
سُمِّيَةُ أوراقِ الراوند إلى زيادة محتواها
من حمض الأوكساليك . يُفَرِّزُ (حَمِضُ
الأوكساليك) عادة في بَوْلِ الإنسان ،
بكمية ١٥ - ٢٠ مجم يومياً ، تزيد في
حالة داء السكري ومرضى الكبد
(Hawk) .

Oxidase, Glucose

أُكْسِيدَازُ الجُلُوكُوزِ

انظر : Notatin .

Oxidase, Phenol

أُكْسِيدَازُ الفِينُولِ

انظر : Phenol oxidase .

Oxidases

أُكْسِيدَازَاتُ

إنزيمات تُؤَكْسِدُ المُركَّبَاتِ بإزالة
الهيدروجين وإضافته إلى الأوكسيجين
لتكوّن الماء . لذلك فهي تختلف عن
الدهيدروجينازات إذ أن الأخيرة لا
يُمكنها إمرار الهيدروجين مباشرة إلى
الأوكسيجين وإنما عن طريق مركب
وسيط .

انظر : Intermediate hydrogen

. carrier

Oxidation

تَأَكْسِدُ ؛ أُكْسِدَةُ

اكتساب أوكسيجين أو فقد هيدروجين أو

(تَغْطِيَةٌ لَجَمِيعِ الْحَالَاتِ مِثْلِ تَأْكِسِدِ
كَلُورِيدِ الْحَدِيدِ وَإِلَى كَلُورِيدِ الْحَدِيدِ
حَيْثُ لَا يَتَأَثَّرُ الْأَكْسِيجِينُ أَوْ
الْهَيْدْرُوجِينُ) فَفَقْدَ الْإِلِكْتْرُونَاتِ .

انظر : Intermediate hydrogen car-
rier و Oxidases .

Oximetry

قِيَاسُ الْأَكْسِيجِينِ

الْقِيَاسُ الْمُسْتَمِرُّ لِكَمِيَةِ الْأَكْسِيجِينِ فِي
الدَّمِ الدَّائِرِ .

Oxo

أُكْسُو

اسْمُ تِجَارِي (Oxo Ltd.) لِمُسْتَحْضَرٍ
مُجَفَّفٍ مِنَ اللَّحْمِ الْمُتَحَلِّمِ ، وَخِلَاصَةٌ
لِلْحَمِّ ، وَالْمَلْحِ ، وَغِلَالٍ عَلَى شَكْلِ
مَكْعَبَاتٍ ، يُسْتَعْمَلُ كَمَشْرُوبٍ أَوْ
كصَلْصَلَةٍ مَرَقِ اللَّحْمِ .

بِروتِين ٩,٥ ٪ ، دهن ٣,٤ ٪ ،
كربوهيدرات ١٢ ٪ ؛ كالسيوم ١٨٠
مجم ، حديد ٢٥ مجم ؛ ١١٦ كيلو
كالوري (٤٩,٠ ميجا جول) - لكل
١٠٠ جم (M & W) .

Oxycalorimeter

كَالُورِيمِترُ أُكْسِيجِينِيّ ؛

مِسْعَرُ أُكْسِيجِينِيّ

جهاز لقياس الأكسجين المستخدم

وثاني أكسيد الكربون الناتج عندما يحرق
الطعام (تميزاً له عن مسعر التفجير
الذي يقيس الحرارة الناتجة) .

هيموجلوبين أُكْسِيجِينِيّ ؛ Oxymyoglobin
أُكْسِي هِيمُوجُلُوبِين

الصورة التي بها ينتقل الأكسجين من
الرئتين إلى الأنسجة ؛ إنه اتحاد سائب
بين الأكسجين والهيموجلوبين والذي
ينحل بسهولة (BDS) .

كُرُوبِينُ عَضَلِيّ أُكْسِيجِينِيّ ؛ Oxymyoglobin
مِيُوجُلُوبِين أُكْسِيجِينِيّ ؛ أُكْسِي
مِيُوجُلُوبِين

المِيُوجُلُوبِينُ هُوَ الْبَرُوتِينُ الْمَلُونُ فِي
العَضَلَاتِ الَّذِي يَخْدُمُ كَمَخْزَنِ
لِلْأَكْسِيجِينِ ؛ فَهُوَ يَأْخُذُ الْأَكْسِيجِينِ
لِيُكُونُ الْكُرُوبِينُ الْعَضَلِيّ الْأَكْسِيجِينِيّ
(الْأَكْسِي مِيُوجُلُوبِين) وَهُوَ أَحْمَرُ
سَاطِعٌ ، بَيْنَمَا الْكُرُوبِينُ الْعَضَلِيّ
(المِيُوجُلُوبِين) نَفْسُهُ أَحْمَرُ أَرْجَوَانِي .
سَطْحُ اللَّحْمِ الطَّازِجِ الْمُعْرَضِ
لِلْأَكْسِيجِينِ يَكُونُ أَحْمَرُ سَاطِعاً مِنْ
الْكُرُوبِينِ الْعَضَلِيّ الْأَكْسِيجِينِيّ بَيْنَمَا
دَاخِلُ اللَّحْمِ يَكُونُ لَوْنُهُ أَعْمَقُ حَيْثُ

الكروين العضلي (الميوجلوبين) لم يتأكسد (Meat) .

Oxyntic Cells

خلايا مُحَمَّضَة

أو الخلايا الجدارية ؛ عُدد في المعدة تُنتج جِمُض هَيْدروكلوريك العُصَارَة السَمْعِدِيَة (BDS) .

Oyster

مَحَار

Ostrea edulis ، ذو صدفتين ، ١٠ - ١٥٪ من وزنه لحمًا ، تزرع بمعدل ١٠٠ لكل ياردة مربعة وتُعْطِي ٢٥ طنًا للقدان أو ٢,٥ - ٣,٧ طن وزنًا رطبًا من اللحم ، ويستغرق ٥ سنوات ليصل لحجم التسويق .

النِيءُ : ماء ٨٦٪ ، بروتين

١٠٪ ، دهن ١٪ ، كربوهيدرات آثار فقط ؛ ٥٠ كيلو كالوري (٢١,٠ ميغا جول) ؛ كالسيوم ١٩٠ مجم ، حديد ٦ مجم ؛ فيتامين ا ٧٥ ميكروجرام ، ب_١ ١,٠ مجم ، ب_٢ ٠,٢ مجم ، حمض نيكوتينك ١,٥ مجم - لكل ١٠٠ جم .

Ozone

أوزون

كيميائياً يتركب من ثلاث ذرات من الأكسجين ، م. م. مُبِيد قَوِي للجراثيم يُسْتخدَم في تعقيم الماء ، وفي الثلج المطهَّر المخصص لحفظ السمك ، أجزاء قليلة في المليون في الجو تَعْمَل على حِفْظ البَيْض ، ... إلخ .

P

PABA حِمْضُ البِتْرُوكِ البارَا أَمِينِيّ (اختصار) ذلك شمع العنبر وشمع النحل . (Cohen)

انظر : *Para-amino benzoic acid* .

Paddy أُرْزٌ غَيْرُ مَقْشُورٍ أُرْزٌ فِي قَشُورِهِ بَعْدَ الدَّرَاسِ ؛ يُعْرَفُ أَيْضاً بِاسْمِ *Rough rice* .

انظر : *Rice* .

Palestine Bee نَحْلُ فِلِسْطِينِ

انظر : *Bee wine* .

Palmitic Acid حِمْضُ التَّخْلِيكِ ؛ حِمْضُ الْهَالْمِيْتِيكِ

أحد الأحماض الدهنية ذات السلسلة الطويلة المُشَبَّعة ، ك يدِم (ك يدِم) ١٤ ك ١١ يد . يُوجد كثلثي الجلسريد في كثير من الدهون الحيوانية والنباتية بما في

Palm Kernel Oil زَيْتُ نَوَى النَّخِيلِ

زَيْتٌ يُسْتَخْلَصُ مِنْ نَوَاةِ جُوزِ نَخْلِ الزَيْتِ *Elaeis guineensis* . الزَيْتُ الْمُسْتَخْلَصُ مِنَ اللَّبِّ يُسَمَّى زَيْتَ النَّخِيلِ . (انظر : *Palm oil*) . يُسْتَخْدَمُ فِي الْمَرْجِرِينَ وَفِي دِهُونِ الطَّبِيخِ .

Palm, Oil نَخْلُ الزَّيْتِ

Elaeis guineensis ؛ أَحَدُ أَهْمِ مَصَادِرِ الزَّيْتِ ، مَحْصُولُ الْفَدَانِ أَكْبَرَ مِنْ أَيِّ زَيْتِ نَبَاتِيٍّ آخَرَ .

تَنْبُتُ الثَّمَرَةُ عَلَى هَيْئَةِ قِنَاءَاتٍ مِنَ الْجُوزِ ؛ تَوْجَدُ تَحْتَ الْقَشْرَةِ الْخَارِجِيَّةِ طَبَقَةٌ مِنَ اللَّبِّ اللَّيْفِيِّ ، لَبِ الثَّمَرَةِ (*Mesocarp*) أَوْ غِلَافِ الثَّمَرَةِ (*Pericarp*)

وهو غني بزيت يسمى زيت النخيل
(الأحمر) Palm oil .

في الداخل توجد البُدرة حيث النواة
الداخلية التي يُستخرج منها زيت نوى
النخيل Palm kernel oil .

زيت النخيل أحمر اللون بسبب
محتواه العالي من البيتاكاروتين
(البيتاكاروتين) (يصل إلى ١٠ مجم
مكافئ ريتينول) سويماً مع جَزْرَانِيَّات
(كاروتينويدات) أخرى .

يستخدم كل من زيت النخيل وزيت
نوى النخيل في المَرَجْرين ودهون الطبخ
(Platt و OF) .

نَخْلُ التَّمْرِ الحَرَجِيِّ Palm, Wild Date
Phoenix sylvestris ، يُنسب لِنَخْلِ التَّمْرِ
الحَقِيقِي *P. dactylifera* . يُزرع في الهند
كمصدر للسكر الذي يُحصل عليه من
عُصَارَتِهِ (OF) .

عَجِينَةُ الپَنَدَةِ Panada
خليط من دهن ودقيق وسائل (مثل المرق
أو اللبن) يُخلط حتى يُصبح عَجِينَةُ
سَمِيكَةً القوام . تُستخدم في تَمَاسِك
المخاليط مثل اللحم المفروم ، وأيضاً

كأساس لمُعَجَّنَاتِ النَّفِيخَةِ (سُوفِلِيَه)
والملفوفة (الشُّو) .

تَخْمُرُ حَوْضِيَّ Panary Fermentation
تَخْمُرُ العَجِينَةَ بالخميرة في صناعة
الخبز .

پَنكِرِيَّاس Pancreas
غدة في البطن لها وظيفتان ؛ تفرز (أ)
هورمون الإنسولين (ب) العصارة
الپَنكِرِيَّاسِيَّة .
يَعْرِفُهَا الجزار باسم الحَلْوَى
Sweetbread أو حَلْوَى الأمعاء Sweet-
bread gut تمييزاً لها عن حَلْوَى الصدر
التي هي التوتة (التموس) (BDS) .

عُصَارَةُ پَنكِرِيَّاسِيَّة Pancreatic Juice
عُصَارَةٌ هَاضِمَةٌ يُنتِجُهَا الپَنكِرِيَّاس وتُفَرِّزُ
في الاثني عشر ؛ قَلْوِيَّةٌ إلى حد ما ،
وتحوي إنزيمات التيرسينوجين ،
والكيموترسينوجين ، والكربوكسي
پپتيداز ، والأمينوپپتيداز والليپاز
والأميلاز والمالتاز والسُكَّرَاز واللاكتاز
والنيوكليازات (BDS) .

پَنكِرِيَّاتِين Pancreatin
مُستَحَضَرٌ يُصَنِّعُ من پَنكِرِيَّاس الحيوانات

ومن ثم يحوي إنزيمات العَصارة
البنكرياسية . يُستخدَم كمْساعد على
الهضم .

Pancreozymin

بَنْكِرِيُوزِيمِين

هورمون يُنتِجه الغشاء المخاطي المعوي
يُنْبِئُه البنكرياس لكي يُفِرَز الإنزيمات .
انظر أيضاً : (Hawk) Secretin .

Panettone

بَانَتُون

(إيطالية) نصف خبز - نصف كعك .

Pangamic Acid

حِمِضُ الْهَنْجَامِيك

مُشْتَق ن - ثُنَائِي أيزو البروبيل لحمض
الجلوكيورونيك . عامل مُمَثِّل قَوِي
يختص بإنزيمات التنفس في الخلايا .
يُسمى أيضاً فيتامين ب₁₀ ، ولكن لا يوجد
دليل على أنه من الأساسيات الغذائية .

Pantothenic Acid

حِمِضُ الْبَانْتُونِيك

فيتامين غير مرقم ، كيميائياً هو بيتاألانين
زائداً حمض البانتويك . إنه جزء من
بُنْيَةِ الكوانزيم 1 ، اللازم لنقل مجموعات
الأسيتيل ولذا فهو أساسي لأيض الدهون
والكربوهيدرات .

لا يَحْدُث نقص غذائي فيه أبداً ،
لأنه مُوزَع بلا استثناء في جميع الخلايا

الحيّة ، وأفضل مصادره الكبد والكلية
والخميرة وغذاء ملكات النحل
والخضروات الطازجة . أعراض نقصه
في الفئران تشمل تحوّل لون الشعر إلى
الرمادي والتهاب الجلد وتلف الغدة
الكظرية ؛ في الكتاكت التهاب الجلد ؛
في الكلاب أعراضه معدّية معويّة ؛ ولكن
ليست هناك أضرار مرّضية مُحدّدة في
الإنسان .

اعتماداً على احتياجات الحيوانات ،
تكون المتطلبات البشرية منه 6 - 8
مجم / يوم .

يسمى أيضاً : عامل الراشح

(Sebrell) Filtrate factor .

Pantoyltaurine

بَانْتُونِيلْتورِين

مماثل لحمض البانتوثنيك ولكن مع
استبدال مجموعة الكربوكسيل بمجموعة
حمض السلفونيك ؛ يَعْمَل كمْضاد
للقيامين .

عند إعطائه للإنسان يُصاب
بالدوار ، وانخفاض ضغط الدم النَّفْسِي ،
إسراع القلب ، الخمول ، وفقد الشهية
إلى الطعام . يُعرف أيضاً باسم حمض
الثيوبانيك (Hawk) Thiopanic acid .

Papain

پاپاين

إنزيم مُحلِّل للبروتين من عصير الباباز *Carica papaya* يُستعمل في تطرية اللحم؛ يُسمى أحياناً البپسين النباتي .
يَقِلُّ مُعدَّل تفاعله عند درجة حرارة الغرفة ، ويزيد عند ٥٥ - ٧٥°م ، وأقصى فعالية عند ٨٠°م ويصبح خاملاً بسرعة عند درجات الحرارة الأعلى من ذلك ، وهكذا يستمر الباباين في تطرية اللحم أثناء المراحل الأولى للطبخ (Meat) .

Papaya

پَپَايَا ؛ پَپَاظ ؛ پَپَاظ

انظر : Pawpaw .

Papin's Digestor

مُهْتَضِمة پَپَاين

الصورة القديمة لِقِدر الطهي بالضغط .
التسمية نسبة إلى پَپَاين الفيزيقي الفرنسي ١٦٤٧ - ١٧١٢ ؛ اخترع أصلاً بهدف تَلْيِين العظام لتحضير الجيلاتين .

Paprika

فُلْفُلٌ بَلَدِيّ ؛ فُلْفُلٌ دُعْلِيّ

انظر : Pepper .

Para-amino Benzoic Acid

حَمِضُ البَنْزُويك
الپَآرَا أَمِينِيّ

عَامِلٌ نُمُوٌّ أَسَاسِيٌّ للكائنات الحية

الدقيقة لِيذا يُصنَّف كَقِيتامين . لا تُوجد أعراض لنقصه في الحيوانات الراقية عدا تحوُّل لون الشعر إلى الرمادي في الفئران (شيب الشعر) .

إنه جزء من جُزَيءِ حِمِضِ الفُوليك ويُفترض أن أحد وظائف حمض البنزويك الباراميني هي تكوين حِمِضِ الفُوليك .

مُرْكَبُ السلفانيلاميد مُمائل جداً كيميائياً ويُقتل البكتيريا بإعاقه الحصول على القيتامين . يُوجد في الخميرة وجنين القمح ؛ بكميات أقل في اللحم والكبد والخضروات . ويُطلق عليه أيضاً عامل مضاد الشيب Anti-grey hair factor

(Sebrell) .

Paraben, Methyl and Propyl

پَآرَابِين
مِثِيلِيّ وَپَرُوبِيلِيّ

هيدروكسي بنزوات الميثيل والپَرُوبِيل -
يُستخدمان كمواد حافظة بتركيز ٠,١ ٪ .

Paracasein

پَآرَا كَازِين ؛ پَآرَا جِينِين

انظر : Caseinogen .

Paraffin, Medicinal پارافين طبيّ ؛

پارافين دوائيّ

انظر : Medicinal paraffin .

Paraflow

پارافلُو

اسم تجاري (APV Co.Ltd) لمبادل

تسخين لوحى يُستخدم في بسترة
السوائل .

Parakeratosis

نظيرُ التقرن الجلديّ

مرض يصيب الخنزير يَتميّز بتوقف النمو
والحمّامى Erythema والسيلان الدهني
Seborrhoea وفرط تقرن الجلد . يرجع
إلى نقص الزنك وقد يكون للأحماض
الدهنية الأساسية دور فيه .

Paralactic Acid

حمضُ البارالكتيك

انظر : Sarcolactic acid .

Parathormone

هورمونُ جارةِ الدرقيةّ ؛

باراثورمون

انظر : Parathyroid glands .

Parathyroid Glands

عُدد جارةِ الدرقيةّ

أربع عُدد تقع في العنق قرب الغدة
الدرقيةّ ، لكنها غير متصلة بوظيفتها .
تُفرز هرمون جارة الدرقية (باراثورمون)
الذي يتحكم في مستوى الكالسيوم في

الدم وإفراز الفوسفات في البول . تُسبب
الغدة جارة الدرقية المفرطة النشاط سحب
الكالسيوم من العظام وبالتالي رفع مستواه
في الدم مما يُسبب إفرازه في البول .
عندما يحدث هبوط في كالسيوم مصل
الدم ، تستجيب جارة الدرقية بتخفيض
الفوسفات في الدم بإفرازها في البول
(BDS) .

Parboil

سَلَق ؛ غَلِيّ جُرْثِيّ

طهي جزئي ، إن مما له أهمية خاصة في
التغذية هو سَلَق الأرز البُنّي ، أي أن
يُعالج الأرز في قُشوره بالبخار قبل
طحنه ، فتنتشر فيتامينات ب الذوّابة في
الماء من القشرة إلى داخل الحبة .
عندما يُبيّض الأرز يكون الأرز
الأبيض محتويًا على فيتامينات أكثر بكثير
من الأرز الخام المُبيّض (FB) .

Parchita

ثَمرةُ زهرةِ الآلام

انظر : Passion fruit .

Parietal Cells

خَلَايا جِدَارِيّة

انظر : Oxyntic cells .

Parillin

پاريلين

جلايكوسيد عالي السمية من جذر

الفُشَاغ Sarsaparilla ، يَتَكُونُ من جلوكوز ورامنوز وپاريجنين . يُعرف أيضاً بـ Smilacin .

Parsley

مَقْدُونِسَّ
عُشْبَةٌ تُسْتخدَمُ في الطبخ *Petroselinum crispum* ؛ تستخدم بكثرة في الصلصات وأنواع الحساء والسلطات ، وفي تزيين ألوان الطعام الأخرى . تصفیه الكتب الدراسية بأنه مصدر غني بالحديد وفيتامين ج والجزيرين (الكاروتين) ، ولكن بما أن الكميات التي تؤكل منه في المملكة المتحدة ليست معنوية فإنه لا يمكن أخذ قيمته الغذائية بصورة جدية .

Parsnips

جَزْرٌ أبيضٌ ؛ عِرْقٌ أبيضٌ
Pastinaca sativa . بروتين ١٪ ، دهن ٠,٣٪ ؛ ٤٩ كيلوكالوري (٠,٢١ ميغاجول) ؛ كالسيوم ٣٧ مجم ، حديد ٠,٥ مجم ؛ فيتامين ا صفر ، ب ١,٠٥ مجم ، ب ٢ ٠,٠٨ مجم ، حمض نيكوتينك ٠,١ مجم ، فيتامين ج ١٢ مجم - لكل ١٠٠ جم (FAO) .

Parts Per Million

أجزاء في المليون
أو جزء / مليون ppm . طريقة لوصف

التركيزات الضئيلة وتعني بالضبط ما يقوله المصطلح . ومجم / كجم هي أيضاً جزء / مليون .

تُستخدم عادة فيما يتعلق بآثار الشوائب المعدنية والمُضافات إلى الأغذية ، فمثلاً يجب ألا تحتوي المربي على أكثر من ٤٠ جزء / مليون ثاني أكسيد كبريت .

Passion Fruit

ثَمْرَةُ زَهْرَةِ الألام تُعرف أيضاً باسم *Parchita* ، *Granadilla* و *Water lemon* ؛ ثمرة الكرم الاستوائي الأمريكي نوع *Passiflora* . لونها أرجواني أو أصفر مخضر عند النضج ، ذات لب مائي يحوي بذوراً صغيرة ؛ تُستخدم في مشروبات الفاكهة .

كربوهيدرات ١٦٪ ، بروتين ١,٢٪ ؛ فيتامين ا ٦٠ ميكروجم ، فيتامين ج ٢٠ مجم - لكل ١٠٠ جم (TND) .

Pasta

مَكْرُونَةٌ إيطالية . انظر : Alimentary pastes .

Pasteurization

بَسْتَرَةٌ يُمكن قتل الأشكال الخضرية لكثير من

البكتريا بمعاملة حرارية معتدلة هي البسترة بينما يحتاج التدمير الكلي للبكتريا والجراثيم - التعقيم - إلى درجات حرارة أعلى لفترات أطول ، وعادة ما يتلف المنتج أثناء المعاملة .
تُطِيل البسترة فترة تخزين الأطعمة (بدون تلف) ولكن إلى فترة محدودة فقط .

تَقْضِي البسترة على جميع البكتريا المُمْرِضَة ، وَرُغْم أن اللبن يُرُوب خِلال يوم أو يومين إلا أنه لا يكون مصدراً مَرَضِيّاً .

تَعْنِي البسترة قانوناً بقاء اللبن على درجة ١٤٥ - ١٥٠°ف (٦٣ - ٦٦ م°) لمدة ٣٠ دقيقة يَعْقُب ذلك التبريد الفوري ، أو ما يُطَلَق عليه «عملية درجة الحرارة العالية لوقت قصير» ، ١٦١°ف (٧٢ م°) لمدة ١٥ ثانية .

انظر أيضاً : Phosphatase test ،
Flash-pasteurization و Methylene blue
(Tanner) dye-reduction test .

Pasteurizer مَبْستِرَة ؛ جِهَازُ بَستِرَة
جهاز يُستخدَم في بَستِرَة السوائل مثل اللبن وعصير الفاكهة .. إلخ . إنها

تعمل ، في الواقع ، كَمبادلات حرارية .
تَمُرُّ المادَّة المُرَادُ بَستِرَتُها بِصورة مُستَمِرَة على ألواح ساخنة ، أو خِلال أنابيب ساخنة ، حيث تُسخَّن إلى درجة الحرارة اللازمة ، وتَبقى على تلك الدرجة الوقت اللازم ، ثم تُبرِّد فوراً .

Patent Flour دَقِيقُ مُسجَلٌ في بَرَاةِ اِخْتِراعِ
انظر : Extraction rate .

Pathogens مُمْرِضَات ؛ بَكْتِرياً مُمْرِضَة
البكتريا المُسبِبة للأمراض تَمييزاً لها عن البكتريا غير الضارة .

Pavlov Pouch جَيْبُ پافلوف
عملية جراحية استحدثها پافلوف ، والتي يَجلب فيها جُزءاً من المَعِدَة إلى جدار الجسم . عندئذ يصبح من الممكن أخذ عَيِّنة من محتويات المَعِدَة مباشرة من هذا الجيب ، إذ أن الإفراز بداخله مُطابق لذلك الموجود بالجزء الرئيسي من المَعِدَة (BDS) .

Pawpaw پاپاز ؛ پَيَايا ؛ دُبَّاء الهِنْد ؛ پاپَاظ
أو Papaya . ثَمرة كَبيرة خَضراء أو صَفراء تُشبه البطيخ من شجيرة Carica papaya المماثلة للنخلة . إنها أكثر الثمار

الاستوائية شيوياً بعد الموز، وهي مصدر غني بفيتاميني ا و ج .

ماء ٨٩٪، كربوهيدرات ٩٪؛
٣٨ كيلوكالوري (١٦، ٠ ميغاجول)؛
فيتامين ا ٨٠٠ وحدة دولية، فيتامين ج ٨٠ مجم - لكل ١٠٠ جم .

يُحصل على إنزيم البابين المُحلَّل للبروتين على هيئة اللبِن النباتي المُجفَّف لِقشرة الثمرة وذلك بخدشها أثناء وجودها على الشجرة، ثم يُجمَع السائل . وفي المناطق الاستوائية، يُطْرَى اللحم عادة بِلَفِّه في أوراق الپَيَايَا (TND و OF) .

Pea, Garden

بِسِلِّي؛ بَسِلَّة

بذور النبات القرني *Pisum sativum* .

الطازجة: بروتين ٢,٩٪، دهن ٠,٢٪؛ ٣٦ كيلوكالوري (١٥, ٠ ميغاجول)؛ كالسيوم ١١ مجم، حديد ٠,٩ مجم؛ فيتامين ا ٧٨١ وحدة دولية، ب ١,١٥ مجم، ب ٢,٠٨ مجم، حمض نيكوتينك ١,١ مجم، فيتامين ج ١١ مجم - لكل ١٠٠ جم .
للأحجام انظر: (FAO) Petit pois .

Pea, Processed

بِسِلَّة مُعَامَلَة

تُشير إلى البِسِلَّة التي تمَّ تجفيفها تَمييزاً لها عن البِسِلَّة الطازجة الخضراء والمُعَلَّبَة والمُجمَّدة .

Peanut

فُولٌ سُودَانِي

يعرف أيضاً باسم *Earth* ، *Ground nut* و *nut* و *Monkey nut* . بذرة النبات القرني *Arachis hypogaea*؛ تُوجد في النوعين الإِسباني والقرجيني بذرتان في كل قرن، أما الفالانشيا ففيه ٣ - ٤ .

يُخْدَم كمصدر للبروتين في كثير من الأغذية الاستوائية ويعرف الزيت بزيت الفول السوداني ويُستخدم في الطبخ، وكزيت للسلطة، وفي تَعْلِيْب السردين، وتصنيع المَرَجْرَجين . تُعْتَبَر الفُضَالَة المُتَبَقِيَة بعد استخلاص الزيت مَصْدراً طيباً للبروتين في العَلْف الحيواني .

التركيب لكل ١٠٠ جم : ٢٥,٦ جم بروتين، ٤٣ جم دهن؛ ٥٥٠ كيلوكالوري (٢,٣ ميغاجول)؛ ١,٩ مجم حديد؛ ٩ ميكروجرام فيتامين ا، ٠,٨٤ مجم ب ١، ٠,١٢ مجم ب ٢، ١٦ مجم حمض نيكوتينك .

Bombarra groundnut : انظر أيضاً :
(OF و FAO) .

Peanut Butter زُبْدَةُ الفُولِ السُّودَانِيّ
فُولِ سُوْدَانِيّ مُحَمَّصٌ مَطْحُونٌ ؛ يُحَضَّرُ
عادةً من خَلِيْطٍ من الفُولِ السُّودَانِيّ
الإِسْبَانِيّ والفُولِ السُّودَانِيّ الفَرَجِينِيّ إِذْ
أَنَّ الأوَّلَ وحده زَيْتِيّ جِداً والثَّانِيّ جَافٌ
جِداً . يُمَنَعُ انْفِصَالُ الدَّهْنِ بِالهُدْرَجَةِ
الجُزْئِيَّةِ لِلزَّيْتِ وإِضَافَةِ مُسْتَحْلِبَاتِ
(Matz) .

Pear كُمَّثْرِيّ
ثَمْرَةٌ أَنْوَاعٌ كَثِيرَةٌ من الجِنْسِ *Pyrus* ،
وقد انحدرت الأصناف المزروعة كلها من
P. communis .

التركيب لكل ١٠٠ جم : ٠,٤ ،
جم بروتين ، ٠,٣ جم دهن ؛ ٥٠
كيلوكالوري (٠,٢ ميجاجول) ؛
كميات ضئيلة جداً من الجُزْرائِيَّاتِ
(الكاروتينويدات) وفيتامينات ب و ج
(OF و FAO) .

Pear, Prickly تِينٌ شَوْكِيّ ؛ صَبَّارَةٌ
ثمرة الصبار *Opuntia* ويُسمى أيضاً :
Indian fig ، Barberry fig و Tuna ؛

يُشكَّلُ جُزْءاً هاماً من الغذاء في مناطق
مُعَيَّنَةٍ في المكسيك .

التركيب : ماء ٨١٪ ، بروتين
١٪ ، كربوهيدرات ٢٦٪ ، فيتامين ج
١٥ مجم ؛ ٦٨ كيلوكالوري (٠,٢٩ ،
ميجاجول) - لكل ١٠٠ جم (TND) .

Peas البَسَلَاتُ ؛ القَرْنِيَّاتُ الكَرَوِيَّةُ
صِنْفٌ مُتَشَرٌّ من البذور القَرْنِيَّةِ يُصَنَّفُ
مع الفاصوليات والعدسيَّات ؛ مصدر
طَيِّبٌ للبروتين (٢٠ - ٣٠٪) ، ومصدر
متوسِّطٌ للحديد وفيتامينات ب١ وب٢
وحِمَضُ النيكوتينيك . تُكوِّنُ فيتامين ج
عند الإنبات .

البسلة الهندية *Pigeon pea* أو
Red gram (Cajanus indicus) ؛ الحِمَصُ
Chick pea أو *Bengal gram (Cicer)*
arietinum ؛ البسلة الشائعة *Garden*
pea (Pisum sativum) .

انظر أيضاً : Beans Pulses (TND)
(FB) .

Pectase پِكْتَاز
إنزيم في لبِّ ثمار الموالح يُزِيلُ
مجموعات المثوكسيل من البكتين ليتكوَّن
حمض البكتيك غير الذواب في الماء .

المركبات الوسطية ذات الأعداد المختلفة من مجموعات الميثوكسي هي أحماض بكتينية. يُعرف أيضاً باسم:

Pectin methyl ester- ، Pectin esterase

ase و Pectin methoxylase .

Pectin

بكتين

أنسجة نباتية تحوي بكتينات أولية Protopectins (كيميائياً هيمي سليلوزات) تَلصِقُ جُدَر الخلايا إلى بعضها البعض. عندما تنضج الثمرة يوجد بها حد أقصى من البكتين الأولي، يتحلل إلى بكتين ثم إلى حمض البكتينيك وفي النهاية إلى حمض البكتيك تحت تأثير الإنزيمات، وتفقد الثمرة تماسكها وتصبح رخوة، بانحلال اللاصق بين الخلايا.

البكتين هو عامل التماسك في

المربى. الفاكهة اللينة مثل الفراولة وتوت العليق والكرز منخفضة البكتين؛ البرقوق والتفاح والنانج غنية به. المصدر التجاري للبكتين هو لب التفاح والبُرْتقال. يُضاف عادة إلى المرببات والحلوى والشوكولاته؛ يُضاف إلى الأيس كريم كمستجلب وكمثبت بدلا

من الأجار؛ في صناعة الجيلي؛ وكعامل مضاد للاهترء في الكعك.

انظر: Jam و Firming agents

(Jacobs).

Pectinase

بكتيناز

إنزيم يوجد في لب (ألبندو) ثمار الموالح يُحلَّمى (يحلل مائياً) البكتينات أو أحماض البكتيك إلى أحماض عديدة الجلاكتيوروبونيك أصغر، وفي النهاية إلى حمض الجلاكتيوروبونيك وإستره الميثيلي.

يُعرف أيضاً بالبكتولاز وعديد

الجلاكتيوروبوناز (Brav).

Pectinesterase

بكتين إستراز؛ إستراز

البكتين

اسم مرادف للبكتاز.

انظر: Pectase.

Pectin Methoxylase

بكتين ميثوكسيلاز؛ ميثوكسيلاز البكتين

انظر: Pectase.

Pectins, Low-methoxyl

الميثوكسيل

بكتينات منخفضة الميثوكسيل والتي يُمكنها أن تكون هلامات مع قليل من

سكر أو بدونه ، لذا تُستخدَم في
الهلامات مُنخَفِضة السَّعرات .

Pectolase

پِكتُولاز

اسم مرادف للپِكتيناز .
انظر : Pectinase .

Pectosase

پِكتُوزاز

انظر : Protopectinase .

Pectosinase

پِكتُوزِيناز

اسم مرادف للپِكتيناز الأولي .
انظر : Protopectinase .

Pekar Test

اِخْتِبَارُ پِيكَار

اختبار مُقارِن لِلون الدقيق . يُضغَط
الدقيق على لوح بِمُطابِق أَمَلَس ، تتم
المقارنات اللُّونِيَّة وهو مَعْمُور تحت الماء .

Pekoe

پِيكُو

انظر : Tea .

Pelagic Fish

سَمَكٌ سَطْحِيّ

سَمَكٌ دُهني يَحْتوي على دُهْن يَصِل إلى
٢٠٪ ؛ يَسبح قرب السطح ؛ يشمل
الرِنَجَة والاسقِميري (المكربل)
والپلشار .

انظر أيضاً : Demersal fish .

Pellagra

پِلأَجرا

مَرَض يَرجع إلى نَقص حِمض
النيكوتينيك . تَشْمَل أعراضه التِهَاباً
جلدياً مُتناسقاً ومُتميزاً في الأجزاء
المكشوفة ، مثل الوجه والعنق واليدين ،
واضطرابات عقلية واضطرابات هضمية .
(تنبيه ذاكرة الطالب ينهض من الاغتذاء
باللحم والذرة والديس أي المولاس) -
تسبب الپلأجرا الالتهابات الجلدية ،
العته ، والإسهال (DP) .

Pemmican

پِميكَان

خليط من مسحوق اللحم المُجفَّف
والدهن ؛ ٣٪ ماء ؛ ٤٠٪ بروتين ،
٤٥٪ دهن ؛ ٥٦٠ كيلوكالوري (٤ ، ٢
ميجاجول) - لكل ١٠٠ جم . يُستعمل
كمصدر للطعام المُركَّز ، مثلاً في
الحملات والرحلات (M & W) .

Penicillin

پِنِيسِيلِين

أول المضادات الحيوية ، عزل من سائل
مزرعة الفطر *Penicillium notatum* عام
١٩٢٩ . فَعَال ضِد مَدَى واسع من
البكتيريا وله قيمة طَبِيَّة عظيمة . لا
يُستخدم كمادة حافظة للطعام ، إذ في

حالة تكرار الجرعات الصغيرة منه تشبهاً
مقاومة البنسلين .

Penicillium

پنيسيليم

انظر : Moulds .

Pentosans

پنتوزانات

كربوهيدرات معقدة منتشرة في النباتات ،
على سبيل المثال في الثمرة والخشب
وقوالب الذرة وقشر بذور الشوفان . لا
تتهدم في الجسم ولكنها تتكسر
بالحمض لتعطي سكرات خماسية
الكربون أو البنتوزات .

Pentose

پنتوز

سُكَّر بسيط ذو خمس ذرات من
الكربون . الريبوز أهم أنواع هذا السكر
(BDS) .

P-enzyme

إنزيم - پ ؛ إنزيم - فو

فوسفوريلاز البطاطس . مختص بالروابط
١ : ٤ ألفا (WHSS) .

Pepper

فلفل ؛ فلفل

ثلاثة ضروب :

(١) فلفل حلو أو فلفل شائع

(بلدي) Paprika ، فلفل كبير Bell

pepper ، فلفل أنف الثور Bullnose

pepper ، الاسم الإسباني Pimiento

(وهو ليس pimento أو allspice) ؛ ثمار

النبات الحولي *Capsicum annum* . ثمار

حمراء أو صفراء أو بُنية غالباً ما تؤكل

نيئة في السلطات عندما تكون خضراء

وغير ناضجة ؛ متنوعة الشكل والحجم ،

قد تكون بعض أصنافه تابلية ولكن

أغلبها غير حريف .

التركيب لكل ١٠٠ جم : ٢ جم

بروتين ، ٠,٥٠ جم دهن ، ٦ جم

كربوهيدرات ؛ ٣٧ كيلوكالوري (٠,١٦ ،

ميجاجول) ؛ ١ مجم حديد ؛ (الفلفل

الأخضر به ٤٠ ميكروجم فيتامين ا

والفلفل الأحمر ٣٠٠ ميكروجم) ،

٠,٠٦ مجم ب١ ، ٠,٠٨ مجم ب٢ ،

١ مجم حمض نيكوتينك ، ١٥٠ مجم

ج (يتراوح بين ٥٠ إلى ٢٨٩) .

(٢) فلفل دغلي ، فلفل

حريف (شطة) Chilli (أو Chili) ،

الثمار الصغيرة الحمراء للنبات الدغلي

المعمر *Capsicum frutescens* . عادة ما

تجفف الثمار في الشمس ، لذلك

تتجعد ؛ حريفة جداً ، أحد مكونات

مسحوق الكاري والمخللات وصلصة

التاباسكو . يصنع الفلفل الحريف

(الشطة) Cayenne pepper من مسحوق الثمار المُجفَّفة .
التركيب لكل ١٠٠ جم
(مُجفَّف): ١٥ جم بروتين ، ١١ جم
دهن ، ٣٣ جم كربوهيدرات ، ٢٥ جم
ألياف ؛ ٢٩٠ كيلوكالوري (١,٢)
ميجا جول) ؛ ٩ مجم حديد ؛ ٣٠٠
ميكروجم فيتامين ا ، ٦ ، ٥ مجم ب ،
١٢ مجم حمض
نيكوتينك ، ١٠ مجم ج .

(٣) فُلْفُل أسود وأبيض ، ثمرة
الكرّمة المُتسلِّقة *Piper nigrum* ، تنمو
في الظروف الاستوائية الرطبة ، الثمار
هي حُبوب الفُلْفُل *Pepper-corns* .
يصنع الفلفل الأسود *Black pepper*
من حبوب الفلفل غير الناضجة
المُجفَّفة شَمِياً وعندها تتحول القشرة
الخارجية الحمراء إلى اللون الأسود .
يُصنع الفلفل الأبيض *White pepper*
بِنَقْع الثمار اللبية وإزالة القشرة الخارجية
بالْحَك . ترجع الحِرْيْفِيَّة إلى قَلْبويدات
الْهَپرِن والْهَپرِيدِن والشَافِيسِين .

التركيب لكل ١٠٠ جم : ١٢ جم
بروتين ، ٧ جم دهن ، ٥٩ جم
كربوهيدرات ، ٥ جم ألياف ؛ ٣٤٧

كيلوكالوري (١,٤٨ ميجا جول) ؛
٠,٠٤ مجم ب ، ٢,٠ مجم ب ، ١
جم حمض نيكوتينك (Merory ، Of
و Platt) .

Pepperoni

بِپِرُونِي

انظر : Sausage .

Pepsi-Cola

بِپِيسِي كُولَا

اسم تجاري (Pepsicola Co. Ltd.)
لِمُرطَب يتكوّن من سُكَّر وفانيليا وزيت
عُطْرِيَّة وتوابل وخلاصة جَوْزَة الكُولَا
مُلَوّن بالكَرْمَلَّة . صَنَعَه أصلاً في
الولايات المتحدة الأمريكية الصّيدلي
كاليب برادهام عام ١٨٩٦ م .

Pepsin

هَضْمِين ، پِپْسِين

إنزيم مُحلَّل للبروتين في العُصارة
المَعِدِيَّة يقوم بِحَلْمَاة روابط مُعَيَّنَة في
البروتينات لِيتَّج الپِپْتونات . يقوم
بوظيفته فقط عند أُس هيدروجيني
حِمْضِي ١,٥ - ٢,٥ . يُفَرِّز كبدائ غير
فَعَال لِمَوْلَد الپِپْسِين (الپِپْسِينوجِين) ،
الذي يُنْشِط الحمض .

Peptidases

بِپِئِيدَاذَات

اسم قديم للپِپْتيدازات الخارجية
(الإكسوپِپْتيدازات) .

انظر : Exopeptidases .

Peptides

پِپْتِيدَات

مركبات تتكون عندما تترابط الأحماض الأمينية معاً خلال الترابط - ك - ا - ن يد - . وهكذا يرتبط حمضان أمينيان ليكوّنا ثنائي پِپْتِيد ، وثلاثة ليكوّنا ثلاثي پِپْتِيد ، .. إلخ . والسلاسل الطويلة هي عديدات الپِپْتِيدَات .

تتكوّن البروتينات من حِزْم مُتضاعفة من سلاسل طويلة من عديدات الپِپْتِيدَات تربطها رَوَابِط مُتقاطعة . (BDS)

Peptones

پِپْتُونَات

نتاج التحليل الجزئي للبروتين في السلسلة بروتين - پروتيوزات - پِپْتُونَات - عديدات الپِپْتِيدَات - أحماض أمينية . تتميز عن البروتيوزات بأنها لا ترسب بـكبريتات الأمونيوم . يُطلق الاسم پِپْتُون عادة على ناتج التحلّمُ الجزئي لأي بروتين ؛ وهكذا ، فالپِپْتُون البكتريولوجي هو وسط بكتيري يُنتج من التحلّمُ الحِمضي الجزئي لبروتين ما (BDS و Hawk) .

Pericarp

عُلَافُ الثَّمَرَة

بالنسبة لحبوب الغلال فإنها تتكوّن من

طبقتين إلى أربع طبقات ليفية تلي القشرة الخارجية وخارج الغدقة ؛ مُنخفض الانهضامية ويُزال من الحبة أثناء الطحن . إنه المكوّن الرئيسي للثخالة (Kj) .

Perillartine

پِرِيْلَارْتِين

عامل تحلية غير مُغذٍ مُشتق من الپيريلالدهيد ، المستخلص من زيت الشيسو (مُتاح تجارياً في اليابان) ؛ حلاوته ٢٠٠٠ مرة قدر حلاوة السكروز .

Perimysium

پِرِيمِيسِيُوم

انظر : Muscle .

Peristalsis

حَرَكَة تَمَعْجِيَّة ؛ حَرَكَة دُودِيَّة

طريقة للحركة على امتداد الأمعاء ، مُوجات دودية ، يُسببها انقباض حلقة العضلة مسبقاً بِموجة من الارتخاء . (BDS)

Pernicious Anaemia

فقر الدّم الحَبِيث ؛

أَنِمِيَا حَبِيثَة

انظر : Intrinsic factor و Anaemia .

Peroxidase

پِرُوكْسِيدَاز

إنزيم نباتي يقسم فوق أكسيد

الهيدروجين إلى ماء وأكسجين ، شريطة أن تكون هناك مادة تقبل الأكسجين (على عكس الكاتالاز الذي يقسم فوق الأكسيد إلى ماء وأكسجين غازي) .
يحتوي على هيماتين في العجزيء ، وللدّم ذاته فعالية مشابهة للبيروكسيداز تُستخدم في اختبار البنزيدين للدم (WHSS) .

Peroxide

فوق أكسيد

انظر : Hydrogen peroxide .

Peroxide Number

عدّد البيروكسيد ؛ عدّد فوق الأكسيد

أو قيمة فوق الأكسيد ؛ مقياس للزنخ التأكسدي في الدهون بتقدير البيروكسيدات الموجودة . يُقاس بكمية اليود المنطلقة من يوديد البوتاسيوم ؛ قيمة فوق الأكسيد هي عدد المليترات من ثيوكبريتات الصوديوم ٠,٠٠٢ ع لكل جرام من العينة (FM) .

Perrier Water

ماء برييه

ماء طبيعي مُعتدل القلوية مُهوّى جيداً ، يحتوي على بيكربونات صوديوم . يُحصل

عليه أساساً من العيون الساخنة ، بفرجيز بفرنسا (Hutch) .

Perry

پري

عصير كُمثري مُخمّر مُشابه للسيدر من التفاح .

Persian Berry

صَبغُ التَّبَقِ الفَارِسِيِّ

صبغ أصفر يُحصَل عليه من لبّيات فصيلة التَّبَقِ *Rhamnus* ؛ مُصرَح به قانوناً في الطعام في معظم البلدان . يحتوي على جلوكوسيديّ المادتين المُلوّنتين : الرّامتتين والرّامنازين (Jacobs) .

Persimmon

كَاكِي ؛ پَرَسِيمُون ؛

دَيُوسِپِيرُوس فِيرچِينِيّ

ثمرة شجرة *Diospyros virginiana* (صِنْفٌ من الفصيلة الأبُوسِيّة) .

ثمرة بيّضية الشكل قُطرها ١ - ٢ بوصة ؛ لونها أصفر ؛ تَقَلُّ قابضيتها كلّما نَضَجَتْ ، تُعرف أيضاً باسم بلح طرايزون .

ماء ٨٠٪ ، بروتين ٠,٥٪ ، كربوهيدرات ١٨٪ ؛ ٧٣ كيلوكالوري (٣,٠٠٠ ميغاجول) ؛ حديد ٠,٤

مجم ؛ فيتامين ا ٧٠٠ ميكروجم ، ب ١
 ٠,٠٢ مجم ، ب ٢ ٠,٠٢ مجم ،
 حمض نيكوتينك ٠,٢ مجم ، ج ١٠
 مجم - لكل ١٠٠ جم (Platt) .

Peruvita

بيروفيتا
 طعام للرُّضَع مُدَعَم بالبروتين استحدث
 في بيرو . النوع الحلو يحتوي على ٣٠٪
 بروتين ، ويُصنع من الكينوا ودقيق بذرة
 القطن ، مع مسحوق اللبن المقشود ،
 وسكر ، وتوابل ، وفيتامينات ا وب
 وب ٣ ، و كربونات كالسيوم .

النوع المُقَبَّل (الفتاح للشهية) ،
 ٣٥٪ بروتين ، ويحوي ملحاً بدلا من
 السكر .

Pervaporation

تَبَخُّرُ خَارِجُ الغِشَاءِ
 التَّبَخِيرُ من مُعَلَّقِ عَرَوَانِي بالتسخين في
 كيس كولوديوني . إذا كانت هناك أية
 مواد بلورانية فإنها تَمُرُ خِلالِ الغِشَاءِ
 وتترسب على السطح الخارجي
 للكيس .

Petechiae, Petechial Haemorrhages

نَمَشٌ ؛ نَزَيْفٌ نَمَشِيٌّ
 بُثور صغيرة مُدَبَّبة دامية بالجلد ، أحد
 أعراض مرض الاسقربوط (BDS) .

زُبُوتُ التَّحَبُّبَاتِ الصَّغِيرَةِ ؛ Petit-grain Oils
 زُبُوتُ البَتِي جِرَانِ
 تُحضَّرُ من أغصان وأوراق النَّارِجِ
 بالتَّقطِيرِ بالبُخَارِ ؛ مُماثلة لعطر البرتقال
 ولكنها أقل عِيباً .

يُحضَّرُ البَتِي جِرَانِ البُرْتُغَالِي من
 أوراق البرتقال ، ويُحضَّرُ بَتِي جِرَانِ
 اليُوسُفِي من أوراق شجر اليُوسُفِي ،
 والبَتِي جِرَانِ اللِّيْمُونِي من أوراق شَجَرِ
 اللِّيْمُونِ (Merory) .

Petit Pois

بِسَلَّةٌ صَغِيرَةٌ
 بِسَلَاتٌ صغيرة ؛ حسب قانون المهنة
 للفاكهة والخضروات المُعَلَّبَةِ فإنها ما
 يصل قُطْرُهُ إلى ١١/٣٢ بوصة ،
 والمُتوسطة ما يصل إلى ١٣/٣٢ بوصة ،
 والكبيرة أو القياسية أكبر من ١٣/٣٢
 بوصة .

PGA حمضُ الجُلُوتَامِيكِ التِّرُولِي (اختصار)

انظر : Folic acid .

pH أُسُّ هَيْدُرُوجِيَّيْ ؛ رَقْمٌ هَيْدُرُوجِيَّيْ

اختصار لجهد الهيدروجين - يُستخدم في
 الدلالة على درجة حموضة مادة ما .
 يُعرَّفُ بأنه اللوغاريتم السالب لتركيز

أيون الهيدروجين بالذرة الجرامية / لتر .
يَتدرج المِقياس من صفر (١ جم
من أيونات الهيدروجين في اللتر) أقصى
درجة حموضة إلى ١٤ (١ × ١٠^{-١٤} جم
من أيونات الهيدروجين) أقصى دَرَجَة
قَلْوِيَة . الماء النقي يكون أُسُّه
الهيدروجيني ٧ ويكون متعادلا ، ما
تحت ٧ يكون حَمْضِيًّا وما فَوْقَهَا يكون
قَلْوِيًّا (Hawk) .

Phaeophytin

فِيُوفِيَّتِيْن

يَتكوَّن من الكلورفيل بَعْد نزع
المَغْنِيسِيوم ، يُوجد في الوسط الحمضي .
لَوْنُه أَخْضَر بُيِّي ، يُفسَّر تَغْيِر لَوْن
الخُضْرَوَات الخضراء عند طَبْخِهَا
(Griswold) .

Phage

أَكَّال

انظر : Bacteriophage .

Phagomania

شَرَه ؛ هَوَسُ الأَكْلِ

إفراط مَرَضِي في تناول الطعام ؛ النهم
(Sitomania) .

Phagophobia

رُهاب الأَكْلِ

الخوف من الطعام ؛ أيضاً النفور من
الطعام (Sitophobia) .

Phase Inversion

تَعَاكُسُ الطُّور

اللَبْن هو مُسْتَحَلَبُ الدَّهْن في الماء ،
الرُبْدَة مُسْتَحَلَبُ الماء في الدهن . يُسمى
التحول من القِشْدَة إلى الرُبْدَة بَتَعَاكُش
الطُّور (Davis) .

Phaseolin

فَاصُولِيْن ؛ فَاشِيُولِيْن

بروتين كُرْبِيْنِي (جلوبيولين) في
الفاصوليا .

Phaseolunatin

فَاصُولِيُونَاتِيْن ؛

فَاشِيُولُونَاتِيْن

جلوكوسيد مُولَّد حِمْض الهيدروسيانيك
(سيانوجيني) يُوجد في قرنيات مُعَيَّنَة
(مثل الفاصوليا الليمية والحِمَص
والبَيْقِيَّة الشائعة) ، وَيَتَحَلَّمَا (يتحلل
مائياً) لِيُنتِج جلوكوزاً وخَلُوناً (أستوناً)
وحمض هيدروسيانيك ؛ لم يَثْبُت أَنه
ضار عند وجوده في الغِذاء .

PHB Ester

إِسْتَر حِمْض البَارَا هَيْدُرُوكْسِي

بِنزُويِك (اختصار)

الإِسْتَر الإِثْيَلِي والإِسْتَر الطُّرُويْلِي
لِحْمَص البَارَا هيدروكسي بنزويك
وأَمْلَاحُهَا الصوديومية . تُسْتَحْدَم كمواد
حَافِظَة في بَعْض البلدان .

Phenetylurea

يوريا فنتيلية

انظر : Duclin .

Phenol Oxidases

فئول أكسيدازات ؛

أكسيدازات فنولية

إنزيمات تؤكسد المركبات الفئولية إلى كينونات ؛ مثل أكسيداز أحادي الفئول في عيش العُراب ؛ أكسيدازات عديدة الفئول في البطاطس والتفاح والمسئولة عن ظهور اللون البني عندما يتعرّض السطح المقطوع للهواء ؛ التيروسيناز في النباتات والحيوانات وهو المسئول عن التلون باللون البني والأسود (WHSS) .

Phenylalanine

الانين فنتيلي

حمض أميني أساسي . يمكن للحمض الأميني غير الأساسي التيروسين أن يحل جزئياً محل الانين الفنتيلي في الغذاء . نادراً – هذا إذا حدث – ما يكون هو الحمض الأميني الحدي في أي طعام .

عدم القدرة على أيض الانين الفنتيلي مرض وراثي يسبب الاضطرابات العقلية ، والبيلة الكيتونية الفنتيلية .

انظر : (BDS) Phenylketonuria .

Phenylketonuria

بيلة كيتونية فنتيلية

خلل أيضي وراثي فيه لا يتأيض الحمض الأميني الأساسي الانين الفنتيلي ، ويُفرز الناتج النهائي – حمض البيروفيك الفنتيلي – في البول . يؤثر الناتج في المخ ويسبب البلاءة . يمكن تخفيف الضرر بتحديد الكمية المأخوذة من الانين الفنتيلي تحديداً دقيقاً (AEB) .

Phitosite

فيتوسيتي

طعام عالي السعرة .

Phloridzin

فلوريدزين

انظر : Phlorrhizin .

Phlorrhizin

فلوريزين

تهجأ أيضاً Phloridzin, Phlorrhizin . جليكوسيد من أصل نباتي ؛ يُطبل المشرف الكلوي للجلوكوز ، ولذا يظهر في البول (بيلة سكرية) ويُعرف هذا بالديابيط الكلوي أو الديابيط الفلوريزيني . يُستخدم في فحص تكوّن الجلوكوز من مكونات الغذاء الأخرى (BDS) .

Phosphatase Test

اختبار الفوسفاتاز

لكفاية بسترة اللبن . يعتمد على حقيقة

أن إنزيم الفوسفاتاز الموجود طبيعياً في اللبن يُنحل عند درجة حرارة أكبر من درجة الحرارة اللازمة للقضاء على بكتريا السُّل العسوية والمُمرضات الأخرى . يُطلق هذا الإنزيم الفوسفات غير العضوية من فوسفات الفينيل ، ويُمكن قياس فعاليته إما بتقدير الفوسفات أو الفينول . في مقياس التلون (انظر : Lovibond comparator) فإن أكثر من ٢,٣ وحدات لوفيبوند الزرقاء (في تقدير الفوسفات) تحت ظروف الاختبار تُشير إلى بَسْترة غير فعّالة . يُمكنه أن يكشف ٠,٢ ٪ لبناً خاماً في اللبن المُبَسَّر . (Davis)

Phosphate

فوسفات

ملح حمض الفوسفوريك .

انظر : Phosphoric acid ، وأيضاً :

Phos- ، Phosphate bon , energy-rich

phorus و Polyphosphates .

Phosphate Additives مُضَافَاتُ فُوسْفَاتِيَّة

انظر : Polyphosphates .

Phosphate Bond, Energy-rich تَرَابُط

الفُوسْفَاتِ الغنيِّ بالطَّاقة

تقع فوسفات المركبات العضوية في

مجموعتين اعتماداً على كمية الطاقة المُتطلّقة عند تحلّل الجزء الفوسفاتي مائياً . (أ) ذوات جهد الطاقة المنخفض ، وهي الفوسفات العادية التي تطلق ١,٢ - ١,٥ كيلوكالوري (مثل السكريات الفوسفورية والجليسولات الفوسفورية وأحماض الجليسيريك الفوسفوري ، والكولين الفوسفوري) ، (ب) ذوات جهد الطاقة العالي ، أو الفوسفات الغنية بالطاقة ، التي تطلق حوالي ٨ - ١٠ كيلوكالوري (مثل الأنهيدريدات ، حيث تكون الفوسفات مُرتبطةً بفوسفات ، والإينولات الحمضية مثل حمض إينول البيروفيك الفوسفوري ، وفوسفات الأسيتيل ، والتروجين المُرتبط بفوسفات) .

طاقة ترابط الفوسفات هي شكل الطاقة الوحيد الذي يُمكن أن تُستخدِمه أية خلية حية . (النشاط العضلي ، والعمل الأسموزي ، والصدمة التي يُنتجها ثعبان الماء الكهربائي) .

ثلاثي فوسفات الأدينوسين (ATP) هو المُركَّب الرئيسي لأنه يعمل كمخزن لترابطات الفوسفات الغنيّة بالطاقة (WHSS) .

Phosphatides فوسفاتيدات

أيضاً فوسفوليبيدات أو فوسفوليبيدات .
مواد دهنية تضم حمض الفوسفوريك
وقاعدة نتروجينية في الجزيء . تضم
لسيثينات وسفاليينات وسفنجوميثيلينات
وسريروسيدات . جزء من بنية المخ
والنسيج العصبي ولها دور في نقل
الدهن .

ترتبط أيضاً مع البروتينات على
هيئة ليپوروتين .

ذوابة جزئياً في الماء وكذلك في
الدهون وتستخدم في تكنولوجيا الطعام
كمستحلبات .

من الناحية الغذائية ينظر إليها على
أنها دهون بسيطة (BDS) .

Phosphokinases فوسفوكينازات ؛

كينازات فوسفورية

إنزيمات تنقل الشق الفوسفاتي ،
مصحوباً بطاقتها ، إلى أو من ثنائي أو
ثلاثي فوسفات الأدينوسين . يمكن أن
تضم جزيئات أخرى متنوعة ، ولكن
واحداً من زوج المتفاعلين يكون ثنائي
أو ثلاثي فوسفات الأدينوسين
(WHSS) .

Phospholipins فوسفوليبيدات ؛ ليبيدات
فوسفورية

انظر : Phosphatides .

Phosphoproteins فوسفوبروتينات ؛

بروتينات فوسفورية

بروتينات مقترنة تحتوي على فوسفات
على نحو يختلف عن حمض النيوكلييك
(بروتينات نووية) أو الليسثين
(بروتينات دهنية) ، على سبيل المثال ،
الجبنين (الكازين) من اللبن ، ومُحِّين
البيض (أفوقثيولين) من صفار البيض
(Hawk) .

Phosphoric Acid حمض الفوسفوريك

قد يكون أحد ثلاثة أنماط - حمض
أورثوفوسفوريك (يدم فوا ١) ، أو
حمض ميتافوسفوريك (يد فوا ٣) ، أو
حمض بيروفوسفوريك (يد فوا ٧) .
يستخدم في المشروبات المنكهة
بالفاكهة الحمضية مثل الليمونادة .

انظر أيضاً : Phosphorus .

Phosphorolysis تحلل فوسفوري

تحلّمُو فيه تُضاف عناصر حمض
الفوسفوريك إلى الترابط المنكسر ، على

(يعرف أيضاً بمرض الضمور العَضَلِيّ أو الرُّحَاف) .

سبيل المثال ، لا يُحَلَمِيّ الفوسفوريلاز الجللايكوجين إلى جلوكوز وإنما إلى فوسفات الجلوكوز (WHSS) .

الفوسفات أساسية أيضاً لنمو النبات ، ومن هنا كان استخدام مسحوق العظم كسماد . عادة ما يُستخدم مسحوق العظام (فوسفات الكالسيوم) كمُكَمِّلٍ لطعام الإنسان ، إلا أنه يعتبر مصدراً للكالسيوم أكثر منه للفوسفات . وفي حساب كمية الفوسفات في المواد الغذائية ، تختلف المراجع في التعبير عن القيمة على هيئة فوسفور (فو) أو فوسفات (فوپ اه) ، ٣١ جزءاً فو تكافئ ١٤٢ جزءاً من فوپ اه .

Phosphorus

فُوسْفُور

يُوجد هذا العنصر في جميع الأنسجة الحيوية على هيئة فوسفات ، أي أملاح حمض الفوسفوريك . في الجسم ، يُوجد مُعظمه (٨٠٪) في الهَيْكَل العَظْمِيّ والأسنان على هيئة فوسفات كالسيوم كإ٣ (فوا٤)٣ ، وحوالي ١٠٪ في العَضَلات ، و١٪ في الجِهَاز العَصَبِيّ . له أهمية حيوية في الأيض مثل كثير من المركبات (مثل فيتامينات ب١ ، وب٣ والجلوكوز والأدينوسين ... إلخ) التي تُؤدّي وظيفتها بدرجة مُساوية للفوسفات .

انظر أيضاً : Phosphate ، Phytic acid ، Polyphosphates ، bon ، energy-rich ، Calcium-phosphorus ratio و Phosphoric acid (DP و Gil) .

Photosynthesis

تَخْلِيْقُ ضَوْئِيّ؛ تَمَثِيلُ ضَوْئِيّ

تَتَحَكَمُ العُدَدُ جارة الدرقية في مستوى الفوسفات في الدم . وداثماً ما تُوفِّي احتياجات الإنسان الغذائية منه (حوالي ١،٣ جم / يوم) ؛ لا يحدث نقصٌ فيه لدى الإنسان على الإطلاق . ومع ذلك ، فإن نقص الفوسفات واحد من أكثر أنواع النقص شيوعاً في الحيوانات الزراعية ويُسبب لين العظام

تَصْنِيعُ النباتات للأغذية المُعَقَّدَة من أملاح بسيطة وثاني أكسيد الكربون بمساعدة الكلوروفيل (انظر : Chlorophyll) وطاقة من ضوء الشمس . إنه المصدر الأساسي لجميع الأغذية ، وَحَقِيقَةً مَقُولَةٌ «كُلُّ اللَّحْمِ عُشْبٌ» .

Phthiocol

فثيوكول

انظر : Vitamin K .

Phrynoderma

جلدٌ ضِفْدَعِيّ

فِرْطُ تَقْرُنْ حُوبِصَلَاتِ الْبَشْرَةِ الْجِلْدِيَّةِ (المسام المسدودة أو جلد الضفدعة) غالباً ما يُصِيبُ حالات سوء التغذية . كان الظن في الأصل أنه راجع إلى نقص فيتامين ا ولكن يُحتمل أن يرجع ذلك إلى أنواع أخرى من النقص ، ويُوجد بصورة غير حادة في الناس جيدي التغذية (DP) .

Phylloquinone

فيلوكوينون

انظر : Vitamin K .

Physalin

فيسالين

ثُنَائِي پَالْمِيَتَاتِ الزِّيَازَانِيَّةِ . صِنْعُ جَزْرَانِي (كاروتينويدي) يُوجد في ثمار الكاكيج Physalis .

Physin

فيسين

عامل نمو تحتاجه الفئران يُوجد في الكبد ؛ يُحتمل أن يكون فيتامين ب_{١٢} .

Phytase

فَيْتَاز

إنزيم فوسفاتاز يُحلّل الفَيْتِين مائياً إلى

إينوسيتول وحمض فوسفوريك . يُوجد في الخميرة والكبد والدم والمُلت والبذور . وإذا استُخدم مستوى عال من الخميرة في الخبز مع دقيق عالي الاستخلاص يُنحل بعض الفَيْتِين . انظر أيضاً : Phytic Acid (FD) .

Phytic Acid

حمضُ الفَيْتِينِ

حمضُ سُدَاسِي الفُوسفورِيكِ الإِينوسِيْتُولِي ؛ يُوجد في قِشْرَةِ الغِلالِ ، والبَسَلَاتِ والفاصولِيَاتِ المُجفَّفَةِ ونَعُصِ الجُوزِيَّاتِ .

الفُوسفاتِ غير ذَوَابَةِ وغير مُنَهَضِمَةِ . قد يُوجد جزء من حمض الفَيْتِينِ على هيئة مِلْحِ كَالسِيومي (الفَيْتِينِ Phytin) ، ولكن هذا غير مُتاح أيضاً للمستهلك . علاوة على ذلك ، فإن حمضُ الفَيْتِينِ يُمكنه أن يَتَّحِدَ مع الكالسيوم وأيضاً الحديد من أطعمة أخرى في الغذاء ويجعلهما غير ذَوَابِينِ وغير مُتاحِينِ . لهذا السبب ، اعتُبر مسؤلاً عن الإِصابة بالكُساحِ وأنيما نُقص الحديد بين الناس الذين يأكلون كمّيات كبيرة من حبوب الغلال الكاملة .

ومع ذلك ، فإن حمض الفيتيك يتحلماً جزئياً بواسطة إنزيمات الخميرة (كما في صناعة الخُبز) ، وأن ذلك الموجود في البسلاط والفاصوليات يتحلماً جزئياً إذا نُقعت في الماء ، لذا فإن دور حمض الفيتيك في منع امتصاص الحديد والكالسيوم غير واضح . إنه غير موجود في الغلال العالية الطحن نظراً لوجوده في الطبقات النخالية الخارجية (FB و DP) .

Piccalilli

بيكاليلي

خليط من خضروات مُخلّلة مفرومة في صلصة المُستردة (خردل وخل مُغلّظان بنشا التّيوكة بالإضافة إلى توابل أخرى ، ومُلوّنة بالتّرترازين) .

Pickles, Dill

مُخلّلات الشبّت

مُخلّلات تخمّرت في خليط من محلول ملحّي وعُشبّة الشبّت المُقدّدة وخليط توابل وخل (Jacobs) .

Pickling

تخليل

انظر : Curing of و Halophilic bacteria و meat .

يُسمى أيضاً التملّيح Brining .

تتعرض الخضروات المغمورة في محلول ملحّي ٥ - ١٠٪ للتخمّر اللاكتيكي بينما يمنع الملح نمو غير المرغوبات . وتتحلّ السكّرات في الخضروات إلى حمض اللاكتيك ؛ تستغرق العملية أسابيع قليلة عند درجة حرارة ٢٥ مئوية ، لتنتهي عند حموضة ١٪ (Jacobs) .

Pidan

بيدان

انظر : Chinese eggs .

Phytin

فيتين

انظر : Phytic acid .

Phytosterol

فيتوستيرول

اسم عام يُطلق على الستيرويدات الموجودة في النباتات ، الرئيسي فيها هو السيُتوستيرول (قريب جداً في بنيته من الكولستيرول) .

Phylmenaquinone

فيتيل مناكيون

انظر : Vitamin K .

Pica

وَحْم

شَهِيّة مُنحرفة (أكل التراب والرمل والطين والورق ... إلخ) .

Pikelets

بيكليت

انظر : Dough cakes .

Pilchard

سَمَكِ الْبِلْشَارِ

سمك دهني *Sardina (clupea) pilchardus*

. صغاره هي السردين Sardine .

التركيب لكل ١٠٠ جم : ٢١,٩

جم بروتين ، ١٠,٨ جم دهن ؛ ١٩١

كيلوكالوري (٨,٠ ميجا جول) ؛ ٢٣٠

مجم كالسيوم ، ٣ مجم حديد

. (M & W)

Pimento

فُلْفُلٌ ؛ فِلْفِل

. انظر : Allspice .

Pimiento

فُلْفُلٌ بَلْدِيّ

. انظر : Pepper .

Pineapple

أَنَانَس

ثمرة النبات العشبي المُعَمَّر الاستوائي

Ananas sativus . بروتين ٣,٠٪ ، دهن

١,٠٪ ؛ ٣٠ كيلوكالوري (١٣,٠

ميجا جول) ؛ كالسيوم ١٢ مجم ، حديد

٣,٠ مجم ؛ فيتامين ١٨١ ميكروجرام ،

ب ١,٠٥ ، ب ٢,٠٢ ،

مجم ، حمض نيكوتينك ٠,١ مجم ،

فيتامين ج ٢٦ مجم - لكل ١٠٠ جم

. (FAO)

Pineapple Oil

زَيْتُ الْأَنَانَسِ

. انظر : Flavour, synthetic .

Pint, Reputed

بَائِنْتِ شَهِيرٍ

١٣١/٣ أوقية سائلية .

. انظر : Quart, reputed .

Pipe

بَيْب

برميل للنبيذ يَخْتَلِفُ حَجْمُهُ باختلاف

نُوعِ الحَمَرِ ، فمثلاً البورت ١١٥

جالوناً ، والتيريف ١٠٠ ، والمرسالا

. ٩٣

Pipecolic Acid

حِمْضُ الْبَيْبِكُولِيكِ

كيميائياً حمض ٢ - الكربوكسيليك

البيبريديني . يُوجد في الفاصوليات

الخضراء الطازجة ، والبطاطس ، وعيش

الغراب ، وفي الفاكهة الطازجة والحبوب

المُجفَّفة للبقوليات . تأثيراته الدوائية

غير معروفة .

Pith

نُخَاع

. انظر : Albedo .

Pits

نَوَى

نَوَى الكَرَزِ والبَرقوقِ والخُوخِ

والمشمش . يُستخلص الزيت من هذا

النوى ويُستخدم في مُستحضرات التجميل والمُستحضرات الصيدلانية وتَغليب السردين ، وكزيت طعام ؛ يحتوي ثفل الزيت المُتخَلَّف على العنصر المُرّ ، الأميجدالين .

Plansifter

پلانسیفتر

مجموعة متداخلة من المَنَاحِل تُرَكَّب معاً ، وبذا تنقسم المادة المَنخولة إلى عدد من الأجزاء ذات أحجام مختلفة . تُستخدم بتوسع في طحن الدقيق (KJ) .

Plantain

مَوْز الهِنْد

صِنْفٌ من المَوْز ذو محتوى أعلى في النشا وأقل في السكر من مَوْز المائدة . يُقطف عندما يكون لَحْمُه صلباً جداً ليؤكل نيئاً . يُستخدم للطهي . تصبغ بعض أصنافه حلوة إذا تُرَكَّت لِتَنضُج ، بينما البعض الآخر لا يكتسب محتوى عالياً من السكر .

التركيب لكل ١٠٠ جم : ١ جم بروتين ، ٠,٢ جم دهن ، ٣٢ جم كربوهيدرات ؛ ١٢٨ كيلوكالوري (٠,٥ ميجاجول) ؛ ٠,٥٥ مجم حديد ؛ ٣٠ ميكروجم فيتامين ا ، ٠,٥٥ مجم ب١ ، ٠,٥٥ مجم ب٢ ، ٠,٧ مجم حمض

نيكوتينك ، ٢٠ مجم ج (Platt و OF) .

Plasma, Blood

پلازما الدَّم

يَتكوَّن الدم من خلايا حمر وخلايا بيض وصَفِيَّات مُعلَّقة في محلول بروتيني رائق هو البلازما . تَضُم بروتينات البلازما مُولَّد اللَّيفِن (فيبرينوجين) وُزْلايَّات (ألبومينات) وكُرِّيَّات (جلوبيولينات) . ومن الـ ٩٪ إجمالي جوامد البلازما ، تُشكِّل البروتينات ٧٪ (BDS) .

Plasmapheresis

اسْتِخْرَاجُ الْبَلَازِمَا

طريقة تجريبية لتخفيض بروتينات مصل الدم إلى مستوى منخفض بإزالة جزء من الدم ثم إعادة الخلايا الحمراء فقط إلى مجرى الدم .

Plasma Proteins

بُرُوتِيَّاتُ الْبَلَازِمَا

ذاتبة في بلازما الدم - ثلاثة أنواع رئيسة هي مُولَّد اللَّيفِن (الفيبرينوجين) (٠,٢ إلى ٠,٤ جم / ١٠٠ مل) ، والزُّلال (ألبومين) (٤,٤ - ٥,٣) والكُرِّيَّين (جلوبيولين) (١,٩ - ٢,٨) (BDS) .

Plate Count

عَدُّ طَبَقِي

لتقدير عدد البكتيريا في عينة ماء ،

تُسكَب على طَبَق آجار، عند ذلك تتضاعف كل خلية أو مجموعة بكتيرية لتُنتج مُستعمرة تراها العين المجردة . يُعطي إحصاء عَدَد المستعمرات عَدَد البكتيريا في الجزء المأخوذ من العَيِّنة . يحتوي اللبن المبستر على حوالي ١٠٠ ألف بكتيرة / مل ، ويحوي اللبن الخام ذو الجودة الجيدة أقل من ٥٠٠ ألف / مل .

Plato

پلاتو

انظر : Balling .

PLJ-Pure Lemon Juice ؛ پي إل جي

پُور ليمون جويس ؛ عصير ليمون نقي (اختصار)

اسم تجاري (Beecham Foods Ltd.) . عصير ليمون يحتوي على ٥٣ مجم ، فيتامين ج لكل ١٠٠ جم .

Pluck

سقيط

اصطلاح يُطلقه الجزارون على قلب وكبد ورثتي الحيوان .

Plum

برقوق

أنواع عديدة من الجنس *Prunus* ، البرقوق الأوربي الشائع هو *P. domestica* ،

البرقوق الشائك أو برقوق السياج هو *P. spinosa* ؛ الزعرور أو البرقوق البري هو *P. insititia* ؛ البرقوق الأهلي هو *P. damascena* ، البرقوق الإيطالي هو *P. italica* ؛ به كميات قليلة من البروتين والكربوهيدرات والدهن .

التركيب لكل ١٠٠ جم : ٦٠ كيلوكالوري (٢٤,٠ ميغاجول) ؛ ١٠٠ ميكروجم فيتامين ا ، ٥,٥ مجم حمض نيكوتينك ، ٥ مجم ج (OF و FAO) .

Pneumatic Conveying ؛ نَقْل نُيُومَاتِيّ

نَقْل بِالهُوَاءِ الْمَضْعُوطِ

نَقْل المادة على هيئة مَسْحُوق بوساطة تيارات هواء تُستخدَم في الدقيق ، والسكر ، والأسمت ، إلخ

Pneumatic Dryer ؛ مُجَفِّفُ نُيُومَاتِيّ

مُجَفِّفُ بِالهُوَاءِ الْمَضْعُوطِ

تُجَفِّف المادة بصورة تكاد تكون فَوْرِيَّة في تيار دَوَّامي من الهواء الساخن والذي يعمل أيضاً كِنِظام للنقل . تُستخدَم في المواد المسحوقة والحبيبية والرقاقية .

Pneumatic Ring Dryer مُجَفِّفٌ حَلَقِيّ

بِالهِوَاءِ الْمَضْعُوطِ؛ مُجَفِّفٌ نِيُومَاتِي
(بِالهِوَاءِ الْمَضْعُوطِ) .

(انظر : Pneumatic dryer) فِيهِ يَتَّقَلُ
الْمُتَّجُّ عِدَّةَ مَرَاتٍ خِلَالَ أَنْبُوبِ حَلَقِيَّةٍ ،
مَدْفُوعاً بِالهِوَاءِ السَّاخِنِ ، مَعَ إِمْكَانِيَّةِ
التَّحْكَمِ فِي وَقْتِ التَّجْفِيفِ وَدَرَجَةِ
الْحَرَارَةِ وَمُعَدَّلِ تَدْفِيقِ الْمَادَّةِ .

يُسْتَعْمَدُ فِي النِّشَاءِ وَالبَطَاطِسِ
المَهْرُوسَةِ وَالعِجَلِ وَالدَّقِيقِ وَأَنْوَاعِ الحَسَاءِ
المَسْحُوقِ .

Poach طَبِّخَ عَلَى دَرَجَةِ أَقْلٍ مِنَ العَلْيَانِ

الطَّهْيِ لِفَتْرَةٍ قَصِيرَةٍ فِي طَبَقَةِ ضَحَلَةٍ مِنْ
السَّائِلِ تُحَفِّظُ عَلَى دَرَجَةِ حَرَارَةِ أَقْلٍ مِنْ
نَقْطَةِ العَلْيَانِ .

P.O.E.M.S. أَحَادِي سِتِيرَاتِ عَدِيدٍ

الأَكْسِي إِثِيلِينِ (اِخْتِصَارٌ)

انظر : Polyoxyethylene .

Poikilotherms مُتَبَدِّلَةُ الحَرَارَةِ ؛ دَوَاتٌ

الدَّمِ البَارِدِ

الْحَيَوَانَاتِ دَوَاتِ الدَّمِ البَارِدِ ، وَهِيَ تَلِكُ
الَّتِي تَتَغَيَّرُ دَرَجَةُ حَرَارَتِهَا بِتَغْيِيرِ بَيْئَتِهَا .

Poisoning, Food تَسَمُّمُ الطَّعَامِ

انظر : Food poisoning .

Polarimeter مِقْطَابٌ ؛ مِقْيَاسُ الاسْتِقْطَابِ

جِهَازٌ يُسْتَعْمَدُ فِي تَقْدِيرِ دَرَجَةِ دَوْرَانِ
الضُّوءِ المُسْتَقْطَبِ . يَتَكَوَّنُ مِنْ اثْنَيْنِ
مِنْ مَنَاشِيرِ نِيكُولِ (كَالسِيْتِ) ، يَسْتَقْطَبُ
أَوَّلُهُمَا الضُّوءَ وَيُسْتَعْمَدُ الثَّانِي بَعْدَ مَرُورِ
الضُّوءِ خِلَالَ مَحْلُولِ الْاِخْتِبَارِ لِتَقْدِيرِ
دَرَجَةِ الدَّوْرَانِ .

جَمِيعُ الْمَوَادِّ النَّشِيطَةِ بَصْرِيّاً مِثْلَ
السُّكْرَاتِ وَالأَحْمَاضِ الأَمِينِيَّةِ تُدِيرُ
الضُّوءَ المُسْتَقْطَبَ وَتُسْتَعْمَدُ دَرَجَةُ
الدَّوْرَانِ كَتَقْدِيرِ كَمِّيِّ لِلْمَادَّةِ .

انظر أيضاً : Optical activity .

Polariscope مِكْشَافُ الاسْتِقْطَابِ

اسْمُ مُرَادِفٍ لِلْمِقْطَابِ (مِقْيَاسِ
الاسْتِقْطَابِ) .

انظر : Polarimeter .

Polarized Light ضَوْءٌ مُسْتَقْطَبٌ

يَتَذَبذَبُ الضُّوءُ العَادِي فِي عِدَّةِ
مُسْتَوِيَّاتٍ ؛ بَعْدَ مَرُورِهِ خِلَالَ بَلُورَةٍ مِنْ
الْكُوَارْتِزِ أَوْ پُولَارُويدِ (عِشَاءٌ مُسْتَقْطَبٌ)
فِيَنَّهُ يَتَذَبذَبُ فِي مَسْتَوَى وَاحِدٍ فَقَطْ ، أَيُّ

أنه يَسْتَقْطِبُ كثيراً من المُركبات الموجودة طبيعياً في محاليل لديها القدرة على تدوير مُستوى الضوء المُستَقْطَب، أي أنها نَشِطَةٌ بصرياً .

انظر : Optical activity .

Polarogram مُنْحَنَى الاستِقْطَاب ؛ مُحْطَطُ الاستِقْطَاب

انظر : Polarograph .

Polarograph مِرْسَمَةُ الاستِقْطَاب

جهاز يُستخدَم في تقدير آثار الأيونات المعدنية بتغيير التيار الكهربائي .

محلول الاختبار هو إلكتروليّت بين إلكتروديّن من الزئبق ؛ يُبذَل للكاثود جهد سالب متزايد ، ويُسجَل التغير في التيار مع الفولتيّة - مُنْحَنَى الاستِقْطَاب (مُحْطَط الاستِقْطَاب) . ارتفاع التيار عند فولتيّة مُعَيَّنَة هو مقياس لتركيز الأيون المعدني الموجود .

Polenta پُولِنْتَة ؛ عَصِيْدَة (إيطالية)

ضرب من العصيدة يُصنَع من دقيق الذرة . هو طبق شائع في إيطاليا عادة ما يضاف إليه الجبن .

Polished Rice أَرَزٌ مُبَيِّض

انظر : Rice .

Pollards جَرِيْشِ الفَمَح ؛ مُجَمَّات
انظر : Wheatfeed .

Polycythaemia فِرْطُ الكُرَاتِ الحَمْرَاء ؛
كثرة كُرَاتِ الدَّمِ الحَمْرَاء

زيادة في عدد خَلايا الدَّمِ الحَمْرَاء ؛ تَنْتُج عن التمارين البدنيّة العنيفة والإقامة على ارتفاعات شاهقة ، وتناول العقاقير أو الكوبالت ، وأمراض معينة (BDS) .

Polymorphism تَعَدُّدُ البُلُورِيَّة ؛ تَعَدُّدُ الشَّكْلِ البُلُورِي

المقدرة على التبلور في شكلين مُختلفين أو أكثر . على سبيل المثال ، واعتماداً على الظروف التي يَتَجَمَدُ تحتها ، فإن الدهن ثلاثي الستيارين يُمكنه أن يُكوّن ثلاثة أنواع من البلورات لِكُلِّ منها درجة انصهار مُختلفة ، بالتحديد هي ٥٤ ، ٦٥ ، ٧١ م° .

Polymyxin پُولِي ميَكْسِين

مضاد حيوي عَزَل في ١٩٤٧ م من *Bacillus polymyxin* (A)

(aerosporin) . توجد عدة بولي

ميكسينات ، منها البولي ميكسين (A)

وهو Aerosporin .

إنها عديدة ببتيدات فعالة ضد
بكتيريا القولون؛ بغض النظر عن
استخداماتها الإكلينيكية، فإن لها قيمتها
في التحكم في التلوث في صناعة البيرة.

Polyols كحولات سكرية؛ عديدات
الكحول

كحولات سكرية مثل الجليسرول،
السوربيتول، والإيثوسيتول، ... إلخ.

Polyose عديد السكر

Polyoxyethylene عديد الأكسي إيثيلين

أحاديات جلسريدات ذوابة في الدهن،
لكن بالتفاعل مع أكسيد الإيثيلين فإن
مشتقات عديد الأكسي إيثيلين تصبح
ذوابة في الماء لأية درجة مطلوبة. هذه
المركبات هي إسترات، وإثيرات،
والإسترات السوربتولية وغيرها لعديد
الأكسي إيثيلين. ذات قيمة كعوامل
استحلاب في الخبز.

أشهرها ستيرات عديد الأكسي
إيثيلين Polyoxyethylene stearate الذي
يستخدم في تطرية مسحوق الخبز
(Bailey).

Polypeptides عديدات الببتيدات
انظر: Peptides.

Polyphagia شره؛ نهم
تناول الطعام بإفراط أو باستمرار.

Polyphosphates عديدات الفوسفات

تضاف مركبات الفوسفات إلى الأطعمة
وبصفة خاصة منتجات اللحوم؛ تمنع
زوال لون السجق، وتساعد على خلط
الدهن، وتُعجل من تغلغل المحلول
الملحي في التقديد، وتتسبب في أن
تحتفظ ألياف اللحم بماء أكثر ومن ثم
تنتفخ (وبالتالي تحسن من نسيجها).

تضم: بيروفوسفات (ص؛ فوم
٧)، وثلاثي عديد الفوسفات (صه
فوم ١٠)، وفوسفات ذات سلاسل
طويلة ذات ١٠٠ وحدة فوسفات،
ويحضر زجاج عديد الفوسفات بالتبريد
المفاجئ لصفائح ص ٢-١ فوم اه. (على
سبيل المثال، الكالجون، طول سلسلته
١٢ وحدة)، ... إلخ.

Polysaccharides عديدات السكريات
كربوهيدرات معقدة تتكون بتكثف أعداد

كبيرة من وحدات أحادي السكر، مثل النشا والجلالاكوجين والسليولوز والدكستريانات والإينولين. بالتحليل المائي ينطلق السكر البسيط (BDS).

Polysaccharose عَدِيدُ السُّكَّرِ

Pomace ثُفْل

فضالة لُب التُّفَّاح المَعصُور بعد استخراج العصير، يَنْطَبِق أيضاً على أي لب ثمرة معصور، وعلى السمك الذي اعتصر الزيت منه.

Pombé پُومْبِيَه

بيرة إفريقية تُحضَّر من بُذور الدُّخْن. تُنَبِّت البُذور لِيَنْحَل النِّشَا إلى سكر مُخَمَّر، عملية مُمَثَّلة للتَّمْلِيَت في صناعة البيرة، ثم تُترك لتختمر تِلْقَائِيًّا (Loes).

Pome ثَمَرَةٌ تَفَّاحِيَّة

اصطلاح نباتي لضرب من الثمار يُمثَّل له بالتفاح والكمثري والسفرجل.

Pomegranate رُمان

Punica granatum. عَصِير يَحْتَوِيهِ كَيْس لَبِّي يُحِيط بِكُتْلَة من البذور - تحتوي

القشرة الخارجية على تانين لذا فهي مُرَّة.

يُستخدَم العصير في تَحْضِير شَرَاب الجَرِينَادِين الذي يُستخدَم في مشروبات الفاكهة والمشروبات الكحولية.

ماء ٨٠٪، بروتين ١٪، كربوهيدرات ١٨٪؛ ٧٧ كيلوكالوري (٣٢،٠ ميجاجول)؛ حديد ٠،٧ مجم؛ فيتامين ا صفر، ب ٠،٠٢ مجم، ب ٠،٠٣ مجم، حِمُض نيكوتينك ٠،٢ مجم، ج ٨ مجم - لكل ١٠٠ جم (Platt).

Pomelo لَيْمُونٌ هِنْدِيّ

أيضاً تُهَجَأ Pummelo, Pomeloe؛ واسم مرادف *Shaddock*؛ *Citrus grandis* الذي منه يَنْحَدِر الجريب فروت.

Pomes ثَمَارٌ تَفَّاحِيَّة؛ تفاحيات

اسم نباتي لِثَمَرَة تَتكوَّن من تَصْخُم تَخَت (كرسي) الزهرة والذي يُصبح لَحْمِيًّا وَيُحِيط بِالكَرَابِلِ مِثْل التُّفَّاح والكمثري.

Ponceau Colours أَلْوَانُ الپُونكُو

سِلْسَلَة من أَلْوَان أَحْمَر الفَرَاوَلَة.

بونكو MX : مِلْح ثُنائِي الصوديوم
لِحْمُض ١ - (٢:٤ - أو الزيليل أزو
المخلوط) - ٢ - نفشول - ٣:٦ - ثنائي
السلفونيك ؛ يُسَمَّى أيضاً بونكو R ، 2R
و RS .

بونكو 4R : مِلْح ثُلَاثِي الصوديوم
لِحْمُض ١ - (٤ - سلفو - ١ - نفثيل
آزو) - ٢ - نفشول - ٦:٨ - ثنائي
السلفونيك ؛ يُسَمَّى أيضاً Cochineal Red
. A

بونكو SX : مِلْح ثُنائِي الصوديوم
لِحْمُض ٢ - (٥ - سلفو - ٢:٤ -
زيليل أزو) - ١ - نفشول - ٤ -
سلفونيك ؛ يُسَمَّى Red No. 4 في
الولايات المتحدة .

بونكو 3R : مِلْح ثُنائِي الصوديوم
لِحْمُض ١ - بسودوكيوميل أزو - ٢ -
نفشول - ٣:٦ - ثنائي سلفونيك ؛
يسمى Red No. 1 في الولايات المتحدة ؛
صِبْغ أحمر كرز المرشينو .

بونكو 6R : مِلْح رُبَاعِي الصوديوم
لِحْمُض ٢ - (٦ - سلفو - ١ -
متا - زيليل أزو) - ١ - نفشول - ٥
سلفونيك (Bell) .

Ponderal Index دَلِيلُ وَزْنِي
دليل للنسيج الدهني ؛ ناتج قِسْمَة
الطول على الجَدْر التَّكْعِيبِي لوزن
الجسم ، ويكُون مُرتَفِعاً للأشخاص
الثِّقَاءَ ومُنخَفِضاً للسَّمَان .

Ponderocrescive مُزِيدَةُ الْوَزْنِ
أطعمة تُؤدِّي إلى زيادة الوزن : اكتساب
الوزن بسهولة ؛ نقيض مُنْقِصَاتِ الْوَزْنِ
pondoperditive أي التي تُؤدِّي إلى فَقْدِ
في الوزن .

Poonac ثُفْلُ جَوْزِ الْهِنْدِ
فُضَالَةُ جَوْزِ الْهِنْدِ بَعْدَ اسْتِخْلَاصِ
الزيت .

Popcorn دُرَّةُ الْفِشَارِ
صِنْفٌ مِنَ الدُّرَّةِ ، *Zea mays* ، يَتَفَتَّقُ
بِالتَّسْخِينِ .

Pork Carcass لَحْمُ الْخِنْزِيرِ ؛ ذَبِيحَةُ
الْخِنْزِيرِ
السَّمِينِ : بروتين ٨,٨٪ ، دهن
٤٩٪ ؛ ٤٨٠ كيلوكالوري
(٢ ميغا جول) ؛ حديد ١,١ مجم ؛
فيتامين ا صفر ، ب ٣١,٠ مجم ، ج
صفر - لكل ١٠٠ جم .

المُتوسط : بروتين ٤، ١٠٪ ، دهن ٣٩٪ ؛ ٣٩٦ كيلو كالوري (٦٥، ١٦٥) ؛ حديد ١، ٢ مجم ؛ فيتامين ا صفر ، ب ١، ٣٦ ، مجم ؛ ب ٢، ١، ٠ مجم ، حمض نيكوتينك ٤، ٢ مجم ، فيتامين ج صفر - لكل ١٠٠ جم .

الهَبْر (لحم خالص) : بروتين ١١، ٨٪ ، دهن ٢٩٪ ؛ ٣١٢ كيلو كالوري (١، ٣٢٢) ؛ حديد ٤، ١ مجم ؛ فيتامين ا صفر ، ب ١، ٤١ ، مجم ، ب ٢، ١٢ ، مجم ، حمض نيكوتينك ٧، ٢ مجم ، فيتامين ج صفر - لكل ١٠٠ جم (FAO) .

Porphyra

پورفيريا

طُحْلَبُ أَحْمَرٍ يُزْرَعُ فِي الْيَابَانِ لِعَمَلِ «الْكُومْبَا Komba» . فِي بَرِيْطَانِيَا يُجْمَعُ مِنَ الْبَحْرِ لِعَمَلِ خَبْزِ اللَّأْفْرِ .
انظر : Laverbread .

Porphyrins

پورفيرينات

نِظَامُ حَلْقِي ذُو أَرْبَعِ نَوَاتٍ پَيْرُولِيَّةٍ مُتَّحِدَةٍ ، تَتَكُونُ عِنْدَمَا يُزَالُ الْحَدِيدُ مِنَ الْهَيْمِ . تَتَّحِدُ مَعَ الْمَعَادِنِ ، وَمِنْ ثَمَّ فَالْهِمُوجْلُوْبِيْنَ هُوَ پُورْفِيرِيْنَ حَدِيدِ

وَالْكَلُورُوفِيلُ هُوَ پُورْفِيرِيْنَ مَغْنِيسِيُومِ (BDS) .

Porphyropsin

پورفيروپسين

صَيِّغٌ حَسَّاسٌ لِلضَّوْءِ فِي شَبَكِيَّةِ عَيُونِ أَسْمَاكِ الْمِيَاهِ الْعَذْبَةِ ، يَحْتَوِي عَلَى دِهَيْدُرُورِيْتِينُولِ - مُشَابِهِ لِلرُّودُوسِيْنِ فِي عَيُونِ الْأَسْمَاكِ الْبَحْرِيَّةِ ، وَالثَّدِيَّاتِ ، وَالطُّيُورِ وَالْبَرْمَائِيَّاتِ (WHSS) .

Porter

پورتر

انظر : Beer .

Posset

پوسيت

مَشْرُوبٌ يُصْنَعُ مِنْ لَبَنٍ سَاخِنٍ مُخْتَرٍّ بِالْمِرْزِ (ضَرْبٌ مِنَ الْبِيْرَةِ) أَوْ النَّبِيْذِ ، يُغْلَظُ أحيانًا بِمَسْحُوقِ الْخُبْزِ وَتُبُّلٍ .
استخدم فيما مضى كعلاج لنزلات البرد .

Postum, Instant

پوستم سريع الذوبان ؛

پوستم فوري

اسم تجاري (General Foods Corp., U.S.A.) لِْمُسْتَحْضَرِ مِنَ التُّخَالَةِ وَالْقَمْحِ وَالْمَوْلَاسِ (السدس) ؛ يَسْتَهْلِكُ كَمَشْرُوبٍ .

Potassium

پوتاسيوم

عُنْصُرٌ يُوجَدُ فِي الْجِسْمِ بِكَمِيَّاتٍ كَبِيرَةٍ ،

حوالي ٢٥٠ جم ، غالباً داخل الخلايا .
ليست له أهمية غذائية إذ توجد منه
كميات كافية في جميع الأطعمة تقريباً .

إنه أساسي في الجسم للإبقاء على
توازن الحمض - قاعدة ، الضغط
الأسموزي وإثارية (أي الاستجابة
للمنبهات) الأعصاب والعضلات .

انظر أيضاً : Acid-base balance ،

Sodium-potassium ratio ، Acid foods

و Water balance .

إنه أحد أهم المغذيات النباتية

. (Gil)

Potassium Nitrate نترات البوتاسيوم

انظر : Saltpetre ، Nitrates و Nit-

. rites

Potassium Sorbate سوربات البوتاسيوم

انظر : Sorbic acid .

Potato, Irish بطاطس

دُرنة *Solanum tuberosum* . رُغم شيوع
تصنيفها كطعام كربوهيدراتي ، فإن
البطاطس تحوي ٨٠٪ ماء ؛ إسهامها
الرئيسي في الغذاء هو فيتامين ج ، وفي
الشتاء تُمد البطاطس بحوالي ثلث ما

يُتناول من فيتامين ج في المملكة المتحدة .
ينخفض المحتوى العالي من فيتامين ج في
البطاطس الجديدة أثناء تخزينها .

بروتين ١,٧٪ ، دهن ٠,١٪ ؛

كالسيوم ٠,٧ مجم ، حديد ٠,٦

مجم ؛ ٧٠ كيلوكالوري (٢٩,٠

ميجاجول) ؛ فيتامين ا صفر ، ب

٠,٠٨ مجم ، ب ٢ ٠,٠٣ مجم ،

وحمض نيكوتينك ١,٢ مجم ،

وفيتامين ج ٨ مجم - لكل ١٠٠ جم

. (FAO)

Potato Flour دقيق البطاطس

دُرنة البطاطس المُجففة . بروتين

٨,٥٪ ، دهن ٠,٤٪ ؛ كيلوكالوري

(١,٤٧ ميجاجول) ؛ كالسيوم ٣٠

مجم ، حديد ٣ مجم ؛ فيتامين ا

صفر ، ب ١ ٠,٢١ مجم ، ب ٢ ٠,١

مجم ، حمض نيكوتينك ٥ مجم ،

فيتامين ج ٢٠ مجم - لكل ١٠٠ جم

. (FAO)

Potato Starch نشأ البطاطس

يُطلق عليه أيضاً *Farina* . يُحضّر من

دُرنة البطاطس ويُستخدم كعامل مُثبّت

عندما يُجَلّتَن (يُحوّل إلى هُلام) .

تَتَجَلَّتَن الحُبَيْبَات الكبيرة بسهولة عندما تُسَخَّن .

Potato, Sweet بطاطا؛ بَطَاطَا حُلْوَة

دَرَنَات النَبَات العُشْبِي المُتَسَلِّق *Ipomoea batatas* . قد يكون اللُّحْم أبيض أو أصفر أو قُرْنفَلِيًّا (إذا وُجِد الكاروتين)؛ تَوُكَل أوراقها .

بروتين ١,١٪، ودهن ٣,٠٪؛
٩٧ كيلو كالوري (٤١,٠ ميجا جول)؛
حديد ٠,٨ مجم؛ فيتامين ا ١٥٠
ميكروجم، ب ٠,٠٨ مجم، ب٣
٠,٠٤ مجم، حِمُص نيكوتينك ٠,٥
مجم، فيتامين ج ١٩ مجم - لكل
١٠٠ جم (FAO) .

Pot-au-Feu پُوتُفُو؛ سَلَاقَة

طَبَق فِرْنَسِي تَقْلِيدِي يُصْنَع بِطَبخ اللُّحْم مَعَ الحُضْرَوَات بالغَلِي البَطِيء . يُصْنَع من مَرَقِه حِساء (GH) .

Potential Energy طَاقَة كَامِنَة

انظر : Energy .

Pottle پُوطَل ؛ نِصْفُ جَالُون

مِيعَار إنجِلِيزِي للخَمُور يسَاوي نِصْف جَالُون .

Pound Cake كَعَكَة الرُّطَل

كَعَكَة مُدَعْمَة تَحْوِي رَطَلًا أو كِمِيَات مُتَسَاوِيَة من كلِّ من المُكُونَات الأساسية .

P.P. Factor عَامِلُ مَانِعِ الْهَلَاجِرَا (اختصار)

انظر : Nicotinic acid .

PPM جُزْءٌ فِي المِليُون ؛ جُزْءٌ / مِليُون

أجزاء في المليون .

P.P. Vitamin فِيتَامِينُ مَانِعِ الْهَلَاجِرَا

(اختصار)

انظر : Nicotinic acid .

Praline پِرَالِين

عَجِينَة غَنِيَة بِالْجُوزِيَات المَطْحُونَة وَالسُّكَّر تُسْتَحْدَم كَحَشْوَة لِلشُوكُولَاتَة .

Prawn, Dublin Bay قُرَيْدَس (جَمْبِرِي)

خَلِيج دَبَلِين ؛ إِرِيَان نُرُوجِي

انظر : Lobster .

Prawns دَبَالَة

قَشْرِيَّات من قَبَائِل مُخْتَلِفَة تَابِعَة

لِرُتَيْبَة *Macrura* . السمك الكبير من

الأنواع *Penaeidae* ، *Palaemonidae* ،

و *Pandalidae* هو القريدس (الجمبري)

Prawns والأصغر منه هو الإريبان (برغوت البحر) **Shrimps** . بالإضافة إلى ذلك ، فإن قُرَيْدَس المِيَاه العَمِيقَة هو **Pandalus borealis** ؛ والإريبان القرنفلي الشائع هو **Pandalus montagui** ؛ والإريبان البُنِّي هو نوع من **Cragon** .

قُرَيْدَس خَلِيج دبلن هو جراد البحر **Lobster** .

انظر : **Lobster** .

التَركِيب لِكُل ١٠٠ جم : ٢١ جم بروتين ، ١,٨ جم دهن ؛ ١٠٤ كيلو كالوري (٠,٤٢ ميغاجول) ؛ ١٤٥ مجم كالسيوم ، ١,١ مجم حديد .

Precursor, Enzyme بَشِيرُ الإنزِيم

تُفَرِّزُ بَعْضُ الإنزيمات على هَيْئَة بَشِيرٍ حَامِلٍ ، أَيْ غير فَعَالٍ ، والذي يجب أن يتعرض لتفاعلٍ قبل أن يُظَهَرَ فِعَالِيَةً عَادِيَةً . وهكذا فالترپسين يُفَرِّزُ على هَيْئَة ترپسينوجين غير فَعَالٍ والذي يجب أن يتفاعل مع الإنتيروكيناز قَبْلُ أن يُصْبِحَ فَعَالًا ، وبالمثل الهپسينوجين والكيوترپسين .

Premier Jus عَصَارَةُ الشَّحْمِ الأُولِيَّةِ أَجْوَدُ أنواعِ شَحْمِ الماشية ، يُحضَّرُ من كُلِّ الثيران والغنم . يُبرِّدُ الدَّهْنُ ، ويُقَطَّعُ إلى قِطْعٍ صَغِيرَةٍ ، ثم يُسَخَّنُ إلى درجة حرارة متوسطة . وعندما يُعَصَّرُ تَنفَصِلُ العَصَارَةُ الأُولِيَّةُ ، مثل الشحم الحيواني المستخلص ، على هيئة جزء سائلٍ (زيت الأوليو أو الأوليو السائل) وجزء جامدٍ (أوليو ستيارين أو شَحْمِ جَامِدٍ) (Hilditch) .

Preservation حِفْظُ

قَدْ يَتَلَفُ الطَّعَامُ أثناءَ التَّخزينِ وذلك بِفِعْلِ الكائنات الحية الدقيقة ، وإنزيماته ، وكيميائياً بالتأكسد . يجب أن يُوقَفَ الحِفْظُ هذه التفاعلات ، والطرق التي تُسْتخدَمُ عادةً ، مثل التبريد ، والتعقيم ، والتجفيف ، وإضافة الكيماويات ، تتحكم في هذه التفاعلات بدرجات مُتَفَاوِتَةٍ . يتم الحِفْظُ قَصرِ الأجلِ بِالبَسْتَرَةِ والتَمْلِيحِ والتدخين والتخليل . قد يحدث أثناء الحفظ تلف في الفيتامينات ، وارتشاح بسيط للمعادن والفيتامينات ، وتحت ظروف التسخين الشديدة قد يحدث تَلَفٌ بدرجة بسيطة

في البروتينات ، وعموماً لا يُسبب التبريد والتجفيف تحت تفريغ والتجفيد أيّ فقدٍ غذائي .

انظر أيضاً: Sterilization ، Sterile ،

. Preservatives و Irradiation ، cold

Preservatives

مَوَادُّ حَافِظَةٌ

تُعرَّفُ بأنها أيّة مادة لها القدرة على تأخير أو كبح عملية التخمير والتحمض أو أي تحللٍ آخر للطعام أو تعفنٍ حَجَبِي .

المواد الحافظة التي يُسمح بها في المملكة المتحدة هي ثاني أكسيد الكبريت وحمض البنزويك ، وفي حالات معينة پاراهيدروكسي بنزوات الميثيل أو البرويثيل ، وحمض السوربيك أو المضاد الحيوي النيسين .

المواد التالية مُستبعدة من التشريعات : الملح ، ونترات الهوتاسيوم ، والسكر ، وحمض الخليك واللبنيك (اللاكتيك) ، والجليسرين ، والكحول ، والتوابل والزيت العطرية والأعشاب .

وانظر أيضاً : Hy- ، Tetracyclines ،

، Sterile ، Boric acid ، drogen peroxide

Diacetate, و Nitrate ، Irradiation . (Bell و Baum) sodium

Pressure Cooking طَبَخُ ضَغْطِيّ ؛ طَبَخُ بِقَدْرِ ضَغْطِيَّةٍ
انظر : Autoclave .

Pressure, Oncotic ضَغْطُ أَنْكُوتِيّ ؛ ضَغْطُ وَرَمِيّ ؛ ضَغْطُ أُسْمُوزِيّ غَرَوَانِيّ
انظر : Oncotic pressure .

Pressure, Osmotic ضَغْطُ أُسْمُوزِيّ
انظر : Osmotic pressure .

Pretzels

عُقْدِيَّةٌ ؛ بَسْكَوِيَّتُ البِرْتَزَل
بسكويت ألماني يابس هش يصنع من دقيق ، وماء ، ودهن ، وخميرة ، وملح . تُخْمَرُ العَجِينَةُ وتُقَطَّعُ طُولِيًّا ثم تُشكَّلُ ؛ تُغْلَى في ٣, ٠٪ هيدروكسيد صوديوم وتُمَلَّحُ وتُخَبَزُ ثم تُجفَّفُ . سُمِّيَتْ أصلاً البِرْتَزَل ، وما زالت تُصنَعُ على شكل حرف B (Loes) .

Procea

بِرُوتْسِيَا

اسم تجاري (Procea Ltd.) لرغيف أبيض ذي محتوى بروتيني عالٍ إلى حد ما .
بروتين ٧, ١٠٪ ، دهن ٤, ٢٪ ،

كربوهيدرات ٣، ٥٠٪ ؛ كالسيوم ١٤٠
مجم ، حديد ١، ٨ مجم ؛ ٢٥٥
كيلو كالوري (١، ٠٧ ميجا جول) - لكل
١٠٠ جم .

Proenzymes طلائع الإنزيمات ؛ يُروانزيمات
بشائر إنزيمية غير فعّالة ، تُسمى أيضاً
مولدات الإنزيمات Zymogens .

Profiteroles بروفيترولات
حلقات صغيرة جداً من فطائر الشو
(الملفوفة) تُستخدم في تزيين الكعك .

Proflo بروفلو

اسم تجاري (Trader Oil Mill Co.,
U.S.A.) لدقيق بذرة القطن منزوع
الدهن جزئياً ، ومطبوخ .

Progesterone مُودقٌ أولي ؛ بروجسترون
انظر : Oestrogens .

Prolamins برولامينات

بروتينات غير ذوّابة في الماء والمُذيبات
المُتعادلة والكحول المطلق ، ولكنها
ذوّابة في كحول ٧٠ - ٨٠٪ ، على
سبيل المثال ، جليادين القمح وزين
الذرة وهورديين الشعير ويئين الملت .
مُنخفضة في اللايسين وغنيّة

بالبرولين وحمض الجلوتاميك (Hawk) .

Proline برولين
حمض أميني غير أساسي . كيميائياً :
حمض الكربوكسيلك البيروليدين
(BDS) .

Prolo برولو

طعامٌ رُضع غني بالبروتين (٤٩٪
بروتين) صُنِع في بريطانيا من دقيق
الصويا مع الميثيونين ، ومعادن ،
وفيتامينات ا ، ب١ ، ب٢ وحمض
النيكوتينك .

Pronutro برونيوترو

طعامٌ رُضع غني بالبروتين (٢٢٪
بروتين) استُحدث في جنوب إفريقيا ؛
مصنوع من الذرة ، ومسحوق اللبن
المقشود (الفرز) ، ودقيق الفول
السوداني ، ودقيق الصويا ، ومركّز
بروتين السمك مع خميرة وجنين القمح
وفيتامينات ا ، ب١ ، ب٢ وحمض
نيكوتينك ، وملحٌ مُيود ، وسكر .

Proof Spirit مُسكرٌ قياسي ؛ محلّولٌ

كحولي عياري

طريقة لوصف المُحتوى الكحولي

(للمحاليل الكحولية). يحتوي
المُسكِر القياسي على كحول بنسبة
٥٧,٠٧٪ حجماً و ٤٩,٢٤٪ وزناً في
بريطانيا؛ في أمريكا ٥٠٪ حجماً.

وهكذا تكون قوة الكحول الصرف
العيارية ١٧٥,٢٥ درجة في المملكة
المتحدة و ٢٠٠ درجة في الولايات المتحدة
الأمريكية.

تُوصف المشروبات الروحية بأنها
فوق القوة العيارية أو تحتها. فيحوي
الخليط ٣٠ درجة فوق القوة العيارية في
المائة حجماً كحولا ما يُعادل ١٣٠
حجماً من المحلول الكحولي العياري؛
٣٠ درجة تحت القوة العيارية تعني أن
مائة حجم تحوي كحولا يعادل ٧٠
حجماً من المحلول الكحولي العياري.

في ألمانيا، تُستخدم النسبة المئوية
للكحول وزناً، في إيطاليا وفرنسا إنها
النسبة المئوية حجماً.

المحلول الكحولي العياري هو
محلول كحولي على درجة من القوة
تَجْعَلُهُ يَشْتَعِلُ عندما يُخْلَطُ بالبارود،
على وجه التحديد فإن وزنه عند درجة

١٠م يعادل وزن ١٢/١٣ جزءاً من حجم
مساوٍ من الماء المُقَطَّر (Cruss).

Propionates

پروپيونات

أملاح حمض الپروپيونيك ك يد. ك
يد. ك ا ا يد. يُسْتخدَم الحِمُض الحُرّ
وألاحه الصوديومية والكالسيومية
كْمُثَبِّطَاتٍ فِطْرِيَّةٍ، على سبيل المثال،
على سطح الجبن؛ أيضاً تُثَبِّط التَفْتُل
اللزج في الخبز.

يَتكوّن حِمُض الپروپيونيك بالإضافة
إلى حِمُضِي الخَلِيك والبُوتريك في كرش
الماشية، وَيَتحوّل ثلثتهم إلى مُكوّناتٍ
للبن. في الجسم، تتأیض إلى حمض
الپيروفيك الذي يَتكوّن طبيعياً في
الجسم، ومن ثم فإنها تُعتبر غير
ضارة.

Propyl Gallate

جالاتُ الپروپيل

انظر: Antioxidants.

Proparol

پروسپارول

اسم تجاري (Duncan and Flockhart,
Edinburgh) لمُستحلبٍ يحتوي على
٥٠٪ دهناً نباتياً - ٤٠٥ كيلوكالوري
(١,٧ ميجاجول) لكل ١٠٠ مجم؛
يُستخدم كمصدر مُرَكِّز للطاقة.

Prosthetic Group مَجْمُوعَةٌ تَعْوِضِيَّةٌ
بالنسبة للإنزيمات ، فهي الجزء غير البروتيني لإنزيمات مُعَيَّنَةٍ . لذا فهي بروتينات اقترانية ، وثيقة الارتباط بالإنزيم وجزء منه ، وهي تختلف في ذلك عن المنشطات والكوانزيمات .
لإنزيمات مُؤَكَّدَةٌ مُعَيَّنَةٌ مجموعة تَعْوِضِيَّةٌ تَعْمَلُ كَمُتَقَبَّلٍ هيدروجيني داخلي . مثال لذلك ، يحتوي البيروكسيداز على هيماتين كمجموعته التعويضية .
انظر أيضاً : (WHSS) Coenzymes .

Protamines بروتامينات
أبسط البروتينات الطبيعية الحاوية على عدد محدود من الأحماض الأمينية ، وبصفة أساسية القاعدية منها وخاصة الأرجينين . ذَوَابَةٌ في الماء ، ولا تَتَجَلَّطُ بالحرارة ، وهي قاعدية لدرجة أنها تُكوِّنُ أملاحاً مع الأحماض المعدنية القوية ؛ مثل ، سالين من مَنِيٍّ السالمون ، وستورين من مَنِيٍّ الحَفَشِ ، وكلويين من مَنِيٍّ الرنجة ، وسكومبرين من مَنِيٍّ الأسقمري (الماكريل) (Hawk) .

Proteans بروتينات
بروتينات مُتَغَيَّرَةٌ قليلاً ، قد تكون إحدى المراحل المُبَكَّرَةٌ من الدنترة - التي أصبحت غير ذَوَابَةٌ (Hawk) .

Protein, Alpha ألفا بروتين ؛ بروتين ألفي
اسم تجاري لبروتين عُزِلَ من فول الصويا ، يُستخدم في صَقْلِ الورق والدهانات القابلة للامتزاج وصقل الجلود والمواد اللاصقة .
٨٨,٧ ٪ بروتين و ٨,٥ ٪ ماء .

Proteinases إنزيمات بروتينية ؛ بروتينازات
اسم قديم للإنزيمات التي تفتت البروتينات .
انظر : Peptidases .

Protein, Bence-Jones بروتين بِنْس - جُونز
بروتين غير عادي يُفَرَزُ في البول في حالات الأورام الخاعية المتعددة وسرطان الدم والإكزيما . يَتَجَلَّطُ عند ٥٥°م ثم يذوب مرة ثانية بالغليان (Hawk) .

Protein, Beta بيتا بروتين ؛ بروتين بائي
اسم تجاري لبروتين عُزِلَ من فول الصويا ، يُستخدم أساساً في تحضير المواد اللاصقة للخشب الرقائقي (الأبلكاج) .

Protein-bound Iodine يُودُ مُرتَبِطٌ بِالْبُرُوتِينِ
انظر : Thyroglobulin .

Protein Calories Per Cent النَّسْبَةُ الْمِئْوِيَّةُ
لِسُعْرَاتِ الْبُرُوتِينِ
انظر : Protein-energy ratio .

Protein, Crude بُرُوتِينٌ خَامٌ
التِّتْرُوجِينِ الْكَلْبِيِّ مَضْرُوباً فِي الْمَعَامِلِ
٦,٢٥ (= ١٠٠/١٦) . الْمَحْتَوَى
التِّتْرُوجِينِيِّ لِمُعْظَمِ الْبُرُوتِينَاتِ النَّقِيَّةِ
١٦٪ ، وَتَحْدِيدِ الْبُرُوتِينِ الْخَامِ ، فِي
الْوَاقِعِ ، يُفْتَرَضُ أَنَّ كُلَّ التِّتْرُوجِينِ
الْمَوْجُودِ بِرُوتِينِ . وَالْخَطَأُ الَّذِي يَتَضَمَّنُهُ
هَذَا الْاِفْتِرَاضُ لَا يَكُونُ كَبِيراً إِلَّا إِذَا
كَانَتْ هُنَاكَ وَفْرَةٌ فِي تِتْرُوجِينِ الْيُورِينِ .
بِالنَّسْبَةِ لِبُرُوتِينِ الْبَلْبَنِ يَكُونُ
الْمُعَامِلُ ٦,٣٨ ، وَالْغَلَالُ ٥,٧ .

انظر : Kjeldahl determination
(DP و BDS) .

Protein Efficiency Ratio نِسْبَةُ فِعَالِيَّةِ
الْبُرُوتِينِ

مِقْيَاسٌ لِقِيَمَةِ الْغِذَائِيَّةِ لِلْبُرُوتِينَاتِ يُجْرَى
عَلَى صِغَارِ الْحَيَوَانَاتِ النَّامِيَّةِ . يُعْرَفُ بِأَنَّهُ
الزِّيَادَةُ فِي الْوِزْنِ لِكُلِّ جِرَامٍ يُؤَكَّلُ مِنْ

الْبُرُوتِينِ . الْقِيَمُ الْقَصُورَى ، مِثْلُ بُرُوتِينِ
الْبَيْضِ ، حَوَالِي ٤,٤ .

أَمَّا تِلْكَ الْبُرُوتِينَاتِ الَّتِي لَا تَسْمَحُ
بِالنَّمُو عِنْدَ تَنَاوُلِهَا وَحَدِّهَا فَتَكُونُ قِيَمَتُهَا
صِفْراً إِلَّا أَنَّهُ يُحْتَمَلُ أَنَّ تَكُونُ لَهَا قِيَمَةٌ
مَحْدُودَةٌ جِداً .

Protein-energy Ratio نِسْبَةُ طَاقَةِ الْبُرُوتِينِ

الْمُحْتَوَى الْبُرُوتِينِيِّ لِأَيِّ طَعَامٍ أَوْ غِذَاءٍ
مُعَبَّراً عَنْهُ بِنِسْبَةِ طَاقَةِ الْبُرُوتِينِ إِلَى الطَّاقَةِ
الْكُلِّيَّةِ . كَانَتْ تُسَمَّى فِيمَا مَضَى النِّسْبَةَ
الْمِئْوِيَّةَ لِسُعْرَاتِ الْبُرُوتِينِ ، مُعَبَّراً عَنْهَا
بِنِسْبَةِ مِئْوِيَّةٍ مِنَ السُّعْرَاتِ الْكُلِّيَّةِ وَالَّتِي
يُمَدُّ بِهَا الْبُرُوتِينِ .

Protein Equivalent مُكَافِئُ الْبُرُوتِينِ

مِقْيَاسٌ لِلتِّتْرُوجِينِ الْمُنْهَضَمِ لِعَلْفِ
حَيَوَانِي ، بِلُغَةِ الْبُرُوتِينِ . يُقَاسُ بِالتَّغْذِيَّةِ
الْمِبَاشِرَةِ أَوْ يُحَسَّبُ مِنَ الْبُرُوتِينِ النَّقِيِّ
الْمُنْهَضَمِ مِضَافاً إِلَيْهِ نِصْفُ التِّتْرُوجِينِ
غَيْرِ الْبُرُوتِينِيِّ الْمُنْهَضَمِ (KJ) .

Protein Factor عَامِلُ الْبُرُوتِينِ

انظر : Meat و Protein ، crude
. factor

Protein, First Class بروتين من الدرجة الأولى

بروتين من الدرجة الأولى ومن الدرجة الثانية هما اصطلاحان بطل استخدامهما يُشيران إلى البروتينات ذات القيمة الغذائية المرتفعة أو المنخفضة . وعموماً وليس بصفة ثابتة ، إنهما البروتين الحيواني والبروتين النباتي على التوالي .

متوبة (مضرراً في كمية الطعام المتوقع استهلاكها .

الأطعمة ذات الدرجة الأعلى من ٤٠ تصنّف مصادر غذائية ممتازة ؛ الأطعمة ذات الدرجة الأقل من ٢٠ مصادر غير هامة ؛ ٢٠ - ٤٠ يمكن وصفها بأنها مصادر جيدة (AEB) .

بروتين مرجع Protein, Reference
انظر : Reference Protein .

Protein Milk لبن بروتيني

لبن مُحَمَّض بِحِمِّض اللَّاكتيك مَقَشُود (مَفْرُوز) جُزئياً مُضَاف إليه خُثارة اللَّبن (محضرة من لبن كامل الدسم بالترسيب بالمنفحة) ؛ أَعْنَى بِالبروتين من اللَّبن العادي وَأَفْقَر منه في الدهن - يُفْتَرَض أَنه أَفْضَل اِحْتِمَالاً في الاضطرابات الهضمية . يُعْرَف أيضاً بـ **Albumin milk** و **Eiweiss milch** .

Proteins بروتينات

مُكوّنات أساسية لجميع الخلايا الحية ، تَمَيِّز عن الكربوهيدرات والدهون باحتوائها على النتروجين ؛ تتركب أساساً من كربون وهيدروجين وأكسجين ونيروجين وكبريت وأحياناً فوسفور .

جميع البروتينات تتكوّن من اتحادات ضخمة من ٢٠ حمضاً أمينياً (بعض البروتينات البكتيرية تحتوي على أحماض أمينية إضافية غير عادية) .

اللحم والسّمك والبيض والجبن والشعر والجلد والفراء وكثير من الهرمونات هي بروتينات (DP) .

Protein Rating تصنيف البروتين

اصطلاح يُستخدَم في قوانين الطعام الكندية لتقدير إجمالي جودة البروتين في طعام ما . نسبة فعالية البروتين مَضْرُوبَة في المحتوى البروتيني للطعام (نسبة

Proteins, Conjugated بروتينات مُقترنة

يحتوي الجزيء على بروتين ومجموعة

تَعْوِضِيَّةٌ غَيْرُ بَرُوتِينِيَّةٍ ؛ مثل البروتينات النووية (النيوكليوبروتينات) والبروتينات السكرية (الجلايكو بروتينات) والبروتينات الفوسفورية (الفوسفوبروتينات) والبروتينات المُلونة (الكروموبروتينات) والبروتينات الدهنية (الليپوبروتينات) .

انظر : Glycopro- ، Nucleoproteins ، Chromopro- ، Phosphoproteins ، teins و Lipoproteins (Hawk) .

Protein Score

حِسَابُ البروتين

طريقة كيميائية لتحديد القيمة الغذائية للبروتينات ؛ نِسْبَةُ كميَّة الحِمُضِ الأَمِينِي الأساسي الحَدِّي في البروتين إلى القيمة الهدف .

انظر أيضاً : Chemical Score .

Protein Shift

زَحْزَحَةُ البروتين

اصطلاح يستخدم في طحن الدقيق يطلق على الظاهرة التي يكون فيها محتوى حبيبات الدقيق الصغرى (حتى ١٥ ميكرونًا) من البروتين مرتفعاً (بالتحديد ١٥ - ٢٠٪) عن الدقيق ككل (٨ - ١٤٪) ، بينما الحبيبات ذات الحجم المتوسط (١٥ - ٣٥ ميكرونًا) يكون

مُحتَوَاهَا البروتيني أَقلَّ من الدقيق ككل .

Protenum

بَرُوتِينَم

اسم تجاري (Mead, Johnson Ltd., U.S.A.) لِإِسْتَحْضَرِ طعام مُرَكِّزٍ يحتوي على ٤٢٪ بروتين و ٤٦٪ كربوهيدرات و ٢٪ دهن .

Proteolysis

تَحَلُّلُ البروتين ؛ تَحَلُّلُ بَرُوتِينِي

تحلُّمُو (تحلل مائي) البروتينات إلى أحماض أمينية بواسطة قَلْوِيٍّ أو حِمُضٍ أو إنزيم .

Proteoses

بروتيوذات

نَوَاتِجُ الانحلال الجزئي للبروتينات ؛ دَوَابَّةٌ في الماء . مراحل الانحلال هي بروتين - بروتيوذات - ببتونات - عديدة الببتيدات - أحماض أمينية . تَمَيِّزُ البروتيوذات عن الببتونات بأنها تترسب من محلولها بكبريتات الأمونيوم بينما لا تترسب الببتونات .

ترسب البروتيوذات الأولية بكبريتات الأمونيوم نصف المُشْبَعَة ؛ البروتيوذات الثانوية تحتاج إلى تَشْبِيعٍ كامل (Hawk) .

Prothrombin طَلِيْعَةُ الشُّرُومِيْنِ ؛ پُرُوثُرُومِيْنِ
بروتين البلازما المؤثر في تجلُّط الدم .
انظر : Coagulation .

Protogen پُرُوتُوْجِيْنِ
انظر : Lipoic Acid .

Protone پُرُوتُوْنِ
طَعَام رُضْع غَنِيٌّ بِالْبُرُوتِيْنِ (٢٤ ٪
بروتين) ، يُصْنَعُ فِي بَرِيْطَانِيَا وَالْكُونْغُو مِنْ
الذرة ومسحوق اللبن المقشود (الفرز)
وخميرة مع فيتامينات ومعادن مضافة .

Protopectin پَكْتِيْنٌ أَوْلِيٌّ ؛ پُرُوتُوْپَكْتِيْنِ
انظر : Pectin .

Protopectinase پَكْتِيْنَازٌ أَوْلِيٌّ ؛ پُرُوتُوْپَكْتِيْنَازِ
الإنزيم الموجود في لب ثمار الموالح
والذي يُحوِّلُ البَكْتِيْنِ الأَوْلِيَّ إِلَى پَكْتِيْنِ
ويَنْتُجُ عَنْ ذَلِكَ فَصْلَ الخَلايَا النباتية
عن بعضها البعض . يُعْرَفُ أَيْضاً
باسم : پَكْتُوْزِيْنَازِ Pectosinase
ويكْتُوْزَازِ Pectosase (Brav) .

Proving اِخْتِمَارُ الخُبْزِ
فِي صِنَاعَةِ الخُبْزِ هُوَ تَخْمُرُ العَجِيْنِ إِلَى
المرحلة التي تَسْبِقُ دخوله إلى الفُرنِ
مُبَاشَرَةً .

Provitamin طَلِيْعَةُ الفِيْتَامِيْنِ ؛ پُرُوفِيْتَامِيْنِ
مَادَةٌ تَتَحَوَّلُ إِلَى فَيْتَامِيْنِ مِثْلَ ٧ -
دِهَيْدُرُوكُولِسْتِيْرُولِ الَّذِي يَتَحَوَّلُ إِلَى
فَيْتَامِيْنِ د . وَفِي التَّسْمِيَةِ القَدِيْمَةِ كَانَ
الكاروتين يسمي طَلِيْعَةَ فَيْتَامِيْنِ
(بَرُوفِيْتَامِيْنِ) أ .

Proximate Analysis تَحْلِيلٌ تَقْرِيْبِيٌّ
تَحْلِيلٌ كَامِلٌ تَقْرِيْباً يَشْمَلُ البُرُوتِيْنِ
والدهن والرماد ، وحساب
الكربوهيدرات بالفرق بطرحها من
الإجمالي . يُمَكِّنُ تَصْحِيْحَ القِيْمَةِ
الأخيرة بالنسبة للألياف الخام .

Prunes, Dried قَرَاصِيْنَا ؛ بَرَقُوْقٌ مُجَفَّفٌ
انظر : Dried fruit .

Prunin پُرُونِيْنِ
انظر : Naringin .

Pseudoglobulin كُرِّيْنٌ كَاذِبٌ ؛ جَلُوْبِيُوْلِيْنٌ
كَاذِبٌ

كُرِّيْنِ (جَلُوْبِيُوْلِيْنِ) دَوَابٌ فِي المَاءِ لَا
يترسب من المحاليل الملحية بالذيلزة
مقابل ماء مقطر . توجد أجزاء ضئيلة
من الكُرِّيْنِ الكاذب في مصل الدم ،
وفي الأنسجة الحيوانية ، وفي اللبن .
انظر أيضاً : Euglobulin .

Pseudokeratin

كِرَاتِينُ كَاذِب

انظر : Keratin .

Psychrophilic Bacteria

بِكْتِرِيَا مُحِبَّةُ

الْبُرُودَةِ ؛ بِكْتِرِيَا أَلْيَقَةُ الْبُرُودَةِ

تُفَضَّلُ درجات حرارة ١٥ - ٢٠°م (٥٩ - ٦٨°ف) وتَبْقَى نَامِيَةً عِنْدَ درجة صفر°م (٣٢°ف) وَتَحْتَهَا ، أَي فِي الْمَخَازِنِ الْبَارِدَةِ . إِنَّهَا بِكْتِرِيَا الْأَجْنَاسِ *Flavobacterium* و *Achromobacter* و *Pseudomonas* و *Micrococcus* . خَمَائِرِ *Torulopsis* ، وَفَطْرِيَّاتِ أَجْنَاسِ *Penicillium* و *Cladosporium* و *Mucor* و *Thamnidium* يُمَكِّنُهَا جَمِيعُهَا النَّمُو فِي دَرَجَاتِ الْحَرَارَةِ الْمُنْخَفِضَةِ . وَيَجِبُ تَخْفِيفُ دَرَجَاتِ الْحَرَارَةِ إِلَى حَوَالِي - ١٠°م (١٣°ف) قَبْلَ أَنْ يَتَوَقَّفَ النَّمُو ، وَلَكِنْ هَذِهِ الْكَائِنَاتُ الْحَيَّةُ لَا تَمُوتُ وَإِنَّمَا تَنْمُو ثَانِيَةً عِنْدَ رَفْعِ دَرَجَةِ الْحَرَارَةِ . (Baum)

Psyllium

بَسِيلِيُوم

مُسْتَحْضَرٌ مِنْ صَمْغِ نَبَاتِي يُسْتَخْدَمُ فِي زِيَادَةِ كَثَلَةِ مُحتَوِيَّاتِ الْأَمْعَاءِ .

Pteroyl Glutamic Acid

حَمِضُ الْجُلُوتَامِيكِ

التِّرُوِيلِي

انظر : Folic acid .

Ptomaines

تُومِينَات

مُرْكَبَاتُ تَنْتُجُ خِلَالَ تَحَلُّلِ الْبُرُوتِينَاتِ ؛ بَعْضُهَا سَامٌ ، وَمِنْ ثَمَّ التَّسَمُّ التُّومِينِي . يَتَكَوَّنُ الْكَأَدَاثِرِينُ (بَتَانُ ثُنَائِي الْأَمِينِ) بِنَزْعِ مَجْمُوعَةِ كَرْبُوكْسِيلِ مِنَ اللَّائِسِينِ ، وَالْمُوسْكَارِينِ (هَيْدُرُوكْسِيدِ هَيْدُرُوكْسِي إِيثِيلِ ثَلَاثِي مِثِيلِ الْأَمُونِيُومِ) ؛ وَيَتَكُونُ الْبُوتَرَسِينُ (ثُنَائِي الْأَمِينِ رِبَاعِي الْمِثِيلِينِ) بِنَزْعِ الْكَرْبُوكْسِيلِ مِنَ الْأَرْجِنِينِ ، وَالنِّيُورِينِ (هَيْدُرُوكْسِيدِ ثَلَاثِي مِثِيلِ فِينِيلِ الْأَمُونِيُومِ) .

Ptyalin

تِيَالِين

اسْمٌ قَدِيمٌ لِأَمِيلَازِ الْغَدَةِ اللَّعَابِيَّةِ .

Pudding, Black

سُجُّقٌ أَسْوَدٌ

سُجُّقٌ يُصَنَعُ مِنْ شَحْمِ الْحَيَوَانِ ، وَشَعِيرٌ مَبْرَعَلٌ ، وَدَقِيقُ الشُّوفَانِ ، وَيَشْمَلُ أحياناً دَمَ الْخَنْزِيرِ .

Pudding, Hasty

بُودِنْجٌ سَرِيعٌ

طَبَقٌ قَدِيمٌ يُصَنَعُ مِنْ دَقِيقِ شُوفَانٍ يُغَلَى مَعَ الْمَاءِ ٢ - ٣ دَقَائِقَ فَقَطْ ؛ الطَّبَقُ

النهائي يَكُونُ مُحتَوَاهُ من الماء مُنخَفِضاً جداً .

PUFA أحمَاضُ دهنية عَدِيدَةُ اللّاتَشْبُع (اختصار)

انظر : Essential Fatty Acids .

Puff Pastry مُعَجِّنَاتُ فَطَائِرِيَّةٌ ؛ مُعَجِّنَاتُ

فَطَائِرِ رَقَائِقِيَّةٌ ؛ عَجينة الِهْفُ

أثناء التحضير تَتَكَوَّنُ طبقات مُتواصلة من الدهن بين طبقات العجينة ؛ عند الحَبْزِ يَتَجَمعُ البُخارُ بين طبقات العجينة مُسبباً تمددها ومُكوِّناً فراغات واسعة بين الطبقات الرقيقة للعجينة (KJ) .

Pulque بُلْكَة

بيرة حمضية تنتج بالتخمير الطبيعي السريع للأكواميل ، وهي العصارة المخاطية الحلوة للصبّار الأمريكي (الأجاف الأمريكي أو الباهرة الأمريكية) . تحتوي على ٦٪ كحول حجماً ؛ شائعة في وسط وجنوب أمريكا (Jacobs) .

Pulses قَرَبِيَّاتٌ ؛ بُقُولُ حَبِيَّةٌ

بُدُورُ الفصيلة القَرَبِيَّةِ التي تَتَكَوَّنُ من البَسَلَاتِ والفاصوليات والعدسيات .

المُحتوى المائي للبَسَلَاتِ والفاصوليات الطازجة ٦٥ - ٩٠٪ بينما يتراوح بين ١٠ - ١٣٪ فقط في البذور الناضجة . مُحتواها من البروتين أعلى منه في الغلال (٢٠٪ من الوزن الجاف) ؛ إنها مصدر جيد للثيامين وحِمُضِ النيكوتينك ، رُغمَ عدم احتوائها على فيتامين ج ، إلا أنه يتكوَّنُ بها أثناء الإنبات . لذلك فالقربيات المنبته تكون مصدراً قيماً لهذا الفيتامين .

تُشكَّلُ القربيات جُزءاً قيماً من الأغذية الاستوائية والمدارية كمصدر هام للبروتين .

انظر أيضاً : Dhals ، Beans ، Peas

و Grams (DP) .

Pumpnickel خُبْزُ الشَّيْلَمِ

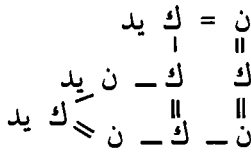
خُبْزٌ يُصنَعُ كلية من الشَّيْلَمِ ويُخبَزُ عند درجة حرارة مُنخَفِضة إلى حد ما لمدة تصل إلى ١٢ ساعة في البخار . لونه أسود بني وليست له قشرة (KJ) .

Pumpkin كُوسَةٌ

انظر : Gourds .

Purines بِيورِينَاتٌ

مركبات تحوي البِيئَةَ :



أَدِين - مشتق أميني ،
وجَوَانِين - مشتق أكسي أميني ،
وَهَيُورَانِيثِين - أكسي يُورِين ،
وَزَانِيثِين - ثنائي أوكسي يُورِين ،
وَحِمَضُ يُورِيك - ثلاثي أوكسي
يُورِين .

توجد في الأحماض النووية -
(انظر : Nucleic acids) . الكافيين
والثيوبرومين من البيورينات ، وعند تناولها
في الغذاء تُفَرَزُ البيورينات على هيئة
حِمَضُ يوريك . البنكرياس غَنِي
بالبيورينات يليه السردين والأنشوجة ثم
اللحم والسّمك ، وهي قليلة في
الخضروات ، وغير موجودة في الفاكهة
والغلال (BDS و Hawk)

Purothionine

يُوروثيونين

بروتين يَحْوِي كَبْرِيْتاً يُوجَدُ في دقيق
القمح ؛ يقتل الخميرة بتركيز
٠,٠٠١ - ٠,٠٠٥ مجم / مل ، وقد
يكون هو «سُم الخميرة» الذي عَرَفَ
الخبّازون وصنّاع البيرة أنه موجود في
دقيق القمح ، منذ أمد طويل .

Putrescine

پوترسين

انظر : Ptomaines .

Pyrexia

سُخُونَةٌ ؛ حُمَّى

ارتفاع في درجة حرارة الجسم .

Pyridine Nucleotides

نيوكليوتيدات

البيريدين

انظر : Nicotinamide adenine dinu-

cleotide .

Pyridoxal

پيريدوكسال

انظر : Vitamin B₆ .

Pyridoxamine

پيريدوكسامين

انظر : Vitamin B₆ .

Pyridoxine

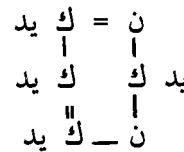
پيريدوكسين

انظر : Vitamin B₆ .

Pyrimidines

پيريميدينات

مركبات تحوي البنية :



سَيْتُوسِين - پيريميدين أكسي أميني ،

وَيُورَاسِيل - بَيْرِيمِيدِين ثُنَائِي الأَكْسِي ،
وَتِيمِين - بَيْرِيمِيدِين ثُنَائِي أَكْسِي
المثيل .
توجد في الأحماض النووية .

انظر : (BDS) Nucleic acids .

Pyrithiamine

بَيْرِيثِيَامِين

قَرِين بَيْرِيدِينِي لِلشِّيَامِين ؛ مُقَاوِم
لِلشِّيَامِين (Hawk) .

Pyrocarbonate

بَيْرُوكَرْبُونَات

انظر : Diethyl pyrocarbonate .

Pyrogens

مُتَبَجَّاتُ الحَرَارَةِ ؛ مَوْلَدَاتُ
الحُمَّى ؛ بَيْرُوجِينَات

مَوَاد تَنْتِجُهَا البَكْتِيرِيَا الحَيَّة (وَلَيْسَتْ
الْخَمَائِرُ أَوْ الفَطْرِيَّات) تُسَبِّبُ ارْتِفَاعَ
درجَةِ حَرَارَةِ الجِسْمِ عِنْدَمَا يُحَقَّنُ بِهَا .
لِذَا ، فَإِنَّ أَيْةَ مَادَّةٍ تَلَوَّثَتْ ، رُغْمَ
التَّعْقِيمِ المُتَعاقِبِ ، فَإِنَّهَا تَحْتَوِي عَلَى
البَيْرُوجِينَاتِ وَتَكُونُ غَيْرَ صَالِحَةٍ
لِلْحَقْنِ . مَوْلَدَاتُ الحُمَّى لَا تَتَلَفُّهَا
الْحَرَارَةُ وَقَدْ تَكُونُ مَنَابِعَ المِيَاهِ مُنْتِجَةً
لِلْحَرَارَةِ الشَّدِيدَةِ .

Pyroate Oxidation Factor
عَامِلُ تَأَكْسِدِ
البَيْرُوفَات

انظر : Lipoic acid .

Pyrovic Acid

حِمْضُ البَيْرُوفِيك

كِيدِم - كَا - كَا اِيد . يَحْتَلِ مَرَكَزاً
رَئِيساً فِي أَيْضِ الكَرْبوهِيدْرَاتِ . يُنْتِجُ
التَّحْلِلَ الِلاهُوَاتِي لِلْجُلُوكُوزِ حِمْضَ
البَيْرُوفِيكِ ، الَّذِي يَتَأَكْسَدُ عِنْدَئِذٍ إِلَى
ثَانِي أَكْسِيدِ كَرْبُونٍ وَمَاءٍ عِبْرَ دَوْرَةِ
الْحِمْضِ ثَلَاثِي الكَرْبُوكَسِيلِ .

يَتْرَاكُمُ حِمْضُ البَيْرُوفِيكِ فِي الدَّمِ فِي
حَالَةِ نَقْصِ فَيْتَامِينِ ب₁ ؛ يَخْتَزَلُ إِلَى
حِمْضِ اللَّبْنِيكِ (اللَّأَكْتِيك) (Cohen) .

P. 4000

٤٠٠٠ پ

فَيْتَةٌ مِنْ عَوَامِلِ التَّحْلِيَةِ الِاصْطِنَاعِيَّةِ .
كِيمِيَاثِيَّاً هِيَ أَلْكَوكْسِي بِنُزِينَاتِ نِتْرُو
أَمِينِيَّةِ . أَحَدُ أَعْضَاءِ هَذِهِ المَجْمُوعَةِ ،
التَّتْرُوبَنْزِينِ البَيْرُوفُوكْسِي الأَمِينِي ، أَحْلَى
مِنَ السُّكَّرِ ٤١٠٠ مَرَّةً ، وَأَحْلَى مِنْ
السُّكَّارِينِ ٨ مَرَاتٍ ، وَلَكِنْ تَلْكَ
المَرَكَبَاتُ تُعْتَبَرُ ضَارَّةً وَلَا يُسْمَحُ بِهَا فِي
الأَطْعَمَةِ .

اسْمُهَا الهُولَنْدِي هُوَ أَرُوسُ Aros .

Q

Q - Enzyme إنزيم كيُو؛ إنزيم ق
 عامل يستخلص من البطاطس - يحفز
 تكوُّن الترابُط التَّفْرِعي من النوع ٦:١ -
 ألفا في جزئء النشا؛ يبدو أن هذا
 التفاعل غير قابل للانعكاس، أي أن
 إنزيم كيُو لا يمكنه أن يحلمى الروابط
 ٦:١ - ألفا (WHSS).

Qo₂ كيُو أو
 رمز يُستخدم في قياس التَّنفس الخَلوي
 في مَانومتر فاربورج؛ عدد ميكرولترات
 الأكسجين المُستهلك (أو ثاني أكسيد
 الكربون الناتج) لكل مليجرام وزن جاف
 للنسيج في الساعة (Hawk).

Quart, Reputed كَوَارْت مَشْهُور
 مقياس شائع يتعلق بالنيذ والمشروبات
 الروحية المُعبأة في زجاجات وهو

«زجاجة» تعرف باسم الكوارت
 المشهور، ثُلثي الكوارت الإمبراطوري
 أو ٢/٣ ٢٦ أوقية سائلة.

Quebracho

كِبْرَاتَشُو

أو الأَسْبيدوسِپيرما *Aspidosperma*؛
 يُستخرج من لُحاء شجرة *Aspidosperma*
quebrachoblanco؛ يُستخدم كمصدر
 للتانينات والقَلويدات.

Queen Substance

مَادَّة مَلَكِيَّة

هي المادة التي تُفَرزها ملكة النَّحل والتي
 تُثبِّط مبايض شغالات النحل وتمنعها
 من تكوين الخلايا الملكية. يُعتَقَد أنها
 تتكون كيميائياً من حمض.
 ١٠ - هيدروكسي دلتا ٢ -
 الدِسِينويك.

Quenelle كِنِيل؛ كُفْتَةُ لَحْمٍ أَوْ سَمَكٍ
كرة من اللحم أو السمك المفروم
والمُتَبَّل .

Quercetin كِيرْسِيْتِين
فلاقون يُوجد في قشرة البصل ، الشاي ،
حشيشة الدينار ، قَسْطَل (أبوفروة)
الحصان ؛ المُسْتَق ثُنائي السكر
المُحتوي على الرامنوز والجلوكوز هو
الرُّوتِين .

Quercitol كِيرْسِيْتُول
انظر : Acorn sugar .

Quercitron كِيرْسِيْتْرُون
انظر : Flavin .

Querns مِطْحَنَةٌ يَدَوِيَّةٌ ؛ مِجْرَشَةٌ
زَوْج من الأحجار يُستخدم في طحن
الحبوب منذ (٤٠٠٠ - ٢٠٠٠ سنة قبل
الميلاد) . الحجر السفلي مُجَوَّف قليلاً ،
والحجر العلوي يُدار باليد على السفلي
(KJ) .

Quetelet's Index كَشَافُ كِتْلِيْت
الوزن مضروباً في ١٠٠ مقسوماً على مُرَبَّع
الطول ؛ كشافُ اللبدانة .

Quick Breads خُبْزٌ سَرِيْع
اصطلاح يُطلق على البضائع المخبوزة مثل
البسكويت ، المُوفِينِيَّة ، البُيُوْفَر ،
الجَرِيْدِل ، الكعك ، الوَفْل ، والزلابية
والتي لا تُستخدم فيها خميرة ولكن
يحدث الارتفاع سريعاً بمسحوق الخُبْز
أو أي عوامل كيميائية أخرى
(Griswold) .

Quick Freezing تَجْمِيدٌ سَرِيْع
كما هو واضح من الاصطلاح ، إنه
تجميد سريع للطعام بتعرضه إلى تيار
هوائي قوي عند درجات حرارة مُنخفضة
جداً . على عكس التجميد البطيء
تتكون بلورات صغيرة من الثلج لا
تَمَرِّق خلايا الطعام وهكذا فإن البنية لا
يُصيبها التَلَف نسبياً .

يُعرَّف الطعام المجمد سريعاً عموماً
بأنه ذلك الذي بُرِّد من درجة حرارة
صفر إلى -٥°م أو أقل ، في فترة لا تزيد
عن ساعتين ، ثم يُبرد بعد ذلك إلى
-١٨°م (FB) .

Quillaja كِلَاجَةٌ
أو الكلاجة الصابونية Soapbark ؛ اللحاء
المجفف لشجرة *Quillaja saponaria* الذي

يحتوي على ساپوتوكسين ، تانين
وكالأجّة .

تُستَخدم في إنتاج رغوة في
المشروبات غير المُسكرّة ، والشامبو
ومُطفئّات الحريق .

Quince

سَفْرَجَل

ثمرة حامضة المذاق شبيهة بالكمثري من
النوع *Cydonia* ، ذات لب يُشبه لب
التفاح ؛ غنية بالپكتين وتُستخدم أساساً
في المربى والچلي ؛ مشهورة مثل التفاح
والكرم .

ماء ٨٣٪ ، بروتين ٤,٠٪ دهن

آثار ، كربوهيدرات ٦٪ ؛ ٢٥
كيلوكالوري (١,٠ ميگاجول) ؛
فيتامين ج ١٥ مجم - لكل ١٠٠ جم .

Quinoa

كِيْنُوَا

بذور غروية لنبات (*Chenopodium album*)

ينمو في شيلي وپيرو؛ يُصنع منها خُبز .

بروتين ١٢٪ ، دهن ٥٪ ،
كربوهيدرات ٦٣٪ ، ألياف ٥٪ ؛
كالسيوم ١٢٠ مجم ، حديد ٧ مجم ؛
فيتامين ب ١ ٥,٥ مجم ، ب ٢
٣,٥ مجم ، حمض نيكوتيك ١,٥
مجم - لكل ١٠٠ جم (Platt) .

R

Rabbit

أرنب

بروتين ١٧٪، دهن ٥٪؛ ١١٨
كيلوكالوري (٥,٥ ميجاجول)؛
كالسيوم ١٤ مجم، حديد ١ مجم؛
فيتامين ا صفر، ب١,٠٦,٠ مجم، ب٢
٠,٠٥ مجم، حمض نيكوتينك ٦
مجم، فيتامين ج صفر- لكل ١٠٠
جم (FAO) .

Racemic راسيمي؛ عديم الفاعلية البصرية

انظر : Optical activity .

Racemic Compounds مركبات راسيمية

خليط من أيسومرين يلغى فعالتهما
البصرية .

انظر : Optical activity .

Radappertization

أبرتية إشعاعية؛

تشعيع الأغذية

معالجة الطعام بالإشعاع بجرعات تكفي
لتخفيض أعداد الكائنات الحية الدقيقة
إلى أقل مستوى، أي «التعقيم
التجاري» .

انظر : Appertization .

Radiation

إشعاع

انظر : Irradiation .

Radiation Sterilization تعقيم إشعاعي

انظر : Irradiation .

Radicidation راديسيدية؛ تشعيع الأغذية

بالموجات القصيرة

المعالجة الإشعاعية للطعام بجرعات
تكفي بصفة خاصة لتخفيض

المُمرضات التي تُكوّن جرّائِم إلى أدنى المستويات، أي جرّعات أقل من الأبرتيّة الإشعاعيّة (انظر : Radapper-tization) .

وقد تميّز مؤخراً اصطلاح البسترة الإشعاعيّة إلى الراديسيديّة والرادورزيّة (انظر : Radurization) .

Radioactivity

نشاط إشعاعيّ

تنحل نظائر العناصر المختلفة مع انبعاث إشعاع مؤيّن . وقد استغلت هذه الخاصة في تحضير مواد ذات أهميّة فيسيولوجية بكاربون مُشع أو هيدروجين مُشع أو أي عنصر آخر مشع في مركب ما . وعندما يُحقّن بها شخص ما أو حيوان تجربيّ يمكن تتبع مصيرها الأيضيّ .

يُستخدم أيضاً في العلاج الدوائي ، فمثلاً، يتراكم اليود المشع في الغُدّة الدرقية فيستخدم في تثبيط النشاط المفرط للغدة الدرقية . تُستخدم أيضاً المواد ذات النشاط الإشعاعي في تثبيط الإنزيمات والكائنات الحية الدقيقة في المواد الغذائية ، ومن ثم تُحدث «تعقيماً بارداً» .

انظر أيضاً : Irradiation, Isotopes .

تسخين بالتّرّد الرّاديّ
Radio Frequency Heating

انظر : High frequency heating .

بسترة إشعاعيّة
Radiopasteurization

تعقيم الأطعمة بالإشعاع المؤيّن غالباً ما يُكسبها نكهة غير مُستساغة . يمكن تجنب ذلك بالجمع بين الحرارة والجرّعات المنخفضة من الإشعاع (البسترة الإشعاعية) الجرّعات ٢٠٠,٠٠٠ - ٣٠٠,٠٠٠ راد مع الحرارة تُطيل عمر اللحوم المخزونة من ٥ - ١٠ أمثال .

Radishes

فجل

جذور الجنس *Raphanus* . بروتين ٠,٦٪ ، دهن ٠,٢٪ ؛ ١١ كيلوكالوري (٠,٥٥ ميجاجول) ؛ كالسيوم ٢١ مجم ، حديد ٠,٦ مجم ؛ فيتامين ٦١ ميكروجرام ، ب ٠,٠٢ مجم ، ب ٠,٠١ مجم ، حمض النيكوتينك ٠,٢ مجم ، فيتامين ج ١٣ مجم - لكل ١٠٠ جم (FAO) .

Radurization

رادورزيّة

معالجة الطعام بالإشعاع بجرّعات تكفي

لتقوية خواص حفظه وذلك بتخفيض عدد الكائنات الحية المُفسِدة . وقد تَمَيَّز اصطلاح البَسْتَرَة الإشعاعية مُؤخراً إلى الراديسيديّة والرَّادُوريزيَّة .
انظر أيضاً : Radappertization .

Radyne رَادِين

اسم تجاري (Radyne Ltd.) لسَخَّان ذي تردد عال .

انظر : High frequency heater .

Raffinade رَافِينَاد

أجود أنواع السكر المكرر .

Raffinose رَافِينُوز

ثلاثي سُكَّر يُوجد في بذرة القطن ، ومولاس بنجر السكر ، والمَنِّ الاسترالي ؛ يُسمى أيضاً : melitose أو melitriose ؛ يتَحَلَّمَا إلى فراكتوز ومليبيوز ، الذي يتحلماً بدوره إلى جلوكتوز وجالاكتوز . تبلغ حلاوته ٢٣ % من حلاوة السكروز (Hawk) .

Raising Powder مَسْحُوقُ التَّخْمِير

انظر : Baking powder .

Raisin Oil زَيْتُ الرَّبِيب

يُحصَل عليه من بذور العنب المُسَكِّي ،

التي تُزال قبل تَجْفِيف العنب إلى زَبِيب . يُستخدَم الزيت أساساً في تَغْلِيف حَبَّات الزبيب لمنع التصاقها بعضها ببعض ، والإبقاء عليها طَرِيَّة مَرْنَة ، وأقل تَعَرُّضاً للإصابة بالحشرات (Merory) .

Raisins زَبِيبٌ خُلُو من البُذُور (بناتي) ؛

زَبِيبٌ لَابْدُرِي

أعناب خالية من البذور مجففة لعدة أصناف . زبيب القالانشيا من الأعناب الإسبانية ؛ تَغْمَر الثمار في غَسُول البوتاس ثم تُجفَّف على صَوَانٍ من الخيزران في الشمس .

زبيب طومسون الخلو من البذور يُنتج أساساً في كاليفورنيا مع عنب السلطانية (قشرته أسمك من قشرة عنب السلطانية) . ينتج الزبيب أيضاً في أستراليا ، وجنوب إفريقيا ، والولايات المتحدة الأمريكية .

للتحليل انظر : Fruit, dried ؛ انظر

أيضاً : Muscatels و Sultanas ، Currants

Ralston رَالِسْتُون

إفطار أمريكي من الحبوب ؛ قمح كامل مضاف إليه جنين القمح .

Ramekin

رَمَكِين

(١) وعاء من الخزف الصيني أو الفخار يُخبز فيه خليط الطعام ثم يوضع الطعام داخل هذا الإناء على المائدة. تسمى أكياس ورق السوفليه (النفخة) في وقتنا الحاضر أكياس الرمكين.

(٢) كان يُطلق هذا الاسم فيما مضى على جبن مُحَمَّص، أما الآن فالتورتات المَحشُوَّة بالجبن القشدي تسمى رمكينات.

Randomization

عَشَوَائِيَّة

تُستخدم في الدهون كما تستخدم في الأسترة التبادلية.

انظر: Interesterification

Rape

لِفْت

Brassica napus، قريب جداً من الكرنب اللفتي. يُسمى أيضاً لِفْت الأَحراج Cole أو بذور لِفْت الأَحراج Coleseed. تُستخدم البذور كمصدر لزيت الطعام رُغم أن محتواها من حمض الإروسيك قد أثار بعض المشاكل. يُستخدم الكُسب المُتخَلَّف كعلف حيواني رُغم أنه يحتوي على مولدات الدُّراق (جويتروجينات).

Raspberry

تَوْتُ العَلِيق

ثمرة نبات *Rubus idaeus*. بروتين ١,٣٪، دهن ١,٣٪؛ ٦٦ كيلوكالوري (٢٨,٠ ميجاجول)؛ كالسيوم ٤٠ مجم، حديد ٠,٩ مجم؛ فيتامين ا ٣٩ ميكروجرام، ب ١,٠٢ مجم، ب ٢ ٠,٠٧ مجم، حمض نيكوتينك ٠,٣ مجم، فيتامين ج ٢٤ مجم - لكل ١٠٠ جم (FAO).

Rastrello

مِلْعَقَةُ أَخْذِ عَيْنَات

مِلْعَقَةُ دَات حَافَةٌ حَادَةٌ تُستخدم في قَطْع اللَّب من البُرْتُقَال المَقْطُوع إلى نِصْفين أو ثمار مَوَالِح أُخرى (Brav).

Ratafia

رَتَافِيَّة

مادة مُنكَّهَةٌ تُصنع من اللُّوز المُرّ؛ أيضاً من بسكويت المكرون الهش الصغير المستخدم في كعكة الترفيلة؛ أيضاً مُسَكِر مُعَطَّر يُصنع من البرقوق أو المِشْمِش أو الخوخ أو اللُّوز المر.

Ravioli

رَافِيُولِي

مَكْرُونَةٌ كِيسِيَّةٌ مُرَبَّعَةٌ مَحشُوَّةٌ باللَّحْم المَفْرُوم.

Raw Sugar

سُكَّرٌ خَام

سُكَّرٌ لَوْنُهُ بُيِّيٌّ غير مُكْرَّر، نقاوته

٩٦ - ٩٨ ٪، يُستورد لأغراض التكرير. مُلوّث بأبواغ الفطريات، والبكتريا، وألياف القصب، والأوساخ.

Reciprocal Ponderal Index كَشَافٌ

بُونْدِرَالِ التَّبَادُلِيّ

هو ناتج قِسمة الطول على الجذر التكعيبي للوزن؛ دليل للبدانة.

Recknagel's Phenomenon ظَاهِرَةُ رِكْنَاجِلِ

ارتفاع طفيف في الوزن النوعي للَبْن الذي قد يَستمر حتى ١٢ ساعة بعد الحلب؛ قد يُساوي تأثيره الكلي ١٥، ٠٪ مواد صلبة وليس دهناً، في اللبن. لم يُفسَّر السبب بعد (Davis & Mac).

Recommended Intake المَأخُودُ المُوَصَّى بِهِ

كما يُستخدَم في المَعْدِيَّات، فإنه الكَمِيَّة التي يُعتَقَد أنها ضرورة للحفاظ على الصحة، وتُستبعد أية احتياجات إضافية ناتجة عن المرض، التوتر، ... إلخ.

انظر: الجداول الملحقه.

Rectal Feeding تَعْدِيَّة شَرَجِيَّة

انظر: Nutrient enemata

Rectifying Column عَمُودُ التَّكْرِيرِ

عَمُودٌ لِلتَّكْرِيرِ مُرتَّبٌ بحيث يَتَكَثَّفُ البُخَارُ ثم يُقَطَّرُ عدة مرات قبل أن يَتَكَثَّفَ في النهاية مُكوِّناً القُطارة، وهكذا تكون النقاوة على درجة أكبر من التقطير البسيط.

Red Blood Cell خَلِيَّةُ الدَّمِ الحَمْرَاءِ

انظر: Blood, red cell

Red Colours ألْوَانُ حَمْرَاءِ

أحمر ١٠ب Red 10B : مِلْحُ ثُنَائِي الصوديوم لِحَمَضِ ٣:٦ - ثُنَائِي السلفونيك ٨ - أمينو - ٢ - فِتِيل آزو - ١ - نَفْثُول.

أحمر ٢ج Red 2G : مِلْحُ ثُنَائِي الصوديوم لِحَمَضِ ٣:٦ - ثُنَائِي السلفونيك ٨ - أَسِيَتَامِيدو - ٢ - فِتِيل آزو - ١ - نَفْثُول.

أحمر ٦ب Red 6B : مِلْحُ ثُنَائِي الصوديوم لِحَمَضِ ٣:٦ - ثُنَائِي السلفونيك ٨ - أَسِيَتَامِيدو - ٢ - پارا - أَسِيَتَامِيدو - فِتِيل آزو - ١ - نَفْثُول.

أحمر ف ب Red FB : مِلْحُ ثُنَائِي الصوديوم ل - ٦ - مِثِيل بنزو ثيازول .
٢ - (٤) - ١ - هيدروكسي - ٤ -

سلفو- ٢ - نَفْثِيلَ آزو) - ٣ -
 سَلْفُو فِثِيل) - ٦ - مِثِيلَ بنزوئيازول .
 أحمر ه السريع Fast Red E : مِلْح
 ثنائي الصوديوم لِحْمُض ٦ - السلفونيك
 ١ - (٤ - سَلْفُو - ١ - نَفْثِيلَ آزو)
 ٢ - هيدروكسي نَفْثَالِين .
 انظر أيضاً : Ponceau colours ،
 Erythrocin و Amaranth ، Carmoisine

Red Herrings

رِنَجَّة حَمْرَاء

رِنَجَّة مُمْلَحَة جيداً ومُدخَّنة لمدة حوالي
 ١٠ أيام . البلوتر أقل تَمْلِيحاً وأقصر
 مدة في التدخين ؛ الكيهر طَفِيْفَة التَمْلِيح
 ومُدخَّنة لمدة ليلة واحدة . تُسمى أيضاً
 بلوتر يارموت Yarmouth bloaters .

Red Pepper

فَلْفُلٌ أَحْمَر

انظر : Pepper .

Reducing Sugars

سُكَّرَاتٌ مُخْتَزَلَة

سكرات تحوي مجموعة مُخْتَزَلَة
 ألدهيدية أو كيتونية ، على سبيل المثال ،
 الجلوكوز ، الفراكٲوز ، اللاكٲوز ،
 الپنتوزات . تُخْتَبَر بِقُدْرَتِهَا على اختزال
 الكواشف ، مثل فهلنج أو بينيديكٲ .

Reductinic Acid

حِمْضُ الرِدْكَتِينِك

انظر : Reductones .

Reduction

اِخْتِزَال

فَقَدْ أُكْسِيجِن ، أو اكتساب
 هيدروجين ، أو (بمعنى عام ، يُغَطِّي
 تفاعلات مثل اختزال كلوريد الحديدك
 إلى كلوريد الحديدوز) اكتساب
 إلكترونات .

Reductones

رِدْكَتُونَات

إِنِيدِيُولَات قد تَتَكَوَّن من سكرات
 تَحْمِلُ مجموعة كربوكسيلية حُرة
 بتسخينها في محاليل قَلْوِيَّة . أبسطها
 مُرْغَب ألدهيد هيدروكسي الجللايكول .
 قد تتكون في الأغذية الكربوهيدراتية
 أثناء معالجتها بالتسخين ، ولكونها
 تملك خواصاً مشابهة لِڤَيْتَامِين ج فإنها
 تتداخل في تقديره .

المواد المُتداخِلَة المُشابهة هي
 أحماض الرِدْكَتِينِك التي تَتَكَوَّن عن
 طريق معالجة الپنتوزات بِالْحِمْض .

Reference Man

رَجُلٌ مَرْجِع

مِعْيَار فِسيولوجي اختياري ؛ يُعْرَف بِأَنه
 رجل عمره ٢٥ سنة ، ذو صحة جيدة ،

يزن ٦٥ كيلوجراماً، يعيش في منطقة معتدلة المناخ متوسط درجة حرارتها السنوية ١٠م°، يُفترض أنه يحصل على ٣٢٠٠ كيلوكالوري (١٣.٥ ميجاجول) يومياً (DP).

Reference Protein

بروتين مرجع

مفهوم نظري للبروتين الكامل الذي يُستخدم بفعالية ١٠٠٪ على أي مستوى يُغتنى به. يُستخدم كوسيلة تعبير عن الكميات الموصى بها.

أقرب مثل لهذا البروتين النظري هو بروتينات البيض واللبن البشري والتي تُستخدم بفعالية ٩٠ - ١٠٠٪ عندما تُغتنى بمستويات مُخفضة (٤٪) وليس عندما تُغتنى بمستويات مُرتفعة (١٠ - ١٥٪) (AEB).

Reference Woman

امرأة مرجع

مِعيار فسيولوجي اختياري؛ يُعرف بأنه المرأة التي عمرها ٢٥ سنة، ووزنها ٥٥ كيلوجراماً، وتُمارس أعمالاً منزلية عامة أو تعمل في صناعة خفيفة، تستهلك ٢٣٠٠ كيلوكالوري (٩,٧ ميجاجول) يومياً. تعيش مثل الرجل

المرجع في منطقة مُعتدلة متوسط درجة حرارتها السنوية ١٠م°.

Refractive Index

مُعامل الانكسار

مقياس انكسار أو انحناء شعاع ضوئي عند دخوله في وسط أكثف؛ نسبة جيب زاوية سقوط هذا الشعاع الضوئي إلى نسبة جيب زاوية الانكسار. إنه ثابت بالنسبة للمواد النقيّة تحت ظروف قياسية.

يُستخدم كمقياس للسكر أو المواد الصلبة الكلية في محاليلها، نقاوة الزيوت، .. إلخ.

Refractometer

مقياس الانكسار

جهاز ضوئي يُستخدم في قياس الانكسار (انظر: Refractive index).

مقياس أبي للانكسار يتكوّن من منشورين زجاجيين تنتشر بينهما المادة المراد فحصها (مربى أو عصير فاكهة، أو محلول سكري، إلخ) ثم يُمرّر الضوء خلال المحلول.

مقياس الانكسار الغمسي Immersion Refractometer يُغمس في

المحلول (Ayl).

Refrigeration تَبْرِيد
 Psychrophilic bacteria : انظر
 و Preservation .

Rehfuss Tube أنبُوبُ رِيفُوس
 أنبُوبٌ لِنَقْلِ عَيِّنَاتٍ مِنَ الطَّعَامِ مِنَ المَعْدَةِ
 بَعْدَ وَجِبَةِ اخْتِبَارِيَّةٍ ؛ إِنَّهَا أَنْبُوبٌ ذَاتُ
 قَطْرٍ صَغِيرٍ وَطَرَفٍ مَعْدَنِيٍّ مَشْقُوقٍ . هُنَاكَ
 نَوْعٌ آخَرٌ هُوَ أَنْبُوبُ رَايْل .
 انظر : (Hawk) Ryle Tube .

Reichert-Meissl Value قِيَمَةُ رِيخَرْتٍ -
 مَيْسِل
 مِقْيَاسٌ لِلأَحْمَاضِ الذَّهْنِيَّةِ الطَّيَّارَةِ فِي
 الذَّهُونِ . يُعْرَفُ بِأَنَّهُ عَدَدُ المِئَلِيتْرَاتِ
 مِنْ مَحْلُولِ هَيْدْرُوكْسِيدِ الصُّوْدِيُومِ عَشْرُ
 العِيَارِيِّ اللّازِمَةِ لِمَعَادَلَةِ قُطْرَةِ خَمْسَةِ
 جَرَامَاتٍ مِنَ الذَّهْنِ ؛ = عَدَدُ رِيخَرْتٍ -
 مَيْسِل (Bailey) .

Relative Humidity رُطُوبَةٌ نِسْبِيَّةٌ
 مُهِمَّةٌ فِي حِفْظِ الأَغْذِيَّةِ لِأَنَّ الكَائِنَاتِ
 الحَيَّةَ الدَّقِيقَةَ تَحْتَاجُ إِلَى رَطُوبَةٍ لِكَيْ
 تَعِيشَ ، وَلَكِنْ تَحْتَ بَعْضِ الظَّرُوفِ
 الرُّطُوبِيَّةِ ، عَلَى سَبِيلِ المَثَالِ ، فِي مَحْلُولِ
 سُكَّرِيٍّ عَالِيِ التَّرْكِيزِ ، تَكُونُ الرُّطُوبَةُ

غَيْرُ مَتَاحَةٍ . لَنْ تَنَمُو الأَعْفَانُ عَلَى
 المَرِيءِ ، ٣٠٪ مَاءً ، وَلَكِنِهَا سَتَنَمُو عَلَى
 الغَلَالِ ، ١٠٪ مَاءً . يُعْبَرُ عَنِ الرُّطُوبَةِ
 المُتَاحَةِ بِالرُّطُوبَةِ النِّسْبِيَّةِ .

تَحْتَاجُ البِكْتَرِيَا إِلَى رَطُوبَةٍ أَكْثَرَ مِنْ
 الخَمَائِرِ ، وَمِنْ ثَمَّ فَهِيَ أَقْلُ خَطَرًا .
 أَدْنَى رَطُوبَةٍ نِسْبِيَّةٍ لِلخَمَائِرِ ٧٥ -
 ٩٥٪ ، تَتَزَايِدُ بِتَنَاقُصِ دَرَجَةِ الحَرَارَةِ .
 انظر : (Baum) Osmophilic yeasts .

Release Agents عَوَامِلُ مَنَعِ الِاتِّصَاقِ

مَوَادٌ تَسْتُخْدَمُ فِي السُّطُوحِ المَطْلِيَّةِ
 بِالقَصْدِ أَوْ بِالمِينَا أَوْ فِي اللِّدَائِنِ
 (البلاستيك) لِتَمْنَعِ التِّصَاقَ الطَّعَامِ ؛
 عَلَى سَبِيلِ المَثَالِ ، أَمِيدَاتُ الأَحْمَاضِ
 الذَّهْنِيَّةِ ، الشَّمُوعُ دَقِيقَةُ التَّبَلُورِ ، هَلَامُ
 البَتْرُولِ (الفازلين) ، النِّشَا ، السُّلِيلُوزُ
 المِثْيَلِيُّ .

Renal Threshold حَدُّ كُلُوبِيٍّ

مُسْتَوَى مَادَةٍ مَعِينَةٍ فِي الدَّمِ عِنْدَهُ تُفَرِّزُ
 هَذِهِ المَادَةُ مِنَ الكُلْيَةِ ، فَمَثَلًا يَقدَّرُ الحَدُّ
 الكُلُوبِيُّ لِلجلُوكُوزِ بِحوَالِي ١٨٠ مَجْم /
 ١٠٠ مل ، وَيَتَسَبَّبُ الدِّيَابِيْتُ فِي إِفْرَازِ
 الجُلُوكُوزِ لِأَنَّهُ يَتَجَاوِزُ هَذَا المَسْتَوَى .

يُمكن لعدد من العَقَاقِير أن تُخَفِّض
الحد الكلوي (BDS) .

Rendering

سَلِّي الدَّهْن

عملية إطلاق الدَّهْن من الخلايا الدَّهنية
التي تُكوِّن النسيج الدهني . السَلِّي
الجاف للدَّهْن يعني تسخين الدَّهْن
جافاً ، السلي الرطب يعني وجود الماء
أثناء التسخين .

Rennet

مِنْقَحَة

خلاصة المعدة الرابعة للعجل ؛ تحوي
إنزيم الرنين الذي يُخَثِّر اللَّبْن .
يُستخدم في صناعة الجُبْن والجَنَكِيت
(جُبْن مُعالِج بالقشدة) (Hutch) .

Rennet, Vegetable

مِنْقَحَة نَبَاتِيَّة

اسم يُطلق على إنزيمات تحلّل
البروتينات مُستخلصة من نباتات ، مثل
البروميلين من الأناناس والتينين
(الفيسين) من التين .

Rennin

رينين ؛ مِنْقَحِين

إنزيم هاضم يُخَثِّر اللَّبْن . يُوجد في
العصارة المعدية لصغار الثدييات ؛
يُفرَز كبشير للرينين الأولي (Pro-rennin)
ويُنشَط بِحَمْض الهيدروكلوريك . إنه

العنصر الفعال في مُستحضرات المِنْقَحَة
التجارية .

يُحوَّل جبنين (كازين) اللبن
الدَّوَاب إلى پاراجبنين (باراكازين) ،
الملح الكالسيومي غير الدَّوَاب ، ومن ثم
تتكون الخثارة (BDS) .

Rentschlerizing

رَنْشَلَة ؛ تَعْقِيمُ بِالأشعة
فَوْتِ البَنْفَسَجِيَّة

التعقيم بالمعالجة بالضوء فوت
البنفسجي ؛ سُمِّيت نسبة إلى الدكتور
ه. س. رِنْشَلَر الذي استحدث
المصباح .

R-enzyme

إنزيم ر

إنزيم يُوجد في الفاصوليات والبطاطس
يُفصِّل الترابط ٦:١ في سلاسل النشا ؛
يُمَثِّل إنزيم أميلو-٦:١ -
الجلوكوسيداز الموجود في العضلات .
يُعرف أيضاً باسم عامل « نزع التفرع
(WHSS) « De-branching .

Resazurin Test

اِخْتِبَارُ الرِّسَاوَرِين

انظر : Methylene blue test .

Resins, Ion Exchange

رَاتِبَاتُ التَّبَادُلِ
الأيوني

انظر : Ion-exchange resins .

Respiration

تَنَفُّسٌ

رُغم أنه يُستخدم عادة على أنه التنفس الهوائي (الشهيق والزفير) ، إلا أنه يُعرَّف بالتحديد على أنه استهلاك الأوكسيجين وإنتاج ثاني أكسيد الكربون . ومن ثم فالإنزيمات التنفسية هي تلك التي تدخل في عمليات التأكسد الخلوي .

Respiratory Quotient (R.Q.)

حَاصِلُ

التَّنَفُّسِ ؛ الحَاصِلُ التَّنَفُّسِيّ (ح.ت.) .
نسبة حجم ثاني أكسيد الكربون الناتج عندما تتأكسد مادة ما ، إلى حجم الأوكسيجين المُستخدم .
في تنفس الإنسان ، يُعطي تَأَكْسُد الكربوهيدرات حاصلاً تَنَفُّسِيّاً قدره ١ ؛
والدهون ٠,٧١ ؛ والبروتينات ٠,٨ .
(BDS) .

Retardin

رِتَارْدِين

مَادَةٌ تُسْتَخْرَج من الپنكرياس يُقال إنها تُنظِّمُ أَيْضاً الدهون .

Reticulin

شَبَكِين ؛ رِتِيكُولِين

أحد العناصر البنائية [مع المَرِنين (إيلاستين) ومولد الغراء

(الكولاجين)] للعضلات الهيكلية .
كيميائياً مُماثلٌ لمُولدِ الغِراء ، لكن نَسِيجِيّاً يُصَطَّبُ باللون الأسود مع الفضة بينما يُصَطَّبُ مُولدُ الغِراء باللون الأصفر أو البُنِّي ؛ يُعتَقَد بِأنه بِشِيرٍ لمُولدِ الغِراء أو شكلٌ مُتَحَلِّلٌ منه (Meat) .

Reticulocyte

خَلِيَّةٌ شَبَكِيَّةٌ

أَنموذجٌ نَاشِئٌ من خلية الدم الحمراء (Normocyte أو Erythrocyte) تُرى فيه بقايا النواة على هيئة شبكة . يُرى منها عدد قليل جداً في الدم العادي ، إذ تبقى بالنخاع حتى تنضج ، ولكن بِخُموذ حِدَّة الأيميا يَزْدَاد مُعدَّلُ الإنتاج فتظهر الخلايا الشبكية في مجرى الدم (الشبَّاك (Reticulocytosis) . (BDS) .

Reticulo-endothelial System

جِهَازٌ

شَبَكِيٌّ بِطَانِيٌّ

« جهاز » من الخلايا الموزعة في جميع أجزاء الجسم ذات خواص بَلْعَمِيَّة (تَبْتَلَعُ الأَجسام الغَريبة) . تُوجد في الطَّحال والنخاع العَظْمِيّ والكَبِد والعَقْد اللمفاوية وتنتقل أيضاً في الأنسجة ومجرى الدم . تعمل ككاسحات لبقايا الأنسجة والبكتريا .

يُزيل الجهاز الشبكي البطني أيضاً خلايا الدم الحمراء عندما تكمل مدة حياتها (١٢٠ يوماً). يُستعاد الحديد لاستخدام آخر، ويتحول باقي الهيموجلوبين إلى صبغات صفراوية البراز (ستيركوبيلين) في البراز وصبغراوين البول (يوروثيلين) في البول (BDS).

Reticulum

قَلَسُوَّة

انظر : Rumen .

Retinal

رَتِينَال

أَلدهيد الرتِينول، كان يطلق عليه فيما مضى، أَلدهيد (A aldehyde) .

Retinene

رَتِينِين

اسم بطل استخدمه للرتِينال .

Retinoic Acid

حِمَضُ الرِتِينُوِيك

حِمَضُ مُشْتَق من الرِتِينُول، سابقاً حِمَضُ فِتَامِين أ .

Retinol

رِتِينُول

كان يُسمى فيما مضى كحول فِتَامِين أ .
انظر : Vitamin A .

Retort

مُعَقِّمَةٌ

فيما يتعلق بتقنية الطعام، إنها الأوتوكلاف .

Retrogradation

تَرَاجُع

تَغْيِير في النشا المُجلتن (المُحوَّل إلى هُلام) يحدث أثناء التخزين وينتج عنه انخفاض في الدَوَابِيَّة وتَغْيِير في النسيج (القوام) . له أهمية في منتجات مثل البطاطس المُجفَّفة والمنتجات المخبوزة .

ففي النشا غير المُجلتن (الخام) تكوّن الحبيبات في نمط مُحدّد، يُفقد عند تسخين النشا وتجلته . أثناء التخزين تقترن الحبيبات ببطء مع بعضها البعض لتعيد تشكيل نمط ما - يُهدم الهلام ويترسب الأميلوز (على هيئة) زغب غير ذواب . هذه « البلورة » هي التراجع .

له دوره في وهن مسحوق الخبز (من غير قشرة الرغيف) ومطريات هذا المسحوق، مثل مشتقات عديد الأوكسي إيثيلين وأحادي الجليسريد من الأحماض الدهنية، تعمل على إبطاء التراجع النشوي (Matz) .

RF Heating

تَسْخِينٌ بِالتَّرْدُدِ العَالِي

انظر : High frequency heating .

Rhamnose رَامَنُوز
سُكَّرٌ يَتَشَوِّزُ مِثْلِيًّا ؛ حَلَاوَتُهُ ٣٣٪ مِنْ حَلَاوَةِ السُّكَّرِوزِ .

Rheology الرِّهُولُوجِيَا ؛ عِلْمُ الانْسِيَابِ
عِلْمٌ تَشَوُّهُ الْمَادَّةُ وَتَسَيَّلُهَا . فِي تِكْنُولُوجِيَةِ الْغِذَاءِ ، يَتَضَمَّنُ تَقْصُفَ وَلُدُونَةَ الدَّهُونِ وَالْعَجَائِنِ وَخُثَارَاتِ اللَّبَنِ وَالْحَبُوبِ ... إلخ .

Rhiotin رِيُوتِين
إِفْرَازٌ بُولِيٌّ لَمْ يُتَعَرَّفْ عَلَيْهِ بَعْدَ نَاتِجٍ مِنْ الْبِيُوتِينِ ، بِالإِضَافَةِ إِلَى الْمَيُوتِينِ وَالتَّرِيُوتِينِ (Sebrell) .

Rhizopterin رِيْزُؤِپْتِيرِين
انظر : Folic acid .

Rhodamine B رُودَامِينُ ب
هَيْدُرُوكْلُورِيدُ ثُنَائِيٍّ إِثِيلِ مِتَا - أَمِينُ الْفِيُولُوفَالِينِ - كَانَ يُسْتَعْمَدُ حَتَّى عَهْدِ قَرِيبِ كَصَبِغٍ أَحْمَرٍ فِي عَجِينَةِ اللَّحْمِ وَكْرَمِلَةِ النِّعْنَاعِ . غَيْرَ مَصْرُوحٍ بِهِ الْآنَ فِي الْمَمْلَكَةِ الْمُتَّحِدَةِ وَمَعْظَمِ الْبُلْدَانِ الْآخَرَى .

Rhodopsin رُودُؤِپْسِين
انظر : Vitamin A و Visual purple .

Rhubarb رَاؤُنْدُ
أَعْنَاقُ أَوْرَاقِ النِّبَاتِ الْمُعَمَّرِ *Rheum rhaponticum* ؛ تَحْتَوِي عَلَى آثَارِ فَقْطِ مِنَ الْبُرُوتِينِ وَالْكَرْبُوهِيدْرَاتِ ، ٦ كِيلُوكَالُورِي (٠,٠٢ مِيلِجَا جُول) / ١٠٠ جِم وَ ١٠٠ مَجْم فَيْتَامِين ج فِي النِّيْثَةِ وَ ٧ مَجْم فِي الْمَطْبُوخَةِ . مَحْتَوَى أَوْرَاقِهِ عَالٍ مِنَ الْأَكْسَالَاتِ ، وَلِهَذَا السَّبَبُ فَإِنَّهَا سَامَةٌ .

Ribena رِيْبِينَا
اسْمُ تِجَارِيٍّ (Beecham Foods Ltd.) لِمُسْتَحْضَرٍ مِنْ عَصِيرِ الْكِشْمِشِ الْأَسْوَدِ وَشَرَابِ السُّكَّرِ مِضَافاً إِلَيْهِ فَيْتَامِين ج . مِصْدَرٌ غَنِيٌّ جَدًّا بِفَيْتَامِين ج إِذْ يَحْوِي ٢٠٦ مَجْم / ١٠٠ جِم ؛ ٦١٪ سُّكَّرٌ ، ٢٢٩ كِيلُوكَالُورِي (٠,٩٧ مِيلِجَا جُول) لِكُلِّ ١٠٠ جِم (M & W) .

Riboflavin رِيْبُؤِفْلَافِين
فَيْتَامِين ب٢ .

Ribonucleic Acid حِمْضُ رِيْبُونِيُوكِيلِيكٍ ؛
حِمْضُ نَوَوِيٍّ رِيْبُؤِيٍّ
انظر : Nucleic acids .

Ribose رِيْبُؤُوزُ
سُكَّرٌ يَتَشَوِّزُ ذُو أَهْمِيَّةٍ فِيسِيُولُوجِيَّةٍ بَارِزَةٍ ،

فهو جزء من فيتامين ب_١ ، ومن الكوانزيمين (الإنزيمين المرافقين) ١ ، ٢ ، ومن حمض الأدينيليك ، وفي البروتينات النووية سواء على هيئة ريبوز أو ديزوكسي ريبوز (ريبوز لأكسجين) (BDS) .

Ribosomes

ريبوسومات

جسيمات توجد في الخلايا الحيوانية والنباتية والخمائر وكمكون رئيس للسيتوبلازم البكتيري - يُعتقد أنها مكان تخليق البروتين ؛ وتتركب من حمض الريبونيوكلريك (BDS) .

Ribotide

ريبوتيد

اسم تجاري (-Takeda Chemical Indus) لخليط من إيثوسينات ثنائي الصوديوم وجوانيلات ثنائي الصوديوم يستخدم كمقو للنكهة في أطباق المُقبلات .

Rice

أرز؛ رز

حبة نبات *Oryza sativa* ؛ الطعام الرئيس لكثير من البلدان . يُعرف الأرز عندما يدرس بغير المقشور **Paddy** ، ويكون مغطى بقشرة ليفية تُشكل ما يقرب من

٤٠٪ من الحبة . عند إزالة القشرة يتبقى الأرز المقشور **Brown rice** أو الأرز البني . عند إزالة طبقات النخالة الخارجية حتى الإندوسبرم وكذلك الجنين يُحصل على الأرز العادي **White rice** الأبيض التجاري أو الأرز المصقول أو المبيض أو الملمّع **Polished rice** (يصقل عادة بالجلوكوز ويودرة التلك) .

يتكون الأرز البني ، مُتضمناً الجنين ، من بروتين ٧,٥٪ ؛ دهن ١,٨٪ ؛ كالسيوم ١٥ مجم ، حديد ١,٤ مجم ؛ ٣٥٧ كيلوكالوري (١,٥ ميغاجول) ؛ فيتامين ب_١ ٠,٣ مجم ، ب_٢ ٠,٠٥ مجم ، حمض نيكوتينك ٤,٦ مجم - لكل ١٠٠ جم .

عند تبيض الأرز يحدث فقد كبير في فيتامين ب_١ (وحمض النيكوتينك) ومن هنا كان انتشار البري بري بين الشعوب آكلة الرز .

الأرز الأبيض : بروتين ٦,٧٪ ، دهن ٠,٧٪ ؛ كالسيوم ١٠ مجم ، حديد ١ مجم ؛ ٣٦٠ كيلوكالوري (١,٥ ميغاجول) ؛ فيتامين ب_١ ٠,٠٨

مجم ، ب ٠,٣ ، مجم ، حَمْض
نيكوتينك ١,٦ مجم - لكل ١٠٠ جم
(FAO و TND) .

رُزٌّ أَمْرِيكِيٌّ ؛ أُرُزُّ أَمْرِيكِيٌّ
Rice, American البرغل .

انظر : Bulgur .

رَايس كْرِيسْبِيَز
Rice Crispias

اسم تجاري (Kellogg's Ltd.) لإفطار
حبوبي يُصنع من الرُّزِّ .

التركيب لكل ١٠٠ جم : ٦ جم
بروتين ، ٨٧ جم كربوهيدرات ؛ ٣٦٠
كيلوكالوري (١,٥ ميغاجول) ؛ ٠,٧
مجم حديد ؛ ١ مجم ب ١ ، ١,٤ مجم
ب ٢ ، ١٦ مجم نياسين .

غِذَاءُ الرُّزِّ
Rice Diet

انظر : Kempner diet .

رُزٌّ جُلُوتِينِيٌّ أَوْ غَرَوِيٌّ
Rice, Glutinous

حُبُوبُ الرُّزِّ الْمُنْفَرِدَةِ مَرْعُوبَةٍ فِي مُعْظَمِ
الأغراض ، وهي تلك التي لا يلتصق
بعضها ببعض في كتلة غروية . يكون
الرز الغروي غنياً بالنشا الذَّوَابِ
والدكسترين والمالتوز وعند الغلي تلتصق

الحبوب في كتلة لزجة ؛ يُستخدم هذا
الرز في الحلوى والكعك (TND) .

عُشْبُ الأُرُزِّ الهِنْدِيَّ
Rice Grass, Indian
انظر : Indian rice grass .

رُزٌّ غَرْبِ إِفْرِيقِيَّا
Rice, Hungry
صنف من الدخن ، *Digitaria exilis* ، له
أهميته في غرب إفريقيا .

رَايسُ كْرِيسْبِيَز
Rice Krispias

اسم تجاري (Kellogg Co.) لإفطار
حبوبي يحضر من حبوب الرز بالتسخين
تحت ضغط ثم يخفف الضغط بسرعة
فيتمدد البخار المحمص في الحبة فجأة
و«تتفخ» الحبة .

بروتين ٠,٧٥٪ ، دهن ١,١٪ ،
كربوهيدرات ٨٥,١٪ ؛ كالسيوم ٦
مجم ، حديد ٠,٧ مجم ؛ ٣٥١
كالوري - لكل ١٠٠ جم (M & W) .

وَرَقُّ رُزِّ
Rice Paper

وَرَقُّ أبيض ناعم يُصنع من لب شجرة
تختص بها فورموزا . يُؤكَل ، وُحْبَز
عليه المَكْرُون (ضرب من الحلوى)
وأنواع البسكويت المشابهة ، قد يؤكل
الورق مع البسكويت .

Rice, Parboiled رُزٌّ مَسْلُوقٌ؛ أَرُزٌّ مَطْهِيٌّ
جُزْئِيًّا
يُنْقَعُ الرُّزُّ فِي الْمَاءِ وَيُغْلَى لِفَتْرَةٍ قَصِيرَةٍ قَبْلَ
إِزَالَةِ الْقَشْرَةِ، فَتَبْقَى مَعَ الرُّزِّ كَمِيَّةٌ كَبِيرَةٌ
مِنَ الشِّيَامِينِ وَحِمُضِ النِّيَكُوتِينِكِ مَقَارَنَةٌ
بِالرُّزِّ الْخَامِ الْمَقْشُورِ (TND).

Rice, Red رُزٌّ أَحْمَرٌ؛ أَرُزٌّ أَحْمَرٌ
نَوْعٌ غَرْبِ إِفْرِيقِي *Oryza glaberrima*، ذُو
طَبَقَةٍ نَخَالِيَّةٍ حَمْرَاءَ.

Rice, Synthetic رُزٌّ اصْطِنَاعِيٌّ
انظر: Tapioca-macaroni.

Rice, Unpolished رُزٌّ غَيْرُ مَصْفُوقٍ
رُزٌّ طَحِنَ حَتَّى أُزِيلَتْ مِنْهُ جُزْئِيًّا طَبَقَاتُ
الْقَشْرَةِ وَالْجَنِينِ وَالنَخَالَةَ. اصْطِلَاحٌ
يُستَخدَمُ فِي الْوَلَايَاتِ الْمُتَّحِدَةِ (TND).

Rice, Wild رُزٌّ بَرِّيٌّ؛ زِيْزَانِيَّةٌ مَائِيَّةٌ؛
رُزٌّ كَنْدِيٌّ؛ رُزٌّ هِنْدِيٌّ

يُعرف أيضاً بـ *Zizanie*، *Tuscarora*،
rice، *Indian rice* و *American wild rice* (الرُّزُّ الْأَمْرِيكِيُّ هُوَ الْبُرْعُلُ)؛
Zizania aquatica. مَوْطِنُهُ الْأَصْلِيُّ شَمَالُ
شَرْقِ أَمْرِيكَا، وَيَنْمُو إِلَى ارْتِفَاعِ ١٢
قَدَمًا؛ حَبَّتُهُ طَوِيلَةٌ رَفِيعَةٌ لَوْنُهَا

مُخْضَرٌ؛ قَلِيلًا مَا يَزْرَعُ وَيَصْعَبُ
حِصَادُهُ، لِذَا فَهُوَ طَعَامُ الذَّوْاقَةِ.
مُحتَوَاهُ مِنَ الْبَرُوتِينِ أَعْلَى مِنَ الرُّزِّ
العَادِي إِذْ يَبْلُغُ ١٤٪، دَهْنٌ ٧٪،
كربوهيدرات ٧٤٪، ألياف ١,٥٪
(Matz 2).

Rice Wine خَمْرُ الرُّزِّ؛ نَبِيذُ الْأَرُزِّ
انظر: Saké.

Ricing تَرزِيزٌ
اصْطِلَاحٌ مَطْبَخِيٌّ يَعْنِي التَّقْطِيعَ إِلَى قِطْعِ
صَغِيرَةٍ فِي حِجْمِ حُبُوبِ الرُّزِّ تَقْرِيْبًا.

Rickets كُسَاحٌ
تَشْوَهُ الْعِظَامَ فِي الْأَطْفَالِ النَّامِيْنَ نَاتِجٌ عَنِ
نَقْصِ فِي فَيْتَامِينِ دِ الَّذِي يُؤَدِّي إِلَى عَجْزٍ
فِي امْتِصَاصِ الْكَالْسِيُومِ. يُقَابَلُهُ فِي
الْبَالِغِينَ لَيْنُ الْعِظَامِ (Osteomalacia).
انظر: Vitamin D (DP).

Rickets, Refractory كُسَاحٌ عَاصٍ؛ كُسَاحٌ
مُقَاوِمٌ
الْكُسَاحُ الَّذِي لَا يَسْتَجِيبُ لِلْجُرْعَاتِ
العَادِيَةِ مِنْ فَيْتَامِينِ دِ وَإِنَّمَا يَحْتَاجُ إِلَى
جُرْعَاتٍ مُكثَّفَةٍ؛ يُقَالُ إِنَّ الْكُسَاحَ
العَاصِيَّ عَيْبٌ خَلْقِيٌّ.

Riffle Flumes قَنَوَاتٌ مُدْرَجَةٌ ؛ مُدْرَجَاتٌ مَائِيَّةٌ

جهاز للغسيل يتكون من قنوات مُدْرَجَاتٍ ، يُحْمَلُ على امتدادها المُنتَج الذي يُغْسَلُ في تيار من الماء ؛ تُحْتَجَزُ الحِجَارَةُ والحَصَى والرمل على الدرجات .

Rigor Mortis تَيْسٌ مَوْتِيٌّ ؛ تَخَشَبٌ مَوْتِيٌّ ؛ تَيْسٌ رُمِّيٌّ

تَيْسُ العضلات الذي يَحْدُثُ بعد الموت . تكون العضلات طريَّةً ومرنة قبل الموت ، ويتسبب توقف تدفق الدم في أن يُصْبِحَ المُتَبَقِي من الأيض في الأنسجة لا هوائياً مع تكوُّن حمض اللاكتيك وهبوط في الأس الهيدروجيني . ويتناقص تركيز ثلاثي فوسفات الأدينوسين تَتَصَلَّبُ العضلات - ذلك هو التَيْسُ المَوْتِي ، واللحم الذي يُؤْكَلُ عند هذه المرحلة يكون خشناً . بعد تعليق اللحم لأيام قليلة في مُبْرَدٍ تُصْبِحُ العضلات طريَّةً عن طريق آليَّةٍ غَيْرِ معروفة ، ويصْبِحُ اللحم صالحاً للأكل .

اللحم المحفوظ بهذه الطريقة (مُكَيَّفٌ) يُفْضَلُ عن اللحم المذبوح حديثاً من حيث النسيج (Meat) .

Ringer's Solution مَحْلُولٌ رِيْنَجِرْ

محلول من كلوريدات الصوديوم والپوتاسيوم والكالسيوم ، تَبَقَى فيه الأنسجة المعزولة حية (٩٦٠ مل من ص كل ١٥٤ ، جزئيء جرامي ، ٢٠ مل من پو كل ١٥٤ ، جزئيء جرامي ، ٢٠ مل كا كل ١١ ، جزئيء جرامي (Hawk) .

Ripening of Fruit نَضْجُ الثَّمَرَةِ
انظر : Pectin .

RNA حِمِضُ الرِيْبُونِيُوكَلِيكِيك ؛ الحِمِضُ التَّوَوِي الرِّيْبُوْزِي (اختصار)
انظر : Nucleic acids .

Roasting شَيٌّ ؛ تَحْمِيصٌ

بصفة أساسية هو الخَبْزُ في فرن مُغْلَقٍ . يَنْكَمِشُ اللحم ويُخْرَجُ عُصَارَاتُهُ ، ولكن بعضاً من هذه العصارة يَتَبَخَّرُ قبل أن يجد الوقت لِيَتَقَطَّرَ . ويترك ذلك بعضاً من خلاصات اللحم على سطحه مما يُحَسِّنُ النكهة ويقلل الفاقد . يُفْقَدُ ٢٠% فقط من الخلاصة في الشَيِّ مقارناً بـ ٥٠% في الطهي بالبخار أو السلق . الفقد في فيتامين ب١ أكثر منه في

السلق ، يقدر بحوالي ٣٥ - ٥٠ ٪ ؛
الفقد في فيتامين ب٣ وحمض النيكوتينك
١٠ - ٢٠ ٪ كما في السلق . يُناسِب
الشيء القَطْعِيَّاتِ المُمْتَازة فقط لأن
الأنسجة الضامة لا تتفكك أثناء
الشيء .

انظر : Connective tissue

. (Johnson)

Robison Ester

إِسْتَرُ رُوبِيسُون

اسم أطلق على خليط من ٦ - فوسفات
الجلوكوز و ١ - فوسفات الفراكروز ،
وهما مرحلتان وسطيتان في أيض
الجلوكوز .

انظر : Glucose metabolism .

Rocambole

تَوَمُّ الصُّخُور

مماثل للشوم .

Rochelle Salt

مِلْحُ رُوشِيل

طرطرات الصوديوم والبوتاسيوم ؛
تُستخدَم لِتَجِدَّ مع الحُحاس في اختبار
فهلنج للسكريات المختزلة .

Roe

بَطَارِخ ؛ سَرَّةُ السَّمَك

البطارخ الجامدة هي بيض أنثى
السماك ؛ البطارخ الطرية من ذكر

السماك ، وهو ما يعرف أيضاً بالمنى
milt .

Rokelax

رُوكِيلَاكْس

اصطلاح اسكنديناوي لِلسَّلْمُون
المُدْحَن .

Roller Dryer

مُجَفِّفٌ دَوَّار

تُشَرِّمُ المادَّة المُرَاد تَجْفِيفُهَا على سطح
اسطوانات مُسَخَّنَة داخلياً ويتم التَجْفِيفُ
في ثوانٍ قَلِيلَة . تَدُور الاسطوانات
مُقَابِل سِكِّين تَكشِط الغِشَاء المُجَفِّفُ
حال تَكُونُهُ . يَحْدُث تَلَف بسيط
باستخدام هذه الطريقة ، فمثلاً اللبن
المُجَفِّفُ بهذه الطريقة لا يَشِيط ، ولكن
هناك فقداً في فيتامين ب١ وفيتامين ج
أكثر منه في التَجْفِيف بالرش (RJC) .

Roller Mill

طَاحُونَةٌ دَوَّارَةٌ ؛ مُدْلِفِنَة

أزواج من الاسطوانات الأفقية الدوارة
مُنْفَصِلَة عن بعضها البعض بفجوة
صغيرة فقط ، وتدور بسرعات مختلفة .
وهكذا تتكسر المادة وتطحن في عملية
واحدة . تُستخدَم في طحن السديق
(KJ) .

Roll-on Closure (RO)

إِغْلَاقٌ دَوَّار

غِطَاء من أقراص الألومينيوم أو الصفيح

المَطْلَبِيّ باللاكيه ، لإحكام إغلاق
الزجاجات ضَيِّقَة العُنُق المُلَوَّبَة .
يُشكَّل الغِطاء غَيْر المُلَوَّب على عنق
الزجاجة فيكوّن سداداً محكماً غير مُنفذ
للهواء .

Root Beer

بيرةُ الجُدور؛ رُوت بِير

مَشْرُوب غَازِي غير كُحولي مُنكّه بِزَيْت
الساسفراس وزَيْت شاي كندا .

Rope

تَلزُجُ خَيْطِيّ؛ تَلزُجُ بَكْتِريّ؛
بَكْتِريّا التَلزُجُ

بكتريا من النوع *B. mesentericus*
و *B. Subtilis* توجد على القمح ومن ثم
في الدقيق . تكوّن هذه الكائنات جراثيم
يُمكنها أن تُقاوم عملية الخبز ، وبالتالي
تُوجد في الخُبز . تَحْت الطُّرُوف
المُلائمة من الدفاء والرطوبة ، تنبت
هذه الجراثيم وتحوّل الكتلة البكتيرية
الخُبز إلى رُقعات صَفراء لَزجة والتي
يُمكن سَحْبها على هيئة خُيوط أو قِثال
لَزجة ، ومن هنا كان الخُبز اللَزج .

يُمكن تَشْبِيط نمو البكتريا بمواد
حمضية . قد يحدث هذا أيضاً في اللبّن
والمشروبات الغازية .

اختِبَارُ رُوز-جُوتليب **Rose-Gottlieb Test**
اختبار للدهن في اللبن ، طريقة مثقالية
(قياس وزني) دقيقة ، باستخلاص
الدهن بمذيب .

Rose Hips

ثَمَارُ الوَرْد

ثَمرة الوردة ؛ مصدر غني بِفيتامين ج
ويُحضّر منه شَرابِ ثَمَار الوَرْد .

Rose Hip Syrup

شَرابُ ثَمَارِ الوَرْد

خُلَاصَة ثَمَار الوَرْد مضافاً إليها السكر ،
تُستخدَم كَمصدرٍ لِفيتامين ج - 150
مجم لكل 100 جم .

Rosemary

إكْلِيلُ الجَبَل

جَبْبة عُشْبِيَّة ، *Rosmarinus officinalis* ،
تُزْرَع تجارياً لِزَيْتها العطري الذي
يُستخدَم في الطب وفي العطور . تستخدم
الأوراق الجافة في تَنكِيه أنواع الحساء
والصلصات واللحوم .

Rotary Louvre Dryer

مُجفِّفٌ هَوَائِيّ

دَوّار

يَمرُّ الهواء الساخن خلال طبقة متحركة
من المادة الجامدة داخل اسطوانة دَوّارة .

Roth-Benedict Spirometer

مِقْيَاسُ تَنفُّس

رُوث - بِنْدِيكْت ؛ سِپِيرُومِتر رُوث
وَبِنْدِيكْت
انظر : Spirometer .

Roughage طَعَامٌ خَشِينٌ ؛ مُخَشَّنَات
مَادَّةٌ كَرْبوهيدراتية غير منهضمة توجد في
المواد الغذائية النباتية ، مثلاً السليلوز
(في القشرة واللُّب والبُذُور) والنُّخَالَة
(في الحبوب) . ولما كانت هذه المادة لا
تنهضم فإنها تَمُرُ خِلَالَ الأمعاء دون أن
تَتَغَيَّرَ ، ولكنها تَمْتَصُّ الماء وتحتفظ به
وتَعْمَلُ كَمَلِّينَ .

Roux الرُّو
مُسْتَحْضَرٌ مِنَ الدقيق والزُبْدَة لِتَشْخِينِ
صَلْصَلَاتِ مَرَقِ اللَّحْمِ وَالصَّلْصَلَاتِ
الْأُخْرَى .

Rovimix رُوفِيمِكْس
اسم تجاري (Hoffman la Roche Ltd.)
لِرَتِيئُولِ مُشَبَّتٍ عَلَى شَكْلِ خُرَيْزَاتِ
(كُرَيَّاتِ) فِي قَاعِدَةِ مِنَ الْجِيلَاتِينِ
وَالسُكَّرِ وَالنَّشَا (AEB) .

Royal Jelly الجِيلِي الْمَلَكِيّ ؛ الْغِذَاءُ
الْمَلَكِيّ
هُوَ الْغِذَاءُ الَّذِي تَتَغَذَى عَلَيْهِ يِرَقَاتِ

النحل ويتسبب في نموها لتكون ملكات
النحل . أَغْنَى مَصْدَرٌ مَعْرُوفٌ لِحَمُضِ
الْبَانْتُونِيك (٥٠٠ ميكروجرام لكل جرام
وزن جاف) ؛ يَحْوِي أَيْضاً فَيْتَامِينَ ب١ ،
و٢٪ مِنْ وَزْنِهِ الْجَافِ حَمُضَ ١٠ -
هَيْدُرُوكْسِي - دِلْتَا - ٢ - دَيْسِنُوكِ .
يُقَالُ ، عَلَى غَيْرِ أُسَاسٍ ، إِنَّ لَهُ تَأْثِيرًا
مُجَدِّدًا لِلشَّبَابِ عَلَى الْجِنْسِ الْبَشَرِيِّ .

R.Q. حَاصِلُ التَّنَفُّسِ (اختصار)
انظر : Respiratory Quotient .

Rubble Reel بَكَرَةٌ حَجْرِيَّةٌ
مَكْتَنَةٌ تُسْتَعْمَلُ فِي تَنْظِيفِ الْمَوَادِّ مِثْلِ
الْقَمْحِ . تُوَضَعُ الْمَادَّةُ فِي بَكَرَةِ طَوِيلَةٍ
مَائِلَةٍ مَصْنُوعَةٍ مِنْ مَعْدَنِ مُثَقَّبِ تَدُورِ
دَاخِلِ إِطَارِ . الثَّقُوبُ أَكْبَرُ قَرَبِ الْقَاعِ
حَتَّى يَحْدُثَ نَحْلٌ مُتَدَرِّجٌ لِلْمَادَّةِ عِنْدَ
مَرُورِهَا فِي الْبَكَرَةِ .

Rubner Factors مُعَامِلَاتُ رُوثِنر
مُعَامِلَاتٌ تُسْتَعْمَلُ فِي حِسَابِ الْمُحْتَوَى
الطَّاقِيِّ لِلْأَطْعَمَةِ بِالْكِيلُوكَالُورِيِّ مَعَ
الْأَخْذِ فِي الْإِعْتِبَارِ الْفَاقِدِ فِي التَّنُورِجِينِ
الْبَوْلِيِّ وَلَيْسَ الْإِمْتِصَاصِ غَيْرِ الْكَامِلِ ،
وَمِنْ هُنَا فَهُوَ أَكْبَرُ مِنْ مُعَامِلَاتِ آتُوتِرِ ؛

بروتين ٤,١ ، دهن ٩,٣ ،
كربوهيدرات ٤,١ .
انظر أيضاً : (DP) Energy .

Rum

رُوم

شَرَاب كُحولي مُقَطَّر من أنواع المولاس
المُخْمَرَة . هناك ثلاثة أصناف
أساسية : كوبي ، جَامايكي ، دَتَش
إيست إنديز .

Rumen

كِرْش

تتميز الحيوانات المُجْتَرَة كالبقر والغنم
والماعز بأن لها أربع معدّات تميّزاً لها
عن الحيوانات وحيدة المعدة مثل الكلب
والفأر والخنزير . والمعدّات الأربع هي :

● الكرش (المعدة الأولى) : حيث
يُنتج التخمّر البكتيري أحماضاً دهنية
دُنيا ، ومنه يُعاد الطعام مرة أخرى إلى
الفم كي يُمضغ أكثر (أي تُمضغ الجِرّة
أو المُضغَة) .

● القَلَسُوة : حيث يُنتج التخمّر
البكتيري الإضافي أحماضاً دهنية دُنيا .
● أم التَلَايف .

● الأنفحة أو المعدة الحقيقية .

يَسْمَح التخمّر البكتيري للمُجْتَرَات
بالحصول على المُغذّيات من القش

والحشيش اللذين لا تهضمهما
الحيوانات وحيدة المعدة (Abrams) .

Ruminant

مُجْتَرَات

انظر : Rumen .

Rutabaga

لِفْتُ سُوَيْدي

الاسم الأمريكي للكَرْتَب اللْفْتِي
Swede .

Rutin

رُتِين

مُشْتَق ثنائي السكر (رامنوز وجلوكوز)
من البَلُوطِين (الكيرستين quircetin)
يُوجد في الحبوب وساق الطماطم وزهور
البيلسان .

انظر : Vitamin P .

Rye

شَيْلِم ؛ شَعِيرُ أُجْرَد

حبة النبات الحَبِّي Secale cereale ، وهو
النبات الحَبِّي السائد في بعض أجزاء
أوروبا ، شديد الاحتمال ويُقاوم الظُرُوف
الجوية المُتقلّبة أكثر من القمح .

دقيق الشيلم داكن اللون وتفتقد
عَجِينَتَه المَطَايِيّة ؛ يُصنع خبز الشيلم
عادة بعجينة حامضة أو مُختمرة بدلا من
استعمال الخميرة . (انظر أيضاً :

(Pupernickel, Crispbreads) .

بروتين ٨٪، دهن ١,٥٪؛ ٣٥٠
 كيلوكالوري (١,٤٧ ميغاجول)؛
 كالسيوم ٢٥ مجم، حديد ٣,٥ مجم؛
 فيتامين ب_١ ٢٧,٠ مجم، ب_٢ ١
 مجم، حمض نيكوتينك ١,٢ مجم -
 لكل ١٠٠ جم (KJ و OF).

Ryle Tube

أنبوب رايِل

أداة أخذ عَيَنَات من مُحتويات المَعِدَة
 على فترات بعد وَجَبَة اِخْتِبَارِيَة . أنبُوب
 ضَيِّقٍ مِنَ المَطَّاط ذو طرف مسدود محتوٍ
 على ثقل من رصاص تعلقه ثقوب .

هناك نوع آخر هو أنبوب ريفوس .

انظر : Rehfluss tube .

Ryvita

رَيْفِيْتَا

اسم تجاري (Ryvita Co. Ltd.) لخبز
 هش .

بروتين ٧,١٪، دهن ٢,١٪،
 كربوهيدرات ٧٦,٨٪؛ كالسيوم ٤١
 مجم، حديد ٣,٧ مجم؛ ٣٤٥
 كيلوكالوري (١,٤٥ ميغاجول) لكل
 ١٠٠ جم . فوسفور حمض الفتيك
 ٥٤٪ من إجمالي الفوسفور (٢٩٥
 مجم / ١٠٠ جم) .

S

Saccharases سَكَارَازَات ؛ سُكَارَازَات
مجموعة إنزيمات تُهاجم السُّكَّرات
لِتُطَلِّق الجلوكوز أو الفركتوز حسب نوع
الإنزيم .
انظر : Invertase .

Saccharic Acid حِمُضُ السُّكَارِيك ؛
حِمُضُ السُّكَرِيك
حِمُضُ ثنائي القاعدية مُشتق من
الجلوكوز .

Saccharimeter سُكَّرِيْمِتْر ؛ مِقْيَاسُ السُّكَّرِ
الاسْتِقْطَابِيّ

مِقْطَاب (مقياس للاستقطاب -
پولاريمتر) يُستخدم في تقدير نقاوة
السُّكَّر ؛ مُدْرَج حسب المقياس العالمي
للسُّكَّر إلى دَرَجَات سكر .
محلول من السُّكَّر النقي تركيزه

٢٦٪ يعطى قراءة ١٠٠ درجة سكر في
أنبوب طوله ٢٠٠ مم .
انظر : Optical activity (Ayl) .

Saccharin سُكَّرِين ؛ سَكَارِين
مادة كيميائية ، سلفيميد حمض
البنزويك ، أحلى من سكر القصب ٥٥٠
مرة . السُّكَّرِين الذَوَّاب هو الملح
الصوديومي لهذه المادة . ليست له أية
قيمة غذائية ؛ يُستخدم كعامل تحلية
لمرضى السكر وفي المُنْحَفَات . اكتُشِف
في الولايات المتحدة الأمريكية عام
١٨٧٩ م .

Saccharometer سُكَّرُوْمِتْر ؛ مِقْيَاسُ السُّكَّرِ
الكثَافِيّ
أداة طَفُو تستخدم في تقدير الوزن النوعي
للمحاليل السكرية (تميزاً له عن
السُّكَّرِيْمِتْر) .

Saffron

زَعْفَرَان

المياسم المُجفَّفة لنبات الزعفران الزراعي *Crocus sativus*. يحتوي على جلايكوسيد الكروكوسين والكروستين. يُستعمل الزعفران كصنغ طبيعي (من ملوثات الأطعمة المُصرَّح بها) وكتابل. ذَوَابِ جداً في الماء (Jacobs).

Sage

مَرَمِيَّة

الأوراق المُجفَّفة لنبات المريمية الئلامسية (دئماسيا في الجزء الغربي من يوغوسلافيا) *Salvia officinalis*، نوع من الفصيلة النعناعية، عَطِرة وتابليَّة، وتعتبر أهم عُشبة تُستخدم في المَطْبَخ لِتنكيه أطباق اللحم والسمك وحشو الدواجن. تختلف الأنواع الأخرى من المريمية (الإنجليزية والإسبانية واليونانية) في النكهة عن المريمية الئلامسية، وكذلك زَيْت المَرَمِيَّة من نفس المصدر بالتقطير البخاري. تحوي على الزيت العطري الشبوجون بالإضافة إلى الألفاينين والسئيول والبورنيول والكافور (Merory).

Sago

دَقِيْقُ النَّخْلِ؛ سَاجُو

حبيبات نشوية تُحضَّر من لب جذوع

نخل الساجو *Metroxylon sago*؛ تقريباً نشا نقيّ خالٍ من البروتين. تركيبه: بروتين ٥،٠٪، دهن (كمية يُمكن إهمالها) كربوهيدرات ٨٨٪ وآثار من مجموعة فيتامينات ب.

Saithe

سمك السيث

Polachius virens. يعرف أيضاً بـ *Coal fish* و *Coley*. بغض النظر عن كونه يؤكل مطبوخاً فإنه أيضاً يُدخَّن، ويُملَّح، ويُصنَّع باللون الأحمر، عندها يصبح مُماتلاً للسلمون المُدخَّن.

Saké

سَاكِي

بيرة يابانية تُصنع من الأرز. تُخمَّر حبوب الأرز الكاملة المطبوخة بوساطة مُستتبت فطري مُشابه للخميرة لمدة ١٠-١٤ يوماً وتُخزَّن في براميل خشبية. تحوي ١٧٪ كحولاً، حجماً. تُعرف أيضاً باسم «نبيذ الأرز».

Salad Cream

كِرِيْمَةُ السَّلَطَةِ

مُستحلب زيت - في - ماء يُصنع من زيت نباتي، وخنل، وملح، وتوابل، ويُستحلب بصفار البيض، ثم يُغلظ قوامه.

قانوناً، في المملكة المتحدة، يجب أن يحوي ما لا يقل عن ٢٥٪ وزناً زيتاً نباتياً وما لا يقل عن ١,٣٥٪ جوامد صفار البيض. يحتوي المايونيز عادة على زيت أكثر، وكرهيدرات وماء أقل. وحسب قوانين الولايات المتحدة الأمريكية فإن إدام (صلصة) السلطة يحتوي على ٣٠٪ زيتاً نباتياً و ٤٪ صفار بيض؛ يحتوي المايونيز على ٦٥٪ زيتاً بالإضافة إلى صفار البيض.

Salad Dressing صَلْصَةُ السَّلْطَةِ؛ إِدَامُ السَّلْطَةِ

انظر: French dressing .

Salamagundi سَلَامَاغُنْدِي

طبق إنجليزي قديم يتكون من لحوم طازجة ومملحة مقطعة إلى مكعبات صغيرة مخلوطة مع بيض مسلووق جّامد وخضروات مُخلّلة وبهارات تُغطى بها طبقة من السلطة.

Salinometer مِقْيَاسُ المُلُوحَةِ

يُعرف أيضاً باسم Salimeter أو Salometer. هَيْدرومِتر لِقِيَاسِ تَرْكِيزِ المَحَالِيلِ المِلْحِيَّةِ.

Salisbury Cure عِلَاجُ سَالِيزْبُورِي
غذاء مُقْتَصِرٌ على البروتين يُفْتَرَضُ أَنَّهُ يُشْفِي أَوْ يُسَكِّنُ بعضَ الأمراضِ .

Salisbury Steak كُفْتَةُ سَالِيزْبُورِي؛

سَالِيزْبُورِي سِتِيك
مُمَاثِلَةٌ لِلهَامْبُورْجِر، لَحْمِ هَبْرٍ مَفْرُومٍ مَخْلُوطٍ بِالخُبْزِ وَالْبَيْضِ وَاللَّبْنِ وَالتَّوَابِلِ يَشْكَلُ عَلَى هَيْئَةِ أَقْرَاصٍ ثُمَّ يُقْلَى .

Saliva لُعَابٌ

إفراز الغدّة اللعابية في الفم. هناك ثلاثة أزواج من الغدد: النكفية والفكية وتحت الفك السفلي. اللعاب عبارة عن محلول مُخَفَّف من بروتين المخاطين (المَيُوسِين) وإنزيم الأميلاز مع كمّيات ضئيلة من اليوريا وثيوسيانات الهوتاسيوم وكلوريد وبيكربونات الصوديوم. يفرز يومياً ١ - ١,٥ لتر من محلول لعابي ذي ٠,٥٪ جوامد.

يَقُومُ المَخَاطِطِينَ بتزليق الطعام بينما يقوم الأميلاز بحلمأة (التحليل المائي) النشا إلى مالتوز (BDS).

Salivary Glands غُدَدُ لُعَابِيَّة

انظر: Saliva .

Sally Lunn

سَالِي لُونْ

كعكة حلوة اسفنجية مُحَمَّرَة ، سُمِّيت نسبة إلى فتاة بذات الاسم كانت تبيع كعك الشاي الخاص بها في شوارع باث عام ١٧٨٨ م .

Salmon

سَلْمُونْ ؛ سَمَكُ سَلِيمَانْ

انظر : Fish, fatty .

Salmonellae

سَلْمُونَلَا

جنس من البكتريا من فصيلة *Enterobacteriaceae* . أحد الأسباب المنتشرة للتسمم الغذائي (انظر : Food poisoning) . تُوَجَد في بَيْض الدجاج المُصَاب ، وفي السجق ، .. إلخ ؛ يُمكنها أن تَبْقَى حَيَّة في المحاليل المِلْحِيَّة والثلاجات ؛ تَقْضِي عَلَيْهَا الحرارة المُناسِبَة (Tanner) .

Salt

مِلْح

يُشير عادة إلى كلوريد الصوديوم ، أي المِلْح العادي أو مِلْح الطعام (رُغم أن أي مُرَكَّب مِنْ حِمُض وقَاعِدَة هو مِلْح) .

انظر : Sodium و Salt-free diets .

Salt Content

مُحتَوَى مِلْحِيّ

انظر : Salt-free diets .

Salt-Free Diet

غِذَاءٌ خُلُوْ مِنْ المِلْح

بمعنى أدق إنها الأغذية ذات المُحتوى المُنخَفِض من الصوديوم (وليس خالية منه تماماً) ، ولكن لأن مُعْظَم صوديوم الغذاء يُسْتَهْلَك على هيئة كلوريد صوديوم أو ملح ، لذا يُشَار إليها بالأغذية مُنخَفِضَة الملح . إنه الصوديوم وليس الكلوريد هو المهم .

يُنظَّم الصوديوم استبقاء السوائل في الجسم وتقليل الاستبقاء ، بمُعَاوَنَة الأغذية مُنخَفِضَة الصوديوم ، ضروري في حالات عدم كِفَايَة القَلْب المصحوب بالأوديميا ، وفي بعض أمراض الكلى ، وتسممات الدم في الحمل ، وكذلك في أمراض الكلى وارتفاع ضغط الدم .

يبلغ متوسط ما يحصل عليه الجسم يومياً من الصوديوم ١٠٠٠ - ٢٠٠٠ مجم بينما الأغذية المحظورة حوالي ٥٠٠ مجم قد تنخفض إلى ١٥٠ مجم .

لِتحسين مَذَاق مثل هذه الأغذية فإن مِخَالِيط « المِلْح » مُتَاخَة مُحتَوِيَة على كلوريدات البوتاسيوم والأمونيوم بالإضافة إلى السترات والفورمات والفوسفات والجلوتامات وكذلك الأعشاب والتوابل .

الأطعمة مُنخَفِضة المِلْح (٠ - ٢٠ مجم / ١٠٠ جم) : السكر، الدقيق، والفاكهة، والخضروات الطازجة، والمكرونه والجُوزِيَّات ؛ الأطعمة مُتوسِطة المِلْح (٥٠ - ١٠٠ مجم / ١٠٠ جم) : الدجاج، والسّمك، والبيّض، واللّحم، واللبن؛ الأطعمة العالية الملح (٥٠٠ - ٢٠٠٠ مجم / ١٠٠ جم) (اللّحم المُملّح، والخُبْز، والهّام، والباكون، والكِپَر، والسُّجق، والجُبْن و Hutch و AEB).

اللحم . يَكْتَبِح المِلْح نُمو الكائنات الحيّة غير المرغوب فيها؛ تتحوّل التّرات إلى التّريت الذي يتّحد مع الصبغ العَضَلِي لِيعْطِي اللّون الأحمر الخاص باللحم المُخلّل .
انظر أيضاً : Nitrates .

أمْلَاح الصّفراء ؛ أمْلَاح
صَفْرَاوِيَّة
انظر : Bile .
Salts, Bile

أمْلَاح هِنْدِيَّة
اسم إغريقي وروماني للسكر .
Salts, Indian

مَلْحَات Saltlicks

تَنَاوُل كلوريد الصوديوم بِكميات مُناسبة ضرورة لِجميع الحيوانات . إن محتوى العُشب من الصوديوم قليل إلى حد ما ، ومُحتواه العالي من البوتاسيوم يَحْتُ على إفراز الصوديوم في البول . هذا التّقص في الصوديوم يُسبب تَوَقُّاً شديداً للمِلْح يُمكن سده عن طريق الملحات الطّبيعية أو الاصطناعية .

سَامْبُول Sambol
اسم يُطلق على نوع من الكّاري ذي قوام جَامِد إلى حدّ ما في الهند وأجزاء أُخرى من الشرق .

سَامِي Sami
جهاز مُراقبة مقبول اجتماعياً . جهاز صغير لِحساب سرعة القلب يُستخدم في تقدير استهلاك الطاقة في الحالات البشريّة .

مِلْح البَارُود Saltpetre or Bengal Saltpetre

أو مِلْح بَارُود البِنْغَال

نِترات البُوتاسيوم، التي تستخدم بالإضافة إلى المِلْح في تَمْلِيح أو تَقْدِيد

سَمْن Samna
انظر : Ghee .

Samp جَرِيْشُ الدَّرَّة
أجزاء مُقَطَّعة تَقَطِّيعاً خَشْناً مِنَ الدَّرَّة
أزِيل منها جُزْئياً الجَنِين والتُّخَالَة .

Sanatogen سَانَاتُوجِين
اسم تجاري (Genatosan Ltd.)
لِمُسْتَحْضَر من الكازين وجليسروفسفات
الصوديوم لِيَسْتَهْلَك كَمَشْرُوب عند
إضافته إلى اللَّبَن .

Sanka سَانَكَا
اسم تجاري (Maxwell House Ltd.) لِقَهْوَة
فَوْرِيَّة مَنْزُوعَة الكَافِيَيْن .

Sapodilla سَبُوتَة
ثَمْرَة شَجَرَة السَّبُوتَة *Achras sapota* ؛
في حِجْم التَّفَاحَة الصَّغِيرَة ، ذات مَلَمَس
حُبِّيي خَشَن ، لون لُبِّها بَيْن الأصْفَر
والرَّمَادِي .

ماء ٧٥٪ ، بروتين ٤,٠٪ ، دهن
١٪ ، كربوهيدرات ٢٢٪ ؛ ٩٧
كيلوكالوري (٤١,٠ ميغاجول) ؛
حديد ٨,٠ مجم ؛ فيتامين ب_٣ ٠,٠٣
مجم ، حمض نيكوتينك ٢,٠ مجم ،
فيتامين ج ١٥ مجم - لكل ١٠٠ جم .
التشيكلية ، أساس العلكة ، تُصنَع
من لَبَن هذه الشجرة (Platt) .

Saponification تَصَبُّن
فصل الدهن إلى مكوناته من الجليسرول
والأحماض الدهنية بِغَلِيهِ مع قِلْوِي .
تكون الأحماض الدهنية موجودة على
هيئة أملاح الصوديوم كما تسمى أيضاً
صابون الصوديوم .

إحدى طرق تركيز فيتامين ا من
الزيوت ، لأن الفيتامين لا يَتَصَبَّن
وبالتالي يمكن فصله من بقية الدهن
فيما يسمى بالجزء غَيْر المُتَصَبِّن .
ويحتوي هذا الجزء أيضاً على زيوت
معدنية وكحولات عالية مثل الكولستيرول
(Hawk) .

Saponification Value قِيْمَةُ التَّصَبُّن
تُستخدَم بالنسبة للدهون كدليل على
طبيعة الأحماض الدهنية الموجودة (وزنها
الجزئي) .
تُعْرَف بأنها عدد المليجرامات من
هيدروكسيد البوتاسيوم اللازمة لتَصَبُّن ١
جم من الدهن . القِيَم أكبر من ١٠٠
تدل على أحماض دُهنية قصيرة
السلسلة ، والأقل من ١٩٠ تدل على
تلك ذات الوزن الجزيئي المرتفع
(Bailey) .

Saponins

صابُونِيَّات

مجموعة مواد تُوجد في النباتات تُعطي رَغْوَةً صابونية مع الماء . تُستخلص تجارياً من نبات الصابونية (عرق الحلاوة) أو من شجر السكّالاجة الصابونية ، وتُستخدم كمنتجة للرغوة في المشروبات ومُطْفئَات الحريق الرغوية ، وكمنظف ، وفي استحلاب الزيوت . طعمها مرّ .

هناك مجموعة ثانية ، الصابونينات الستيرويدية ، وهي مُنشّطة للقلب ، وتُستخدم كمادة بادئة في تصنيع الهرمونات الجنسية .

Saracen Corn حَبَطَةٌ سَوْدَاءُ ؛ قَمْحُ البَقَرِ

انظر : Buckwheat .

Saran

سَارَان

اسم عام لمواد لَدِينَة (بلاستيكية) حرارية تُصنع من بلمرات كلوريد الفينيليدين وكلوريد الفينيل . إنها طبقات رقيقة (أفلام) صافية الشفافية تُستخدم في تغليف الأغذية ، مُقاومة لتأثير الزيوت والكيماويات ، ويُمكنها أن تلتصق على المنتج بالحرارة .

Sarcolactic Acid حِمُضُ السَّارَكُولَاكْتِيك

اسم قديم لصيغة حِمُضُ اللَّبْنِيك (اللاكتيك) التي تُحوّل مُستوى الضوء المُستقطب إلى اليمين ، أي حِمُضُ لاكتيك (+) ؛ يُوجد في العَضَلَات تَمييزاً له عن حِمُضُ اللَّاكتيك الخامل (خليط من + ، -) الموجود في اللَّبْن الحامض . ويُعرف أيضاً باسم حمض البارالكتيك (الباراللاكتيك Paralactic acid) .

Sarcolemma عَمْدَةُ عَضَلِيّ ؛ سَارَكُولَمَا

انظر : Muscle .

Sarcoplasm جِبَلَّةُ الخَلِيَّةِ ؛ سَارَكُولِيَّازِم

انظر : Muscle .

Sardine

سَرْدِين

صِغَارُ البَلْشَار - *Sardina (Clupea) pilchar* .
. dus

تركيب المُنتَج المُعَلَّب لكل ١٠٠ جم : ٢٠,٤ جم بروتين ، ٢٢,٦ جم دهن ؛ ٢٩٤ كيلوكالوري (٢٣,١ميغاجول) ؛ ٤٠٠ مجم كالسيوم ، ٤ مجم حديد ؛ ٣٠ ميكروجرام فيتامين ١ ، ٨ ميكروجرام

فيتامين د ، ٢ ، ٠ ، مجم فيتامين ب ١ ، ٥ ،
مجم حمض نيكوتينيك .

Saridele سَارِيدِل

غذاء للأطفال غني بالبروتين (٢٦ -
٣٠٪ بروتين) تم تطويره في
إندونيسيا ؛ خلاصة فول الصويا مع
السكر ، وكربونات الكالسيوم ،
وفيتامينات ب ١ ، ب ١٢ ، ج .

Sarsaparilla فُشَاغٌ ؛ صَبْرِيَّة

نكهة تُستخدم في المشروبات الغازية
تُحضَّر من زيت السَّاسْفِرَاس وزيت
شاي كندا أو زيت شجرة البتولا .

Sassafras Oil زَيْتُ السَّاسْفِرَاس

يُستخدم في تنكيه بيّرة الجذور
والمشروبات المائلة . المُكوّن الرئيسي
هو السَّافِرول ، يُعتقد بأنه مُولّد للسرطان
الكبدية ، وهو مَمْنوع في بعض البلدان .

Sauerkraut كُرْنَبٌ مُخَلَّلٌ ؛ سَوْرَكْرُوت

يُحضَّر بالتخمّر اللبني للكرنب المشور .
ففي وجود ٢ - ٣٪ ملح ، تقوم
البكتريا المُكوّنة للحمض بنجاح
بتحويل السكر الموجود في الكرنب إلى

حِمُض خَلِيك وحِمُض لَبْنِيك
(لاكتيك) ويعملان بدورهما كمواد
حافِظَة (Tanner) .

Sauerteig سَوْرْتِيَج

انظر : Bread, black .

Sausage سُجُوقٌ ؛ نَقَانِيق

لحم مفروم ، غالباً بقر أو خنزير ، مُتَبَّل
بالمِلح والبَهَارَات ، ومخلوط بحبوب
(عادة على هيئة بقسمات القمح المحضّر
من مسحوق البسكويت غير المخمّر)
ومُعَبَأ في حَوَافِظ مَصنُوعَة من النسيج
الضَّمَام لِإِمْعَاء الحيوانات أو من
السليولوز .

توجد ستة أنواع أساسية من السجق
وهي : النَّيِّء ، والمُدخَّن ،
والمَطْبُوخ ، والمَطْبُوخ المُدخَّن ،
نصف الجاف والجاف . سُجُوق
فرانكفورت (الفرانكفوتر) وبولونيا
وبولندا وبرلين كُلها تُصنَع من اللحم
المُقَدَّد ، ثم تُدخَّن وتُطهى .

الثورينجر والسلامي الطري
والمورتاديلاً والسيرفيلات الطري هي من
أنواع السجق نصف الجاف بينما
الپيروني والشوريزوس والسلامي الجاف

والسيرفيلات الجاف كلها جُمِّفَتْ بِبُطء
حتى جَمُد قَوَامِها .

Sausage Casings حَوَافِظُ السُّجُقِ ؛ أَغْلِفَةٌ
السُّجُقِ

تُصَنَعُ الحَوَافِظُ الطَّبِيعِيَّةُ مِنْ أَمْعَاءِ
الخَنِزِيرِ بِالنِّسْبَةِ لِأَنْوَاعِ السُّجُقِ النَّيِّئِ
المُعَدَّةِ لِلقَلْبِيِّ ، وَمِنْ أَمْعَاءِ الأَنْعَامِ
بِالنِّسْبَةِ لِأَنْوَاعِ الفِرَانِكْفُورْتِرِ وَالشِيشُولَاتَا .
أَمَّا أَنْوَاعُ السُّجُقِ الَّتِي تُؤْكَلُ بِدُونِ
حَوَافِظٍ فَتُحَضَّرُ أَوْ تُعْبَأُ فِي حَوَافِظٍ مِنْ
السَّلِيلُوزِ ، وَالَّتِي يُمْكِنُ تَقْشِيرُهَا
بِسَهولَةٍ .

Sausage Factor مُعَامِلُ السُّجُقِ
انظر : Meat factor .

Sauté سَوْتِيَّةُ
التَّقْلِيْبُ فِي الدَّهْنِ السَّاخِنِ دُونَ التَّحْمِيرِ
(اللون البني) . البَطَاطِسُ السُّوتِيَّةُ عَادَةٌ
تُسَلَقُ أَوَّلًا ثُمَّ تُحْمَرُ (تَكْتَسِبُ اللونَ
البُنِّيَّ) .

Savarin, Brillat سَافَارَانَ ، بَرِيًّا
ذَوَاقَةٌ فَرَنْسِيَّةٌ شَهِيرَةٌ (١٧٥٥ - ١٨٢٦ م)
ذَاعَتْ شُهْرَتُهُ أَسَاسًا بِسَبَبِ كِتَابِهِ
« فِسيُولُوجِيَّةُ التَّدْوِيقِ » The Physiology of
« Taste » .

Saveloy سَافَلُوي
سُجُقٌ مُدَخَّنٌ وَمُتَبَّلٌ بِكثْرَةٍ ؛ تَكْسِيْبُهُ
إِضَافَةٌ نِترَاتِ البوتاسيومِ ذَلِكَ اللونَ
الأحمر الساطع . فِي الأَصْلِ سُجُقٌ
مَصْنُوعٌ مِنْ مِخْ الخَنِزِيرِ .

Savory صَعْتَرُ البَرِّ ؛ نَدْعُ البَسَاتِينِ
نَبَاتٌ لِأوراقِهِ نكهةٌ شَدِيدَةٌ يُسْتَعْمَدُ
كِتَابِلٌ فِي الصَّلَصَاتِ ، وَأَنْوَاعِ الحِساءِ ،
وَأطباقِ السَّلَطَةِ . صَعْتَرُ البَرِّ نَبَاتٌ
حَوْلِيٌّ ، *Satureja hortensis* ، أَمَّا الصَعْتَرُ
الجبلي *Satureja montana* فَهُوَ مُعَمَّرٌ .
تُقَطَّعُ النَبَاتَاتُ فِي مَوْسَمِ الإزْهَارِ ثُمَّ
تُجَفَّفُ لِتُسْتَعْمَلَ فِيمَا بَعْدَ (Merory) .

Saxin سَاكْسِينِ
اسْمُ تِجَارِيٍّ (Burroughs, Wellcome Ltd.)
لِلسَّكَارِينِ .

Scald اسْمِرَارُ
تَلَفٌ يُصِيبُ التَّفَاحَ المَخزُونِ ، يَتَكُونُ مِنْ
بِقَعِ بُيَّةٍ عَلَى الجِلْدِ مَعَ إِصَابَةِ الأَنْسِجَةِ
الوَاقِعَةِ تَحْتَ البُقْعِ بالطَّرَاوَةِ وَاكتِسَابِهَا
اللَّوْنِ البُنِّيَّ . وَيَرْجِعُ ذَلِكَ إِلَى تَرَائِمِ
الغَازَاتِ النَّاتِجَةِ أَثناءَ عَمَلِيَّةِ النُّضْجِ .

Scampi إزْبِيَانُ نُرُوجِيٍّ ؛ جَمْبَرِيٌّ نُرُوجِيٍّ

الإريبان النرويجي أو الجمبري النرويجي
ويسمى Dublin bay prawn .

انظر : Lobster .

Scenedesmus

سينيديسموس

انظر : Alge .

Schardinger's Enzyme إنزيمُ شَارْدِنْجَر
تماماً مثل إنزيم الزانثين أكسيداز الذي
يؤكسد مجموعة كاملة من الأدهيدات
إلى أحماض ، وأيضاً الزانثين
والهيمبوزانثين إلى حمض البوريك .

Scleroproteins

بروتينات صلبة

انظر : Albuminoids .

Scomberoid Poisoning تَسْمُمُ إسْقُمْرِي
تُسببه نواتج الفسَاد الميكروبي
لمجموعة واحدة من السمك ؛
الإسْقُمْرِيَات وتشمل التونة والماكريل
والسردين والماكريل الرمحي . يرجع
التسمم إلى تكون كمية كبيرة نسبياً من
مادة الهستامين من الحمض الأميني
الهستيدين بفعل بكتريا *Proteus*
morganii .

Scone

اسكون

نوع من كعك الشاي أصلاً يُصنع من

دقيق الشوفان واللبن الحامض بمنطقة
اسكون باسكتلندا .

SCP بروتينُ الخلية الواحدة (اختصار)

Scrapple

اسكراپل

طبق من اللحم ، يُحضّر من شذابات
لحم ذبيحة الخنزير ، ودقيق الذرة ،
ودقيق القمح ، وملح ، وتوابل - تُطبخ
حتى يُصبح القوام غليظاً .

Scrod

صغير القد

صغير سمك القد .

Scuppernong

اسكويرنونج

اسم لأكثر أعناب المسكيّ زراعة ،
ويُستعمل أساساً في النبيذ أكثر من
استعماله كعنب للمائدة .

Scurvy

اسقربوط

انظر : Vitamin C .

Scurvy Grass حشيشة الملاحق ؛ ملعقية

Cochlearia officinalis ؛ ينمو على شاطئ
البحر وهو مصدر طيب لفيتامين ج .

Scutellum

قصةة

منطقة تحيط بجنين حبوب النباتات

الحَبِيَّة ويُطْلَق عليهما معاً جَنِين البِدْرَة .
هذه المنطقة غَنِيَّة بالفِيتامينات
(KJ و B & R) .

S.D.A. فِعْلٌ دِينَامِيٌّ نَوْعِيٌّ (اختصار) .
انظر : Specific dinamic action .

S.D.S. ثُنَائِي سِتِيرَات السُّكْرُوز (اختصار) .
انظر : Sucrose esters .

S.E. مُكَافِئُ النُّشَاء (اختصار) .
انظر : Starch equivalent .

Sea Slug كَسْلَانُ البَحْرِ
انظر : Bêche-de-mer .

Seaweed عُشْبٌ بَحْرِيٌّ ؛ طَحْلُبٌ بَحْرِيٌّ
يُستخدَم كَتَكْمَلَة مَعْدِنِيَّة لِغِذَاء الماشية إذ
يحتوي على رَمَاد بنسبة ١٥ - ٢٢٪
(من الوزن الجاف) ، تحوي حوالي ٦٠
معدناً . يحتوي أيضاً على الجَزْرَيْن
(الكَاروتِين) ، وفِيتامين ب_١ ، وحمض
الفُوليك ، وفِيتامين هـ . يُقال إنه
المَصْدَر النباتي الوحيد لِفيتامين ب_{١٢} .
يُقال خطأ في بعض المناسبات إنه
مصدر للبروتين ولكن معظم الأعشاب
البحرية محتواها من البروتين مُنخفِض
وذات قيمة حيوية منخفضة جداً .

Seaweed Extract حَلَاصَةُ الأعْشَابِ
البَحْرِيَّة
انظر : Carageenan .

Secretin مُفْرَزِين ؛ سِكْرِتِين
هُرْمُون يُفْرِزُه الغِشَاء المُوخَاطِي المَعْوِي
ويُنْقِلُ مَعَ تِيَّار الدَّم إلى البنكرياس ويُنْبِئُه
هذا العضو لكي يفرز . إنه عَدِيد پِپْتِيد
قَاعِدِي صَغِير ، يَهْدِمُه البِپْسِين
والتْرِيسِين ، لذا فهو غير فَعَال عِنْدَمَا
يُؤخَذ عن طريق الفم (Hawk و BDS) .

Sedoheptulose سِيدُوهِبْتُولُوز
سُكْر سُبَاعِي الكَرْبُون ، ويسمى أيضاً
سِيدُوهِبْتُولُوز .
انظر : Hexose monophosphate
. shunt

Seitz Filter مُرَشِّحٌ سَيْتِز
قُرْصٌ من الأَسْبِستوس ذو ثَقُوب دَقِيقَة
جداً لدرجة أنها لا تَسمح بمرور
البكتريا . وهكذا فإن المحاليل المرشحة
خِلاله تَخْرُج مُعَقَّمَة .

Selenium سِيلِينِيُوم
عُنْصُر ذو سُمِّيَّة عَالِيَة ، المُستويات
المُرتَفعة منه في التربة يُمكنها أن

تتراكم في النباتات وتجعلها سامة .
يَعْمَل مُتَازِراً مَعَ فِيتَامِين هـ .

انظر : Factor 3 (Gilbert و GMW) .

Self-raising Flour دَقِيقٌ ذَاتِي التَّخْمَرِ

انظر : Flour, self-raising .

Semolina سَمِيد

المُنتَج النِّشَوِي الحُبِّيبي الذي يُحَصَّل عليه من إندوسبرم القمح الصلب ، الجزء الدقيق الناعم من الإندوسبرم هو دَقِيق السَّمِيد . أنواع القمح اللينة تعطي إندوسبرماً لا يَتَمَاسِك مَعَ بَعْضِهِ البَعْض على هيئة حبيبات عند الطبخ .

يُستَخدم في تَحْضِير المُعْجَنَات الغذائية (المكرونه والاسباجيتي .. الخ) ، وأيضاً كَبُودنج اللَبْن .

في الولايات المتحدة الأمريكية يُعرَف النشا (انظر : Farina) بأنه الجريش النقي لأقمح غير القمح الصلب .

Sequestrants مُنَحِّياتُ الأيُونَات

مواد تتحد مع الأيون الفلزي أو الشق الحمضي وتجعلهما غير فعالين ، مثل

السترات والطرطرات والفوسفات وأملاح الكالسيوم المختلفة .

انظر : Ethylenediamine tetra-acetic

. acid

Sequestrene سِكُوسْتِرِين

اسم تجاري (Geigy Industrial Chemi-

cals, U.S.A.) لِحَمُض رُبَاعِي الخليك

ثنائي الأمين الإيثيليني ، وملحه ثنائي الصوديوم ، وملحه الكالسيوم ثنائي الصوديوم .

Serendipity Berry تَوْتُ السَّرَنْدِيبِيَّة

Dioscoreophyllum cumminsii . ثمرة

غرب إفريقية ذات مذاق حلو للغاية يسمى العنصر الفعال **مونلين** .

Serine سِرِين

حِمُض أميني غير أساسي ؛ حِمُض الهيدروكسي برويونيك الأميني (BDS) .

Serosal غِشَاءٌ مَصْلِيٌّ ؛ الطَبَقَةُ المَصْلِيَّة

بالنسبة للأمعاء فإنه يعني الجانب الخارجي من جدار الأمعاء تَمَيِّزاً له عن الجانب الداخلي أو المخاطي .

Serum مَصَل

السائل الراق المتخلف عن تجلط

(تخثر) البروتين ؛ إشارة إلى كل من اللبِن والدم .

مصل اللبن ، الذي يشار إليه أحياناً بالمَصْل اللَّبْنِي ، يُعرف بالمُصَالَة .

Serum, Blood مَصْلُ الدَّم

بلازما الدم بدون مُولِد اللَّيْفِين (الْفَيْبْرِينُوجِين) . عندما يَتَجَلَّطُ الدم فإن مولد الليفين يَتَحَوَّلُ إلى لِيْفِين (فَيْبْرِين) يَتَرَسَّبُ على هيئة جَدَائِلٍ تَحْجِزُ خَلَايَا الدم الحَمْرَاءُ وتكوِّنُ الجلطة . السائل الرائق الذي يَنْضَحُ هو المصل .

Serum Butter زَيْدَةُ المُصَالَة

انظر : Butter, whey .

Sesame سِمْسِم

Sesamum indicum . نبات استوائي وشبه استوائي ، ويُسمى أيضاً Sim-Sim في شرق إفريقيا ، و Bennisseed في غرب إفريقيا . بذوره صغيرة وفي معظم أصنافه لونها أبيض ؛ تُسْتخدَمُ كاملة في الحلوى وفي اليَخْنَات ، وفي تزيين الكعك والحُبْز ، وفي استخلاص الزيت .

التركيب لكل ١٠٠ جم : ٢٠ جم بروتين ، ٥٠ جم دهن ، ١٦ جم

كربوهيدرات ، ٥ جم ألياف ؛ ٥٩٢ كيلوكالوري (٢,٥ ميجا جول) ؛ ١ مجم فيتامين ب_١ ، ٢٥,٠ مجم ب_٢ ، ٥ مجم حمض نيكوتينيك (Platt و OF) .

Seven Foods Plan حُطَّةُ الأَغْذِيَّةِ السَّبْعَةِ

انظر : Basic 7 foods plan .

Seville Orange نارَنْج

اصطلاح إسباني للنانج . انظر : Orange, bitter .

Sex Hormones هُرْمُونَاتُ جِسيَّة

انظر : Oestrogens و Hormones, sex .

Sfumatrice سَفُومَاتْرِيس

مَكْنَة لِلْحَصُولِ عَلَى الزَّيْتِ مِنْ قِشْرَةِ ثَمَرَةِ المَوَالِحِ . تَعْتَمِدُ عَلَى القَاعِدَةِ التي تقول إن الاكْتِنَازَ الطَّبِيعِيَّ لِلجِيُوبِ الزَّيْتِيَّةِ يَدْفَعُ الزَّيْتِ إِلَى الخُرُوجِ عِنْدَمَا تُشْنَى القِشْرَةُ (Brav) .

Shaddock لَيْمُونُ شَادُوك

اسم بديل لِلَيْمُونِ الهِنْدِيِّ *Citrus grandis* ، والذي منه انْسلَّ الجريب فروت (سُمِّيَ بهذا الاسم نسبة إلى

الكابتن شادوك الذي أدخله إلى جزر الهند الغربية) .

Sharples Centrifuge نَابِذَةٌ شَارِپِلَزْ
نابذة عالية السرعة مستمرة (١٥٠٠٠ إلى ٣٠٠٠٠ لفة / دقيقة) ، تتكوّن من اسطوانة رأسية تُستخدَم في فصل السوائل ذوات الكثافات المُختلفة ، أو في الترويق بترسيب الجوامد .

Sharps جَرِيشُ حَادّ
انظر : Wheat feed .

Shashlik شَاشَلِيك
مماثل للشيش كباب مع عدم نقع اللحم في النبيذ . حسب بعض وصفات الطبخ فإنه هو الشيش كباب .

Shea Butter زُبْدَةُ الشَّيْ
انظر : Vegetable butters .

Shearling خَرُوفٌ يُجَزَّرُ
ضأن عمره ١٥ - ١٨ شهر .

Shellfish, Edible مَحَارِيَاتٌ تُؤْكَلُ ؛
قَشْرِيَّاتٌ تُؤْكَلُ

تَشْمَلُ الْجَمْبَرِي وَبِرْعُوث الْبَحْرِ
وَسَرَطَانَ النَّهْرِ وَجَرَادَ الْبَحْرِ

والسرطانات . من الوجهة الحيوانية ، فإنها تتبع رُتَبَةَ عَشَارِيَّةِ الْأَقْدَامِ (Decapoda) رُتَبَةِ الذِّبَالَةِ (Macrura) (الجمبري وبرغوث البحر وسرطان النهر وجراد البحر) ، ورُتَبَةِ قِصَارِ الذَّنْبِلِ (Brachyura) (السرطانات) .
انظر : Crabs ، Crayfish ، Lobs- ، Prawns و Shrimps ، ters .

Sherbet شَرَبَاتٌ
مَثْلُوجٌ مَائِيٌّ يُصْنَعُ مِنَ السُّكَّرِ وَالْمَاءِ وَنَكْهَةِ الْفَاكِهَةِ مَحْفُوقٍ مَعَ بِيَاضِ الْبِيضِ يُعْطَى قَوَاماً زَغَباً (قوام الكريمة المخفوقة) . يُوجَدُ أَيْضاً شَرِبَاتُ اللَّبَنِ الْمَحْتَوِي عَلَى كَمِيَّةٍ قَلِيلَةٍ مِنَ اللَّبَنِ .

Shishkebab شِيَشُ كَبَابٍ
لَحْمٌ حَمَلٌ (رُغْمٌ أَنَّ لَحْمَ الْبَقْرِ يُسْتَعْمَلُ أحياناً) مُقَطَّعٌ مُكْعَبَاتٍ وَمَنْقُوعٌ فِي الْبَصْلِ وَالثُّومِ وَالنَّبِيذِ لَعْدَةَ سَاعَاتٍ ؛ يُوضَعُ فِي أَسِيَاخٍ بِالتَّبَادُلِ مَعَ الطَّمَاظِمِ أَوْ عَيْشِ الْغَرَابِ أَوْ قَطْعِ مِنَ الْبَادَنْجَانِ ، وَيُرْسُ بِالْدَقِيقِ ، ثُمَّ يُشْوَى .

Shortening مُقَصَّرَاتٌ
دُهون لينة تحدث تأثيراً رقائقياً هشاً في

المنتجات المخبوزة. لِذَهْن الخِنْزِيرِ
الْخِصَائِصِ الْمُنَاسِبَةِ أَكْثَرَ مِنْ أَيِ دَهْنٍ
آخَرَ بِمُفْرَدِهِ .

عَلَى عَكْسِ الزَّيْتِ ، فَالْمُقَصَّرَاتُ
لِدَنَةِ وَتَتَشَرُّ عَلَى هَيْئَةِ فِيلْمٍ خِلَالَ
العَجِينَةِ وَمِنْ ثَمَّ تَمْنَعُ تَكُونَ كِتْلَةَ صِلْدَةِ
عَسِيرَةِ الْمَضْغِ .

تَتَكَوَّنُ الْمُقَصَّرَاتُ مِنْ مَخَالِيطٍ مِنْ
الدَّهْنِ أَوْ تُحَضَّرُ بِالْهَدْرَجَةِ ، وَمَا زَالَتْ
تَسْمَى مَرْكِبَاتِ اللَّارْدِ Lard Compounds
وبدائل اللأرد Lard Substitutes .

بَرْغُوْتُ الْبَحْرِ؛ إِزْبِيَانُ قَرْنُفْلِيَّ **Shrimp**
بَرْغُوْتُ الْبَحْرِ الْقَرْنُفْلِيَّ الَّذِي يَبَاعُ عَادَةً
عِنْدَ السَّمَاكِينَ هُوَ *Pandalus montagui* .
انظر : Prawns .

التحليل بدون قشر : بروتين
٢٢,٣ ٪ ، دهن ٤,٢ ٪ ، كربوهيدرات
صفر ؛ ١١٤ كيلوكالوري (٤٨,٠
ميغاجول) ؛ كالسيوم ٣٢٠ مجم ،
حديد ٨,١ مجم ؛ فيتامين ب_١ ٠,٠٣
مجم ، ب_٢ ٠,٠٣ مجم ، حمض
النيكوتينك ٣ مجم - لكل ١٠٠ جم
(M & W) .

Sialic Acid

حِمْضُ السِّيَالِيكِ

يحتوي الكثير من الأنسجة وسوائل

الجسم والبروتينات المخاطية على مواد
تُعْطِي لَوْنًا أَرْجَوَانِيًّا مَعَ كَاشِفِ إِبْرِيخِ .
وَقَدْ عُرِزَتْ هَذِهِ الْمَوَادُّ وَتَنَوَّعَتْ
مُسْمِيَاتِهَا ، حَمِضُ السِّيَالِيكِ ، وَحَمِضُ
النِّيُورَامِينِيكِ ، وَحَمِضُ الْهِيْمَاتَامِينِيكِ ،
وَحَمِضُ الْإِكْتَامِينِيكِ وَحَمِضُ
الْجِينَامِينِيكِ .

لَمْ تُمَيِّزْ مُكَوِّنَاتُهَا بَعْدُ وَلَكِنهَا قَدْ
تَلَعَبَتْ دَوْرًا هَامًا فِي الْجِسْمِ .

Sialogogue

مُسَيِّلُ اللَّعَابِ

مَادَةٌ تُنَبِّهُ تَدْفُقَ اللَّعَابِ .

Siderophilin

سِيْدَرْفِيلِينُ

أَوْ التَّرَانْسُ حَلِيدِينُ (التَّرَانْسُ فِرِّينُ
Transferrin) ؛ مُعَقَّدٌ مِنَ الْبُرُوتِينِ مَعَ
الْكَرْبُونَاتِ وَالْحَدِيدِ . وَهُوَ الصُّورَةُ الَّتِي
بِهَا يَنْتَقِلُ الْحَدِيدُ فِي بِلَازْمَا الدَّمِ .

Siderosis

حَدَدٌ؛ سِيْدَرِيَّةٌ

تَرَاكُمُ حَدِيدِ الدَّمِّ (الْهِيْمُوسِيْدَرِينِ) ،
مُعَقَّدٌ مِنَ الْبُرُوتِينِ مَعَ الْحَدِيدِ ، فِي الْكَبِدِ
وَالطَّحَالِ وَنَخَاعِ الْعِظَامِ ، فِي حَالَاتٍ
تَهْدِمُ الدَّمَّ الزَائِدَ ، وَالتَّغْذِيَةَ عَلَى أَغْذِيَةٍ
فَقِيرَةٍ غَنِيَّةٍ نَسْبِيًّا بِالْحَدِيدِ . يُقَالُ إِنَّهُ
مَرَضٌ شَائِعٌ عِنْدَ شَعْبِ الْبَانْتُو Bantu ،

الذين يُطبخون الدُّرَّة في قدور من الحديد ، ويستهلكون ما يصل إلى ١٠٠ مجم من الحديد يومياً .

Sild صَغِيرُ الرَّنْجَةِ
رنجة صغيرة ، *Clupea harengus* .

Silica Gel جِلُّ السِّلِيكَا
عامل تجفيف .

Silicones سِيلِيكُونَات
مُركبات السليكون العضوية ؛ تُستخدم في مجال الأغذية كعوامل مانعة للرغوة ، وأيضاً كمواد صقل شبه ثابتة على أسطح عُلَب الخَبْز والأوعية (الأواني) المعدنية الأخرى ، وعلى ورق التغليف غير القابل للالتصاق .

Silver فِضَّة
ليست لها أهمية في الأغذية اللهم إلا استخدامها في تغطية « الخرز الفضي » - كرات من السكر مغطاة بالفضة تُستخدم في تزيين الحلوى . توجد الفضة على هيئة آثار في جميع أنسجة النباتات والحيوانات ، ولكن ليس لها وظيفة ، ولا تمتص بما يكفي لإحداث التسمم .

انظر أيضاً : Oligodynamic (GMW) .

Simmer طَبَخَ بِرِفْقٍ
انظر : Cooking .

Simon's Metabolites أَيضَاتُ سِيْمُون
اسم يطلق على مُركبين اكتشفهما سيمون ومساعدوه في بُول الأرانب كأيضات لقيتامين ه . سُميت أَيضات سِيْمُون بدلا من استخدام الأسماء الكيميائية الطويلة ، أما الآن فهي تعرف بالأسماء العادية ؛ حِمُض التُّوكُوْفِيرونيك والتوكوفيرونو لاكتون .

Sim-Sim سِيْسِمِمْ
انظر : Sesame .

Singharanut جَوْزَةُ سِنْجِهَارَا
انظر : Chestnut, water .

Single Cell Protein بَرُوتِينُ الحَليَّةِ الوَاحِدَةِ
اسم أُطلق على البكتيريا والخمائر والطحالب التي تنمو في مزرعة متكثلة وتُستخدم كمصدر للبروتين الغذائي .

Sippet كِسْرَةُ خُبْزٍ (مُحَمَّصَةٌ أو مَقْلِيَّةٌ) ؛
مُكْعَبَاتُ خُبْزٍ (محمصة أو مقلية)

- كسرة صغيرة من الخبز مقلية أو محمصة
تستخدم في تزيين طعام مفروم أو
مهروس .
- Sippy Diet** غِذَاءٌ سِيبِي
غِذَاءٌ خَاصٌ بِمَرَضَى قُرْحَةِ المَعِدَةِ ؛
وَجَبَات بِكَمِيَّات صَغِيرَةٍ كُلِّ سَاعَةٍ ،
١٥٠ مل من اللَّبَن أو القَشْدَةُ أو أَي
طَعَام لَبَنِي آخِر .
- انظر أيضاً : Lenhart diet
و (DP) Meulengracht diet .
- Sister Laura's Food** طَعَامٌ سِيسْتَر لُورَا
اسم تجاري (Sister Laura Food Co.)
لِطَعَام أَطْفَال يَتكوَّن من دَقِيق القمَح
والمَلح والسكر . غَيْر مُدْعَم
بالفيتامينات .
- Sitapophasis** نُفُورٌ عَقْلِيٌّ مِنَ الطَّعَامِ
رَفُض تَنَاوُل الطَّعَام كَتعبير عن مَرَضِ
عَقْلِي .
- Sitology** عِلْمُ الأَطْعِمَةِ ؛ عِلْمُ الأَعْدِيَّةِ
Sitos من الإغريقية بمعنى الطعام .
- Sitomania** نَهَمٌ مَرَضِيٌّ
الوَلَع بتناول الطعام .
- Sitophobia** نَفُورٌ مَرَضِيٌّ مِنَ الطَّعَامِ
الخوف من الطعام ، يُعرف أيضاً برهاب
الأكل Phagophobia .
- Sitosterol** سَيْتُوسْتِيرُول
سْتِيرُول رَئِيس يَوجَد في الزيوت
النباتية ، يُمَثَّل في بَنِيته الكولستيرول
بزيادة مجموعة إيثيلية .
- Skin Factor** مُعَامِلُ الجِلْدِ
اسم بَطْل استخدامُه للبيوتين .
- Skyr** سَكِير
انظر : Milks, fermented .
- Sliwowitz** سَلِيْشُوفِيْتز
بِراندي البَرقوق ، يُصنَع في يوغوسلافيا .
بَعْض الثِمَار تَتَضَمَّن نَوَاهَا وَمِن ثَمَّ
تُكسِبُه نَكهةٌ مُرَّةٌ مُتمَيِّزة من حِمُض
الهيدروسيانيك (يدك ن موجود في
البراندي النهائي بنسبة ٠,٠٠٨ ٪) .
- Sloe** بَرِّقُوقٌ شُوكِيٌّ ؛ بَرِّقُوقُ السِّيَاحِ
بَرِّقُوقُ بَرِّي حَامِضٌ مِنَ البَرِّقُوقِ الشَائِكِ
Prunus spinosa ، وَيَكاد يقتصر
استخدامه على إنتاج جِنِّ البَرِّقُوقِ
الشُوكِي (Merory) Sloe gin .

SLR Factor **عَامِلُ السِّرْبِنْتُوْكُوْغْس**
 لاَكْتِيْس (اختصار)
 انظر : Folic acid .

SM **إِسْ إِم**
 غِذَاءٌ لِالرُّضْعِ غَنِيٌّ بِالْبُرُوتِيْنِ (١٥٪
 بروتين) يُصْنَعُ فِي الْحَبْشَةِ مِنَ التَّفِّ
 وَالْحِمَّصِ وَالْبَسَلَّةِ وَالْعَدَسِ وَمَسْحُوقِ
 اللَّبَنِ الْمَقْشُودِ .

SMA **إِسْ إِمْ أَيْه**
 اسْمُ تِجَارِيٍّ (John Wyeth Ltd.)
 لِمُسْتَحْضَرٍ لِنَبِيِّ لِتَغْذِيَةِ الْأَطْفَالِ مُعَدَّلٍ
 لِيُمَاثِلَ تَرْكِيبَ لَبَنِ الْأُمِّ (AEB) .

Smell **شَمٌّ ؛ رَائِحَةٌ**
 انظر : Organoleptic .

Smoke Point **نُقْطَةُ الْإِدْحَانِ**
 مُصْطَلَحٌ يُسْتَعْمَدُ بِالنِّسْبَةِ لِزُبُوتِ
 الْقَلْيِ ؛ دَرَجَةُ الْحَرَارَةِ الَّتِي عِنْدَهَا تُصْبِحُ
 نَوَاتِجُ الْإِنْحِلَالِ مَرِّيَّةً (دُخَانٌ مَائِلٌ إِلَى
 الزَّرْقَةِ) . تَخْتَلِفُ هَذِهِ الدَّرَجَةُ بِاخْتِلَافِ
 الزُّبُوتِ وَتَتَرَاوَحُ بَيْنَ ١٦٠ و ٢٦٠°
 مِثْوِيَّةً .

انظر أيضاً : Flash point و Fire point .

Smoking **تَدَخِّين**
 تَدَخِّنُ الْأَسْمَاكَ وَاللُّحُومَ عَادَةً بَعْدَ
 تَمْلِيحِهَا لِلْمُسَاعَدَةِ عَلَى الْحِفْظِ
 وَتَحْسِينِ النُّكْهَةِ . تُعْطَى الْأَخْشَابُ
 الصَّلْدَةُ (كالبُلُوطِ وَالذَّرْدَارِ وَالْمُرَّانِ)
 عِنْدَ حَرْقِهَا دُخَانًا يَحْتَوِي عَلَى أَلْدِهَيْدَاتِ
 وَفِيئُولَاتِ وَأَحْمَاضِ ذَاتِ فِعْلٍ حَافِظٍ ،
 وَيُسَاعَدُ أَيْضًا التَّجْفِيفَ عَلَى الْحِفْظِ
 . (Baum)

Smörgasbörd **مَائِدَةٌ مِقْصَفِيَّةٌ**
 مَائِدَةٌ اسْكَنْدِنَاوِيَّةٌ مَلِيَّةٌ بِالْأَطْعَمَةِ الثَّرِيَّةِ
 (المُشْهَيَاتِ) كَالسَّمَكِ وَاللَّحْمِ
 وَالْجَبْنِ ، كَتَبْعِيرٍ تَقْلِيدِيٍّ عَنِ كَرَمِ
 الضِّيَافَةِ .

Smörrebröd **شَطِيرَةٌ دِنْمَرْكِيَّةٌ ؛ سَنْدَوِيْتَش**
دِنْمَرْكِيٌّ
 شَطَائِرُ (سَنْدَوِيْتَشَاتِ) دِنْمَرْكِيَّةٌ
 مَفْتُوحَةٌ ؛ تَعْنِي فِي اللُّغَةِ حُزْبًا مَكْسُومًا .

SMS **أَحَادِي سِتِيَارَاتِ السُّكْرُوزِ (اختصار)**
 انظر : Sucrose esters .

Smut **السُّوَادِيَّةُ ؛ السُّوَادِيَّاتُ**
 مَجْمُوعَةٌ مِنَ الْفَطْرِيَّاتِ تُهَاجِمُ الْقَمَحَ ؛
 تَشْمَلُ سُّوَادِيَّةَ الْقَمَحِ *Ustilago tritici*

وسُوَادِيَّة نَخْر القَمْح أو سوادية النخر

المُثْن *Tilletia tritici* (KJ) .

SNF جَوَامِدُ بَدُون دُهْن (اختصار)

انظر : Solids-not-fat .

Snibbing تَحْدِيب؛ قَصَّ

قطع قمم وأعناق الكشمش الشائك .

SO₂ ثَانِي أكْسِيد الكَبْرَيْت؛ كَبَاه

انظر : Sulphur dioxide .

Soapstock مَخْرُون صَابُونِي

في تكرير زُيُوت الطعام الخَام، تُزال

الأحماض الدهنية الحُرَّة بِرَجَّها مع

قَلْوِي . تترسب الأحماض الدهنية إلى

القاع على هيئة صَابُون قِلْوِي، وتعرف

باسم المخزون الصابوني Soapstock أو

« الرواسب Foots » .

Soda Bread خُبْزُ الصُّودَا

يُصَنَع من السَّدِيق والمُصَالَة

(الشَّرْش)، أو المَخْيِض (اللَّبْن

الخَصَّ) باستخدام بيكربونات الصوديوم

وحِمْضٍ بدلا من الخميرة . شائع في

أيرلندا .

Sodium صوديوم

أحد الأساسيات الغذائية التي تَفِي

بالاحتياجات بِصُورَة ثَابِتَة تقريباً من

الغذاء العادي . يَحْتَوِي جِسم الإنسان

على حوالي ١٠٠ جم من الصوديوم

والغذاء المُتوسط يحتوي ٣ - ٦ جم ،

وهو ما يُعادل ١٠ جم من كلوريد

الصوديوم . يَخْتَلِف امتصاصه باختلاف

الأفراد اختلافاً بَيْناً ، وبالتالي يَخْتَلِف

إفرازه .

الخضروات فقيرة نسبياً في الصوديوم

وغنية بالپوتاسيوم . الأغذية الحيوانية

غنيّة بالصوديوم .

انظر أيضاً : Salt ، Water balance

و Sodium-potassium ratio و free diets .

Sodium Bicarbonate بيكربونات الصُّودِيُوم

انظر : Baking powder

Sodium Chloride كَلُورِيد الصُّودِيُوم؛ مِلْح

الطَّعام

الملح الشائع (الصورة الشائعة التي

يستهلك بها الصوديوم) .

انظر : Sodium و Salt-free diets .

Sodium Glutamate جُلُوتَامَات الصُّودِيُوم

انظر : Glutamate, sodium .

Sodium-Potassium Ratio نِسْبَةُ الصُّودِيُومِ

إِلَى الْبُوتَاسِيُومِ

يَحْتَوِي الْجِسْمُ عَلَى كَمِيَّةٍ مِنَ الْبُوتَاسِيُومِ تَبْلُغُ ثَلَاثَةَ أَمْثَالِ كَمِيَّةِ الصُّودِيُومِ .
تَحْتَوِي الْخُضْرَوَاتُ وَالْفَاكِهَةُ عَلَى كَمِيَّةٍ أَكْبَرَ مِنَ الْبُوتَاسِيُومِ ؛ فَمَثَلًا ، فِي الْبَطَاطِسِ تَبْلُغُ نِسْبَةُ الْبُوتَاسِيُومِ إِلَى الصُّودِيُومِ ٨٠:١ ؛ تَنْخَفِضُ هَذِهِ النِّسْبَةُ إِلَى ٣:١ عِنْدَ غَلْيِ الْبَطَاطِسِ مَعَ مَلْحِ الطَّعَامِ .

Sodium Silicate سِيلِيكَاتُ الصُّودِيُومِ

انظر : Water-glass .

Soft Drinks مُرْتَبَاتٌ ؛ شَرَابٌ مُرْتَبٌ

(غير مسكر)

الْمَعَايِيرُ الْقَانُونِيَّةُ لِمُحْتَوَاهَا مِنْ الْفَوَاكِهِ (جَاهِزَةٌ لِلشَّرْبِ بَدُونِ تَخْفِيفِ) فِي أَنْوَاعِ : الليمون والشعير ، وعصير الليمون ، والصودا هي ٤٧ أوقية سائلة لكل ١٠ جالون ؛ في الأنواع الأخرى ٨٠ أوقية سائلة لكل ١٠ جالون .

المَشْرُوبَاتُ الَّتِي تَحْتَاجُ إِلَى

تَخْفِيفٍ وَهِيَ أَنْوَاعُ الْفَوَاكِهِ الْمَهْرُوسَةِ Squash ، والمسحوقة Crush ، والمنعشة Cordial ، والمركزة Concentrate : ليمون

وشعير يكون محتواها من الفواكه ١,٥ جالون / ١٠ جالون ؛ ثمرة الليمون ٢,٥ جالون / ١٠ جالون (٢٥٪) ؛ الفواكه الأخرى ١ جالون / ١٠ جالون .

البرتقال الكامل المسحوق : جاهز للشرب يحوي ٥,٥ رطل من البرتقال / ١٠ جالون ، وللتخفيف ٢٧,٥ رطل / ١٠ جالون .

Sol صُلٌّ ؛ مَحْلُولٌ عَرَوَانِيٌّ

مَحْلُولٌ عَرَوَانِيٌّ ، أَيُّ مُعَلَّقٌ مِنْ جُسَيْمَاتٍ مُتَوَسِّطَةِ الْحَجْمِ بَيْنَ جُزَيْئَاتٍ عَادِيَّةٍ (كَمَا فِي حَالَةِ الْمَحَالِيلِ) ، وَجُسَيْمَاتٍ أَكْبَرَ (كَمَا فِي الْمَعْلَقَاتِ) . الصُّلُّ شَبِيهُ الْهَلَامِ هُوَ الْجِلُّ .

Solanaceae بَادِنِجَانِيَّاتٌ

عَلَى سَبِيلِ الْمَثَالِ ، الْبَادِنِجَانُ وَالْقُلْفُلُ وَالْبَطَاطِسُ وَالطَّمَاظِمُ .

Solanine سُولَانِينٌ

جَلَايْكُوسِيدٌ سَامٌ يُوجَدُ فِي الْبَطَاطِسِ وَخَاصَّةً فِي الْبَرَامِ الْمُنْتَفِحَةِ ؛ يَتَكَوَّنُ مِنَ الْجَلُوكُوزِ وَالْجَالَاكْتُوزِ وَالرَّمْثُوزِ بِالإِضَافَةِ إِلَى قَلْبُودِ السُّولَانِيدِينَ . يُزَالُ جُزْءٌ كَبِيرٌ مِنْهُ مَعَ الْقَشْرَةِ ، وَيُنَضُّ بَعْضٌ مِنْهُ أثنَاءَ الطَّبْخِ (B & R) .

Solids-not-Fat جَوَامِدُ بَدُونِ دُهْنٍ ؛
الجَوَامِدُ - لا - دُهْن

يُشير إلى جَوَامِدِ اللَّبْنِ مع استبعاد
الدهن ؛ أي البروتين واللاكتوز
والأملاح . يَخْدُم اصطلاح الجوامد بدون
دهن كدليل على جودة اللبن ، ويُقَدَّر
بقياس الوزن النوعي بالأكثومتر .

الوزن النوعي العادي ١,٠٣٢ عند
درجة ٦٠° فهرنهايت (١٥,٥ م) .
وتُحسب الجوامد اللادهنية من
المعادلة :

النسبة المئوية للجوامد الكلية =
(٠,٢٥ × الوزن النوعي) + (١,٢) ×
النسبة المئوية للدهن + (٠,١٤)
(Davis) .

Solvents مُذِيبَات

لِلْمُضَافَاتِ الغِذَائِيَّةِ : كحول
أيزوبروبيل، جلايكول البروبيلين ،
جلايكول ثنائي الإثيلين ، إثير أحادي
الإثيل ، جلايكول الهكسيلين ، أحادي
الأسيتين ، ثنائي الأسيتين ، ثلاثي
الأسيتين .

Sorbate سُورَبَات

انظر : Sorbic acid .

Sorbet سُورِبَت

مَثْلُوجَةٌ مَائِيَّةٌ شَبِهَةٌ مُتَجَمِّدَةٌ مُنْكَهَةٌ
بِمُسْكِرٍ مُعَطَّرٍ . في احتفالات العشاء
الكبيرة تُقَدَّمُ السُّورِبَتُ قَبْلَ المَشْوِيَّاتِ
لتنقية المذاق .

Sorbic Acid حِمْضُ السُّورِبِيك

رمزه ك يد - ك يد = ك يد =
ك يد - ك ايد . يستخدم في التثبيط
الانتقائي لِثَمَوِ الخَمَائِرِ والفِطْرِيَّاتِ
(وليس البكتيريا) . يَتَأَيَّضُ بنفس
الطريقة التي يتأيض بها حمض
الكابرويك الموجود طبيعياً (في الزبد)
لذلك يُعتبر بصفة عامة غير ضار .

يُستخدَمُ في المَرَجْرِينِ (٠,٠٥٪)
وفي عصير الفاكهة (٠,٠٢٪) وفي
الصلصات والجبن والمرسى وحلوى
الدقيق (٠,١٪) . مسموح باستخدامه
في المملكة المتحدة في حلوى الدقيق
والجبن .

سوربات البوتاسيوم أكثر ذَوَانِيَّةً في
الماء . توجد في لَبِّيَّاتٍ معينة على هيئة
الحمض الحر واللدنا لاكتون ؛ قيل إنها
مُضَادَةٌ لِلْفِطْرِيَّاتِ لأول مرة عام ١٩٤٥ .

فَعَّالٌ بِاعتباره الحمض غير المتحلل

لذا فإن تركيزه من أجل حفظ الطعام مرتبط بحموضة الطعام. مؤثر عند الأس الهيدروجيني ٥ - ٧ .

Sorbistat سُوربِستَات
وأيضاً سُوربِستَات ك Sorbistat K .
أسماء تجارية (Pfizer) لِجِمُض السُّوربِيك
ومِلُحُه الپُوتاسيومِي .

Sorbitol سُوربِيتُول
كحول سُكْرِي سُداسِي الكَرْبُون يتكوّن
باختزال الفركتوز. ورغم أنه يتأَيض في
الجسم ، فإنه يبدو أن مَرَضِي الدِيَابِيط
يَتَحَمَّلُونَه ، لِذَلِكَ فَإنه يُسْتخدَم في
تَحْلِيَةِ أَطْعِمَتِهِم . تُقَدَّر حلالوته
بـ ٦٠٪ من حلاوة السكروز. يُوجد في
البرقوق والمشمش والكرز والتفاح ، ولا
يوجد في توت العليق أو الكشمش (AEB) .

Sorcerers' Milk لَبَنُ السَّاحِرَات
انظر : Witches' milk .

Sorenson Titration مُعَايِرَةٌ سُورِنْسُون
طريقة لمعايرة الأحماض الأمينية وأملاح
الأمونيوم بإضافة الفورمالدهيد الذي
يَتَّجِدُ مع المجموعات الأمينية ثم معايرة

مجموعات الكربوكسيل (أو الشَّقْ
الحمضي لأملاح الأمونيوم) (Hawk) .

Sorghum دُرَّة

Sorghum vulgare . أحد النباتات الحَبِيَّة
التي تنمو بِغَزَارَةٍ في المناطق شبه
القاحلة ؛ إنه غِذاء هام لِلإنسان في
إفريقيا الاستوائية ، ووسط وشمال الهند
والصين . بينما ما ينتج منه في الولايات
المتحدة وأستراليا يستخدم كعلف
حيواني . ويعرف أيضاً بالأسماء التالية
Kaffir corn (في جنوب إفريقيا) ،
Guinea corn (في غرب إفريقيا) ،
Jowar (في الهند) و Millo maize .
يُؤكَل الصنف ذو الحبوب البيضاء
مَطحوناً ، والصنف ذو الحبوب الحمراء
له طعم مُرّ ويستخدم في صِنَاعَةِ البيرة ؛
ويُحصل على شَرَابِ السُّكْر من عصير
سيقان الذرة السكرية .

التركيب لكل ١٠٠ جم : ١٠ جم
بروتين ، ٣ جم دهن ، ٧٠ جم
كربوهيدرات ، ٢ جم ألياف ؛ ٤,٥
مجم حديد ؛ ٠,٥ مجم فيتامين ب_١ ،
٠,١٢ مجم ب_٢ ، ٣,٥ مجم حمض
نيكوتينك (OF و Platt) .

Sorghum Syrup شَرَابُ الدَّرَّةِ
عَصِير الدَّرَّةِ السُّكْرِيَّةِ .

Souchong سُوْتَشُونْج ؛ شَايِ أُسْوَد
انظر : Tea .

Soursop قِشْدَةُ شَائِكَةُ الثَّمَرِ
انظر : Custard apple .

Souse لَحْمٌ مُخَلَّلٌ ؛ سُوْس
أحد مُنتجات اللُّحوم المَطبوخة المعاملة
بالخل .

Soxhlet جِهَازٌ سُوْكْسِلِت ؛ جِهَازٌ اسْتِخْلَاصِ
الجَوَامِدِ

جِهَازٌ لاستخلاص الجَوَامِدِ ، غَالِباً ما
يُستخدم في استخلاص الدهن . فيه
توضع المادة الجَامِدة في أنبوب مَعْدِنِيَّة
قَصِيْرَة «كشْتبان» حيث يتخللها
باستمرار مذيب طازج . يُسْحَب
المَذِيبُ المُحْمَلُ بالدهن بِمَمَصٍ إلى
دورق مخروطي حيث يَجْرِي غَلِيَان
المَذِيبِ ويُعاد إلى العينة ليتخللها مَرَّة
أخرى بينما يتبقى الدهن في الدورق
المخروطي (Hawk) .

Soya صُوِيَا ؛ فُوُلُ الصُّوِيَا ؛ صُوِيَّة
حَبَّةُ (Glycine max) لها أهميتها كمصدر

لكل من الزَيْتِ والبُرُوتِيْنِ . بُرُوتِيْنِ
الصُّوِيَا ذو قيمة حيوية عالية ، أعلى من
بروتينات نباتات أخرى كثيرة . له قيمة
كبيرة في غذاء الإنسان والحيوان .

عندما يكون فَجَّاً ، يحتوي على
مُثَبِّطٍ للتريسين يَهْدِمُ بالحرارة .

مَوْطِنُهُ الصين حيث يزرع بها منذ ٥
آلاف سنة ؛ ينمو بارتفاع ٢ - ٣ أقدام
ويحوي كل قرن ٢ - ٣ حبة من الفول .
كان الصَّنْفُ الأصلي منه يحوي ٢٠٪
بروتيناً ولا يحوي دهناً ، أما الأصناف
الحديثة فتحوي ٤٠٪ بروتيناً و ٢٠٪
دهناً .

Soybean Curd خُثَاةُ فُوُلِ الصُّوِيَا

راسب من لبن فول الصويا : تحتوي على
ماء ٨٥٪ ، بروتين ٧٪ ، دهن ٤٪ ،
كربوهيدرات ٣٪ ألياف ١٪ ؛ ٧٦
كيلوكالوري (٣٢ ، ٠ ميجاجول) ؛
حديد ٨ ، ١ مجم ؛ فيتامين ب_١ ٠ ، ٠٥
مجم ، ب_٢ ٠ ، ٠٤ مجم ، حمض
نيكوتينك ٥ ، ٠ مجم - لكل ١٠٠ جم
(Platt) .

Soybean Flour دَقِيْقُ فُوُلِ الصُّوِيَا

فُوُلُ صُوِيَا مَقْشُورٌ وَمَطْحُونٌ . المادة غير

المعاملة حرارياً مصدرٌ غني بالأميلاز والبروتيناز وتُفيد كمادة مُساعدة على الخَبز. أما المعاملة حرارياً فليس لها أي نشاط إنزيمي ولكنها طعام له قيمته .

كامل الدهن : بروتين ٣٩٪ ، دهن ٢١٪ ؛ ٣٥٧ كيلوكالوري (١,٥ ميغاجول) ؛ كالسيوم ١٩٧ مجم ، حديد ٦,٢ مجم ؛ فيتامين ا ٤٢ ميكروجرام ، ب١ ٠,٧٧ مجم ، ب٢ ٠,٢٨ مجم ، حمض نيكوتينك ٢ مجم - لكل ١٠٠ جم .

منزوع الدهن : بروتين ٤٦٪ ، دهن ٥٪ ؛ ٢٦١ كيلوكالوري (١,١ ميغاجول) ؛ كالسيوم ٢٤٧ مجم ، حديد ٧,٤ مجم ؛ فيتامين ا ٣٣ ميكروجرام ، ب١ ٠,٧ مجم ، ب٢ ٠,٣ مجم .

يُوجد بحبة الفول حوالي ٢٥٪ كربوهيدرات ١٢٪ منها عديدات السكر (دكستريِنات وجالاكتانات وپنتوزانات) و٥,١٢٪ سكرات (٦٪ سكروز و٥٪ ستاكيوز و١,٥٪ رافينوز) (FAO).

Soybean Milk

لَبَنُ فُؤْلِ الصُّوِيَا

خُلَاصَة بَذور فُؤْلِ الصُّوِيَا : ماء ٩٣٪ ،

بروتين ٣,٤٪ ، دهن ١,٥٪ ، كربوهيدرات ١٪ ، ألياف ٠,٤٪ ؛ ٣٢ كيلوكالوري (١٣,٠ ميغاجول) ؛ حديد ٠,٦ مجم ؛ فيتامين ب١ ٠,٠٩ مجم ، ب٢ ٠,٠٤ مجم ، حمض نيكوتينك ٠,٢ مجم - لكل ١٠٠ جم (Platt) .

Soyolk

صُؤْيُولُك

اسم تجاري (Soy Foods Ltd.) لِذَقِيق فُؤْلِ الصُّوِيَا كَامِلِ الدُّهْنِ .

Soy Sauce

صَلْصَةُ الصُّوِيَا ؛ صَلْصَةُ فُؤْلِ الصُّوِيَا

فُؤْلِ الصُّوِيَا المُخَمَّرُ الَّذِي يُؤْكَل بصورة عامة في الصين واليابان . تَقْضِي الطريقة التقليدية بِأَنْ يُخَمَّر فُؤْلِ الصُّوِيَا ، الممزوج عادة بالقمح ، بوساطة *Aspergillus oryzae* لمدة تتراوح بين سنة و٣ سنوات . أما الطريقة الحديثة فتُجرى على درجة حرارة عالية أو في أوتوكلاف لمدة قصيرة .

ماء ٦٨٪ ؛ بروتين ٦٪ ، دهن ١٪ ، كربوهيدرات ٥٪ ؛ ٥٣ كيلوكالوري (٢,٠ ميغاجول) ؛

كالسيوم ١٠٠ مجم ، حديد ٥,٥
مجم ؛ فيتامين ب_١ ٠,٠٢ مجم ، ب_٢
٠,٠٦ مجم ، حمض نيكوتينك ٠,٣
مجم - لكل ١٠٠ جم (Platt) .

الأمينية من الأحماض الأمينية . يُعني
من الناحية العمليّة أنه يجب إضافة ٥ -
٧٪ إلى الاحتياجات الشعريّة المحسوبة
(تسمى التأثير الحراري) (DP) .

Spaghetti

اسپاجيتي

انظر : Alimentary pastes .

Spans

اسپانز

اسم تجاري (Atlas Co.) لمجموعة من
المركبات تُحضّر بتفاعل السوربيتول مع
أحماض دهنية ؛ ذات نشاط سطحي أو
هي عوامل استحلاب ، وقد
استُخدمت ، على سبيل المثال ، كمواد
مُطريّة لمسحوق الخُبز .

Specificity

التَّوَعِيَّة ؛ التَّخْصِيصِيَّة

بالنسبة إلى الإنزيمات ، فإنها تشير إلى
قُدرة إنزيم ما على تحفيز مدى محدّد
فقط من التفاعلات ، أو في بعض
الحالات ، تفاعل واحد فقط . والنوعية
هي التمييز الرئيس بين الإنزيمات
والمُحفّزات ، إذ أن الأخيرة غير
نوعية .

Specific Dynamic Action

الفِعْلُ الدِّيْنَامِيّ

التَّوَعِيّ

يُطلق هذا الاصطلاح على الزيادة في
الأيض التي تعقب تناول الطعام ،
وتقدر عادة بحوالي ٥ - ٧٪ من
المُتناول من الغدّاء .

وأمثلة ذلك ؛ يُحلمى الأرجيناز L -
أرجينين فقط ، ولا يُؤثر حتى على D -
أيسومر ؛ يُحلمى الإستراز مجموعات
كاملة من المركبات التي تحوي الترابط
الإستري ، ولكن ليس غيرها (WHSS) .

Specificity, Stereochemical

نَوْعِيَّة

كِيْمِيَاءِيَّة مُجَسِّمَة

سبب هذا الفِعْلُ الدِّيْنَامِيّ التَّوَعِيّ
غير معروف ، ولكن يُقال بأنه جُزئياً
نتيجة إغراق الخلايا بالأيضات ، وجزئياً
الحرارة الناتجة عن نزع المجموعات

تُستخدم فيما يتعلّق بالإنزيمات ؛ تلك
الإنزيمات التي تُهاجم أيسومراً كيميائياً
مجسماً واحداً ولكنها لا تُهاجم الآخر .
وهكذا ، فهناك أكسيديزات أحماض

أَمِينِيَّة D, - L - مُحَدَّدة لا تهاجم إلا
الأيسومر المناظر، وتترك الآخر دون أن
تَمَسَّهُ (WHSS).

Spectrophotometer؛ فُوتُومِترٌ طَيْفِيٌّ؛

سِپِكْتروفُوتُومِترٌ؛ مِضْوَاءٌ طَيْفِيٌّ
جِهَازٌ نَصْرِيٌّ يَقيسُ كَمِيَّةَ الضَّوئِ المُتَمَتِّصَةِ
عند أي طُولِ مَوْجِيٍّ مُعَيَّنٍ. يُستَخدمُ
بكَثْرَةٍ في قِياسِ المَوادِّ ذاتِ الامْتِصاصِ
التَّوَعِيِّ في مَدَى الأشعَّةِ تحتِ الحَمْرَاءِ
أو مَدَى الأشعَّةِ فَوْتِ البِنْفَسْجِيَّةِ، أو أن
تَكُونُ مُلَوَّنَةً، أو يَمكِنُها أن تَتفاعلَ
وتَكُونُ مُشتَقَاتِ مِلونَةٍ. وهو يَمائِلُ بِهذه
الطريقةِ مِقياسِ الامْتِصاصِيَّةِ.

Spelt قَمْحٌ مُكْتَسِبٌ أَصْلِيٌّ؛ عَلَسٌ
ضَرَبَ خَشِنٌ مِنَ القَمْحِ يُستَخدمُ أساساً
كغذاءٍ لِلماشِيَّةِ.

Spent Wash ثَجِيرٌ؛ عَسُولُ الحَمْرِ
سَائِلٌ يَتَبَقَّى في مِقْطَرٍ (جِهَازِ تَقطِيرِ)
الوَيْسِكِيِّ بَعْدَ تَقطِيرِ المَحلولِ الكَحُولِيِّ.
مصدرٌ لِعوامِلِ نموِّ غيرِ مَعْرُوفَةٍ كَشَفِ
عنها نموُّ الفِراخِ. عندَ تَجفِيفِهِ يَعرِفُ
بِذَوَابَاتِ المِقْطَرَاتِ المُجفَّفَةِ.

Sphingomyelins نُحَاغِيَنَاتٌ مُتْرَاصَّةٌ؛

مِيلِينَاتٌ مُتْرَاصَّةٌ؛ سِفِينْجُومِيلِينَاتٌ
فوسفاتيداتٌ مُعَقَّدةٌ تُوجَدُ في المِخِ
والنَسِيجِ العَصْبِيِّ وكِجْزِءٍ من بِنْيَةِ
الخَلِيَّةِ؛ تَتَكَوَّنُ من القِباعِدةِ
سِفِينْجُوسِينِ، بِالإِضافةِ إلى أَحْمَاضِ
دُهْنِيَّةِ وَحِمِضِ الفُوسْفُورِيكِ وَالكُولِينِ
(BDS).

Spices تَوَابِلٌ

تَتَمَيَّزُ عَنِ الأعْشابِ بِأَنَّها تَعْنِي فَقْطَ
جُزْءاً من النَباتِ بَدلاً من النَباتِ العِطْريِّ
كاملأً، مِثْلَ الجُذُورِ أو السِيقانِ أو
البُذُورِ. اسْتُخدمتْ أساساً في إِخْفَاءِ
النِكهاتِ المُتَعَفِّنةِ بِنِكهةٍ أُخْرَى. لِبَعْضِ
التَوَابِلِ تَأثيرٌ حافِظٌ بِسببِ ما تَحتَويهِ من
زَيوتِ عِطْريَّةِ، عَلى سَبِيلِ المِثَالِ
القُرْنَفُلِ وَالقِرْفَةَ وَالخَرْدَلِ.

تَسْتَهْلِكُ بِكَمِيَّاتٍ أَصْغَرَ بِكَثِيرٍ من
أن تُمدِّد الجسمَ بِأَيَّةِ عِناصرِ غِذائِيَّةِ،
فِيما عدا مَسْحُوقِ الكَارِي الَّذِي يَحتَوي
عَلى ٢٢ مِجْمِ حَديدٍ بِكُلِّ أوقِيَّةِ
(Merory و Baum).

Spinach سَبَانِخٌ؛ إِسْفانَاخٌ
أوراقُ *Spinacia oleracea*، وَهي مصدرُ

غني بِالجَزْرَيْنِ (الكاروتين) وفيتامين ج، تحتوي أيضاً على حمض الأكساليك الذي يجعل الكالسيوم غير ذواب وغير متاح .

بروتين ٨,١٪، دهن ٢,٠٪؛
١٧ كيلو كالوري (٠,٠٧ ميغا جول)؛
كالسيوم ٦٦ مجم، حديد ٤,٢ مجم؛
فيتامين ٣,٣١ مجم، ب ١,٩ مجم،
ب ٢,١٦ مجم، حمض نيكوتين
٠,٥ مجم، فيتامين ج ٤٨ مجم -
لكل ١٠٠ جم (FAO).

مَحَالِيلٌ كُحُولِيَّةٌ؛ مُسَكِّرَاتٌ قَوِيَّةٌ
Spirits
انظر: Alcoholic beverages و Proof
. spirit

كُحُولٌ صَامِتٌ؛ مُسَكِّرٌ صَامِتٌ Spirit, Silent
كُحُولٌ مُنْقَى بِدرجة عالية، أو مُسَكِّرٌ
مُتَعَادِلٌ، مُقَطَّرٌ مِنْ أَي مَادَةٍ مُخَمَّرَةٍ .

سَپِيرُومِترٌ؛
Spirometer or Respirometer
مِقْيَاسُ التَّنَفُّسِ

جهاز يُسْتخدَمُ فِي تَقْدِيرِ الطَّاقَةِ النَّاتِجَةِ
حَسَابِيًّا مِنْ كَمِيَّةِ الأَكْسِيجِينِ
المُسْتَهْلَكِ .

سَپِيرُولِينَا
Spirulina
طُحْلُبٌ أَخضَرٌ تَشْبُوهُ الزَّرْقَةُ يُمكنه

الاستفادة من التروجين الجوي؛ يُؤكل
منذ عدة قرون حول بُحيرة تشاد في
شمال إفريقيا، وأيضاً في المكسيك .
انظر: Algae .

جَرَائِمٌ؛ أَبْوَاغٌ
Spores

فيما يتعلق بالبكتريا فإنها الحالة
الكامنة؛ سميكة الجذر، عالية المقاومة
للتلف بالحرارة. تحت الظروف المناسبة
تَبَّتْ لِتُنتِجَ بكتريا .

ليس في قدرة كل البكتريا أن تُكوِّن
جراثيم؛ تُعتبر تلك المسماة حاملة
الجراثيم مصدر خطر في عمليات البسترة
والتعقيم إذ يُمكن للجراثيم أن تَبْقَى
دون أن يُصيها التلف خلال المعاملة
وبالتالي لا تكون المادة مُعقَّمة (Baum) .

اسْپِرَاطٌ؛ اسْپِرَاطٌ
Sprat

Sprattus sprattus (*Clupea sprattus*) من
فصيلة الرنجة؛ صِغَارُهَا هِيَ الصَّابُوعَةُ
(Brisling) .

التركيب لكل ١٠٠ جم (مقلي
وموزون بالرأس): ١٩,٦ جم بروتين
و ٣٣,٤ جم دهن؛ ٣٩٠ كيلو كالوري
(١,٦٤ ميغا جول)؛ ٦٢٠ مجم

كالسيوم ، ٤ مجم حديد (M & W) .

Spray Drier مُجَفِّفُ رَشَّاش

جِهَاز فِيهِ تَرُشُ الْمَادَّةُ الْمُرَادُ تَجْفِيفُهَا ، عَلَى هَيْئَةِ رَذَاذٍ دَقِيقٍ ، دَاخِلَ غُرْفَةٍ ذَاتِ هَوَاءٍ سَاخِنٍ ، فَتَسْقُطُ إِلَى الْقَاعِ عَلَى هَيْئَةِ مَسْحُوقٍ جَافٍ . فَتَرَّةُ التَّسْخِينِ وَجِيْزَةٌ جَدًّا ، وَمِنْ ثَمَّ يُمَكِّنُ تَجَبُّبَ التَّلْفِ . يَتَكَوَّنُ الْمَسْحُوقُ الْمُجَفَّفُ مِنْ جُسِيْمَاتٍ مُجَوَّفَةٍ ذَاتِ كَثَافَةٍ مُنْخَفِضَةٍ . انْتَشَرَ اسْتِخْدَامُهَا فِي كَثِيرٍ مِنَ الْأَغْذِيَّةِ (كَاللَبَنِ) وَالْعَقَاقِيرِ (RJC) .

Spreading Factor عَامِلُ انْتِشَارٍ

انظر : Hyaluronidase .

Springers مُرْتَدَّاتٌ ؛ رَاغِبَاتٌ

انظر : Swells .

Squalene اسْكَوَالِين

هَيْدُرُوكَرْبُون (ك. ٣٠ يد. ٥) يُوجَدُ فِي كَبِدِ الْفَأْرِ وَسَمَكِ الْقِرْشِ ؛ يُقَالُ إِنَّهُ يُحْتَمَلُ أَنْ يُكُونُ مُرْكَبًا وَسَيْطًا فِي عَمَلِيَّةِ تَخْلُقِ الْكُولِستَرُولِ بِالْجِسْمِ .

Squash كُوسَةٌ ؛ كُوسَى ؛ قَرَعٌ ؛ قُرْبَعٌ

انظر : Gourds .

Squash, Fruit هَرِيْسُ الْفَوَاكِيهِ ؛ فَوَاكِيهِ مَهْرُوسَةٌ

انظر : Soft drinks .

Stabilizers مُسْتَبِتَاتٌ

(انظر أيضاً : Emulsifying agents) .
مَوَادٌ تُسَبِّتُ مُسْتَحَلَبَاتِ الدَّهْنِ مَعَ الْمَاءِ ، عَلَى سَبِيلِ الْمَثَالِ ، الصَّمُوغُ وَالْأَجَارُ وَإِثِيرَاتِ السَّلِيلُوزِ وَالْيُومِينِ الْبَيْضِ ؛ تُسْتَخْدَمُ فِي إعْطَاءِ قَوَامِ الْمِيرِنِجِ وَحَلْوَى الْخِطْمِيَّةِ ، وَيُسْتَخْدَمُ اللَّيْسِيثِينُ فِي تَطْرِيَةِ مَسْحُوقِ الْخُبْزِ وَالْحَلْوَى ، يُسْتَخْدَمُ كُلُّ مِنْ أَحَادِي سِتِيَّارَاتِ الْجَلِسِرِيلِ وَسِتِيَّارَاتِ عَدِيدَةِ الْأَكْسِي إِثْنَيْلِينَ فِي تَطْرِيَةِ مَسْحُوقِ الْخُبْزِ .

تَشْمَلُ قَائِمَةُ الْمُسْتَبِتَاتِ الْمُصْرَحِ بِهَا قَانُونًا أَيْضًا الدَّهونَ فَائِقَةَ الْجِسْرَنَةِ ، وَالْجِينَاتِ وَسِتِيَّارَاتِ الْجَلَايَكُولِ الْيُورُوبِيْلِينِيَّةِ ، وَالسَّلِيلُوزَاتِ الْمِثْلِيَّةِ وَالْمِثْلِيَّةِ الْإِثْنَيْلِيَّةِ وَالْكَرْبُوكْسِي مِثْلِيَّةِ الصُّودِيُومِيَّةِ ، وَطَرَطْرَاتِ السِتِيْرِيلِ ، وَإِسْتِرَاتِ سُورِيَّتَانِ الْأَحْمَاضِ الدَّهْنِيَّةِ .
قَدْ يَحْتَوِي الْخُبْزُ فَقَطْ عَلَى دَهونَ فَائِقَةَ الْجِسْرَنَةِ وَطَرَطْرَاتِ السِتِيْرِيلِ .

Stachyase سِتَاكِيَاز
إنزيم يُحلِمِيء السُّكَّر الرباعي السِتَاكِيُوْز
إلى فراكْتُوْز وأَحَادِي سكر يتكون من
جلوكوز وُجُزَيْثِيْن من الجالاكتوز . يُوجد
في العصارات الهاضمة في الرخويات
والقشريات .

Stachyose سِتَاكِيُوْز
سُكَّر رُبَاعِي غير مُخْتَزَل يَتَكَوَّن مِن وَحْدَةٍ
واحدة من الفراكْتُوْز واثنين من
الجالاكتوز وواحدة من الجلوكوز .
تُعْطِي حَلْمَاتِهِ (تحليله مائياً) فراكْتُوْزاً
ومَيْئُوْتْرَايُوْزاً ؛ يُعْتَقَد بِأَن الحيوانات
تَسْتَخْدِمُهُ بِدَرَجَةٍ مَحْدُودَةٍ .

يُوجد في كثير من الأغذية مثل
الصُّوْبَا والفاصوليات والتِرْمَس ودرنات
Stachys tubrifera إلخ . يُطْلَق عَلَيْهِ
أَيْضاً مَنُوْتِرُوْز (رُبَاعِي السُّكَّر
المَمِّي) Mannotetrose ولُوْبِيُوْز
. Lupeose

Stackburn اخْتِرَاقُ التَكْدُس ؛ اخْتِرَاقُ
تَكْدُسِي
اسم يطلق على احتباس الحرارة في كومة
من المُعْلَبَات عندما تُخْتَزَن بعد
التعقيم دون أن تَبْرُد . تَبْقَى حَرَارَةٌ
عَالِيَةٌ فِي مَرَكْز الكومة لفترات طويلة

وَتُسَبَّبُ فساد المحتويات وتَعَجَّلُ من
التآكل الداخلي (FM) .

Staling وَهْنُ الخُبْزِ ؛ اهْتِرَاءُ الخُبْزِ
كَمَا يُنْطَبِقُ عَلَى مُنْتَجَات الخُبْزِ مِثْل
الخُبْزِ ، فَيُعْتَقَد أَنَّهُ نَاشِئٌ عَنِ المَرُورِ
البَطِيءِ لِلْمَاءِ مِنَ النِشَا إِلَى مُكَوَّنَاتِ
الخُبْزِ الأُخْرَى . وَيُقَالُ إِن العَوَامِلِ
المُضَادَّةَ لِلوَهْنِ (انظر : Sucrose
esters) تَعْمَلُ عَنِ طَرِيقِ تَكْوِينِ طَبَقَةٍ
غَيْرِ ذَوَابَةِ حَوْلِ حُبِيْبَاتِ النِشَا ، وَالتِي
تُبْطِئُ مِنَ مَرُورِ المَاءِ (KJ) .

St. Anthony's Fire نَارُ القِدِّيسِ أَنْطُونِيُوْس
انظر : Ergot .

Staphylococcal Poisoning تَسَمُّمٌ
بِالمُكْوَرَاتِ العُنُقُوْدِيَّةِ ؛ تَسَمُّمٌ
سِتَافِيلُوْكُوْكِي
انظر : Food poisoning .

Staple Food طَعَامٌ رَئِيسٌ
الطَعَامِ الرَّئِيسِ ، عَلَى سَبِيلِ المَثَالِ ،
القَمْحُ ، الأُرْزُ ، الدُّرَّةُ ، .. إلخ .

Starch نِشَا
عَدِيدُ سُكَّرٍ مُعَقَّدٍ يَتَرَكَّبُ مِنْ وَحْدَاتٍ مِنْ
الجلوكوز ؛ يَتَكَوَّنُ رُبْعُهُ مِنَ الأَمِيلُوْزِ

وثلاثة أرباعه من البكتين الأميلي (الأميلوبكتين)؛ إنه الصيغة التي تُخزّن بها الكربوهيدرات في النبات، ولا يوجد في النسيج الحيواني. (يشار إلى الجللايكوجين أحياناً بأنه النشا الحيواني).

تتحلل جميع أنواع النشا بالتحلّمؤ الحِمضي أو أثناء الهضم، أولاً إلى مالتوز ثم إلى جلوكوز، ولكن النشويات المتنوعة الأخرى مثل البطاطس والذرة والحبوب والأروروت والساجو (دقيق النخيل) .. إلخ، لها بنّيات مختلفة.

النشا هو الكربوهيدرات الأساسي في الغذاء ومن ثم فهو المصدر الرئيسي للطاقة في الإنسان والحيوان.

انظر أيضاً: Amylase و Amylopectin

Starch, Animal

نِشَا حَيَوَانِيّ

انظر: Glycogen .

Starch, Arum

نِشَا القُلُقَاس

مِن قُلُقَاسَةِ (كورمة) الرتَشَرَدِيَّة؛ مُمَائِل لِدَقِيق النِّخِيل (الساجو).

Starch, Derivatized

نِشَا اسْتِقَاقِيّ

انظر: Starch, modified .

Starch Equivalent

مُكَافِئُ النِّشَا

مقياس لقيمة طاقة مواد العلف الحيواني؛ إنه عدد أجزاء النشا النقي التي تكافئ مئة جزء من مقرر العلف كمصدر للطاقة. يُقدّر بواسطة تجارب التغذية المباشرة أو قد يُحسب من المعادلة:

$$\begin{aligned} & \text{مُكَافِئُ النِّشَا (لكل ١٠٠ رطل)} = \\ & (٠,٤٤ \times \text{البروتين المُنهضيم}) + \\ & (٢,٤١ \times \text{الدهن المُنهضيم}) + \\ & \text{الكربوهيدرات المُنهضيمة} + \text{الألياف} . \end{aligned}$$

مُكَافِئُ النِّشَا للبروتين هو ٠,٩٤، وللألياف الخام ١,٠٠، وللمُستخلص الإيثيري لِزَيْتِ البذور ٠,٢٤ الرطل الواحد من مُكَافِئُ النِّشَا قيمته الطاقةية ١٠٧١ كيلوكالوري؛ ١ كيلوجرام = ٩,٩ ميجاجول (KJ و Abrams).

Starches, Waxy

نِشَوِيَّاتُ شَمْعِيَّة

تلك التي تَحْتَوِي على نسبة عالية من البكتين الأميلي، ولا يُمكنها أن تُكوّن هلامات صلبة عندما تُجَلَّتَن، وإنما تُعطي مُعجّنات طريّة.

انظر أيضاً: (Matz 2) Maize, waxy .

Starch, Inhibited

نشأ مُثَبِّط

انظر : Starch, modified .

Starch, Modified

نشأ مُعَدَّل

نشأ تمَّ تَعْدِيلُهُ بِمُعَالَجَةِ كِيمِيَايَةِ أَوْ فِيزِيْقِيَّةٍ لِيُعْطَى خَوَاصاً خَاصَةً ذَاتَ قِيَمَةٍ فِي تَصْنِيعِ الْأَعْذِيَةِ ، عَلَى سَبِيلِ الْمَثَالِ ، التَّعْيِيرُ فِي مَتَانَةِ الْجَلِي ، وَخَوَاصِ الْأَنْسِيَابِ ، وَاللُّونِ وَالنَّقَاءِ ، وَثَبَاتِ الْعَجِينَةِ .

نشأ مُعَدَّلٌ بِالْحَمُضِ

modified starch : تُخَفِّضُ الْمُعَالَجَةُ

بِالْحَمُضِ مِنْ لُزُوجَةِ الْعَجِينَةِ (يُسْتَعْمَلُ فِي الْحَلْوَى السُّكْرِيَّةِ مِثْلَ الْأَقْرَاصِ الصَّمْغِيَّةِ وَحُبُوبِ الْجَلِي) .

نشأ مُؤَكْسَدٌ

يَقُومُ الْبِيرُوكْسِيدُ وَالْپَرْمَنْجَنَاتُ وَالْكَلُورُ . . . لِخِ بَتَّعْدِيلِ اللُّزُوجَةِ وَالنَّقَاءِ وَثَبَاتِ الْعَجِينَةِ (مَعْظَمُ اسْتِعْمَالِهَا خَارِجَ مَجَالِ التَّصْنِيعِ الْغِذَائِيِّ) .

نشأ اشتقاقِي

مُشْتَقَّاتُ كِيمِيَايَةِ مِثْلَ الْإَيْثِرَاتِ وَالْإِسْتِرَاتِ تُظْهِرُ خَوَاصاً مِثْلَ تَقْلِيلِ الْجَلْتَنَةِ فِي الْمَاءِ السَّاحِنِ ، وَثَبَاتاً أَكْبَرَ ضِدَّ الْأَحْمَاضِ وَالْقَلْوِيَّاتِ (نِشَاءُ

« مُثَبِّطٌ » starch «inhibited» ؛ إِنَّهُ

مُفِيدٌ حَيْثُ يَكُونُ عَلَى الطَّعَامِ أَنْ يُقَاوِمَ الْمُعَالَجَةَ الْحَرَارِيَّةَ كَمَا فِي التَّعْلِيْبِ أَوْ فِي الْأَعْذِيَةِ الْحَمِضِيَّةِ . وَيُمْكِنُ أَنْ تَسَبَّبَ زِيَادَةَ دَرَجَاتِ الْمُعَالَجَةِ فِي أَنْ يُصِحِّحَ النِّشَاءَ عَدِيمَ التَّأَثُّرِ بِالْمَاءِ الْمَعْلِيِّ وَيَقْفِدَ خَوَاصَّهُ الْمُكُونَةَ لِلْهَلَامِ .

انظر أيضاً : Starch, pregelatinized

. (Matz 2)

Starch, Oxidized

نشأ مُؤَكْسَدٌ

انظر : Starch, modified .

Starch, Pregelatinized

نشأ مُسَبِّقٌ

التَّجَلُّتُنْ

لَا يَكُونُ النِّشَاءُ الْخَامُ عَجِينَةً مَعَ الْمَاءِ الْبَارِدِ ، لِذَلِكَ يَحْتَاجُ إِلَى الطَّبْخِ إِذَا كَانَ سَيُسْتَعْمَلُ كَعَامِلٍ تَخْنِيقٍ لِلْغِذَاءِ . النِّشَاءُ مُسَبِّقُ التَّجَلُّتُنْ (غَالِباً نِشَاءُ ذُرَّةٍ) يَكُونُ قَدْ تَمَّ طَبْخُهُ وَتَجْفِيفُهُ .

يُسْتَعْمَلُ فِي أَنْوَاعِ الْبُودِنِجِ الْفَوْرِيَّةِ ، وَحَشَوَاتِ الْفَطَائِرِ ، وَخَلْطَاتِ الشُّورْبَةِ ، وَإِدَامِ (مَرَقٍ) السَّلْطَةِ ، وَالْحَلْوَى السُّكْرِيَّةِ وَأَيْضاً كَمَادَةٍ رَابِطَةٍ فِي مَمْتَجَاتِ اللَّحُومِ .

قِيمَتِهِ الْغِذَائِيَّةُ تُمَثِّلُ الْقِيَمَةَ
الْغِذَائِيَّةَ لِلنَّشَاءِ الْأَصْلِيِّ .
انظر أيضاً : Starch, modified .

Starch Syrup شَرَابُ النَّشَاءِ
انظر : Glucose syrup .

Starter بَادِيٌّ ؛ مَادَّةٌ بَادِيَّةٌ
مَزْرَعَةٌ بَكْتِيرِيَّةٌ تُسْتَعْمَلُ فِي تَلْقِيحِ أَوْ بَدْءِ
النَّمُوِّ فِي اللَّبَنِ ، مَثَلًا لِإِنْتِاجِ الْجَبْنِ ، أَوْ
فِي الزَّبَدِ ، لِتُكْسِبَهُ النِّكْهَةَ ، أَوْ فِي أَيِّ
تَخْمُرٍ .

Steam Baking خَبْزٌ بِالْبُخَارِ ؛ خَبْزٌ بُخَارِيٌّ
فِي أَثْنَاءِ عَمَلِيَّةِ الْخَبْزِ تَبْقَى الْحَرَارَةُ عِنْدَ
دَرَجَةِ مَعِينَةٍ فِي دَاخِلِ الْفَرْنِ عَنِ طَرِيقِ
أَنْبَابٍ مُغْلَقَةٍ يَدُورُ فِيهَا الْبُخَارُ . يُظَنُّ
أَحْيَانًا خَطَأً أَنَّهَا تَعْنِي أَنَّ الْخَبْزَ يُخَبَزُ فِي
الْبُخَارِ الْحَيِّ .

Steaming تَبْخِيرٌ ؛ مُعَالَجَةٌ بِالْبُخَارِ
انظر : Cooking .

Steapsin سْتَيْبَسِينٌ
اسْمٌ قَدِيمٌ بَطَّلَ اسْتِعْمَالَهُ لِإِنْزِيمِ لِيَبَازِ
الْبَنْكْرِيَّاسِ .

Stearic Acid حِمْضُ السِّتِيرِيكِ
حِمْضٌ دُهْنِيٌّ ذُو سُلْسَلَةٍ طَوِيلَةٍ يَبْلُغُ عِدَدَ
ذُرَاتِ الْكَرْبُونِ بِهَا ١٨ (حَمِضُ
الْأَكْتَادِيكَانُوِيكِ كِيدِم - (كِيدِم) ١٦ ك ١١
يَد) ، يُوجَدُ فِي مُعْظَمِ الدَّهُونِ الْحَيَوَانِيَّةِ
وَالنَّبَاتِيَّةِ عَلَى هَيْئَةِ ثَلَاثِي الْجَلِيْسْرِيدِ .
وَيُسْتَعْمَلُ فِي الصِّيدَلَةِ وَمُسْتَحْضَرَاتِ
التَّجْمِيلِ .

Steatorrhoea تَعَوُّطٌ دُهْنِيٌّ
زِيَادَةُ الدَّهْنِ فِي الْبُرَازِ . قَدْ تَرَجَّعَ إِلَى
نَقْصِ فِي الصَّفْرَاءِ أَوْ لِيَبَازِ الْبَنْكْرِيَّاسِ فِي
العَصَارَاتِ الهَاضِمَةِ ، أَوْ خَلَلٍ فِي
امْتِصَاصِ الدَّهْنِ . يُعَالَجُ بِتَنَاوُلِ أَغْذِيَّةٍ
مُنْخَفِضَةِ الدَّهْنِ .
انظر أيضاً : Coeliac disease .

Steer عِجْلٌ حَصِيٌّ
ثَوْرٌ حُصِيٌّ عِنْدَمَا كَانَ صَغِيرًا جَدًّا ؛ إِذَا
حُصِيَ بَعْدَ الْبُلُوغِ فَيُطْلَقُ عَلَيْهِ Stag .

Stercobilin سْتِيرِكُوْبِيلِينٌ ؛ صَفْرَاوِينٌ بُرَازِيٌّ
أَحَدُ الْأَصْبَاغِ الْبَيْئَةِ فِي الْبُرَازِ ، يَتَكَوَّنُ مِنْ
أَصْبَاغِ الصَّفْرَاءِ الَّتِي تَتَكَوَّنُ بِدَوْرِهَا
كِنَوَاتِجٍ لِانْحِلَالِ هِيْمُوْجْلُوْبِينِ خَلَايَا الدَّمِ
الْحَمْرَاءِ الْقَدِيمَةِ .

Stereoisomerism مُشَاكَلَةٌ فَرَاغِيَّةٌ ؛

أَيْسُومِرِيَّةٌ مِجْسَامِيَّةٌ

تُوجَدُ عِنْدَمَا يَكُونُ لِلْمَرْكَبَاتِ نَفْسِ الصِّيْغَةِ الجُزْئِيَّةِ وَنَفْسِ الصِّيْغَةِ البِنَائِيَّةِ ، وَلَكِنْ مَعَ اخْتِلَافِ تَرْتِيبِ الذَّرَاتِ فِي الفِضَاءِ . هُنَاكَ قِسْمَانِ ، الأَيْسُومِرِيَّةِ البَصْرِيَّةِ وَيُقْصَدُ بِهَا التَّشَابُهَ الضُّوْثِيَّ (انظر : Optical activity) ، والأَيْسُومِرِيَّةِ الهَنْدِسِيَّةِ (انظر : Cis-trans isomerism) .

Sterile

مُعَقَّمٌ

خَالٍ مِنْ جَمِيعِ الكَائِنَاتِ الحَيَّةِ الدَّقِيقَةِ - البَكْتَرِيَا والفُطْرِيَّاتِ والخَمَائِرِ . عِنْدَمَا تُعَقَّمُ الأَغْذِيَّةُ ، كَمَا يَحْدُثُ فِي عَمَلِيَّةِ التَّعْلِيبِ ، فَإِنهَا تُحَفَظُ إِلَى مَا لَا نِهَائِيَّةَ ، إِذْ أَنَّهُا مَحْمِيَّةٌ مِنْ أَيِّ تَلَوُّثٍ فِي العُلْبَةِ ، وَأَيْضاً مِنْ الفَسَادِ الكِيمِيَاثِيَّ وَالْإِنْزِيْمِيَّ .

Sterilization, Cold

تَعْقِيمٌ بَارِدٌ

الحِفْظُ بِثَانِي أوكْسِيدِ الكِبْرِيْتِ ، وَلَكِنَّهُ يُطْلَقُ بِصِفَةِ خَاصَّةٍ عَلَى التَّعْقِيمِ بِالمَوَادِّ المُشِعَّةِ . تَلَزَمُ جُرْعَاتُ كَبِيرَةٍ جَدًّا مِنْ الأَشْعَةِ المُؤَيَّنَةِ لِتَسْبِيطِ النَشَاطِ الْإِنْزِيْمِيَّ وَنَمُو الكَائِنَاتِ الحَيَّةِ الدَّقِيقَةِ ، وَيُظْهَرُ

بعض الأغذية نكهات غير مستساغة

نتيجة هذا النوع من المعاملات

انظر : Irradiation .

Sterilization, Radiation تَعْقِيمٌ بِالإشْعَاعِ

تَعْقِيمٌ إِشْعَاعِيٌّ

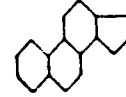
انظر : Irradiation .

Steroids

سْتِيرُويْدَاتٌ

مَرْكَبَاتٌ تَحْتَوِي عَلَى نِظَامِ حَلْقَةٍ

الفِنَانْثَرِينِ حُمَاسِي الحَلْقَةِ .



تَشْمَلُ فَيْتَامِينِ د ، هُرمونات الجِئْسِ الذَكَرِيَّةِ وَالْأُنْثَوِيَّةِ ، هُرمونات قِشْرَةِ الكُطْر ، السْتِيرُويْلَاتِ مِثْلِ الكُولِستْرولِ ، سَمُومِ الضَّفَادِعِ ، جَلَايْكُوسِيْدَاتِ مَجْمُوعَةِ الدِيَجِيْتَالِيْسِ القَلْبِيَّةِ ، وَبعضِ الهِيْدُرُوكْرِيُونَاتِ مَوْلِدَةِ السَّرطَانِ (الكَارْسِيْنُوجِينِيَّةِ) .

الكحولات الستيرويدية ، أي التي تحمل تجمعات - ايد الكحولية هي ستيروولات (BDS) .

Sterols

سْتِيرُويْلَاتٌ

كُحُولَاتٌ مُشْتَقَّةٌ مِنَ السْتِيرُويْدَاتِ

(انظر: Steroids). تشمل الكولسترول المُتشر في الأنسجة الحيوانية بما فيها المخ وصفار البيض، والكوروستيرون في البراز، والإرجوستيرون في الخميرة والذي يمثل المادة البادئة في تخليق فيتامين د₃ والسيتوستيرون والستيجماستيرون في النبات (BDS).

Stevioside

ستيقيوسيد

عامل تحلية عديم القيمة الغذائية يُوجد في الطبيعة تقدر درجة حلاوته بـ 300 مثل قَدْر حلاوة السُكروز ولذا فهو أحلى مُركب طبيعي. إنه جلوكوسيد الستيقيول ذو البنية الستيروئيدية، وهو موجود في أوراق الجبنة *Stevia rebaudiana* التي تنبت في پاراجواي. لم يُوافق على استخدامه في الأعذية.

Stewing

طهي بالغي البطيء

انظر: Boiling.

Stickwater

ماء السمك

الجزء المائي الناتج عن عصر السمك المطبوخ في صناعة دقيق السمك. يحتوي على أحماض أمينية وفيتامينات وعناصر

معدنية، وهو يُضاف إلى العلف الحيواني أو يُخلط مرة أخرى بدقيق السمك ثم يُجفف. يُعرف أيضاً بدوب السمك (Tressler).

Stilboestrol

ستيلبوسترول

مادة اصطناعية ذات نشاط مقو كهرمون جنسي أنثوي؛ يُستخدم إكلينيكياً بكثرة وفي إنتاج الأطعمة (للخصي الكيميائي لصغار الديوك ولتنبيه النمو في الأبقار).

Stiparogenic

مُولدة الإمساك؛ مُمسكات

الأطعمة التي تُسبب الإمساك.

Stiparolytic

مادة مُسهلة

الأطعمة التي تمنع الإمساك أو تُلينه.

St. John's Bread

خروب؛ خرنوب

انظر: Carob seed.

Stobb

عُنق الفراولة

Stockfish

سمك مُقدد

سمك غير مُملح مُجفف طبيعياً في الهواء وأشعة الشمس؛ يُحضّر غالباً في النرويج. يحتوي 12 - 15% ماء ويُصنع الرطل الواحد منه من 4,5 أرطال من السمك الطازج.

تحليله بعد الغلي : بروتين ٣٢٪ ،
دهن ٠,٩٪ ، كربوهيدرات صفر ؛
١٤٠ كيلو كالوري (٠,٥٩ ،
ميجا جول) ؛ كالسيوم ٢٢ مجم ، حديد
١,٨ مجم - لكل ١٠٠ جم .

مَرَقْ ؛ Stock; Meat, Vegetable, Bone Stock

مَرَقْ اللَّحْمِ أَوْ الخُضْرَوَاتِ أَوْ العَظْمِ
سائل غُلي فيه اللَّحْمِ أَوْ العَظْمِ أَوْ
الخضروات ، أَوْ خليط منها ، حتى تَمَّ
استخلاص معظم المواد الذَّوَابَةِ في الماء .
يُحوي اللَّحْمِ والعَظْمِ الكُولاجين (مولد
الغراء) الذي يَتَحول إلى جيلاتين بالغلي
لفترة طويلة ، ومن ثم يَتَحول المَرَقْ
إلى هُلام عند التبريد .
القيمة الغذائية الأساسية هي محتواه
من العناصر المعدنية .

Storage, Gas

تَحْزِينٌ غَازِيٌّ

انظر : Gas storage .

Stork Process

طَرِيقَةُ سْتُورِكْ

أُطلق الاسم على عملية التَّعقيم بالحرارة
فَوْقَ العَالِيَةِ لِلبَّنِ المَتَّبوعة بِالتَّعقيم مرة
أُخرى داخل الزجاجات .

Stout

سَتَاوْت

(انظر : Beer) . تُسمى سَتَاوْت اللَّبْنِ
لمجرد إضافة اللاكتوز (سكر اللبن)
إليها .

Strandin

سْتِرَانْدِينٌ ؛ خَيْطِين

مَادَةٌ عُزلت من نسيج المُخ تَجِف على
هَيْئَةِ جَدَائِل طَوِيلَةٍ ؛ تَتكوّن من
الجِمُض الدهني سَفِنْجُوسِين ،
وكربوهيدرات ، ونسبة ضئيلة من حمض
النورامينيك .

Strawberry

فَرَاوَلَةٌ

ثمرة الجنس *Fragaria* . بروتين
٠,٨٪ ، دهن ٠,٥٪ ؛ ٣٥ كيلوكالوري
(٠,١٥ ميجا جول) ؛ كالسيوم ٢٦
مجم ، حديد ٠,٨ مجم ؛ فيتامين ١
ميكروجرام ، فيتامين ب_١ ٠,٠٣ مجم ،
ب_٢ ٠,٠٦ مجم ، جِمُض نيكوتينيك
٠,٣ مجم ، فيتامين ج ٥٨ مجم -
لكل ١٠٠ جم (FAO) .

Strepogenin

سْتِرِيُوجِينِين

اسم أُطلق على جزء شبيه بالپتيد من
مصادر طبيعية ، قيل إنه أساسي
للكائنات الحية الدقيقة والحيوانات

الأرقى . حاجة الأخيرة إلى پپتيدات
معينة لم تتأكد بعد (Sebrell) .

Streptococcal Poisoning تَسْمَم

بالمُكَّورَات السُّبْحِيَّة ؛ تَسْمَم
سْتِرِيتُوكُوْكِي

انظر : Food poisoning .

Streptococcus lactis Factor عَامِل

الستريوتوكوكس لاكتيس

نَاتج تَخْمُر الفِطْر *Rhizopus nigricans* ،
ويعرف بالريزوبوترين ، وهو أساسي لعامل
الستريوتوكوكس لاكتيس . ينتسب إلى
حِمض الفُوليك .

انظر : Folic acid .

Streptodornase سْتِرِيتُودُورِنَاز

انظر : Streptokinase .

Streptokinase سْتِرِيتُوكِينَاز

إنزيم مُحَلَّل للبروتين يُحَضَّر من
المُكَّورَات السُّبْحِيَّة (الستريوتوكوكاي)
المُحلَّلة للدم . ويُستخدَم إكلينيكيًا في
إسالة الصديد غَلِيظ القَوَام في
التَّقِيحات ، وفي إزالة جلطة اللِّفِين
(الفيرين) التي تَغْطِي الجُروح .

الستريوتودورناز مُستحضَر إنزيمي مُمَائِل
يُهاجِم الخَلايا الصَّديديَّة .

Struvite سْتِرُوفِيْت

بُلُورَات صغيرة من فوسفات المَغْنِسيوم
والأمونيوم تَتَكُون أحيانًا في الأسماك
المُعَلَّبَة تُشْبِه الرُّجَاج المكسور .

Substrate مَادَّة التَّفَاعُل ؛ المَادَّة المُخَمَّرَة

فيما يتعلق بالإنزيمات تُشير إلى المادة
التي يَعْمَل عليها الإنزيم . وهكذا فإن
مادة التفاعل لإنزيم الأميلاز هي النُّشا
الذي يتحلماً (يتحلل مائياً) إلى
المالتوز .

قد تَعْنِي الكَلِمَة أَيْضاً البيئة التي
تَنمو عليها الكائنات الحية الدقيقة .

Subtilin سَبْتِيلِين

مُضاد حيوي عُزِل من سلالة من الـ
B. subtilis النامية على بيئة تحتوي على
الأسْجِرَاجِين . يُستخدَم كمادة حَافِظَة
للأغذية (غير مصرح به في بريطانيا) إذ
يُقَلِّل من المقاومة الحرارية للجراثيم كما
أنه فعَّال ضد البكتيريا المُفْلَظَّحة المحبة
للحرارة لذا فالسَبْتِيلِين يَعْمَل على إنقاص
زمن المعاملة .

Sucaryl سُكْريل
اسم تجاري (Abbott Laboratories)
للملح الصوديومي أو الكالسيومي
للسلفامات الهكسيلية الحلقية .

Succory سُكُورِيَّة ؛ سِرِس
اسم آخر للهندباء البرية .

Succotash سُكُوتَاش
يَخْتَه الذرة الخضراء والفاصوليا الليمية
(Butter bean) وهو طبق شائع يتناوله هنود
أمريكا الحمر .

Succus Entericus عَصِير مَعَوِيَّ
انظر : Intestinal juice .

Suchar سُوتَشَار
كَرْبُون مُنَشَّط يُسْتخدَم فِي قَصْر أَلْوَان
المَحَالِيل .

Sucrase سُكْرَاز
انظر : Invertase .

Sucrol سُكْرُول
انظر : Dulcin .

Sucron سُكْرُون
اسم تجاري (Accepted Foods Ltd.)

لِخْلِيط مِنَ السُّكَارِينِ وَالسُّكْرُوزِ . تَقْدَر
حَلَاوَتُهُ بِأَرْبَعَةِ أَمْثَالِ حَلَاوَةِ السُّكْرُوزِ
وَحَدَهُ .

Sucrose سُكْرُوزُ
سُكَّرُ الْقَصَبِ أَوْ سُكَّرُ البَنْجَرِ . ثُنَائِي
سُكَّرٌ يَتكوَّنُ مِنْ جُزْيءٍ مِنَ الْجُلُوكُوزِ
مَرْتَبِطٌ بِأَحَدِ جُزْيئاتِ الْفِرَاكْتُوزِ ؛ يَتكوَّنُ
هَذَانِ السُّكَّرَانِ الْأَحَادِيَانِ مِنْ تَحْلِمُوْ
(التحليل المائي) السكروز .

السُّكَّرُ البُنِّي الخام كَرْبُوهِدْرَات
بِنِسْبَةِ ٩٧٪ ، وَيَحْتَوِي عَلَى ١٪ مَاءٍ ،
٠,٢٪ بروتين ، ٢ مجم حديد ،
٠,٠٢ مجم فيتامين ب_١ ، ٠,١ مجم
ب_١ ، ٠,٣ مجم حمض نيكوتينك -
لكل ١٠٠ جم .
السُّكَّرُ الْأَبْيَضُ الْمُكْرَّرُ يَكَادُ يَكُونُ
نَقِيًّا بَدْرَجَةِ ١٠٠٪ وَلَا يَحْتَوِي عَلَى أَيْةِ
مَعَادِنِ أَوْ فَيْتَامِينَاتِ (Platt و BDS) .

Sucrose Distearate ثُنَائِي سِتِيَارَات
السُّكْرُوزِ
انظر : Sucrose esters .

Sucrose Esters إِسْتِرَاتُ السُّكْرُوزِ
ثُنَائِي وَثَلَاثِي لُورَاتِ السُّكْرُوزِ وَأَحَادِي

وثنائي ستيراتات السكروز . يُستخدم كمُستحلبات ، وعوامل مُبلِّلة ، وعوامل ذات فاعلية سَطحية ، على سبيل المثال لغسيل الفاكهة والخضروات ، وعوامل مانعة لِلترشُّش ، وعوامل مانعة لِلرغوة ، وعوامل مانعة لِلوَهْن أو مُطْرَبية لِسُحوق الخُبز .

Sucrose Intolerance؛ عَدَمُ تَحْمُلِ السُّكْرُوزِ؛
حَسَاسِيَّةُ السُّكْرُوزِ
انظر : Disacchride Intolerance .

Sucrose Monostearate أَحَادِي سِتِيرَاتِ
السُّكْرُوزِ
انظر : Sucrose esters .

Suet دُهْنُ المَاشِيَّةِ
دُهْنٌ يُحَضَّرُ مِنْ كُلِّ الأَغْنَامِ وَالثِيرَانِ .

Sugar سُكَّرٌ
يُشِيرُ عَادَةً إِلَى السُّكْرُوزِ أَوْ سُكَّرِ المَائِدَةِ المُسْتَخْرَجِ مِنْ قَصَبِ السُّكَّرِ أَوْ بَنْجَرِ السُّكَّرِ . قَدْ يُشِيرُ أَيْضاً إِلَى أَيِّ مِنَ السُّكَّرَاتِ مِثْلِ سُكَّرِ اللَّبَنِ (لاكتوز) وَسُكَّرِ الفَاكِهَةِ (فراكتوز) وَسُكَّرِ العِنَبِ (جلوكوز) وَسُكَّرِ الشَّعِيرِ (مالتوز) . تُصَنَّفُ أبْسَطُ الكَرْبوهيدراتِ

كَسُكَّرَاتِ ، وَتَنْقَسِمُ إِلَى أَحَادِيَاتِ سُكَّرِ ، وَثَنَائِيَّاتِ سُكَّرِ ، وَعَدِيدَاتِ سُكَّرِ .

Sugar Beet بَنْجَرُ السُّكَّرِ
Beta vulgaris subsp. cicla ، أَكْثَرُ مَصَادِرِ
السُّكَّرِ (السُّكْرُوزِ) أَهْمِيَّةٌ فِي البِلَادِ
المُعْتَدِلَةِ المَنَاحِ ؛ يَحْتَوِي عَلَى ١٥ -
٢٠ ٪ سُكَّرِ ؛ نَبَاتٌ ثَنَائِيّ الحَوْلِ قَرِيبٌ
لِجَذْرِ بَنْجَرِ الحَدِيقَةِ وَلَكِنْ جُدُورُهُ بَيَاضٌ
مَخْرُوطِيَّةٌ (OF) .

Sugar Cane قَصَبُ السُّكَّرِ
نَبَاتٌ *Saccharum officinarum* الَّذِي
يُحَضَّرُ مِنْ عَصِيرِهِ السُّكَّرِ .

Sugar, Caster سُكَّرُ المِذْرَةِ
سُكَّرٌ عَادِيّ (سُكْرُوزٌ) مُبْلُورٌ عَلَى هَيْئَةِ
بَلُورَاتٍ صَغِيرَةٍ .

Sugar Doctor طَيِّبُ السُّكَّرِ ؛ مُعَدَّلُ
السُّكَّرِ
مَنْعاً لِتَبْلُورِ أَوْ تَحْبُّبِ السُّكَّرِ فِي الحَلْوَى
السُّكَّرِيَّةِ تُضَافُ مَادَةٌ تُسَمَّى طَيِّبِ
السُّكَّرِ أَوْ طَيِّبِ الكَانْدِي . قَدْ تَكُونُ
هَذِهِ المَادَةُ حِمُضاً ضَعِيفاً مِثْلِ كَرِيمِ
الطَّرَطْرِ الَّذِي «يُحَوَّلُ» جُزْءاً مِنْ سُكَّرِ

القَصَبِ خِلالِ عَمَلِيَةِ العَلْيَانِ ، أَوْ «يُحوَّل» شراب السكر أو شراب النشا .

Sugar Esters

إِسْتِرَاتِ السُّكَّرِ

انظر : Sucrose esters .

Sugar, Icing

سُكَّرٌ مَسْحُوقٌ (نَاعِمٌ)

السُّكَّرِ المَسْحُوقِ .

Sugaring-of Dried Fruits

تَسْكُرُ الفَوَاكِهَ المُجَفِّفَةَ

نوع من تَلَفِ الفاكهة المُجَفِّفَةِ عند تَحْزِينِهَا ، أَكْثَرُ ما يَحْدُثُ في البَرَقُوقِ والتين . تَظْهَرُ مادة سُكَّرِيَّة على السطح أو تحت قشرة الثمرة ، تَتكوَّن من الجلوكوز والفراكتوز ، مع آثار من حمضي السُتْرِيكِ والمَالِيكِ ، والألأيسين ، والأسپاراجين ، وحمض الأسپارتيك . عند وُجُودِهِ تَحْتَ قِشْرَةِ البَرَقُوقِ يُسَمَّى «السُّكَّرِ الأحمر» .

Sugar Maple

قَيْقَبٌ سُكَّرِيٌّ ؛ أَسْفَنْدَانٌ

سُكَّرِيٌّ

يُوجد الكبريت المعدني في الأغذية وفي الجسم على صيغتين رئيسيتين :
(١) على هيئة كبريتات - أملاح

Sugar Palm

نَحْلُ السُّكَّرِ

Arenga saccharifera ، يَنمو بَرِّياً في ماليزيا واندونيسيا ؛ يُسْتخرَجُ السُّكَّرُ (السكروز) من عُصارتِهِ .

Sugar Tolerance

تَحْمَلُ السُّكَّرِ ؛

تَحْمَلُ الجُلُوكُوزِ

انظر : Glucose tolerance .

Sulpha Drugs

عَقَّاقِيرُ السُّلفَا

مجموعة من العَقَّاقِيرِ الاصطناعية المَشْتَقَّةِ من السُّلفانيلاميد (أو سلفوناميد البنزين الأميني) تُسْتخدم في مُقاومة التلوث البكتيري . السلفانيلاميد نفسها تعمل كمضاد فيتاميني للبكتيريا حيث تُثبِّطُ حُصولَهَا على حِمُضِ البِنزويكِ البارَامِينِيِّ ، أحدِ المُغذيات الأساسية . تُشْمَلُ هذه العَقَّاقِيرُ السُّلفاڤيريدِينِ والسُّلفادايازِينِ والسُّلفاثيازولِ . . إلخ (Hawk) .

Sulphate

كِبْرِيَتَاتٌ

يُوجد الكبريت المعدني في الأغذية وفي الجسم على صيغتين رئيسيتين :
(١) على هيئة كبريتات - أملاح

حمض الكبريتيك ، ٢) في الحمضين
الأمينين الميثونين والسستين .
انظر : Sulphur .

لم يُستخدَم الجسم الكبريت العنصري
(Gil) .

Sulphur Amino Acids كبريتية أحماض أمينية

يحتوي اثنان من الأحماض الأمينية ،
هما السستين والميثونين ، على
الكبريت ، ونظراً لكونهما قابلين للتبادل
جزئياً ، فإنهما يُصنَّفان معاً كأحماض
أمينية كبريتية (السستين أقل أهمية) .

Sulphur Dioxide ثاني أكسيد الكبريت

يُستخدَم محلوله (حمض الكبريتوز)
كعامل جفط ، لِلحَم السُّجق ،
والجلوكوز السائل ، والفاكهة ، ولُب
الفاكهة ، وعصائرها . . . إلخ . إحدى
مِيزاته الكبرى هي أنه يُطرَد بالغلَيان .

أقراص كامدين التي تُستخدَم في
الحِفْظ المَنزلي عبارة عن كبريتيت
الصوديوم الذي يُطلقُ كب ١ في وجود
حمض الفاكهة . الحدود المصرح بها :
المربى ٤٠ جزء / مليون ، لب الفاكهة
١٠٠٠ - ١٥٠٠ جزء / مليون ،
مُنْعِشَات الفاكهة ٣٥٠ جزء / مليون .
يُثبتُ فيتامين ج ولكنه يُتلف

فيتامين ب ١ .

Sulphite, Fixed كبريتيت مُثَبَّت

مُصطلح يُستخدَم عندما يشار إلى
الكبريتيت كمادة حافظة . يُمكن
للكبريتيتات أن تتحد مع الألدهيدات ،
والكيتونات ، والسُّكرات البسيطة ،
وربما أيضاً مع مُكوّنات غذائية أخرى ،
ومثل هذا الكبريتيت المُتحد أو
المُثَبَّت ليس له تأثير حافظ ، وإنما
الحمض غير المُنحل فقط هو الفَعَال .

Sulphur كبريت

إنه ذلك العنصر الذي يُكوّن جزءاً من
الحمضين الأمينيين السستين والميثونين
لذا فهو موجود في جميع البروتينات . إنه
يُكوّن أيضاً جزءاً من جُزيئي فيتامين ب_١
والبيوتين . بغض النظر عن وجوده كجزء
من هذه المركبات ، فإنه يبدو أنه لا
حاجة غذائية للكبريت في أي صيغة
أخرى ، ولم يلاحظ نقصه على
الإطلاق ، رُغم أنه أساسي للنباتات .
لم يكن العلاج القديم بالكبريت وِدْبَس
السُّكر غير ضروري فحسب ، بل ربما

Sulphuring

كَبْرَتَة

الحفظ بواسطة ثاني أكسيد الكبريت .

Sulphur in Urine كَبْرِيَتِ البَوْل ؛ الكَبْرِيَتِ
في البَوْل

ثلاثة مجاميع من مُركبات الكَبْرِيَتِ تُفَرِّز في البَوْل ، كَبْرِيَتَات غير عُضْوِيَة (صوديوم - بوتاسيوم - كالسيوم - مَغْنِسيوم - أمونيوم) وكَبْرِيَتَات عُضْوِيَة (إسترات حِمُض الكَبْرِيَتِيك لِلْمُركبات الفِينُولِيَة) وكَبْرِيَتَات مُتَعَادِلَة (ثِيوكَبْرِيَتَات - ثِيوسِيَانَات - أَحْمَاض المِرْكَابُتُورِيك - يُوروكروم) (Hawk) .

Sultanas زَبِيبُ سُلْطَانِيّ ؛ زَبِيبُ الكِشْمِشِشِ

يُصَنَع بِتَجْفِيف أنواع العِنَب السُلْطَانِيّ الذَّهِيَّة (في تركيا - اليونان - استراليا - جنوب إفريقيا) ؛ تُغَمَّر العناقيد في قَلْوِيّ ، وتُغَسَّل وتُكَبَّرَت وتُجَفَّف . النوع الأوروبي من هذا الزبيب والذي يُنتَج في الولايات المتحدة الأمريكية يسمى زَبِيب لابذري (بناتي) .

للتحليل انظر : Fruit, dried . انظر

أيضاً : Raisins و Currants ، Muscatels .

Sunflower

عَبَّادُ الشَّمْسِ

نبات *Helianthus annuus* . تُسْتخدَم بِذَرْتِه كَمَصْدَر لِزَيْتِ طَعَام غَنِي بالأحماض الدهنية غير المشبعة ؛ يُسْتخدَم الكُسْب المُتَبَقِي في تَغْذِيَة الحيوان . تؤكل بذوره فَجَّةً أَيضاً .

التركيب لكل ١٠٠ جم : ٢٧ جم بروتين ، ٣٦ جم دهن ، ٢٣ جم كربوهيدرات ؛ ٥٤٠ كيلوكالوري (٢,٢ ميجاجول) ؛ ١٠٠ مجم كالسيوم ، ٧ مجم حديد ؛ ١,٩ مجم ب١ ، ٠,٢ مجم ب٢ ، ٥,٨ مجم حمض نيكوتينك (OF و Platt) .

Sunlight Flavour نَكْهَةُ ضَوْءِ الشَّمْسِ

اسم أُطلق على النكهات غير المُسْتسَاعَة التي تُنشَأ في الأطعمة بعد تَعْرِضِهَا لِضَوْءِ الشَّمْسِ . يُقال إنها في اللَّبْن تَرَجع إلى تَحَلُّل المِثْيُونِين في وُجُود فيتامين ب٢ ؛ تَرَجع في البيرة إلى تَغْيِير في العناصر المُرَّة من حَشِيشَة الدَّيْنَار .

Superglycerinated Fats

دُهُون فَوْقَ

مَجْرَنَة ؛ دُهُون مُفْرِطَة الجَسْرَنَة الدُهُون العَادِيَة هي ثَلَاثِيَات الجليسريدات ، أي ثَلَاثَة جُزَيْثَات من

جَمُض دُهْنِي لِكُل جُزْيءِ مَن
الجليرول . تُعْرَفُ أُحَادِيَاتٌ وَثُنَائِيَاتٌ
الجليريدات بِفَوْقِ الْمُجْسَرَنَةِ .

أَحَادِي سِتِيَارَاتِ الْجَلِيرِيَلِ (GMS)
جَامِدٌ فِي دَرَجَةِ حَرَارَةِ الْغُرْفَةِ ، لَدِينِ
وغير دهنِي ؛ يُسْتَعْمَدُ كغلافٍ وَاقٍ
لِلأغذية ، كَمِلْدُنٍ لِتَطْرِيَةِ مَسْحُوقِ
الْحُبْزِ ، لِتَقْلِيلِ التَّرَشُّشِ فِي دُهُونِ
الْقَلْبِي ، وَكَمَادَةِ اسْتِحْلَابِ وَكُمْتَبَتِ .
أَحَادِي أُولِيَاتِ الْجَلِيرِيَلِ (GMO)
نِصْفِ سَائِلِ عِنْدَ حَرَارَةِ الْغُرْفَةِ .

Suprarenal Glands عُدَّةُ كُظْرِيَّة (فَوْقَ
الْكُلْيَةِ)

انظر : Adrenal glands .

Supro سُورُو
غِذَاءٌ أَطْفَالِ غَنِي بِالْبُرُوتِيْنِ (٢٤ ٪
بروتين) يُصَنَعُ فِي شَرْقِ إِفْرِيْقِيَا مِنْ دَقِيْقِ
الدُّرَّةِ أَوْ الشُّعَيْرِ مَعَ خَمِيْرَةِ التُّورِيُولَةِ
وَمَسْحُوقِ اللَّبَنِ الْمَقْشُودِ (الْفِرْزِ)
وَمِنْكَهَاتِ .

Surface Area مِسَاحَةُ السُّطْحِ

الْفَقْدُ الْحَرَارِي مِنْ الْجِسْمِ ، وَمِنْ ثَمَّ
الْأَيْضُ الْقَاعِدِي ، يَتَعَلَقُ بِمِسَاحَةِ

السُّطْحِ . تُحْسَبُ مِنْ مَعَادَلَةِ دِي بُوَا أَوْ
مَعَادَلَةِ مِيَّةِ :

دِي بُوَا : المِسَاحَةُ (سَم^٢) = [الِوِزْنُ
(كَجَم)]^{٠.٤٢٥} × [الطُّوْلُ (سَم)]^{٠.٧٣٥}
× ٧١,٨٤ . مِيَّةِ : المِسَاحَةُ = ١١,٩ ×
(الِوِزْنُ)^{١/٣} (BDS) .

Surfactants حَافِضَاتُ التُّوتْرِ السُّطْحِي

أَسَاساً تُمَازِلُ مَوَادِ الاسْتِحْلَابِ
(المِسْتَحْلِيَاتِ) تَمَاماً ، أَي مَوَادٍ تُخَفِّضُ
التُّوتْرَ السُّطْحِي . عِنْدَمَا يَحْدُثُ هَذَا
التَّأثيرَ بَيْنَ سَائِلِيْنِ أَوْ سَائِلِ وَجَامِدِ ،
يُسَاعِدُ حَافِضُ التُّوتْرِ السُّطْحِي عَلَى
اسْتِحْلَابِ وَتَبَلُّلِ الْمَسَاحِيْقِ ، أَمثلِهَا
أَحَادِيَاتٌ وَثُنَائِيَاتٌ الْجَلِيرِيْدَاتِ ،
مُشْتَقَّاتٌ عَدِيْدَةُ الإِنْتِيْلِيْنِ ، وَالْپِكْتِيْنَاتِ
وَالْأَلْجِيْنَاتِ ، وَالْأَصْمَاغِ وَالْجِيْلَاتِيْنِ
وَاللِّيْسِيْنِ .
تُقَلِّلُ هَذِهِ الْمَوَادُ مِنْ مَعْدَلِ تَصَلُّبِ
الْهُلَامِيَاتِ وَتُقَلِّلُ مِنْ لِرْوَاجَةِ
الْكِرْمَلَاتِ .

Suspensoids مُعْلَقَانِيَاتٌ ؛ أَشْبَاهُ الْمُعْلَقَاتِ ؛

عَرَوِيَّاتٌ شَبِيْهُ مُعْلَقَةٍ

انظر : Colloids, lyophobic .

Sustagen

سَسْتَاغِين

اسم تجاري أمريكي (Mead-Johnson Laboratories) لِمُرَكَّزِ غِذَائِيٍّ عَلَى هَيْئَةِ مَسْحُوقٍ، وَتُمْكِنُ اسْتِخْدَامُهُ أَيْضاً فِي التَّغْذِيَةِ بِاللَّبَنِ بِالأُنَابِيْبِ؛ خَلِيْطٌ مِنَ اللَّبَنِ الكَامِلِ وَالمَقْشُودِ (الفِرْزِ)، وَالكَاذِبِ، وَالمَالْتُوزِ، وَالدِكْستِرِيْنَاتِ، وَالجُلُوكُوزِ.

بِروتِين ٢٤٪، دَهْن ٨٪، كَرْبُوهِدْرَات ٦٨٪؛ فِيتَامِيْنَات ١، ٢، ٣، ٤، ٥، ٦، ٧، ٨، ٩، ١٠، ١١، ١٢، ١٣، ١٤، ١٥، ١٦، ١٧، ١٨، ١٩، ٢٠، ٢١، ٢٢، ٢٣، ٢٤، ٢٥، ٢٦، ٢٧، ٢٨، ٢٩، ٣٠، ٣١، ٣٢، ٣٣، ٣٤، ٣٥، ٣٦، ٣٧، ٣٨، ٣٩، ٤٠، ٤١، ٤٢، ٤٣، ٤٤، ٤٥، ٤٦، ٤٧، ٤٨، ٤٩، ٥٠، ٥١، ٥٢، ٥٣، ٥٤، ٥٥، ٥٦، ٥٧، ٥٨، ٥٩، ٦٠، ٦١، ٦٢، ٦٣، ٦٤، ٦٥، ٦٦، ٦٧، ٦٨، ٦٩، ٧٠، ٧١، ٧٢، ٧٣، ٧٤، ٧٥، ٧٦، ٧٧، ٧٨، ٧٩، ٨٠، ٨١، ٨٢، ٨٣، ٨٤، ٨٥، ٨٦، ٨٧، ٨٨، ٨٩، ٩٠، ٩١، ٩٢، ٩٣، ٩٤، ٩٥، ٩٦، ٩٧، ٩٨، ٩٩، ١٠٠، وَحَدِيدٍ.

Sweat

عَرَق

مَحْلُولٌ مِنَ مِلْحٍ (حَوَالِي ٣، ٠٪)، وَبُورِيَا ٠، ٣٪، وَلاَكْتَات ٠، ٧٪. يَخْتَلِفُ فِي التَّرْكِيبِ لَكِنَّهُ ذُو ضَغْطِ انْتِشَارِيٍّ أَقْلٍ فِي بِلَازِمَا الدَّمِ (BDS).

Swede

كُرْبُ لِفْتِي

هُوَ جَذْرُ *Brassica rutabaga* أَوْ Swedish turnip. بِروتِين ١، ١٪، دَهْن آثَارٍ، كَرْبُوهِدْرَات ٤، ٣٪؛ ٢١ كِيلُوكَالُورِي (٠، ٠٩ مِيْجَا جُول)؛ كَالْسِيُوم ٥٦

مَجْم، حَدِيد ٤، ٠ مَجْم؛ فِيتَامِين ٣١ مِيْكَرُوجْم، ب ١، ٥، ٠ مَجْم، ب ٢، ٠، ٠٤ مَجْم، حَمْضُ نِيْكَوتِيْكَ ٨، ٠ مَجْم، فِيتَامِين ج ٢٨ مَجْم - لِكُلِّ ١٠٠ جِم (M & W وَ FAO).

Sweetbread

بَنْكِرِيَّاس

انظُر: Pancreas.

Sweeteners, Non-nutritive
مُحَلِّيَّاتٌ غَيْرُ مُغَذِّيَّة

تُشِيرُ إِلَى عَوَامِلِ تَحْلِيَّةٍ لَيْسَتْ مِنْ أَنْوَاعِ السُّكَّرِ وَلَيْسَتْ لَهَا قِيَمَةٌ غِذَائِيَّةٌ، مِثْلُ السُّكَّارِيْنَ وَالسِّيْكَلَامَاتِ (AEB).

Sweetening Agents

عَوَامِلُ تَحْلِيَّةٍ؛
مُحَلِّيَّاتٌ

ثَلَاثَةٌ مَجَامِيْعٌ:

(١) السُّكَّرَاتُ وَالتِّي أَكْثَرُهَا شِيوعاً السُّكَّرُوزُ: تَبْلُغُ حَلَاوَةُ الفِرَاكْتُوزِ ١٧٣٪ مِنْ حَلَاوَةِ السُّكَّرُوزِ، الجُلُوكُوزِ ٧٤٪، وَالمَالْتُوزِ ٣٣٪، وَالمَالْتُوزِ ١٦٪.

(٢) المُحَلِّيَّاتُ الاصْطِنَاعِيَّةُ غَيْرُ المَغْذِيَّةِ مِثْلُ السُّكَّارِيْنَ (حَلَاوَتُهُ ٥٥٠ مَرَّةً مِثْلُ حَلَاوَةِ السُّكَّرُوزِ)، وَالدَّلْسِيْنَ

(٢٥٠ مرة) ، والسُكريل (٣٠ مرة) ،
P4000 (٤٠٠٠ مرة) .

انظر : Saccharine ، Duclin ،
Sucaryl و P4000 .

(٣) كيميائيات أُخرى مُختلفة مثل
الجليسرول والجلاليسين (تبلغ حلاوته
٧٠٪ من حلاوة السكروز) وبيبتيدات
مُعَيَّنة .

وَضِعِهَا الْأَصْلِي وَلَكِن الطَّرْف الْمُقَابِل
يَبْرُز .

« النُقَّارة » هِيَ عُلْبَة ذات مَظهر
طَبِيعِي يَقْفِز طَرَفُهَا لِلخَارِج عِنْد طَرَقِهَا .
الانْتِفَاحَات الهَيْدْرُوجِينِيَّة غَيْر ضَارَة
وتَرَجِع لِمُهَاجِمَة الْفَاكِهَة الْجَمُضِيَّة لِلْعُلْبَة
(Baum) .

اخْتِبَار الثَّبَات السَّرِيع Swift Stability Test

انظر : Active oxygen method .

Sweetex سُوْتِيكْس
اسم تجاري (Boots Ltd.) للسُّكَّارِين .

Syllabub سَلْبُوب

أَيْضاً Syllabub . طَبَق إِلِيصَابَاتِي (عصر
إليزابيث الأولى) يُصَنَع مِنَ اللَّبْن أَوْ
القَشْدَة مَخْلُوطاً بِاللَّبِيد أَوْ الْبِرَانْدِي
وَيُحْلَى ثَم يُخَفَّق (GH) .

Sweet Sop قَشْدَة ؛ سَفْرَجَل هِنْدِي
انظر : Custard apple .

Syneresis انْكِمَاش الْجِلِّ ؛ رَشْح الْجِلِّ
ارتشاح السَّائِل مِنَ هَلَام عِنْدَمَا يَقْطَع
ويمر بعض الوقت (مثل الجيلي
والكاسترد المخبوز) .

Swells انْتِفَاحَات
اصْطِلَاح يُسْتَعْمَد فِي الْأَعْزِيَّة الْمُعْلَبَة
الْمُلَوَّثَة عِنْدَمَا تَتَسَبَّب الْغَازَات النَّاتِجَة
عَنِ التَّخْمُر دَاخِل الْعُلْبَة فِي انْتِفَاح
أَطْرَافِهَا .

Synsepalum التُّوتُ الْمُعْجِزَة
انظر : Miracle berry .

فِي حَالَة « الْانْتِفَاح الصَّلْد » تَكُون
الأَطْرَاف مَمْطُوطَة بِصُورَة دَائِمَة ، أَمَا إِذَا
أَمْكَن تَحْرِيك الأَطْرَاف بِالضَّغْطِ ثَوْن أَنْ
تَرْتَد إِلَى وَضْعِهَا الْأَصْلِي فَيُطْلَق عَلَيْهَا
« الْانْتِفَاحَات الطَّرِيَّة » . يُمَكِّن
« لِلرَّاجِعَات أَوْ الْوَثَابَة » أَنْ تَعُودَ إِلَى

Synthalin سِيْثَالِين
ثُنَائِي الْجُوَانِدِين عَشَارِي الْمِثْلِين .

يُخَفِّض سُكَّرَ الدَّمِ وَيُسْتخدَم مُخْتَبِراً فِي مُعَالَجَةِ الدِّيَابِيطِ، وَلَكِنَّهُ سَامٌ .

Syntonin

سِيْتُونِين

اسْم قَدِيم أُطْلِقَ عَلَى نَوَاتِجِ تَحَلُّلِ البروتين .

Syrup

شَرَاب

مَحْلُولٌ مِنَ السُّكَّرِ قَدْ يَكُونُ مِنْ مَصَادِرٍ مُتَنَوِّعَةٍ مِثْلَ القَيْقَبِ (المابل) والقَمْحِ والذَّرَّةِ، وَمِنْ مَرَاحِلِ تَكَرِيرِ مُتَنَوِّعَةٍ مِثْلَ شَرَابِ القِمَّةِ وشَرَابِ المَصَافِي وشَرَابِ السُّكَّرِ .

نَاتِجُ التَكَرِيرِ المَسْمِيُّ الشَّرَابِ الذَّهَبِيِّ يَتَكُونُ مِنْ ٢٠٪ مَاءً، ٧٩٪

سُكَّرٌ؛ ٣,٠٪ بروتين، دهن صفر؛ ٢٩٧ كيلوكالوري (١,٢٥ ميغاجول)؛ حديد ١,٥ مجم - لكل ١٠٠ جم؛ الفيتامينات موجودة على هيئة آثار .

المحاليل السُّكَّرِيَّةُ المُسْتخدَمَةُ فِي تَعْلِيْبِ الفَاكِهَةِ هِيَ أَيْضاً شَرَابٌ؛ الشَّرَابُ الخَفِيفُ ١٥ بريكس، والشَّرَابُ الثَّقِيلُ ٢٠ أو ٣٠ بريكس، والشَّرَابُ الثَّقِيلُ ٣٠ أو ٤٠ بريكس، والشَّرَابُ مُفْرَطُ الثَّقَلِ ٤٠ أو ٥٠ بريكس . (درجات البريكس تساوي ٪ سكر) (Jacobs) .

Syrup, Corn

شَرَابُ الذَّرَّةِ

انظر : Glucose syrup .

T

- Tachycardia** إِسْرَاعُ الْقَلْبِ ؛ حَفَقَةٌ
دقة القلب السريعة ؛ عَرَضٌ مِنْ بَيْنِ
أَعْرَاضٍ أُخْرَى لِنَقْصِ فَيْتَامِينَاتٍ مُعَيَّنَةٍ .
- Tachyphagia** سُرْعَةُ الْأَكْلِ
الأكل السريع .
- Tachyphylaxis** إِسْرَاعُ الْمَنَاعَةِ
التأثيرات المُتناقِصَةُ عِنْدَ تَكَرُّارِ الْحَقْنِ
بِمَادَةٍ مَا .
- Tachysterol** تَاكِيسْتِيرُولُ
أَحَدُ الْمُرَكَّبَاتِ الَّتِي تُنتَجُ (بِزُجْرَةٍ) بِرُفْقَةِ
فَيْتَامِينِ دَمْ أَوْ الكَالْسِيفْرُولِ) بِوَسَايَةِ
تَشْعِيعِ الإِرْجوسْتِيرُولِ بِالأشْعَةِ فَوْتِ
البَنْفَسْجِيَّةِ . لَيْسَ لَهُ نَشَاطٌ مُقَاوِمٌ لِلْكِسَاحِ
حَتَّى يُخْتَرَلَ إِلَى ثُنَائِي هَيْدُرُونَاكِيسْتِيرُولِ
الَّذِي يُسَمَّى أَيْضاً AT-10 .
- يُستَخدمُ AT-10 أَيْضاً فِي عِلاجِ
ضَعْفِ الغَدَةِ الدَّرْقِيَّةِ .
- Taette** تَيْت
انظر : Milks, fermented .
- Tafia** تَافِيَا
شَرَابٌ كَحُولِي يُشَبِّهُ الرُّومَ يُصَنَعُ مِنْ
قَصَبِ السُّكَّرِ .
- Takadiastase** تَاكَادِيَاستَازُ
أَوْ Koji ، مُسْتَحْضَرٌ إنْزِيمي يُنتَجُ بِتَنْمِيَةِ
الفِطْرِ *Aspergillus oryzae* عَلَى النِّخَالَةِ ،
وَعَسَلُ كُتْلَةِ المَزْرَعَةِ بِالمَاءِ ثَمَّ التَّرْسِيبِ
بِالكحولِ .
يَحْتَوِي عَلَى خَلِيطٍ مِنَ الإنْزِيماتِ ،
أغْلِبُهَا دِياسْتَاتِي (يَحُولُ النِّشَا إِلَى
سُكَّرٍ) ؛ يُسْتَعْمَدُ فِي تَحْضِيرِ مُحْلِمَاتِ
النِّشَا (المواد التي تحلل النشا مائياً) .

Tallow, Rendered

شَحْمٌ حَيَوَانِيّ
 دُهْنُ البَقَرِ أَوْ الضَّأْنِ مُحَضَّرٌ مِنْ أَجْزَاءِ
 غَيْرِ الكَلْبِيَّةِ بِالتَّسْخِينِ مَعَ المَاءِ فِي
 أَتْوَكَلَفٍ؛ يُسْتَخْدَمُ فِي الصَّابُونِ
 والشَّمْعِ . عِنْدَمَا يُضْغَطُ يَنْفَصِلُ إِلَى
 جُزْءِ سَائِلٍ ، زَيْتِ الأُولْيُو الَّذِي يُسْتَخْدَمُ
 فِي المَرْجِرِينَ ، وَجُزْءِ جَامِدٍ ،
 أُولْيُوسْتِيَارِينَ الَّذِي يُسْتَخْدَمُ فِي الصَّابُونِ
 والشَّمْعِ (Hilditch) .

Tallow, Solid

شَحْمٌ جَامِدٌ
 انظر : Premier jus .

Tamales

طَامَالٌ
 خَلِيطٌ مِنَ اللَّحْمِ وَالتَّوَابِلِ وَطَحِينِ الدُّرَّةِ
 مُغْلَفٌ بِعَصَافَاتِ القَمْحِ أَوْ بَوْرُقِ خَاصٍ
 . (Loes)

Tamarind

تَمْرٌ هِنْدِيّ؛ حُمْرٌ؛ حَوْمَرٌ
 شَجَرَةٌ مِنَ القَرْنِيَّاتِ ، *Tamarindus*
indica ، ذَاتُ قُرُونٍ تَحْتَوِي عَلَى بَذُورِ
 مُوسَدَةٍ فِي لُبِّ بُنِّيٍّ ، تُؤْكَلُ طَازِجَةً
 وَتُسْتَعْمَلُ فِي التَّوَابِلِ وَالكَارِي .

التَّرْكِيبُ لِكُلِّ ١٠٠ جِم : ٢ جِم
 بروتين ، ٧٤ جِم كَرْبوهيدرات ، ٢ جِم
 ألياف ؛ ٣٠٠ كيلوكالوري (١,٢٥)

ميجاجول) ؛ ٣ مجم حديد ؛ ٠,٤
 مجم فيتامين ب_١ ، ٠,١٥ ، مجم ب_٢ ،
 ١,٥ مجم حمض نيكوتينك ، ١٠ مجم
 فيتامين ج (Platt) .

Tammy

تَصْفِيَّةٌ بِالصُّوفِ
 أَحَدُ مُصْطَلِحَاتِ الطَّبِيخِ يَعْنِي التَّصْفِيَّةَ
 خِلَالَ قُمَاشِ صُوفِي رَقِيقٍ - قُمَاشِ
 التَّامِي .

Tangelo

تَانْجَلُو
 هَجِينٌ بَيْنَ اليُوسْفِيِّ وَالجَرِيبِ فِرُوتٍ .

فُضَالَاتُ المَذْبَحِ ؛ بَقَايَا الذَّبَائِحِ
 مُخْلَقَاتُ المَذْبَحِ مُجَفَّفَةٌ وَمَطْحُونَةٌ بَعْدَ
 اسْتِعَادِ جَمِيعِ الأَنْسِجَةِ النَافِعَةِ مِنْهَا .

Tannia

لُوفٌ أَصْفَرٌ
 (أَيْضاً *Tanier*) كُورْمَةٌ نَبَاتٌ *Xantho-*
soma sagittifolium ؛ يُعْرَفُ بِاسْمِ *New*
cocoyam فِي غَرْبِ إِفْرِيقِيَا وَأَيْضاً بِاسْمِ
Yautia ؛ مِنْ نَفْسِ فَصِيلَةِ القُلْقَاسِ .
 التَّرْكِيبُ لِكُلِّ ١٠٠ جِم : ٢ جِم
 بروتين ، ٠,٣ جِم دهن ، ٣١ جِم
 كَرْبوهيدرات ؛ ١٣٣ كيلوكالوري
 (٠,٥٦ ميجاجول) ؛ ١ مجم حديد ،
 ٠,١ مجم ب_١ ، ٠,٠٣ مجم ب_٢ ،

٥, ٠ مجم حمض نيكوتينك ، ١٠ مجم
فيتامين ج (OF و Platt) .

Tannins تَانِينَات ؛ دَبْعَات ؛ دَوَابِغ ؛
مَوَاد دَابِغَة

مركبات فينولية مُعَقَّدة (تشمل عدة
مجموعات هيدروكسيلية) تُوجَد في
العُصَاة الخَلْوِيَّة لِكثير من النباتات وهي
مسئولة عن المَذَاق القَابِض لِبعض
الأطعمة ، على سبيل المثال الشاي
والقهوة والكاكاو والمُكسَّرات والتفاح
والكمثري (Griswold) .

Tansy حَشِيشَةُ الشَّفَاء ؛ حَشِيشَةُ الدُّود
Tanacetum vulgare . أوراق وأغصان
صغيرة تُسْتخدَم في تَنكِيه البُودِنج وَعُجَّة
الْبَيْض (الأومليت) . كَعَك التَّانِسي
(حشيشة الشفاء) المصنوع من البيض
والأوراق الصغيرة ، كان يؤكل عادة في
إيستر . شاي التانسي (حشيشة الشفاء)
المصنوع بِنَقْع العُشْب كان يُسْتعمل فيما
مَضَى كَمَقْوٍ وكطاردٍ للديدان المَعْوِيَّة .
الجذور المحفوظة في العسل أو السُّكَّر
استُخدِمت كعلاجٍ للثُّقرس (OF) .

Tapioca تَپيوكَة
نشا يُحضَّر من جذور نبات المَنيهوت .

تُسَخَّن عَجِينَةُ النِّشَا لِتفجير الحَبِيبَات ثُمَّ
تُحَفَّف إما على هيئة كُرَّيَّات تُشَبِّه
السَّاجو أو على هيئة رَقَائِق . يُسْتخدم
المصطلح أيضاً لِلدلالة على النِّشَا بصورة
عامة كما في تَبيوكَة المنيهوت وتَبيوكَة
دقيق البطاطس .

Tapioca-macaroni مَكْرُونَةُ التَّيُّوكَة

خليط من ٨٠ - ٩٠ جزء من دقيق
التبيوكَة ، مع ١٠ - ١٢ جزء من دقيق
القول السوداني ، أو التَّيُّوكَة والقول
السوداني والسميد ٦٠ : ١٥ : ٢٥ ، يُخَبَز
بأشكال تُشَبِّه حَبَّات الأرز أو أشكال
المكرونَة ؛ استُحدِث في الهند . يُشار إليه
أيضاً بالأرز الاصطناعي .

Tares بَيْقَات ؛ بَيْقِيَّات
اسم إنجليزي تقليدي للبيقيات ، التي
هي القَرْنِيَّات .
انظر : Pulses .

Taro قُلُقَاس
كورمة *Colocasia esculenta* ،

C. antiquorum ؛ تسمى Eddo و Das-
heen في الهند الغربية و Old cocoyam في
غرب إفريقيا .

التركيب لكل ١٠٠ جم : ٢ جم بروتين ، ٢٦ جم كربوهيدرات ؛ ١١٣ كيلوكالوري (٤٨ ، ٠ ميجاجول) ؛ ١ مجم حديد ؛ ٠ ، ١ مجم ب_١ ، ٠ ، ٠٣ مجم ب_٢ ، ١ مجم حمض نيكوتينك ، ٥ مجم فيتامين ج (Platt و OF) .

Tarragon

طَرَّخُون

الأوراق وقمم الأزهار الجافة لِشَجيرة النبات المُعمر *Artemisia dracunculus* . له نكهة شبيهة بِالْيُسُون وُستخدم في تَنكِيه الحَل ، والمُخللات ، وهو أحد مُكوّنات البَهَارَات الناعمة .

خل الطرخون يُصنع بِنَقع الأوراق الخَضراء في خَلّ التَّبِيد الأبيض وُستخدم في عمل صَلْصَة الطرطير والمستردة الفرنسية .

Tartar

طَرطِير ؛ دُرْدِي

اسم أطلقه الكيمائيون القدامى على التَّحجُّرات النباتية والحيوانية مثل رواسب الخَمَر والحَجَر والحَصَى وقُلاح الأسنان ، إذ تُعزى جَميعها إلى نفس السبب .

Tartar Emetic

طَرطِير مُقَيِّ

طَرطرات البُوتاسيوم الأنتيمُونِيَّة ؛ يُسبب

التهاب الغشاء المخاطي للقناة المعدية المعوية ، وَجَرَت العادة على استخدامه كَمُقَيِّ .

Tartaric Acid

حِمض الطَّرطَرِيك

حِمض ثُنائي القاعدية ، ثُنائي هَيْدروكسي سَكْسِينِك . ك ا ا يد . ك يد ا يد . ك يد ا يد . ك ا ا يد . يُوجد في الفاكهة ، مَصدره الرئيسي العِنَب ، يُستخدم في تَحضير اللِّيمونادة ، ويضاف للمربى عندما تكون الفاكهة حِمضية بدرجة غير كافية (يُستخدم أيضاً حمض السُتريك) وفي مَسحوق الحَبْز .

الطرطير المقيى هُو مِلْحُه البُوتاسيوم الأنتيمُونِيَّي ، وملح روتشيل هُو طرطرات البوتاسيوم الصوديومية .

انظر أيضاً : Argol و Cream of tartar

(Cohen) .

Tartazine

طَرطَرِين ؛ تَرْتَرِين

صِنغ أصفر مُصرَّح به في الطعام في مُعظم البلدان ؛ مِلْح ثَلَاثي الصوديوم لحمض

٣ - الكربوكسيليك ٥ - هَيْدروكسي -

١ - پارا - سَلْفُوْفَيْل - ٤ - پارا -

سلفوفنيل آزوبيرازول؛ ويُسمى أصفر رقم ٥ (Yellow No. 5) في أمريكا .

Tartronate

طَرُطْرُونَات

مِلْح حِمُض الطَّرُطْرُونِيك (أو الهيدروكسي مالونيك) . يُقال إنه يَعْمَل ككُورَانزِيم في عَمَلِيَّة نَزْع مَجْمُوعَة الكَرْبُوكْسِيل من حِمُض السَّكْسِينِيك الأَكْسَالِي في دُورَة حِمُض السَّتْرِيك ويُقال أيضاً إنه أساس غِذَائِي لِلْفَأْر وَلَكِنْ ذَلِكَ لَمْ يَتَأَكَّد (Cohen) .

Taste

مَذَاق؛ طَعْم

انظر : Organoleptic .

Taste Buds

بَرَاعِمُ الذَّوْق

تَقَعُ غَالِباً عَلَى اللِّسَانِ؛ حِوَالِي ٩ آلَاف خَلِيَّةٍ مُطَوَّلَةٍ تَنْتَهِي بِبِزَوَائِدٍ شَبِيهَةٍ بِالشَّعْر، شَعِيرَاتِ الذَّوْق (Merory) .

Taurocholic Acid

حِمُضُ التَّوْرُوكُولِيك

انظر : Bile .

Tea

شَاي

أُدخِلَ إِلَى إنْجِلْتْرَا عَامَ ١٦٥٩ . يُحَضَّرُ مِنَ الأُورَاقِ الغَضَّةِ وَنَرَاعِمِ الأُورَاقِ والأَجْزَاءِ الغَضَّةِ بَيْنَ العُقَدِ لِأَصْنَافٍ مُخْتَلِفَةٍ مِنَ *Thea sinensis* .

الشاي الأسود : أوراق مخمّرة (في الواقع تأكسد) قبل التجفيف .

الشاي الأخضر : (غير مخمّر) : يُعَامَلُ بِالبُخَارِ وَجُفِّفَ فَقَطْ؛ لِوُجُوهِ خَفِيفٍ وَه تَانِينِ أَكْثَرِ مِنَ الشَّايِ الأَسْوَدِ .

شاي التين الأسود : مُخَمَّرٌ بِدَرَجَةِ وَسَطٍ بَيْنَ الأَتْنِينِ السَّابِقِينَ .

من أنواع الشاي الأسود ، تُصنع أنواع الپيكو المُزهَر من البراعم الورقية الطرفية ؛ الپيكو البُرتُقَالِي من أول ورقة تفتحت ، الپيكو من الأوراق الثالثة ، السوشونج من الأوراق التالية . بَلَغَ الاستهلاك العالمي من البن (١٩٥٧ م) ٢,٧ مليون طن ، والشاي ٠,٩ مليون طن ، ولكن رِطَلاً مِنَ الشَّاي يُعْطِي كَمِيَّةً مِنَ مَشْرُوبِ الشَّاي تَبْلُغُ أَرْبَعَةَ أمْثَالِ مَا يُعْطِيهِ البُن ، وَمِنْ ثَمَّ يُشْرَبُ الشَّاي أَكْثَرَ مِنَ القَهْوَةِ . تَسْتَهْلِكُ المَمْلَكَةُ المْتَحِدَةُ ثُلُثَ الاستهلاك العالمي مِنَ الشَّاي .

يَحْوِي نَقِيْعَ ١٠٠ جِم مِنَ الشَّاي ٠,٩ مَجْم فِيتَامِين ب٣ وَ ٦ مَجْم حِمُض نِيكُوتِينِيك .

Tea, Black	شَايَ أَسْوَدَ	Temptein	تَمْبَتِين
	انظر : Tea .		اسم تجاري (Miles Lab. U.S.A.) لبروتين نباتي اصطناعي .
Tea, Green	شَايَ أَخْضَرَ	Tenderizer	مُطْرِي
	انظر : Tea .		يُشير عادة إلى إنزيم البَابين ، عندما يُستخدم في تَطْرِية اللحم . والأحماض الضعيفة مثل الخَلّ وعصير الليمون وكلوريد الصوديوم ٢٪ . تَطْرِي اللحم أيضاً (Meat) .
Teaseed Oil	زَيْتُ بَدْرَةِ الشَّاي	Tenderometer	مِقْيَاسُ الطَّرَاوَةِ
	زَيْتُ بَدْرَةِ نَبَاتِ <i>Thea sasangua</i> ، يُزْرَع في الصِّين ؛ يُستعمل كزيتٍ لِسُلْطَةِ ولِلْقَلِي ؛ مُمَاطِلٌ في خِوَاصِهِ لِزَيْتِ الزيتون .		آلة تقيس مَرَحَلَةَ التُّضجِ في البسلات لِتُحدِّدَ ما إذا كانت جاهزةً للتعليب . إنها تقيس القوة اللازمة لإحداث القطع (لِلْفعلِ القاطع) .
Teeth, Mottled	أَسْنَانٌ مُبَقَّعَةٌ	Tenuate	تِنَوَات
	انظر : Mottled teeth .		انظر : Anorectic drugs .
Teff	تِف	Tequila	تِكِيلَا ؛ تِكِيلَا
	حبوب غِلالِ شَبِيهَةٍ بالدخن ؛ أهم مصادر البروتين الغذائي في إثيوبيا .		شَرَابٌ كحولي مُقَطَّرٌ يُحصَلُ عليه من هريس مُخْمَرٍ مَصنُوعٍ من الصَّبَّارِ المزروع <i>Agave tequilana</i> ؛ ٩٠ - ١٠٠ درجة مُسَكَّرٍ قياسي ؛ شائع في المكسيك .
Teg	جَدَع		المسكَلُ شَرَابٌ مُمَاطِلٌ ولكنه يُصنع من صَبَّارِ المسكَلِ الأمريكي ،
	خروف عُمره سَتَان .		
Tempeh	تَمِپِه		
	فول صُوبَا مُخْمَرٌ بِفَطْرٍ ؛ يُؤكَلُ في إندونيسيا .		

الذي ينمو برياً ، وهو أرخص بكثير
(Jacobs) .

Terpeneless Oils زُيُوتٌ عَدِيمَةٌ التَّرِيپِنَاتِ
انظر : Terpenes .

Terpenes تَرِيپِنَاتِ
مُكُونَاتِ الزُّيُوتِ العِطْرِيَّةِ لِثَمَارِ المَوَالِحِ ؛
هيدروكربونات صِيغَتُهَا العَامَّةُ ك_{١٠}يد_{١٦}
وأيضاً السُّكُوِيترِيپِنَاتِ ك_{١٥}يد_{٢٤}
وتَشْمَلُ اللِّيمُونينِ وألْفَا وِيبِتَا وِجَامَا
تَرِيپِنِ ، وألْفَا وِيبِتَا فِلَانْدَرِينِ . يُشكِّلُ
اللِّيمُونينِ ٩٠٪ من زيت البرتقال .

بالرغم من أن التريپينات تُكوِّن
٩٠ - ٩٥٪ من زيوت الموالح ، فإنها
مسئولة عن النكهة المُمَيِّزَة ، ونظراً
لِكونها تتأكسد بسهولة وتبلمر لِتُعْطِي
نكهات غير مستساغة ، فإنها تُزال من
زُيُوتِ المَوَالِحِ بالتقطير أو بالاستخلاص
بالمذيبات مُخَلَّفَة ما يُسَمَّى بِالزُّيُوتِ
عَدِيمَة التَرِيپِنَاتِ . علاوة على ذلك ،
فإن التريپينات ليست سهلة الذوبان ،
لذلك فإنها لو لم تُزَلْ فإنه لا يمكن
استخدام هذه الزيوت في تنكيه المشروبات
والهلاميات الرائقة (Brav) .

Terramycin تَرَامَيْسِينِ
مُضَادٌ حَيَوِيٌّ عُزِلَ عام ١٩٥٠ من
Streptomyces rimosus ويُعرف الآن باسم
أُكْسِي تتراسيكلين .
انظر : Tetracyclines .

Testa قَصْرَة ؛ غِدْفَة
بالنسبة لِحبوب الغلال فإن الغدفة هي
طبقة ليفية بين الغلاف الخارجي
والألبيون الداخلي .

Test Meal وَجْبَةٌ اخْتِبَارِ
انظر : Fractional test meal .

Tetany تَكَرُّزُ
فِرْطُ حَسَاسِيَّةِ أَعْصَابِ الحَرَكَةِ
لِلْمُنْبَهَاتِ ، وهي تؤثر بصفة خاصة على
الوجه واليدين والقدمين . يُسَبِّبُه نقص
مستوى الكالسيوم المُتَأَيِّنِ في مجرى
الدم ، ويُمكن أن يَصْحَبَ الكُضْحُ
الحاد (DP) .

Tetracyclines تَتْرَاسِيكِلِينَاتِ
مجموعة من المضادات الحيوية
شديدة التقارب ، التتراسيكلين
والأكسي تتراسيكلين (تَرَامَيْسِينِ)
والكلوروتتراسيكلين (أُورِيوميسِينِ) .

يستخدم الاثنان الأخيران في بعض البلدان في حفظ الأغذية وعند إضافتهما بمعدل مليجرامات قليلة لكل طن إلى العلف الحيواني فإنها تحسّن من نمو هذه الحيوانات .

لها استعمال خاص في الطيور الداجنة المنزوعة الأحشاء ؛ يُغمس الطير في محلول ١٠ جزء / مليون وعند تخزينه عند ٣٤ - ٣٧ ف تَمْتَد فترة تخزينه على الرف من ١٠ - ١٤ إلى ١٧ - ٢١ يوماً . يتبقى ٢ جزء / مليون في الطيور يُنخَفَض كثيراً أثناء الطبخ .

إنها أيضاً ذات قيمة عظيمة في إطالة فترة تخزين السمك الطازج يومين إلى ثلاثة أيام بإضافة ٥ جزء / مليون من المضاد الحيوي إلى الثلج أو الماء البارد . أو يغمس الشرائح في ماء يحتوي على ٥ - ٢٠ جزء / مليون (Bell) .

Tetraenoic Acid حمض رُباعي الإيثونيك
حمض ذو أربعة روابط مُزدوجة ، مثل الحمض الدهني الأساسي ، حمض الأراكيدونيك .

Tetraodontin Poisoning تَسْمُمٌ فَهْقِي
يُسبِّبه سَمَك فصيلة الفَهَقِيَّات Tetraodon-

tidae ويرماتيات فصيلة *Salamandridae*
نتيجة سُوم في أحشائها (Japan) .

Tetra Pack عُلْبَةٌ رُباعِيَّة
عُلب كرتون رُباعِيَّة الأسطح تُستخدم في تعبئة اللبّن والمشروبات الأخرى . استخدامها شائع في الولايات المتحدة الأمريكية حيث يُباع اللبّن في محلات الخدمة الذاتية ، ولكنها أكثر تكليفة من الزجاجات التي يُعاد استخدامها .

Tewfikose تَوْفِيكُوز
سُكَّر قِيل ذات مرة ، تميزاً له عن اللاكتوز ، إنه حُصِل عليه من لبّن الجَامُوس المِصرِي (Davis & Mac) .

Texgran تِكْسَجْران
اسم تجاري (Swift Edible Oil Co.)
(U.S.A.) لبروتين نباتي اصطناعي .

Texatrein تِكْسَاترِين
اسم تجاري (Cargill, Inc, U.S.A.)
لبروتين نباتي اصطناعي صُنِع بِطريقة البثق .

Texture قَوام ؛ نَسِيج ؛ بِنِيَّة
نَوْعِيَّة طَبِيعِيَّة لِلطَعَام تُقَدَّرُ أساساً

بالإحساس في الفم مع استبعاد الحرارة والمذاق (الطعم). يشمل القوام الخشونة والتعمومة والتجيب والمضغ والعصارية والترمل وهو مُحصلّة الكثافة واللزوجة، والتوتر السطحي، ... إلخ.

تشمل بعض مناقشات القوام المظهر البصري، وفي تقويم منتجات المخازن يشمل أيضاً الطرق اللمسية (Matz).

Textured Vegetable Protein بروتين نباتي اصطناعي

بروتين نباتي مغزول أو مبشوق صنع ليحاكي اللحم (FM).

Theine ثيين اسم بديل للكافيين.

Thaumatococin ثوماتين انظر : Katemfe .

Therapeutic Diets أغذية علاجية وهي تلك التي تُركب لتعالج مريضاً أو خللاً أيضاً (AEB).

Thermization ترمزة معاملة حرارية أقل حدة من البسترة،

على سبيل المثال المعاملة الحرارية للّبن لصناعة الجبن حيث يتناقص عدد الكائنات الحية .

Thermoduric بكتيريا صامدة للحرارة هي البكتيريا التي تقاوم الحرارة ولكنها ليست مُحبة للحرارة. توجد في اللّبن. تعيش في درجات حرارة البسترة ولكنها لا تنمو عندها. إنها في العادة ليست مُمرضة ولكنها مؤثر لظروف غير صحية (Tanner).

Thermopeeling تقشير حراري طريقة لتقشير الثمار ذات القشرة القاسية، والتي تمرر فيها الثمار بسرعة داخل فرن كهربي درجة حرارته حوالي ٩٠٠°م ثم ترش بالماء.

Thermophiles بكتيريا أليفة الحرارة البكتيريا التي تفضل درجات حرارة من ٥٥°م (١٣١°ف) وما فوقها؛ تستطيع أن تتحمل درجات حرارة حتى ٧٥-٨٠°م (١٦٧-١٧٦°ف). تبين أن بعض السلالات يمكنها أن تعيش بعد الغلي لمدة ٢٤ ساعة عند أس هيدروجيني ٦,١.

تَشْمَلُ الْمُحْمَضَاتُ الْمُفْلَطْحَةُ التي تُنتِجُ أُحْمَاضاً مِنَ الكَرْبُوهِيدْرَاتِ ولكن بدون غاز (*Bacillus stearother-* *mophilus*) ، واللاهوائيات التي لا تُنتِجُ يد٢ كب (*Clostridium thermosaccharoly-* *ticum*) ، وأيضاً اللاهوائيات التي تُنتِجُ يد٢ كب (*Clostridium nigrificans*) .
البكتريا أليفة الحرارة هي المسؤولة عن الاحتراق التلقائي في أكوام القش (Baum) .

Thiamin

ثِيَامِين

فيتامين ب١ .

Thiaminase

ثِيَامِينَاز

إنزيم يُوجد في عدة أنواع من السَّمَكِ والذي يُحَلِّمُ الثِيَامِينِ ويُمكنه بالتالي أن يُسَبِّبَ نقص فيتامين ب١ .

انظر : Chastek's paralysis .

Thiochrome

ثِيَوْكْرُوم

مُرْكَبٌ يَتَأَكْسَدُ إِلَيْهِ فَيْتَامِينُ ب١ (على سبيل المثال ، بِسَيَانَيْدُ الْهَيْتَوَسَايُومِ الحديدي) والذي يُعْطِي بَرِيقاً أَزْرَقَ قَوِيّاً في الضوء قَوْتِ البَنْفَسْجِي . تُسْتَعْمَدُ هذه الطريقة في تقدير الفيتامين .

Thioctic Acid

حِمِضُ الثِيَوْكِيْتِيك

حِمِضُ دُهْنِي (حمض ٣ - الفَالِيرِيك ١ - ٢ - ثنائي الثيولان) .

Thiopicnic Acid

حِمِضُ الثِيَوْيَانِيك

انظر : Pantoyltaurine .

Thirst

ظَمًا ؛ عَطَش

انظر : Water balance .

Threonine

ثِرْيُونِين

حِمِضُ أَمِينِي أُسَاسِي ؛ آخِرُ مَا اكْتَشَفَ مِنَ الأَحْمَاضِ الأَمِينِيَّةِ ، عام ١٩٣٥ ؛ حِمِضُ هَيْدْرُوكْسِي البِيُوتْرِيكِ الأَمِينِي (BDS) .

Thrombin

ثُرُومْبِين

بُرُوتِينِ پَلَازْمِي مُتَضَمِّنٌ فِي تَجَلُّطِ الدَّمِ .

انظر : Coagulation, blood .

Thrombokinas

ثُرُومْبُوكِينَاز

أَوْ ثُرُومْبُولِاسْتِين . يُنْتَلَقُ مِنَ الأَنْسِجَةِ التالفة ولَوَيْحَاتِ الدَّمِ ؛ يُحَوَّلُ الْهَرُوثُرُومْبِينِ إِلَى ثُرُومْبِينِ فِي تَجَلُّطِ الدَّمِ .

انظر : Coagulation, blood .

Thromboplastin ثُرُومْبُوپِلَاسْتِين
أَوْ ثُرُومْبُو كِينَاذ .
انظر : Coagulation, blood .

Thunberg Tube أَنْبُوبُ ثُونْبِرْج
أَنْبُوبُ اخْتِبَارٍ يَحْمِلُ غِطَاءً مُجَوِّفًا مُنْحَنِيًّا
يُستَخدَمُ فِي اخْتِجَازِ أَحَدِ المَوَادِّ
المُتفاعِلةِ ؛ يُمكنُ تَفْرِيقِ الأنْبُوبِ
بِأَكْمَلِهِ مِنْ خِلالِ ذِرَاعِ جَانِبِيَّةٍ .
تُستَخدَمُ فِي دِرَاسَةِ تَفَاعُلَاتِ الأكْسِدَةِ
حَيْثُ يَكُونُ مِنَ الضَّرُورِيِّ إِبْقَاءَ مَوَادِّ
التَّفَاعُلِ مُنفَصِلَةً حَتَّى تَتِمَّ إِزَالَةُ
الأكْسِيجِينِ مِنَ الجِهَازِ (Hawk) .

Thuricide ثُورِسِيد
اسمُ أُطْلِقَ عَلَى مَزْرَعَةِ حَيَّةٍ مِنْ *Bacillus*
thuringiensis غَيْرِ ضَارَّةٍ بِالإِنْسَانِ وَلَكِنِهَا
تَقْضِي عَلَى الأَوْثَةِ الحَشْرِيَّةِ . يَعْرِفُ
كَمِبِيدِ حَشْرِي مِيكْرُوبِي . يُستَخدَمُ فِي
مُعَالَجَةِ أَطْعَمَةِ مُعَيَّنَةٍ وَمَحَاصِيلِ الأَعْلَافِ
لِإِبَادَةِ الحَشْرَاتِ مِثْلِ دُودَةِ الدَّرَّةِ ، وَدُودَةِ
الدَّقِيقِ ، وَدُودَةِ ثَمَرَةِ الطَّمَاظِمِ ، وَأَرْفِيَّةِ
الكَرْنَبِ ، . . . إلخ . وَتُنتِجُ العُصَيَّةَ
(البَاسِيلِ) بِالجَمْلَةِ وَتُخزَنُ عَلَى هَيْئَةِ
كِيمَاوِي .

Thyme سَعْتَرٌ ؛ صَعْتَرٌ
الأوراقُ المُجفِّفَةُ والقِمَمُ المُنكَّهَةُ
لنبات *Thymus vulgaris* ؛ يُستَخدَمُ فِي
السُّجْقِ وَكَمَنكِهِ فِي الحِساءِ واللَّحْمِ
وَالسَّمَكِ وَمَرَقِ الدَّوَاغِنِ .

Thymine ثَيْمِينٌ ؛ سَعْتَرِينٌ
انظر : Nucleic و Pyrimidines
acid .

Thymonucleic acid حِمْضُ الثَيْمُونِيوكَلِيكِ
اسمُ بَدِيلٍ لِلحَمْضِ النُّوويِّ
اللاأكْسِيجِينِي (دِي أوكْسِي
رَبُونِيوكَلِيكِي) .
انظر : Nucleic acid .

Thyroglobulin كُرِّيِّينُ دَرَقِيٌّ ؛
ثَيْرُوجْلُوبُولِينُ
صِبْغَةُ البرُوتِينِ المُرتَبِطِ الَّتِي يُوجَدُ عَلَيْهَا
الدَّرَقِينُ (الثَيْرُوكْسِينُ) وَالثَيْرُونِينُ
ثَلَاثِي اليُودِ فِي العُدَّةِ الدَّرَقِيَّةِ ؛ تَحْتَ
تَأثيرِ هُورْمُونِ العُدَّةِ النُّخَامِيَّةِ المُنبَّهِ
لِلعُدَّةِ الدَّرَقِيَّةِ يَنْحَلُ الكُرِّيِّينُ الدَّرَقِيُّ
لِيُطْلَقَ الهُورْمُونَاتُ الَّتِي تَدْخُلُ فِي تِيَارِ
الدمِ . هُنَا تَنْتَقِلُ مُرتَبِطَةً بِبُرُوتِينِ الپِلَازِمَا
فِيما يَعْرِفُ بِاليُودِ المُرتَبِطِ بِالبرُوتِينِ
(PBI) Protein bound iodine . وَعَلَى

هذا فإن تركزيز اليود المرتبط بالبروتين في الدَّم يُعتبر دليلاً على نشاط الغُدَّة الدَّرْقِيَّة (BDS) .

Thyroid Gland الغُدَّة الدَّرْقِيَّة

غُدَّة صَمَاء في العُنُق ؛ تُفَرِّز أربعة هورمونات هي الدَّرْقِين (الثيروكسين) وهو أكثرها وفرة ، والثيرونيثنائي اليود ، واثنان من الثيرونيثنائيات ثلاثية اليود .

تَتَحَكَّم في الأيض القاعدي في الجِسْم ؛ نَقْص الإِفْرَاز (نَقْص التَّدْرُقِن Hypothyroidism) يُطَيُّ الأيض ، زيادة نشاط الغُدَّة (فِرْط التَّدْرُقِن Hyperthyroidism) تزيد المُعْدَل الأيضيّ . ومن هنا كان استخدام خُلاصَة الغُدَّة الدَّرْقِيَّة كْمُسَاعِد على التَّحَاة .

الكريتينية (القماءة) Cretinism

هي قُصُور دَرْقَانِي يَبْدَأ في الطفولة . نَقْص اليود في الغِذَاء يُسَبِّب تَضَخُّم الغُدَّة الدَّرْقِيَّة الذي يُعرف باسم الدَّرَاق .

انظر : Goitre (BDS) .

Thyroxine دَرْقِين ؛ ثيروكسين

تَيروسِين رُبَاعِي اليود الهيدروكسي

فَيْئَلِي ؛ أحد هورمونات الغُدَّة الدَّرْقِيَّة (انظر : Thyroid gland) ، يَتَحَوَّل إلى الثيرونيثنائي ثلاثي اليود الأكثر فعالية في الأنسجة (BDS) .

Tin قَصْدِير

لَيْسَتْ له وظيفة بَيُولُوجِيَّة معروفة . تَسْمَح مُقاومته لِلتَّأْكَل في غِيَاب الأكسجين باستخدامه كبطانة لِلعُلب المصنوعة من الصلب .

يَحْدُث التَّأْكَل في العُلب المُقْصَدَة جِلال ثَقِيَّات في البِطَانَة القَصْدِيرِيَّة (GMW) .

Tintometer مِقْيَاسُ التَّلَوْنِ بِالمقارنة ؛ تِنْتُومِتِر

جِهَاز لِقْيَاس عُمق وتَدْرُج اللُّون بَصْرِيًّا بِمقارنته بِصَفِّ من شرائح زجاجية ملونة . تِنْتُومِتِر لُوْفِيُونَد هو أَفْضَل ما يُعرف منها . يُسْتخَدَم في التَّقْدِير الكيمياءِي لِلْمَواد التي يُمكِن تَحْوِيلها إلى مُركبات مُلَوَّنة ، على سبيل المثال ، كثير من المعادن والفيتامينات .

Tisane نَقِيع ؛ نَقَاعَة ؛ مَنقُوع

اصطلاح فِرْنَسِي لِشَاي طَبِّي أو نَقِيع يُصنع من الأعشاب (البَابُونج ، وَأَزْهَار

الليمون المالح ، وُذُور الشَّمَار ،
... إلخ) (Loes) .

Tobasco Sauce صَلصَةُ التُّوباسِكُو

يُعَطَّن فلفل التُّوباسِكُو ويُخَمَّر ثُمَّ يُتْرَك
لِيَتَقَدَّد لِفَتْرَات تَصَل إِلَى ثَلَاث سَنَوَات ،
بعد ذلك يُعَبَّأ فِي زُجَاجَات مَعَ الخَل
(Loes) .

Tocol تُوَكُوُل

انظر : Vitamin E .

Tocopherol تُوَكُوْفِرُوُل

انظر : Vitamin E .

Tocopheronic Acid حِمَضُ التُّوكُوْفِرُوْنِيك

أحد نواتج انحلال الألفاتوكوفيرول
(فيتامين هـ) الذوّابة في الماء ؛ تَمَّ عَزْلُهُ
من بَوْل حيوانات عُذِّبَتْ بالتوكوفيرول
مُضَافاً إِلَيْهِ التُّوكُوْفِرُونُولَاكْتُون ، لاكْتُون
حِمَضُ التُّوكُوْفِرُونِيك ، والذي هُوَ
فِيْتَامِين هـ العَالِي النِّشَاط .

حِمَضُ التُّوكُوْفِرُونِيك هُوَ بَنْزوكِينُون
٢ - (٣) - هَيْدْرُوكْسِي - ٣ - مِثِيل -
٥ (كْرِيوكْسِيل) - پَنْتِيل ، ٣ ، ٥ ، ٦
ثَلَاثِي المِثِيل .

Tocotrienol تُوَكُوْثَلَاثِي الإِيْتُول

انظر : Vitamin E .

Toffee طُوْفِي

ضَرَبٌ مِنَ الحَلْوَى أُسَاسُهُ انْتِشَار كُرَيَّات
دَقِيقَةٌ مِنَ الدَّهْن فِي مَحْلُول سُكَّرِي
فَائِقُ الشَّيْبَع ؛ يُصَنَع مِنَ الدَّهْن وَاللَّبَن
وَالسُّكَّر وَجُلُوكُوز الحَلْوَانِي . لَيْسَ هُنَاكَ
تَمْيِيز حَقِيقِي بَيْن أَنْوَاع الطُّوفِي
وَالكْرَمِلَات إِلَّا أَنَّ أَنْوَاع الطُّوفِي تُعَلَى
عِنْد دَرَجَةِ حَرَارَةٍ أَعْلَى قَلِيلاً ٢٦٠ -
٢٧٠ م° مُقَارَنَةً بِ ٢٥٠ - ٢٥٥ م°
للكرمالات .

التَّرْكِيْب : مَاء ٤,٨ ٪ ، سَكْرَات
٧٠ ٪ ، بَرُوتِين ٢ ٪ ، دَهْن ١٧ ٪ ؛
٤٣٥ كِيلُوكَالُورِي (١,٨٣
مِيْجَاوُل) ؛ كَالْسِيُوم ٩٥ مَجْم ، حَدِيد
١,٥ مَجْم (M & W) .

Tofu طُوْفُو

مُنْتَجٌ يَابَانِي عِبَارَةٌ عَنِ رَوْتَةِ فُؤُل الصُّوْيَا ،
يَحْتَوِي عَلَى ٥ - ٨ ٪ بَرُوتِين ، ٣ - ٤ ٪
دَهْن ، ٢ - ٤ ٪ كَرْبُوهِدْرَات وَ ٨٤ -
٩٠ ٪ مَاء .

Tomatine

طَمَاطِين

مادة مُضادة لِلْفَطْرِيات عُزِلت من الطمَاطِم المُقاوِمة لِلذَّبُول .

Tomato

طَمَاطِم

ثَمرة *Lycopersicon esculentum* . بروتين ١,١ ٪ ، دهن ٠,٣ ٪ ؛ ١٩ كيلو كالوري (٠,٠٨ ميجاجول) ؛ كالسيوم ١١ مجم ، حديد ٠,٦ مجم ؛ فيتامين ١ ٢٠٠٠ ميكروجم ، ب ٠,٠٦ مجم ، ب ٠,٠٤ مجم ، حمض نيكوتينك ٠,٥ مجم ، فيتامين ج ٢٣ مجم - لكل ١٠٠ جم (FAO) .

Tomato Ketchup, Catsup, Catchup or

Sauce الكَتشاب ؛ صَلصَةُ طَمَاطِم مُستحصَر من هريس بيوريه الطمَاطِم والسُكَّر والخَلِّ والمِلْح والتوابل . في المملكة المتحدة يجب أن يحتوي قانوناً على ما لا يقل عن ٦ ٪ وزناً من جوامد الطمَاطِم مع استبعاد البذور والمواد الحَشِينَة الأخرى . لا يُستعمل به ثمار أخرى غير الطمَاطِم عدا البصل والثوم والتوابل .

اشتَقَّت «Catsup» أو «Ketchup» من الصينية «Koechiap» أو «Kitsiap» ،

وتَعني المَحلول المِلحي لِلسَمك المُخَلَّل وتُطلق الآن على صلصة سميكة مصنوعة من لب الثمار مثل الطمَاطِم أو الجَوْز الأخضر .

Topfer's Reagent

كاشِفُ تُوْفَر

أزوبنزِين أميني ثنائي المِثَل ؛ كاشف ذو مدى من الأس الهيدروجيني من ٢,٩ - ٤,٠٠ ، يُحوَّل الأحمر إلى الأصفر . يُستخدَم عادة في مُعايرة حموضة مُحتويات المَعِدَة إذ أنه لا يُغَيِّر اللون ألا في وجود حمض هيدروكلوريك حر .

Toppings

طَرَفِيَّات ؛ قِمَمِيَّات

انظر : Wheatfeed .

Torry Kiln

فُرَن تُوْرِي ؛ تُوْر تُوْرِي

مَكَنَة اسْتَحْدَثَتها محطة البحوث السَّمكيّة في تُوْرِي بالمملكة المتحدة . للتدخين الموجه لِلسَمك (أي المُنْتَحَم فيه) (FM) .

Tortilla

تُوْرْتِيَّة

تُوْكل في أمريكا الوسطى . كَعك مُستدير مُفلطح مصنوع من الدُّرة الكامل الذي سَبَق نَقَعه في ماء يحتوي على جير ،

عُلْيِي ، وفَرِم ، ثم طُهِّي . يبدو أن الجير يُضيف كميات كبيرة من الكالسيوم للغذاء .

Torula طُورُولَة
انظر : Yeast .

Torularhodin طُورُولارودين
صِبْغ جَزْراني في الخميرة الحمراء
Torula rubra له نشاط فيتامين ا .

Torulim طُورُولين
مُضاد حَيوي يُنتج أثناء الاستنبات الهوائي لـ *Torula utilis* .

Tous-les-mois قَنَّا مَأْكُول
نبات القَنَّا المَأْكُول - Queensland arrow-root ، يستخدم كمصدر للنشا .

Toxins سُمِّيَّات ؛ تَكْسِيَّات ؛ سُموم
تعنى بوجه عام السموم التي تنتجها البكتيريا . إنها مولدة للمضادات Antigenic ، وتُنْبَه أنسِجَة الجسم لِتُنتج مَوَادَّ مُعَادِلَة نَوْعِيَة (أجسام مضادة) .
تَنْطَلِق السُمِّيَّات الخارجية من البكتيريا ، وهي غير ثابتة للحرارة ، فهي مثلاً تتهدم بالتسخين عند 60°م لمدة

ساعة واحدة ، وتَشْمَل السُمِّيَّات المَسئولة عن البُتُولِيَّة (التَّسَمُّم البُتُوليني) والكُزَّاز (التَّيْتَانوس) والدفتيريا .

السُمِّيَّات الداخلية ، في داخل الخلية ، أكثر ثباتاً للحرارة (Baum) .

نيوكليوتيد البيريدين ثلاثي الفوسفور TPN (اختصار)

انظر : Nicotinamide adenine dinucleotide .

Trace Elements عَنَاصِرُ نَزْرَة

تشير إلى العنصر المعدني التي يحتاجها الجسم بكميات ضئيلة جداً - اليود والثحاس والمنجنيز والمغنسيوم والكوبلت والزنك - تميزاً لها عن تلك التي يحتاجها بكميات كبيرة نسبياً مثل الصوديوم والهوتاسيوم والكالسيوم والفوسفور والكبريت والكلور .

ومن تلك العناصر النزرة ، فإن لليود وحده أهميته في الغذاء ، إذ أن العناصر الأخرى تقريباً متوفرة دوماً بكميات كافية . قد لا ينطبق هذا على الحيوانات الأليفة التي قد يُصيَّبها نقص معدني في مناطق معينة .

وقد تم التعرف على ستين معدناً
(عنصراً نزرأ) في النباتات ، اتضح أن
حوالي ثلثها أساسي في تغذية النبات أو
الحيوان (Gilbert و GMW) .

Tragacanth الكثيراء ؛ صمغ الاسطرأجالس
صمغ يُحصل عليه من جذبات جئس
Astragalus . يُستخدم كعامل استحلاب
في المستحضرات الصيدلانية وأيضاً كمادة
مُثخنة (مُعَلِّظة للقوام) (Jacobs) .

Trans ترانس
بادئة بمعنى عبر ، أو ما بعد ، أو ما
وراء .
انظر : Cis-trans isomerism .

Transamination نَقْلَ مَجْمُوعَةِ أَمِينِيَّةٍ
انتقال المجموعة الأمينية - ن يدم من
مُرَكَّبٍ إلى آخر ، يكون عادة تحت تأثير
إنزيم الترانس أميناز . وهكذا ، فإن
حِمُضَ الجلوتاميك تحت تأثير
الجلوماتيك - ألانين ترانس أميناز يُنقل
مجموعته الأمينية إلى حِمُضَ البيروفك
ليكون الألانين ومخلفاً حمض
الكيوتوجلوتاريك . المجموعة التعويضية
للإنزيم هي الپيريدوكسال ،

فَيْتامين ب_٦ ، والذي يعمل كناقلٍ أَمِينِي
وسيط (WHSS) .

Transferrin ترانس حديدين ؛ ترانس
فَرِين

أو سيدروفيلين ، وهو مُعَقَّدُ بُرُوتِين
وَكربونات وحديد ، الصيغة التي يتنقل
بها الحديد في بلازما الدم .

Trepang خِيَارُ البَحْر
انظر : Bêche-de-mer .

Tricarboxilic Acid Cycle دَوْرَةُ حِمُض
ثَلَاثِي الكَرْبُونُوكْسِيل
انظر : Citric acid cycle .

Trichinosis (Trichiniasis) دَاءُ الشُعْرِيَّاتِ
الْحَلَزُونِيَّةِ ؛ التَّرِيخِينَا ؛ دَاءُ الشُعْرِيَّةِ
مرض مرجعه الإصابة بدودة *Trichinella*
spiralis وهي دودة طفيلية في عضلات
الخنزير . تَهْلِكُ بالحرارة والتجميد .
تَرَجِعُ الإصابة بها إلى تناول لَحْمِ
خِنْزِيرٍ أو لَحْمِ سَجَقٍ غَيْرِ تَامِّي التُّضَجِ
(Tanner) .

Triglycerides ثَلَاثِيَّاتِ الجليسريدات
انظر : Glycerides .

Trigonelline حُلْبِين ؛ تَرِيْجُونَلِين
 بيتاين حمض النيكوتينيك ، الصيغة
 التي يُفَرِّزُ بها حمض النيكوتينيك في
 البول ؛ صيغته كـ $C_8H_{10}N_2O_2$ ؛ ليس له
 نشاط فيتاميني . يوجد أيضاً في بُدُور
 الحُلْبَة والبُنَّ .

Triiodothyronine ثِيْرُونِين ثَلَاثِيّ اليُود
 هرمون الغُدَّة الدرقيَّة الفَعَّال ، الذي
 يَتَحَوَّلُ إليه الدَّرَقِين (الثيروكسين) داخل
 الأنسجة . يَتَخَلَّقُ في الجِسم من
 الحمض الأميني الثيُوروسين واليُود .
 انظر : Thyroid gland و Thyro-
 globulin .

Triotin تَرِيُوتِين
 أحد نواتج البيُوتين غَيْر المَعْرِفَة في
 الإفراز البُولِي ، إضافة إلى المَيُوتِين
 والرِيُوتِين .

Tripe كِرْش
 بِطَانَة مَعِدَة الحيوان المُجْتَر ؛ عادة
 الثور . هناك أنواع متعددة منها ، مثل
 البَطَانِيَة Blanket ، قُرص العَسَل Honey-
 comb ، الكِتَاب Book ، قُمَاش الرُهْبَان
 Monk's hood ، القَصْبِي Reed ، حسب

ذلك الجزء المستخدم من المعدة .
 تحوي كميَّة كبيرة من النسيج الضام ،
 الذي يتحول إلى جيلاتين بالغلي لمدة
 طويلة .
 ماء ٧٥٪ ، بروتين ١٦٪ ، دهن
 ٨,٥٪ (Hutch) .

Tripeptide ثَلَاثِيّ البِپْتِيد
 انظر : Polypeptide .

Triphosphopyridine Nucleotide

ثِيُوكْلِيُوتِيد البِپْرِيدِين ثَلَاثِيّ الفُوسْفُور
 انظر : Nicotinamide adenine dinu-
 cleotide phosphate .

Triticale تَرِيْتِيكَال ؛ قَمَحِيْلَم
 هجين بين القمح والشيلم ؛ لا زال
 تحت البحث كمحصول عالي
 الإنتاجية ؛ بعض السلالات غنيَّة
 بالبروتين .

Tritium تَرِيْتِيُوم
 انظر : Hydrogen, heavy .

Truffle كَمَاءة
 فِطْر يُؤْكَل ينمو تحت سطح الأرض ؛
 وتوجد أحسن أصنافه في فرنسا وإيطاليا
 رغم وجود بعضها في بريطانيا .

الكَمْءُ الأسود أو كَمْءُ پَرِجِنورد
(*Tuber melanospermum*) Perigord ،
والكَمْءُ الأبيض والذي يعتبر أقل درجة
و *T. album* و *T. niveum* . يَحْتَوِيَانِ عَلَى
حوالي ٧٥٪ ماء ، ٩٪ بروتين و ٣،٠٪
دهن . يُسْتَعْمَدُ كَمُقَبَّلٍ (فاتح
للشهية) ، كَتَابِلٍ لِلنكهة وفي الزينة
(GH) .

تُرُوسُوِي Trusoy
اسم تجاري (British Soya Products Ltd.)
للدقيق الصويا الكامل الدَّسَمِ والمُعَامَلِ
حَرَارِيًّا .

تَرْيُسِين Trypsin
إنزيم العُصارة الپَنكرياسية المُحَلَّل
للبروتين والذي يُهَاجِمُ تِلْكَ الأجزاء في
جُزْيء البروتين التي لم يهَاجِمها
الپَپْسِين . يعمل عند أَس هَيْدروجيني
قلوي ، ٨ - ١١ . يُفَرِّزُ عَلَى هَيْئَةِ بَشِيرِ
غَيْرِ فَعَالٍ ، التَّرِيسِينوجِين ، ويحمره
الإِنْتِيرُوكِينَاز (BDS) .

تَرْيُتُوفَانِ Tryptophan
حِمُضٌ أَمِينِيٌّ أَسَاسِيٌّ ؛ نَادِرًا مَا يَكُونُ
حَدِّيًّا ، هَذَا إِذَا وُجِدَ فِي أَيِّ طَعَامٍ .

كِيمِيَاثِيًّا هُوَ حِمُضُ الپَرُويُونِيكِ الإِنْدُولِي
الْأَمِينِيِّ (BDS) .

تِي إس بِي TSP
اسم تجاري (Spillers Ltd.) لِبروتين
الصُّوْبَا المُمَصَّعِ بِطَرِيقَةِ البَثْقِ .

دَرَّةٌ Tuber
عُضُو تَخْزِينِ تَحْتَ أَرْضِي لِبَعْضِ
النَّبَاتَاتِ ، مِثْلِ البَطَاطِسِ وَالقَلْقَاسِ
الرُّومِيِّ وَالْبَطَاطَا الحَلْوَةِ وَالإِغْنَامِ
(الديوسقوريا) .

دَرِينِ ؛ تِيُوبِرِينِ Tuberin
بُرُوتِينِ البَطَاطِسِ ، إِنَّهُ كُرِّيِّينِ
(جلوبيولين) .

مَثْبَدٌ ؛ تَنْ ؛ دَنْ Tun
رَاقُودٌ يَحْتَوِي عَلَى ٢١٠ جَالُونًا
إِمْبِرَاطُورِيًّا .

تُونَةٌ ؛ تَنْ Tuna or Tunny
سَمَكٌ دَهْنِيٌّ ، مِنْ أَنْوَاعِ *Thunnus*
و *Neothunnus* وَهُوَ اسْمٌ أَيْضًا لِلتَيْنِ
الشُّوكِيِّ (الصَّبَّارِ المَعْرُوفِ) .

اِخْتِبَارٌ عَكْرٌ أَوْ Turbidity Test for Milk
تَعَكْرُ اللَّبَنِ
انظر : Milk, turbidity test .

Turkey X Disease مَرَضُ الدِّيُوكِ الرُّومِيَّةِ
السِّيْنِي
انظر : Aflatoxins .

Turmeric

كُرْكُم

الرَّيزومات المُجفَّفة لنبات *Curcuma longa* (الفصيلة الرَنْجَبِيَّة) ؛ ينمو في الهند وآسيا الجنوبية . لونه أصفر غامق ويُستخدم كتابل وأيضاً كصبغ (مسموح به) يُستخدم في مَسْحوق الكاري وفي المُستردة .

تُستخدم صبغته كمادة صِبَاغَة تحت اسم كُرْكُمِين *Curcumin* (Merory و Jacobs) .

Turnip

لُفْت

جُذور نَبَات *Brassica campestris* .
بُروتين ٨,٠٪ ، دهن آثَار ،
كربوهيدرات ٣,٨٪ ؛ ١٨ كيلوكالوري
(٠,٨٨ ميجاجول) ؛ كالسيوم ٥٩
مجم ، وحديد ٠,٤ مجم ؛ فِيتامين ا
١٠ وحدات دولية ، ب ١,٠٥ مجم ،
ب ٢,٠٤ مجم ، حمض النيكوتينك
٨,٠ مجم ، فِيتامين ج ٢٨ مجم -
لكل ١٠٠ جم (M & W و FAO) .

Tuxford's Index

دليل توكسفورد

مُعَادلة تربط بين الطول والوزن في الأطفال ؛ الأطفال الأثقل عن المعدل يَكُون دَلِيلُهُم أكبر من ١ ، والأخف يكون دَلِيلُهُم أقل من الواحد الصحيح .

$$\frac{336 - \text{ش}}{270} \times \frac{\text{و}}{\text{ل}} = \text{الأولاد}$$

$$\frac{307 - \text{ش}}{235} \times \frac{\text{و}}{\text{ل}} = \text{البنات}$$

حيث و الوزن بالرطل ، ل الطول بالبوصة ، ش العمر بالشهر (DP) .

T V P بُروتين نَبَاتِي اصْطِنَاعِي (اختصار)

Twaddell

تَوَادَل

مقياس لقياس الكثافة .

- ١٪ ملح - ١,٤ توادل - الوزن النوعي ١,٠٠٧
- ٢٪ ملح - ٢,٨ توادل - الوزن النوعي ١,٠١٤
- ٤٪ ملح - ٥,٦ توادل - الوزن النوعي ١,٠٢٨
- ١٠٪ ملح - ١٤,٦ توادل - الوزن النوعي ١,٠٧٣
- ٢٠٪ ملح - ٣٠,٢ توادل - الوزن النوعي ١,١٥١

لا يستخدم إلا في الكثافات الأكبر من ١ ؛ الكثافة = ١ + $\frac{\text{الدرجات}}{200}$ (FM) .

Tweens

توينز

اسم تجاري (Atlas Co.) لمجموعة من المركبات تتكوّن بالتفاعل بين إستر سوربيتان لحمض أميني وأكسيد الإيثيلين؛ إنها ذات فاعلية سطحية أو عوامل استحلاب.

انظر: Spans و Polyoxyethylene

. monostearate

Tyrosinase

تيروسيناز

إنزيم يُؤكسد التيروسين والمركبات الأخرى مع الإنتاج النهائي لصبغات بنية وسوداء. غير موجود في الحيوانات البهقة وفي المناطق البيضاء في الحيوانات البقعا.

موجود في البطاطس وهو المسئول عن اللون المعتم الذي يحدث عند

السماح للبطاطس الفجة أو العصير بأن يتأكسدا ذاتياً في الهواء (BDS و B & R).

Tyrosine

تيروسين

حمض أميني غير أساسي له بعض التأثير الضئيل على الحمض الأميني الأساسي الألانين الفينيلي. شحيج الدوان ويتبلور من المحاليل المحلّمة للبروتين.

التيروسين مادة بادئة لتكوين

الميلانين، صبغة الشعر والجلد، والتي تزيد بعد حرق الشمس. كيميائياً حمض البرويونيك الهيدروكسي فينيلي الأميني (BDS).

Tyrosinosis

تيروسينية

عيب خلقي في الأيض فيه يُسبب إعطاء الحمض الأميني فينايل ألانين إفراز التيروسين (BDS).

U

Ubi-chromenol يُوبيكرومِينُول ؛
يُوبيكرومِينُول
الصِّيغَةُ الحَلَقِيَّة لِلْيُوبيكِينُون .
انظر : Ubiquinone .

Ubiquinone يُوبيكِينُون
اسم عام أُطلق على مجموعة صبغات
مُنْتَشِرَة في الطَّبِيعَة ، اكتُشِفَت لأول مرة
في أكباد فِئران مُصابَة بنقص فِيتامين ا .
لِيسَت من المُغذِيَّات الأساسِيَّة .
كيميائياً هو مشتق من البنزوكينون ذو
سِلْسَلَة جانبيَّة من عَدِيد الأيزُورِپِرِين
تَخْتَلِف في طُولها ويُمكن تَمييزها بعدد
ذرات الكربون في السلسلة ، على سبيل
المثال يوبيكِينُون ٥٠ و ٤٥ و . . . إلخ .
يُمائِل الكُولِينزِيم كيو .

U.F.A. أُحماضُ دُهْنِيَّة غير مُوسَّرة (اختصار) .
انظر : Non-esterified fatty acids .

Ugli يُوجِلي
فَاكْهَة مِنَ الموالِح ، هَجِين بين الجريب
فروت واليوسفي .

U.H.T.S. تَعْقِيمٌ بِالْحَرَارَة فَوْقَ العَالِيَّة
(اختصار)
انظر : Ultra high temperature
. sterilization

Ullage البَاقِي
السَّائِل المُتَبَقِّي في برميل أو زُجاجة بعد
استبعاد بعض منه أو فَقْدِه في إناء به
عيب .

Ultracentrifuge نَابِذَةٌ فائِقَة السَّرْعَة ؛
فَرَاةٌ بِالطَّرْدِ المَرَكَزِيِّ فائِقَة السَّرْعَة
جِهَاز طَرْد مَرَكزِي يَعْمَل بِسُرْعَات عَالِيَة
جداً ؛ يَفْصِل جُسيمات ذات أحجام
مُخْتَلِفَة في مُعلَق غَرَوِي . يُسْتخدَم في

فَصَلِّ الأجزاء المُختلفة في الخلايا .
اللبن المنبوذ بسرعة فائقة ، يُعالج
لعدة ثوان بسرعة تتراوح بين ١٥٠٠٠
و١٦٠٠٠ دورة في الدقيقة ، عندها
تترسب البكتريا مُكوِّنة الجراثيم .

Ultra High Temperature Sterilization

تَعْقِيمٌ بِالْحَرَارَةِ فَوْقَ الْعَالِيَةِ
مُعالِجَةُ اللبْن عند درجة حرارة عالية
جداً ولكن لفترة قصيرة ، وهكذا تسبب
تلفاً ضئيلاً جداً في النكهة أو القيمة
الغذائية . إنه مكافئ للبن المُبستر في
النكهة والقيمة الغذائية واللون ويتفوق
عليه بكتريولوجياً ؛ إنه معقم ويجب أن
يُعبأ في الزجاجات تحت ظروف مُعقمة .

Ultrasonic Homogenizer

مُجانِسٌ فَوْقَ
صَوْتِي

هَرَّازٌ فائق السرعة يُعطي قُوَّةَ تَجْوِيفٍ
قَدْرُهَا ٦٠ طن / بوصة في السائل .
يُستخدم في تَقْشِيدِ الحِساء ، وَذَرِّ اللبْن
المُجفَّف ، وانتِشار الزيوت العطرية في
المُرطبات ، وتَشْيِيدِ پُيوربه الطماطم ،
وتحضير زُبدة الفول السوداني ،
... إلخ .

Ultra-violet Irradiation

تَشْعِيعٌ فَوْتٌ
بِنَفْسِجِي

مُهْلِكٌ لِلْبَكْتِيرِيَا (الطول الموجي ٢,٩٠٠
إلى ٢,١٠٠ وحدات أنجستروم) ولكنه
ذو قُوَّةٍ نَفَاذِيَّةٍ ضعيفة ، وليست له قيمة
إلا في التَّعْقِيمِ السطحي أو تعقيم
الهواء . يُستخدم أيضاً في تَطْهِيرِ وتَعْيِيقِ
اللحم ، وَتَمْلِيحِ الجبن ، وَمَنعِ نُمُو
الفطر على سطح مُنتجات المخابز .

Umbls

أَحْشَاءُ الْحَيَوَانَ

الأحشاء المأكولة من أي حيوان (بصفة
خاصة الغزال) والتي جرت العادة على
أن يُحشَى بِهَا ضَرْبٌ مِنَ الفَطَائِرِ -
فَطِيرَةِ الأَحْشَاءِ Umble pie أو الفَطِيرَةِ
المُتَوَاضِعَةِ Humble pie .

Unesterified Fatty Acids

أَحْمَاضُ دُهْنِيَّةٌ
غَيْرٌ مُوسْتَرَّةٌ

انظر : Fatty acids .

U.N.I.C.E.F.

يُونَيْسِيف

صندوق الأطفال التابع للأمم المتحدة
(UNCF) وهو أصلاً الصندوق الدولي
لإغاثة الأطفال التابع للأمم المتحدة .

أَحْمَاضٌ دُهْنِيَّةٌ
غيرُ مُشَبَّعةٌ
انظر : Fatty acids .

يُوبِرِيَّةٌ
طَرِيقَةٌ لِتَعْقِيمِ اللَّبَنِ بِحَقْنِهِ بِبُخَارٍ تَحْتَ
ضَغْطٍ لِرَفْعِ دَرَجَةِ الْحَرَارَةِ إِلَى ١٥٠
مِثْوِيَّةً . الْمَاءُ الْمُضَافُ يَتَبَخَّرُ .

يُورَاسِيلُ
انظر : Neocleic acids و Pyrimidines .

يُورِيَا ؛ بَوْلَةٌ
يَخْرُجُ التُّرُوجِينُ الْفَائِضُ فِي كُلِّ
الثَّدْيِيَّاتِ فِي الْبَوْلِ عَلَى هَيْئَةِ بَوْلَةٍ
(يُورِيَا) كَأ (ن يَدَمْ) . تَتَكَوَّنُ فِي
الْكَبِدِ بِدَوْرَةِ الْبَوْلَةِ (انظر : Urea cycle)
وتُفَرِّزُ عَنْ طَرِيقِ الْكُلْيَةِ (BDS) .

دَوْرَةُ الْبَوْلَةِ ؛ دَوْرَةُ الْيُورِيَا
سِلْسِلَةٌ مِنَ التَّفَاعُلَاتِ تَتَحَوَّلُ خِلَالَهَا
الْمَجْمُوعَاتُ الْأَمِينِيَّةُ غَيْرُ الْمَرْغُوبِ فِيهَا
إِلَى بَوْلَةٍ (يُورِيَا) ، النَّاتِجِ الْإِحْرَاجِيِّ
التُّرُوجِينِيِّ . صَاغَهَا كَرِيْسُ ، وَتَعْرِفُ
بِدَوْرَةِ كَرِيْسٍ لِلْبَوْلَةِ (يَجِبُ أَلَّا يُخْلَطَ
بَيْنَهَا وَبَيْنَ دَوْرَةِ كَرِيْسٍ لِجِمْضِ ثَلَاثِي
الْكَرْبُوكْسِيلِيكِ) .

الدورة هي :
أُورِيثِين + أَمُونِيَا + ك أ ←
سِتْرُولِين ؛
سِتْرُولِين + أَمُونِيَا ← أَرْجِينِين ؛
وَأَرْجِينِين ، تَحْتَ تَأْثِيرِ
الْأَرْجِينَازِ ← بَوْلَةٌ + أُورِيثِين .
تَتَخَلَّقُ الْبَوْلَةُ فِي الْكَبِدِ وَتُفَرِّزُ
بِوَسْطَةِ الْكُلْيَةِ (BDS) .

بَوْلَاز ؛ يُورِيَاز
إِنْزِيمٌ يُحَلِّمِي الْبَوْلَةَ إِلَى أَمُونِيَا وَثَانِي
أَكْسِيدِ الْكَرْبُونِ ؛ يَبْدُو أَنَّهُ مَخْصُصٌ
لِلْبَوْلَةِ وَيُسْتَعْمَدُ فِي تَقْدِيرِ الْبَوْلَةِ كَمِيًّا فِي
سَوَائِلِ الْجِسْمِ . . . إلخ .
يُسْتَخْرَجُ مِنْ قُؤُولِ الْحَمِيرِ وَتُدَوَّرُ
الْبَطِّيخِ ؛ أَوَّلُ إِنْزِيمٍ يَتَبَلَّرُ .

بَوْلَةٌ
الْحَيَوَانَاتِ الَّتِي تُفَرِّزُ التُّرُوجِينِ الْفَائِضَ
عَلَى هَيْئَةِ بَوْلَةٍ (يُورِيَا) ، مِثْلَ
الثَّدْيِيَّاتِ .

جِمْضُ الْبَوْلِيكِ ؛ جِمْضُ الْيُورِيكِ
النَّاتِجِ النَّهَائِيِّ لِأَيْضِ التُّرُوجِينِ فِي الطُّيُورِ
وَالزَّوَاخِفِ وَلِأَيْضِ الْيُورِينِ فِي الْإِنْسَانِ
وَالْقُرُودِ شَبِيهَةِ الْإِنْسَانِ . تَمْلِكُ
الثَّدْيِيَّاتُ الْآخَرَى إِنْزِيمَ الْبَوْلِيكَازِ

(اليوريكاز) ، الذي يُحوّل حمض
البُوليك إلى أَلانْتوين .
انظر أيضاً : Purines (BDS) .

Uricase

بُوليكَاز ؛ يورِيكَاز

انظر : Uric acid .

Uricotelic

بُوليكِيَّة ؛ يورِيكِيَّة

الحيوانات التي تُفرز التُّروجين الفائض
على هيئة حمض بُوليك (حمض
اليوريك) ، مثل الطيور والزواحف .

Urobilinogen

مُولدُ صَفْرَاوين البُول ؛

يُورُوبِيلِيُوجِين

صَبغٌ في البُول مُشتق من صبغات
الصَّفراء ، التي تتكوّن بالتالي من

الهيموجلوبين . عندما يترك البول لِمُدَّة
يَتأكسد مُولدُ صَفْرَاوين البُول
(اليورُوبِيلِيُوجِين) إلى صَفْرَاوين البُول
(يورُوبِيلِين) (BDS) .

Urogastrone

يُورُوجَاسْتْرُون

هُرمونٌ مُماثلٌ للجَاسْتْرِين يُوجد في
البُول ؛ قليل ما هو معروف عن وظيفته
(BDS) .

Uropepsin

پِپْسِينُ البُول ؛ يُورُوپِپْسِين

إنزيمٌ مُحلِّلٌ لِلبُرُوتين في البُول ؛ يَنْتُج
بِتَحْمُض اليُورُوپِپْسِينُوجِين ، والذي هو
مُطابِقٌ لِپِپْسِينُوجِين المَعْدَة . يُستخدَم
المُخْرَج البُولِي كَمِقْيَاسٍ لِكَمِّيَّة النسيج
العُدِّي الهَضْمِي .

V

Vac-ice Process

عَمَلِيَّةُ التَّجْفِيعِ

اسم بديل للتجفيد .

Vacreation

فَأَكْرَبِيَّةٌ ؛ إِزَالَةُ الرَّوَاحِ
اللَّبْنِيَّةِ

إزالة رائحة القشدة بالتقطير بالبُخار
تحت ضغطٍ مُنخفضٍ (انظر أيضاً :
Deodorization) ؛ ظَهَرَت في نِيُوزِلَنْدَة
(Davis) .

Vacuum Contact Plate Process

عَمَلِيَّةُ

التَّلَامُسِ اللُّوْحِيِّ التَّفْرِيعِيِّ
طَرِيقَةُ لِتَجْفِيفِ الطَّعَامِ فِي فُرْنٍ تَسْحَنُ
فِيهَا الْمَادَّةُ بوساطة ألواحٍ ساخنة من فوقها
ومن تحتها . عندما تنكمش المادة
نتيجة فقد الماء تطبق عليها الألواح
لتظل مُتلامسة . لهذه الطريقة مِيزة على
الفرن المُفْرِغ البسيط إذ أنها تزود الطعام

بحرارة أكثر فعالية (تُعَرَف أيضاً

بـ V.C.D. اختصار Vacuum contact

(drying) .

Valine

فَالِين

حِمُضٌ أَمِينِيٌّ أَساسِيٌّ نادرًا ما يكون حديدًا
في الأطعمة ، هذا إذا وُجد . كيميائيًا ،
إنه حِمُضُ الأيسُوقَالِرِيكِ الأَمِينِي
(BDS) .

Valzin

فَالزِين

انظر : Dulcin .

Vanadium

فَانَادِيُوم

عُنصر لم يثبُت أنه أساسي ولكنّه يُوجَد
في كثير من الأنسجة الحيوانية ويُعتقد
أنه يلعب دوراً حيويًا .

Vanaspati

فَاناسِپَاتِي

زَيْتُ نباتي مُهدرج مُنقى ، يُستخدم في

الهند، وهو مُماثل للمرجرين؛ يُدعم بفيتامين ا ٢٥ وحدة دولية / جم، وفيتامين د اختياري.

Vanilla

فَانِيلِيَّةٌ؛ فَانِيلاً
خُلَاصَةٌ حُبوب الفانيلية، ثَمَرَةٌ السَّحْلَبِيَّةِ (الأوركيد) *Aracus aromaticus* أو *Vanilla aromatics* والأنواع ذات القِرابَةِ. يُسمح للثمار بأن تتخمر، عندها يُصبح لون الحبوب بُنيّاً غامِقاً، تُعصر وتُستخلص بالكحول. العنصر المُتَكَه الرِّئِيسِي هو الفانيلين أو الألدِهيد الپُروتوكاتشُوك المِثْلِي، ولكن تُوجد مواد أُخرى تُدعم النكهة، والفانيلية الاصطناعية ليست لها النكهة الحقيقية.

اكتُشفت في المكسيك عام ١٥٧١ ولم يُمكن زراعتها في مكان آخر لأن التلقيح لم يكن يحدث إلا بوساطة نَحْلَةٍ مِكْسِيكِيَّة صَغِيرَةٍ، إلى أن استُحدث التلقيح الصناعي في عام ١٨٢٠. مناطق زراعته الرئيسة الآن هي مدغشقر وتاهيتي.

سُكَّرُ الفَانِيلِيَّةِ : مسحوق الثمرة مخلوط مع السكر.

فَانِيلِينِ إِثْلِي : مادة اصطناعية لا تُوجد في حُبوب الفانيلية؛ تسمية خاطئة - يحل الإثيل محل ميثيل الفانيلين؛ نكهته أقوى ثلاث مرات ونصف، وهو أكثر ثباتاً في التخزين من الفانيلين.

انقباضُ العُرُوق **Vasoconstriction**
انقباض الأوعية الدُمُويَّة؛ العكس هو اتساع أو تمُدُّد الأوعية الدُمُوية (BDS).

اتساعُ العُرُوق **Vasodilatation**
اتساع أو تمُدُّد الأوعية الدُمُوية؛ العكس هو انقباض الأوعية الدُمُوية. يُسبِّبُه ارتفاع دَرَجَةِ حرارة الجِسم ويخُدَم في فقد الحرارة من الجسم (BDS).

تَجْفِيفٌ بِالتَّلَامُسِ التَّفْرِيعِي **V.C.D.**
(اختصار)

انظر: Vacuum contact drying.

لَحْمُ العِجَلِ الصَّغِيرِ **Veal**
لَحْمُ العُجُولِ الصَّغِيرَةِ التي لا يَقِلُّ عُمرُها عَن ثَلَاثَةِ أَسابِيعِ.

بروتين ٩,١٤٪، دهن ١١٪؛
١٦٣ كيلوكالوري (٦٨,٠)

ميجاجول)؛ حديد ٨,١ مجم؛
فيتامين ٧١ ميكروجم، ب١,١,
مجم، ب٢,٢,٢ مجم، حمض
نيكوتينك ٩,٤ مجم - لكل ١٠٠ جم
(FAO).

Vegans نَبَاتِيُون صِرْف
هؤلاء الذين لا يتناولون أطعمة حيوانية
(يتناول النباتيون Vegetarians عادة اللبن
و/ أو البيض).

Vegetable Butters زُبْدُ نَبَاتِيَّ؛ دُهُونُ
نَبَاتِيَّة

الدهون الموجودة طبيعياً والتي تُصهر
بعنف إلى حدٍ ما وذلك لاحتوائها على
أكثرية من ثلاثي جليسيريد واحد.

زبدة الكاكاو: من *Theobroma*
cacao، حبوب الكاكاو، تُستخدم في
الشوكولاتة.

شَحْم البُورْنِيُو أو الزُبْدَةُ الخضراء:
من نبات *Shorea stenoptera* من شرق
الهند والملايو - يُشبه زُبْدَةَ الكاكاو.

زُبْدَةُ الشِّي: من النبات الإفريقي
Butyrospermum parkii أكثر ليونة من
زُبْدَةَ الكاكاو.

دُهْن المَوْرَة أو زُبْدَةُ الأليبيه: من

النبات الهندي *Bassia longifolia*،
يُستخدم في الصَّابون والشَّمُوع
(Bailey).

Vegetable Casein كَازِينُ نَبَاتِيَّ؛ جُبِينُ
نَبَاتِيَّ

اسم أُطلق ذات يوم على جلوتين
القمح.

Vegetables خُضْرَوَات؛ خُضْر

نَبَاتَات أو أجزاء من نَبَاتَات تُزْرَع
للطعام. تَضُم الخُضْرَوَات بعض
الأطعمة التي هي ثَمَار من الناحية
النباتية مثل الطَّماطم والخيار، وُذُور
مثل البِسْلَة والفاصوليا.

كمصادر لِلْمُعْذِيَات، فإن مُعْظَم
الخُضْرَوَات مَصَادِرٌ لِفَيْتَامِين ج
والمعادن بينما تُزَوِّد الخُضْرَوَات الجِذْرِيَّة
بِالكَرْبوهيدرات، وَلَكِن البُذُور وَحدها
هي المصدر الهام للبروتين (FB).

Verdoflavin فَيْرْدُوفَلَاڤِين

اسم أُطلق على مادة عُزِلت من العُشب،
ظهر فيما بعد أنها الرِّبُوفَلَاڤِين.

Verjuice عَصِيرُ الحُصْرُم

عَصِيرٌ مُسْتخْلَصٌ من الفاكهة الخُضراء

أو غير النَّاضجة ، يُطلق عادة على التفاح والعنب المشويان باللون الأخضر قبل نضجهما ؛ كان يُستخدم في الأيام الخالية كشراب أما الآن فلا يُستخدم إلا في أغراض الطبخ .

Vermicelli فيرمتشلي
انظر : Alimentary pastes .

Vermouth فيرموت
ضرب من الخمر أضيف إليه خليط من الأعشاب العطرية والمرّة مثل خشيشة الملاك ، والكينا ، والكزبرة ، والأفستين ، والأنجوستورة .

الفيرموت الحلو أو الإيطالي به ١٥ - ١٧٪ كحول (حجماً) و ١٢ - ٢٠٪ سكر (وزناً) . النوع الجاف أو الفرنسي به ٣ - ٥٪ سكر و ١٨ - ٢٠٪ كحول (Jacobs) .

Versene فيرسين
اسم تجاري لحمض رباعي الخليك ثنائي الأمين الإثيليني .

انظر : Ethylenediamine tetra-acetic

. acid

Verv فيرف
اسم تجاري (Patterson Co., U.S.A.)

لستياريل - ٢ - لاكتات الكالسيوم ؛ يُستخدم في تقليل التغيرات الحبيزية في الدقيق . يُعطي عجينة أكثر قابلية للتمدد وأسهل في تشغيلها آلياً ، فتعطي رغيفاً ذا خواص حفظ أفضل ، وقواماً أكثر تجانساً .

Vetches ييقات
القرنيات الكروية أو البسلات .
انظر : Pulses .

Vicilin فيسيلين
بروتين الكريين (الجلوبولين) في البسلة والعدس .

Vienna Bread خبز فيينا
رغيف ذو قشرة هشة رقيقة ولامعة جداً ، به قطع على السطح العلوي ، أخشن من الخبز العادي وبه فجوات هوائية . يُخبز في فرنٍ يحتجز البخار .

Vieth's Ratio نسبة فيث

بالنسبة للبن إنها نسبة اللاكتوز اللأمائي : البروتين : الرماد ، والتي عادة ما تكون ١٣ : ٩ : ٢ .

Villi, Intestinal زُعَابَات مَعَوِيَّة؛ زَعْبُ مَعَوِي

زَوَائِد صَغِيرَةٌ إِصْبَعِيَّة الشَّكْلِ تَغْطِي سَطْح الأَمْعَاء الدَّقِيقَةَ بِأَعْدَاد كَبِيرَةٍ. تُوقِّر مِسَاحَةَ سَطْحِيَّة هَائِلَةٌ لِامْتِصَاص الطَّعَام المُنَهَضِم من الأَمْعَاء الدَّقِيقَةَ (BDS).

Vinasses فِينَاس

السُّوَالِل المُتَبَقِيَّة من مُوَلَاس بَنْجَر السُّكَّر؛ يَحْتَوِي عَلَى كَمِيَّات كَبِيرَةٍ من البِيَتَايِين.

Vinegar خَلِّ

لَا يَنْطَبِق هَذَا المُصْطَلَح قَانُونًا إِلَّا عَلَى نَاتِج من تَخْمُر مَزْدُوج (الاصْطِلَاح «خَلِّ غَيْر مُخَمَّر» عَادَةً مَحْلُول مُلَوَّن من حِمْض الخَلِّيك، غَيْر مُصْرَح بِهِ). يَصْنَع عَادَةً من المُلْت أو التَّبِيد أو السَّيْدَر، أو المَشْرُوبَات الرُّوحِيَّة.

يُنْتِج التَّخْمُر الأول كَحَوْلَا؛ التَّخْمُر الثَّانِي، الَّذِي يُضَاف إِلَيْهِ الكَاثِن الحَيِّ أَسِيْتُوبَكْتَر *Acetobacter*، فَيُحَوَّل الكَحْوَل إِلَى حِمْض خَلِّيك وَيُنْتِج أَيْضًا النِّكْهَةَ المُمَيِّزَةَ - الَّتِي تَرْجِع إِلَى الإِسْتِرَاتِ وَالكَحُولَات العُلْيَا. مَحْتَوَى حِمْض

الخَلِيك ٥٪. يَنْمُو الأَسِيْتُوبَكْتَر عَلَى هَيْئَةٍ طِفَاوَةٍ عَلَى السَّطْح - «خَمِيرَةٌ الخَلِّ» (Tanner).

Violet BNP بَنْفَسَجِيِّي بِي إِنْ بِي المِلْح الصُّوْدِيومي لِأَنهِيْدْرِيد المِثَانُول ٤:٤ - ثُنَائِي (ثُنَائِي مِثَلِ أَمِينو) - ٤:٤ - ثُنَائِي (پَارَا - سَلْفُونِزِيلِ أَمِينو) ثَلَاثِي الفِينُول.

Viosterol فَيُوسْتِيرُول إِرْجُوسْتِيرُول مُشَعَّع، أَيْ فَيْتَامِين د٣.

Virol فَيِرُول

اسْم تِجَارِي (Virol Ltd.) لِلمُسْتَحْضَر فَيْتَامِينِي يَتَكَوَّن من خُلَاصَةِ المُلْت وَشَرَاب النِّشَا والبِيض مع فَيْتَامِينَات مُضَافَةً.

بِرُوتِين ٤،٣٪، دَهْن ١٢٪، كَرْبُوهِدْرَات ٦٠٪؛ كَالسِّيُوم ١٠٨ مَجْم، حَدِيد ٢٧ مَجْم؛ ٣٤٩ كِيلُوكَالُورِي (١،٤٦ مِيْجَا جُول) - لِكُل ١٠٠ جِم (M & W).

Viscogen فَيِسْكُوجِين

عَامِل تَشْخِين لِقَشْدَةِ الخَفْق. جُزْءَان من الجِير (كَا) فِي سِتَّة أَجْزَاء مُضَافَةً

إلى خمسة أجزاء من السكر في ١٠ أجزاء من الماء؛ يستخدم بمعدل ١/٢ - ١ أوقية لكل جالون من القشدة . (Davis)

Viscometer ملزاج؛ مقياس اللزوجة
جهاز لتقدير لزوجة السوائل (Matz) .

Viscosity لزوجة
اصطلاح يُستخدم في السوائل لتعيين مقاومتها للانسياب (أي الاحتكاك الداخلي) (Matz) .

Visual Purple or Rhodopsin أُرْجُوَان
بَصْرِيّ؛ رُوْدُوْپْسِين
صَبْغٌ فِي شَبَكِيَّةِ الْعَيْنِ يَتَكَوَّنُ مِنْ الرِّتِينُولِ وَرُوتِينِ، وَهُوَ لَازِمٌ لِلإِبْصَارِ فِي الضَّوْءِ الْخَافِتِ .
انظر: Vitamin A .

Vitamers فَيْتَامِرَات
مَوَادٌ قَرِيبَةٌ بِنَائِيًّا مِنْ الفَيْتَامِينَاتِ، لَهَا بَعْضُ النِّشَاطِ الحَيَوِيِّ رَغمَ أَنَّهُ أَقَلُّ عَادَةً مِنَ الفَيْتَامِينِ الحَقِيقِيِّ .

Vitamin فَيْتَامِين
مَادَةٌ عُضْوِيَّةٌ مَوْجُودَةٌ طَبِيعِيًّا أَساسِيَّةٌ

بِكَمِيَّاتٍ ضَخِيْلَةٍ جَدًّا لِكَيْ تَقُومَ الخَلَايَا الحَيَّةُ بِوِظَائِفِهَا العَادِيَّةِ . وَمِنْ ثَمَّ، فَهِيَ عَامِلٌ أَساسِيٌّ لِلحَيَوانِ أَوْ الأَحْيَاءِ الدَّقِيقَةِ، وَليست أَساسِيَّةً لِلإِنْسَانِ . تُسَمَّى، عَلَى أَيَّةِ حَالٍ، فَيْتَامِينِ .

يُثْبِرُ الآنَ تَسْأُؤَلٌ عَمَّا إِذَا كانَ مِنَ المَرْغُوبِ فِيهِ أَنْ تُجْمَعَ مَعَ بَعْضِها البَعْضُ مَوادِّ تَتَنَوَّعُ فِي وِظَائِفِها، مِثْلَ فَيْتَامِينَاتِ بِ التي تَعْمَلُ ككُوَانزِيمَاتِ، وَمَوادِّ مِثْلَ فَيْتَامِينِ دِ التي يَبْدُو أَنِها تَعْمَلُ كَهَرْمُونَاتِ .

لَقَدْ زَالَ اللُّبْسُ إِلَى حَدِّ ما عَنِ تَسْمِيَةِ الفَيْتَامِينَاتِ بِتَوْصِيَّاتِ الإِتِّحَادِ الدُّوَلِيِّ لِعِلْمِ التَّغْذِيَةِ (IUNS (Nutr. Abstr.) الدُّوَلِيِّ لِلكِيمِيَاءِ البَحْثَةِ وَالتَّطْبِيقِيَّةِ (IUPAC (Rev. 1970, 40, 395) وَالإِتِّحَادِ الدُّوَلِيِّ (Europ. J. Biochem. 1967, 2, 1) . ما زالَ هُنَاكَ خِلافٌ كَمَا يَتَضَعُ مِنَ الجَدُولِ التَّالِيِ .

بِالنِّسْبَةِ لِلْفَيْتَامِينَاتِ الأُخْرَى، فَهُنَاكَ اتِّفَاقٌ بَيْنَ التَّوَصِيَّاتِ الخَاصَّةِ بِكُلِّ مِناها عَلَى النِّحوِ التَّالِيِ :

يُشيرُ الأَسْمُ العامُّ إِلَى مِجمُوعَةٍ مِنَ المَوادِّ ذاتِ النِّشَاطِ البِيُولُوجِيِّ التَّوَعِيِّ؛

الاتحاد الدولي للكيمياء البحتة والتطبيقية	الاتحاد الدولي لعلوم التغذية	
حمضُ الفُوليك	فُولاسين	(١) الاسم العام
حمض الجلوتاميك الترويلي	(١) حمضُ الفُوليك	المركبات النوعية
حمض ثنائي الجلوتاميك الترويلي	(ب) جلوتامات حمض الفوليك (٢)	
حمض الجلوتاميك رباعي هيدرو الترويل	(ج) حمض رباعي هيدرو الفوليك ميناكينون (فيتامين ك)	(٢) الاسم العام
فيلوكينون	(١) ميناكينون فيتيلي	المركبات النوعية
ميناكينون - ن	(ب) ميناكينون عديد اليرينيل	
ميناكينون - ٦	(ج) ميناكينون - ٦ برينيلي	

وهكذا، فإن «فيتامين أ» يُستخدم للدلالة على نقص فيتامين أ؛ من ناحية أخرى تُستخدم أسماء كيميائية نوعيّة، مثل الرتينول (الاسم القديم لكحول فيتامين أ)، وهيدوررتينول (فيتامين أ٣)، والجزرين (الكاروتين).
تُكتب كلمتي رِبُوفلافين ووثيامين باللغة الإنجليزية بدون حرف «e» في نهايتهما. النياسين اسم عام، الاصطلاحات النوعية هي حمض النيكوتينيك والنيكوتيناميد. فيتامين ب٦ هو الاسم العام، المواد الكيميائية النوعية هي البيريدوكسين، والبيريدوكسال، والبيريدوكسامين.

انظر: كل فيتامين على حدة.

Vitamin A

فَيْتَامِين أ

يَشْمَلُ كُلُّ مِنَ الرِّتِينُولِ (أطلق عليه فيما مضى فيتامين أ سابق التكوين) والجَزْرِينِ (سُمي فيما مضى بِشِيرِ فَيْتَامِينِ أ). إنه أساسي لِتَكْوِينِ البُرُوتِينَاتِ السُّكْرِيَّةِ (جلايكوبروتينات) في النسيج المُخاطِي بِأَنْ يَعْْمَلَ كحَامِلٍ لِأَحَادِيَاتِ السُّكْرِ المُتَضَمَّةِ، وهكذا فإنه يُبْقِي على الحالة الطبيعية لِلنَّسِيجِ الظَّهَارِيِّ المَبْطُنِ لِلْفَمِ والقَنَاةِ التنفسية والبُولِيَّةِ؛ أساسي لِلنَّمُو. الألدِهيد رِتينال لازم لِلرُّؤْيَةِ فِي الضَّوءِ الخافت متحداً مع البروتين ليكوّن الأرجوان البَصْرِي.

يُؤدِّي نَقْصَهُ إِلَى العِشَا، وَجَفْفِ

العَيْنِ (جفاف القنوات الدمعية)، وَلِينِ

القرنية (تقرح القرنية) ، والعمى ، وإعاقة النمو .

يُوجد على هيئة ريتينول في زيت كبد السمك (القد والهلبوت) واللبن والرُّد ، وعلى هيئة جَزْرين (كاروتين) في الخضروات الخضراء والجَزْر وزيت النخيل .

الكمية الموصى بتناولها يومياً ٧٥٠ ميكروجم للبالغين (٢,٥٠٠ وحدة دولية) . يُعبر عن محتوى الأطعمة من فيتامين أ كمكافئات الـ ريتينول :
١ ميكروجم من الـ ريتينول = ٦ ميكروجم بيتا جَزْرين (بيتاكاروتين) = ١٢ ميكروجم جَزْرانيات (كاروتينويدات) نشطة أخرى = ٣,٣ وحدة دولية ريتينول = ١٠ وحدات دولية بيتا جَزْرين (بيتاكاروتين) (Sebrell و FB) .

Vitamin A₂فيتامين أ_٢

اسم قديم للدهيدرورتينول وهو الصيغة التي يُوجد بها في أكباد أسماك المياه العذبة ؛ له ٤٠٪ من النشاط البيولوجي للـ ريتينول .

Vitamin B_cفيتامين ب_{١٢}

انظر : Folic acid .

Vitamin B Complex

فيتامين ب المركب

انظر تحت فيتامينات ب كل على حدة .
تُوجد هذه الفيتامينات معاً في جنين الحبوب والكبد والخميرة ؛ جميعها كوانزيمات ؛ تاريخياً اكتشفت عن طريق الفصل ممّا كان يُعرف أصلاً «بفيتامين ب» : ومن هنا صُنفت معاً على هيئة مجموعة فيتامين ب المركب .
فيتامين ب_٢ المركب من أصل تاريخي صرف ويشملهم جميعاً ما عدا ب_١ .

Vitamin B_pفيتامين ب_{١٢}

أطلق عليه العامل المضاد للتشوّه العظمي في الفِراخ ، ولكن يمكن استبداله بالمُنجنيز والكولين .

Vitamin B_Tفيتامين ب_{١٢}

عامل مغذٍ أساسي لِذودة الدقيق ، *Tenebrio molitor* ، وأنواع معينة ذات قرابة ؛ يُعرف الآن بِأنه مُماثل

للكارنتين . في الحيوانات الأرقى ، يلعب الكارنتين دوراً في تخليق الدهن ينقل الأسيتيل عبر غشاء الحبيبات الخيطية (الميتوكوندريا) ولكنه ليس أساساً غذائياً .

Vitamin B_w فيتامين ب_w

أو العامل و ؛ على الأرجح يُماثل البيوتين .

Vitamin B_x فيتامين ب_x

اسم بطل استخدمه لحمض البنزويك الباراميني .

Vitamin B₁ فيتامين ب₁

الثيامين . بيروفوسفات الثيامين هي كوانزيم الكربوكسيلاز اللازم في عملية نزع مجموعة الكربوكسيل التأكسدية ، مثل تحوّل الكيتوجلوتارات إلى سكسينات ، وحمض البيثروفيك إلى أسيتيل ؛ يؤدي نقص هذا الفيتامين إلى ضعف في أيض الكربوهيدرات ويتسبب في مرض البري بري الذي تتراكم فيه البيروثات في الدم .

ترتبط المتطلبات اليومية بكمية الكربوهيدرات المتأكسدة (السعرات غير الدهنية) : ٠,٦ مجم لكل ١٠٠٠ سعر غير دهني أو ٠,٤ مجم لكل ١٠٠٠ سعر كلي (الإجمالي اليومي حوالي ١ مجم) . الثيامين ذوّاب في الماء واختزانه ضئيل في الجسم .

يوجد في حبوب الغلال (قليل في الدقيق الأبيض والأرز الأبيض ولكنهما يُدعمان بالثيامين المضاف في بلدان كثيرة) ، وفي الخميرة واللحم وبخاصة الخنزير وفي القرنيات والبيض . اسمه الذي بطل استخدمه أنيورين .

أحد أقل الفيتامينات ثباتاً ويتلف بالحرارة تحت ظروف قلبية ، وشاني أكسيد الكبريت ، ويُفقد بالارتشاح في ماء الطبخ . قد يؤدي خبز الخبز إلى فقد ١٥ - ٣٠٪ ؛ قد يصل الفقد في اللحم والسّمك المطبوخ إلى ٥٠٪ حسب الظروف .

Vitamin B₂ فيتامين ب₂

الريبوفلافين . يُكوّن باتحاده مع عددٍ من البروتينات المختلفة مجموعة من

الكوايزيمات تُسمى البروتينات الفلافية (الفلافوبروتينات)، أساسية لتأكسد الكربوهيدرات. تعمل الفلافوبروتينات كحوامل وسطيّة للهيدروجين وتشمل أحادي نيوكليوتيد الفلافين، وثنائي نيوكليوتيد أدنين الفلافين، والسيتوكروم س رداكستاز، إلخ.

يُضعف نقص الريبوفلافين التأكسد الخلوي، وتنتج عنه مجموعة أعراض تُعرف بعوز الريبوفلافين Ariboflavinosis. تشمل هذه تشقّق الجلد عند زوايا الفم (التهاب الفم الزاوي) وتشقّق الشفتين (الشّفف) وتغيّرات اللسان (اللسان)، وتظهر تراكمات دهنية حول الأنف والعيون.

يُوصى بتناول ٠,٥٥ مجم لكل ١٠٠٠ كيلوكالوري أو بمتوسط ١,٥ مجم يومياً. يُوجد في الخميرة، والكبد، واللبن، والبيض، والجبن والقرنبيات.

يرجع الفقد أثناء الإعداد جزئياً إلى الارتشاح في الماء وجزئياً إلى التعرّض للضوء. ٥٠٪ من ريبوفلافين اللبن يُمكن أن يتلف خلال ساعتين من التعرّض لأشعة الشمس الساطعة،

وحتى في يوم غائم قد يصل الفقد إلى ٢٠٪. تتسبب نواتج التأكسد الضوئي لفيتامين ب_٦ في إتلاف فيتامين ج (Sebrell و FB).

Vitamin B₃

فيتامين ب_٣
اسم أطلق على مادة يُحتمل أنها كانت حمض البانتوثنيك.

Vitamin B₄

فيتامين ب_٤
اسم أطلق على ما تمّ التعرف عليه فيما بعد بخليط من الأرجينين والجلاليسين والسستين.

Vitamin B₅

فيتامين ب_٥
اسم أطلق على مادة افترض فيما بعد أنها مماثلة لفيتامين ب_٦ أو من المحتمل حمض النيكوتينيك.

Vitamin B₆

فيتامين ب_٦
اسم عام لثلاثة من مشتقات البيريدين ٢ - المثلي، ألا وهي المركب الهيدروكسي: بيرييدوكسين (عُرف قبلاً بالأديرمين والبيرييدوكسول)، والألددهيد بيرييدوكسال، والأمين بيرييدوكسامين؛ جميعها متساوية النشاط.

يُسبب نقصه تشنجات، وألم

النهايات (مرض جلدي) في الفئران ،
وخلايا حمراء شاذة في ماشية اللبن ،
وأنيما في الكلاب ، ونوبات صرعانية في
أطفال الإنسان .

يَعْمَل ككُوَانزِيم لِدِكْرِبوكْسِيلَازَات
أحماض أمينية معينة ، والديأمينازات ،
والترانس أمينازات والترانس ميثيلازات .

نَادراً مَا يَنْقُص فِي الطَّعَام
الإنساني ؛ يُعْتَقَد أَنَّ الكَمِيَّة المَوْصَى
بتناولها حوالي ٢ مجم / يوم ؛ يُوجَد فِي
الجوزيات واللحم والسَّمك والحبوب
الكاملة .

أَسْمَاؤُهُ الَّتِي بَطَّلَ اسْتِخْدَامُهَا
أدرمين ، عامل راشح الخميرة ، عامل I
وعامل Y .

انظر أيضاً : Transamination

(Sebrell) .

Vitamin B₇

فِيْتَامِين ب٧

عِنْدَمَا اكْتَشِفَ عَامِل جَدِيد وَقِيلَ عَنْهُ إِنَّهُ
أَسَاسِي لِنَمُو وَتَرِيَش الكِتَاكِت ، فَقَد
أَعْلَنَ القَائِلُ إِنَّهُ طَالَمَا أَنَّ هُنَاكَ تَسْعَةٌ
عوامل مَعْرُوفَةٌ فَإِنَّ العَامِلِينَ الجَدِيدِينَ
يَجِبُ تَسْمِيَتُهُمَا فِيتَامِينِي ب٧ وَب١١ .

فِي الوَاقِع ، إِنَّ فِيتَامِينَات ب٧ قَدْ رُقِّمَتْ
حَتَّى ب٧ فَقَط ، وَمِنْ ثَمَّ فَإِنَّ ب٧ ،
ب٨ ، ب٩ لَمْ تَوْجَد أَبَداً .

Vitamin B₈

فِيْتَامِين ب٨

انظر : Vitamin B₇ .

Vitamin B₉

فِيْتَامِين ب٩

انظر : Vitamin B₇ .

Vitamin B₁₀

فِيْتَامِين ب١٠

أُطْلِقَ الاسْمَان ب١٠ ، ب١١ عَلَى عَامِلَيْنِ
قِيلَ لِنَهُمَا أَسَاسِيَان لِنَمُو وَتَرِيَش
الكِتَاكِت ، وَقَدْ ظَهَرَ فِيمَا بَعْدَ أَنْهُمَا
خَلِيطٌ مِنْ فِيتَامِين ١٢ وَحِمُض الفُولِيك .

Vitamin B₁₁

فِيْتَامِين ب١١

انظر : Vitamin B₁₀ .

Vitamin B₁₂

فِيْتَامِين ب١٢

أَسَاسِي لِنَخْلِيقِ الحِمُضِ التَّوَوِيِّ وَبِالتَّالِي
فَهُوَ أَسَاسِي لِنَتَكْوِين خَلَايَا الدَّم ، نَقْصُهُ
يُؤَدِّي إِلَى الأَنِيمِيَا الخَبِيثَةِ .

وَرِغْمَ أَنَّهُ أَسَاسٌ غِذَائِي إِلَّا أَنَّ
حَالَاتِ نَقْصِهِ الغِذَائِي لَمْ تُلَاخِظْ إِلَّا فِي
حَالَاتِ نَادِرَةٍ جَدًّا فِي الأَفْرَادِ الَّذِينَ
يَعِيشُونَ عَلَى الفَاكْهَةِ والخَضْرَوَاتِ فَقَط ،

أي «النباتيين»، إذ إنه لا يوجد إلا في الأطعمة الحيوانية باستثناء بعض الأعشاب البحرية. ترجع الأنيميا الخبيثة عادة إلى عدم القدرة على امتصاص الفيتامين بسبب نقص «العامل الذاتي» الموجود طبيعياً في الغشاء المخاطي المعدي.

أغنى مصادر هذا الفيتامين اللحم والكبد والكلى؛ الكمية الموصى بتناولها لم ترد بالجداول البريطانية لكنها ٥ ميكروجم في الجداول الأمريكية.

فيتامين ب_{١٢} هو الاسم العام؛ مكوناته النوعية هي سيانوكوبالامين (سابقاً ب_{١٢})، وهيدروكسوكوبالامين (سابقاً ب_{١٢ب}) ونترتوكوبالامين. كانت لعوامل النمو الحيواني الأساسية تسميات متنوعة: عامل البروتين الحيواني (APF) وعامل السماد البقري والزوفرين وذلك قبل أن يتضح أنها مطابقة لفيتامين ب_{١٢} (Sebrell و AEB).

Vitamin B₁₃فيتامين ب_{١٣}

انظر : Orotic acid ؛ فيتامين غير مثبت .

Vitamin B₁₄ فيتامين ب_{١٤}

فيتامين غير مثبت؛ مادة توجد في بول الإنسان تزيد من معدل تكاثر الخلايا في زرع النخاع العظمى.

Vitamin B₁₅فيتامين ب_{١٥}

حمض البانجاميك (انظر : Pangamic acid) لا يوجد دليل على أنه أساس غذائي.

Vitamin C

فيتامين ج

حمض L - زيلوأسكوربيك . (للأيسومر حمض D - الأرابوأسكوربيك أو حمض الأيسوأسكوربيك أو حمض الإريثوربيك نشاط حيوي ضعيف ، فقط ١/٢٠ ، ولكنه يُستخدم كمانع للتأكسد في الأطعمة). يتحكم في إنتاج مواد اللصق بين الخلايا لأنه أساسي في عملية إضافة مجموعة هيدروكسيل للبرولين لتحويله إلى هيدروكسي برولين ، وهي خطوة في تخليق الكولاجين . يؤدي انحلال هذه المادة إلى تسيل الدم من الأوعية الشعرية ، ونزيف تحت الجلد ، وضعف العضلات ، وأصماغ اسفنجية طرية تؤدي إلى فقد الأسنان - بعبارة أخرى مرض الاسقربوط .

يَتَأَكْسَد بِسَهولةٍ خُصُوصاً في الأَطعمة التي تُحَفَظُ سَاخِنةً وَيَتَسَرَّبُ إلى مَآءِ الطَّبِخِ . الكَمِّيَّة المُوَصَّى بِتَنَاولِهَا ٣٠ مجم / يوم طبقاً لوثائق المملكة المتحدة ومنظمة الأغذية والزراعة ؛ ٤٥ مجم / يوم وفق الوثائق الأمريكية .

يُوجَدُ في الفَاكهة والخُضروات ؛ يُسْتخدَم كَمضادٍ لِلتَأَكْسَد ومُحسِّنٍ لِلخُبْزِ .

D - زيلوأسكوربيك وL -
أرأبواسكوربيك نشاطهما الحيوي
صفر . وL - رامنواسكوربيك له ١/٥
النشاط الحيوي لفيتامين ج ، وD -
أرأبواسكوربيك له ١/٢٠ (DP و FB) .

٢٥ - ثنائي الهيدروكسي في الكلية .
وهذا أقوى ٣٠٠ - ١٠٠٠ مرة من
فيتامين د ويُنبه امتصاص كالسيوم الغذاء
من الأمعاء وكذلك تحوُّله في العظام .
يُسبَّبُ نَقْصُهُ الكُساحُ في الأطفال

الصغار ولين العظام في البالغين . ليس
منتشراً في الأغذية - صفار البيض والزبد
والأسماك الدسمة والمزجرين
المُدعم . الكَمِّيَّة المُوَصَّى بِتَنَاولِهَا ١٠
ميكروجم (٤٠٠ وحدة دولية) لِلرُّضْع
والأطفال و٢,٥ ميكروجم (١٠٠ وحدة
دولية) للبالغين . قد تكون الزيادة منه
ضارة (Sebrell و AEB) .

Vitamin D

فيتامين د

يَتكوَّنُ في الجلد تحت تأثير الضوء قوت
البَنَفَسَجِي الذي يُحوِّلُ ٧ -
دهيدروكولسترول إلى فيتامين د٣ أو كولي
كالسيفرول . يَتَخَلَقُ أيضاً كفيتامين د٣ أو
إرْجوكالسيفرول بِتَشعيع الإرجوستيرول .
الاسم د٣ كان يُطلقُ أصلاً على
خَلِيطٍ غير نقي ولم يعد يستخدم الآن .
يتحول إلى المشتق ٢٥ - هيدروكسي
في الكبد ، ثم يتحوَّل إلى المُشتق ١ ،

Vitamin E

فيتامين هـ

اسم عام لمجموعة من المُرْكَباتِ الدَّوَابَّةِ
في الدَّهْنِ أساسيةً للتكاثر في
الحيوانات . أساسيٌّ للإنسان (ليس
لِلتَّناسل كما هو معروف حتى الآن)
ولكنه يَنبُدُّ أن ينقص في الغذاء .

تتفاوت أعراض نقصه في أنواع
الحيوانات - العقم في الفأر والجرذ
والأرنب والضأن والدبك الرومي ؛ سوء
التغذية العضلي في عدَّة أنواع ؛ نفاذية

الأوعية الشعيرية في الكتاكيت والديوك
الرومية ؛ الأنيميا في القردة .

لمواد كثيرة نشاطٌ مُشابهٌ لِفيتامين هـ ،
ثمانية على وجه التحديد (أسمائها
القديمة بين الأقواس) ٥ ، ٧ ، ٨ -
ثلاثي ميثيل توكول (ألفاتوكوفيرول) ؛
٥ ، ٨ - ثنائي ميثيل توكول (بيتا) ؛
٧ ، ٨ - ثنائي ميثيل توكول (جاما) ؛
٨ - ميثيل توكول (دلتا توكوفيرول) ؛
٥ ، ٧ ، ٨ - ثلاثي ميثيل توكو ثلاثي
الإينول (ألفا توكو ثلاثي الإينول) ؛ ٥ ،
٨ - ثنائي ميثيل توكو ثلاثي الإينول
(بيتا) ؛ ٧ ، ٨ - ثنائي ميثيل توكو
ثلاثي الإينول (جاما) ؛ ٨ - ميثيل
توكو ثلاثي الإينول (دلتا) . يُعبر عنها
جميعاً كمكافئات ألفاتوكوفيرول .

هذه المُركبات مُضادةٌ لِلتأكسد
بُقدرات مُتنوعة ووجودها الطبيعي في
الزيوت النباتية يقيها من الزنخ (AEB) .

Vitamin F و **فيتامين**

انظر : Essential fatty acids .

Vitamin G **فيتامين** ز

اسم قديم لم يعد يُستعمل
لِفيتامين ب٢ .

Vitamin H

فيتامين ح

انظر : Biotin .

Vitamin K

فيتامين ك

فيتامين دَوَاب في الدهن أساسي لكي
يُنتج الكبد البروثرومبين وعوامل مُعدّدة
أخرى يتضمنها نظام تجلّط الدّم . من
هنا سمي الفيتامين مانع التّزيف .

يُوجد تعارض بين تسمية الاتحاد
الدولي للكيمياء البحتة والتطبيقية
وتسمية الاتحاد الدولي لعلوم التغذية
(الموضوع بين الأقواس) . الاسم
العام : ميناكينون ، ٢ - ميثيل - ١ -
٤ - نافثوكينون .

المركبات النوعية : فيلوكينون

(فيتيل ميناكينون) ، مُشتق ال ٣ -
فيتيل الذي كان يُسمى سابقاً ك١ -
يُستخدم في العلاج الدوائي . المركبات
ذات سلاسل البرنيل الجانبيّة هي
ميناكينون - ن (كينونات عديدة
البرنيل) ، مثل ميناكينون - ٦ (برنيل
ميناكينون - ٦) . يُعبر عن فعاليتها
بمكافئات الفيلوكينون (فيتيل
ميناكينون) . التسمية القديمة فيتامين ك٣
(الموجود طبيعياً) كانت تُطلق على

٢ - مِثِيل - ثُنَائِي فَارِنِسِيل - ١ ، ٤
 نافثوكينون . وقد سُمِّيت مُشابهاته
 الاصطناعية كـ (مناكينون) ؛ كـ ؛ أو
 مِينَادِيول : الصيغة الهيدروكينونية ؛
 كـ : ٤ - أَمِينو - ٢ - مِثِيل - ١ -
 نفثول (يستعمل كمادة حافظة للغذاء) ؛
 كـ : ٢ - مِثِيل - ١ ، ٤ - نافثالين
 ثُنَائِي الأَمِين (سام) ؛ كـ : ٤ -
 أَمِينو - ٣ - مِثِيل - ١ - نافثول .

مُنتشر في المواد الخضراء وتُصنَّعه
 البكتيريا في الأمعاء ولكنَّ مقدار ما
 يُمتص منه غير معروف . لم يُصادف
 نَقْصه الغذائي (عدا في الأطفال حديثي
 الولادة ذوي الأمعاء المعقمة) وإنما فَقط
 عَجْزُ في امتصاصه (Sebrell و AEB) .

Vitamin L

فِيْتَامِين ل

فِيْتَامِين ل_١ وفِيْتَامِين ل_٢ عَامِلَان في
 الخَميرة قَبيل إنهما أساسِيَان للإرضاع ؛
 لم يُثبِتَا بعد .

Vitamin M

فِيْتَامِين م

انظر : Folic acid .

Vitamin P

فِيْتَامِين پ

اسم أُطلق سابقاً على مجموعة من المواد

الفلافونويدية النَّبَاتية والتي تُؤثِّر على قوة
 جُدران الشَّعيرات الدَّموية وبالتحديد
 هي الروتين (في الحِنطة السوداء)
 والهسپريدين والإرِيُودكتين والسِّترين (في
 لُب ثَمار اللَّيمون) . (السِّترين خَلِيط
 من الهسپريدين والإرِيُودكتين) . يُعتَبَر
 تَأثيرها الآن عِلاجياً ، كما أنها ليست
 أساسيات غِذائية . وأحياناً يُطلق عليها
 «الفلافونويدات الحَيوية» .

سُمِّيت فِيتامين P من
 «Permeabilitätus vitamin» ، قيل عنها
 ذات يوم إنها عِلاج لِتَنزلات البَرْد .
 انظر أيضاً : Flavonoids و Capillary
 fragility (Brav) .

Vitamin PP

فِيْتَامِين پ پ

انظر : Nicotinic acid .

Vitamin-pronunciation

فِيْتَامِين - نُطْقُهَا
 طبقاً لما جاء به Fowler's Modern English Usage
 (مطبعة جامعة أكسفورد) فإن
 فِيتَامِين Vitamin هو أَفضَل نُطقٍ ، وفق
 الكلمات الأخرى المشتقة من فِيتَا Vita ،
 ولكن يبدو أنها احتفظت بِنُطقها غَيْرِ
 المرغوب فيه مقابل الأكثر رواجاً فِيتَامِين
 . Vitamin

Vitamins (Content of Foods) فَيْتَامِينَات
(محتوى الأطعمة)

طبقاً لقانون المهنة لا يُدعى بوجود فَيْتَامِين أو عنصر معدني في طعام ما إلا إذا حوت الكمية المستهلكة منه عادة في اليوم على ١/٦ المتطلبات اليومية . ولا يُدعى بأن الغذاء غني أو مصدر ممتاز إلا إذا احتوى على نصف المتطلبات اليومية ؛ ولا يُشار إلى منع المرض إلا إذا توفرت الاحتياجات اليومية الكاملة .

لهذا الغرض فإن الاحتياجات اليومية تؤخذ على النحو التالي :
فَيْتَامِين أ ٩٠٠ ميكروجم ، ب ٩٠٠ ،
مجم ، ب ٢٠٨ ، ١٠٨ مجم ، حمض
النيكوتيك ١٢ مجم ، فَيْتَامِين ج ٣٠
مجم ، د ١٢ ميكروجم ؛ كالسيوم
٠,٧٥ جم ، حديد ١٠ مجم ؛ يود
٠,١ مجم ، فوسفات ٠,٧٥ جم
(Bell) .

Vitamins, Fat-soluble فَيْتَامِينَات دَوَابَّة
في الدهن

انظر : Fat soluble vitamins .

Vitamins, Water-soluble فَيْتَامِينَات دَوَابَّة
في الماء

انظر : Water-soluble vitamins .

Vitamin T فَيْتَامِين ت
عاملاً وُجد في بشرة الحشرات وخطوط
غزل الفطر وسائل تخمر الخميرة ،
يقال إنه يُسرّع التئاج ويُحفز تخليق
البروتين . ويُعرف أيضاً بالتوربوليتين .
قيل إنه خليط من حمض الفوليك
وفَيْتَامِين ب_{١٢} والديزوكسي ريبوسيدات
وليس بعاملاً جديداً .

Vita-Wheat فَيْتَا - ويت
اسم تجاري (Peak Freen Ltd.) لِخُبْز
هش (كريسب) (انظر : Crispbread) .
التركيب : بروتين ٦,٨٪ ، دهن
٣,١٠٪ ، كربوهيدرات ٧٧,٨٪ ؛
كالسيوم ٤٤ مجم ، حديد ٣,٤ مجم ؛
٤٢٣ كيلوكالوري (١,٨ ميجاجول) -
لكل ١٠٠ جم . فوسفور حمض
الفَيْتِيك ٥٩٪ من الفوسفور الكلي
(٣٧٢ مجم لكل ١٠٠ جم)
(M & W) .

Vitellin

فَيْتِيلِين

أحد بروتينات صفار البيض ؛ حوالي

أربعة أخماس البروتين الكُلِّي ؛ بُروتين
فُوسفوري إليه يُعزى ثُلثُ فوسفور
صَفَّار البيض (B & R) .

Vodka

فُودْكَا

تُصنَع من محلول كُحوليّ مُتعادِل أي
قُطارة كُحوليّة (أساساً من البطاطس في
رُوسيا) ، مع قليل من حِمض أو بِدونه
كُلّيّة حتى لا يَتكوّن إستر ، ومن هنا لا
تُوجد نكهة .

Vol

فُل

اسم تجاري لِكربونات الشّادر

التّجارية ؛ خَلِيط من بيكربونات
وكربونات الشّادر . تُستخدَم كَعامِل
تَهوية في الخُبز إذ أنّها تَنحَل عند
تسخينها لِتُعطي ثاني أكسيد الكربون
ونشادرٍ ويُخار دُون أن تترك أيّة
فُضالة .

Votator

فُوتاتُور

مَكَنة تُستخدَم في التّصنيع المُستمر
للمرجرين ؛ فيُستحلب الدّهْن والماء ،
وتتم عمليّة التّكيف المُتعاque في
نفس المَكَنة .

W

Warburg and Christian's Co-enzyme

كوانزيم واربرج وكريستيان
فوسفات ثنائي نيوكليوتيد الأدينين
النيكوتيناميدي .

Warburg Apparatus

جهاز واربرج

وعاء صغير موصل بمانومتر فيه يمكن
تتبع التفاعلات التي تتضمن تبادل
غازياً . يُغمر الوعاء في حمام ذي درجة
حرارة ثابتة ، ويُرج باستمرار لموازنة
الغاز في المحلول ، حيث تحدث
التفاعلات ، والغاز في حالته الغازية ،
حيث يُجرى تقديره .

تُختبر الأنسجة الحية مثل الشرائح
والمهروسات والمُجسّسات والكائنات
الدقيقة بهذه الطريقة (Hawk) .

Warburg's Respiratory Enzyme

واربرج التنفسي

إنزيم افترضه واربرج كجزء من نظام
التأكسد بالخلية ، ظهر فيما بعد أنه
سيتوكروم أكسيداز (WHSS) .

Warburg Yellow Enzyme

إنزيم واربرج الأصفر

فلافوبروتين يُكوّن جزءاً من سلسلة
التأكسد الخلوي ، يُنقل الهيدروجين من
الكوانزيم ١ إلى السيتوكروم (WHSS) .

Water Balance

توازن الماء

التوازن بين الماء المُتناول والمُفرز .
يتراوح المُتناول كمشروبات بين ١ -
١,٥ لتر/ يوم ، وكجزء مائي بالطعام
٠,٥ لتر ، والمُتكوّن في الجسم عن
طريق تأكسد المواد الغذائية ٣٠٠ -

٥٠٠ مل ، بإجمالي ٢ - ٣ لتر .
 الفَاقِد كَمَاء من الرُّثَيْن ٤٠٠ -
 ٥٠٠ مل ، ومن خِلال الجِلْد ٤٠٠ -
 ٥٠٠ مل ، وفي البراز ٨٠ - ١٠٠ مل ،
 وفي البَوْل ١ - ١,٨ لتر .

الماء الكُلِّي بالجِسم ٤٠ - ٤٤ لترًا
 (٨٠ پاينت) ، كِبَلازما دم (٢ - ٣
 لترات) ، وماء خارج الخلايا (١٠
 لترات) ، وماء بين الخلايا (٢٧ - ٣٠
 لترًا) .

تَتَحَكَّم الكُلِّي في حجم الماء
 خَارِج الخَلايا بإفراز الماء . ويؤدي تَنَاوُل
 كلوريد الصوديوم إلى رفع الضغط
 الأسموزي للماء خارج الخلايا مُسبِّبًا
 العَطَش .

Watercress

قِرَّة العَيْن

أوراق نَبَات *Nasturtium officinale* ؛
 أوصى بها كتاب الأعشاب الذي وضعه
 جون جيرارد كعلاج للاسقربوط ؛ لم
 تُزْرَع تجارياً حتى أوائل القرن التاسع
 عشر .

التركيب لكل ١٠٠ جم : ٢,٩
 جم بروتين ، ٠,٧ جم كربوهيدرات ؛
 ١٥ كيلو كالوري (٠,٦ ميغاجول) ؛
 ٢٢٠ مجم كالسيوم ، ١,٦ مجم

حديد ؛ ١٧٠٠ ميكروجرام فيتامين ا ،
 ٠,١ مجم ب ، ٠,٦ مجم حمض
 نيكوتينك ، ٦٠ مجم ج (OF
 و M & W) .

Water, Demineralized ماء مُزَالَة مِنْهُ

المَعَادِن ؛ ماءً مَزْرُوع المَعَادِن
 ماءً تَمَّت تَنْقِيته بإمراره خِلال طَبَقَة من
 رَاتنج التَّبَادُل الأيوني الذي يُزِيل الأملاح
 المَعْدِنِيَّة . الماء المزالَة مِنْهُ المَعَادِن أو
 المَاء المَزَالَة مِنْهُ الأيونات يَكُون في
 نَقَاوَة المَاء المُقَطَّر بل ربما كان أَنْقى
 منه .

Water, Extracellular ماء خَارِج الخَلايا

انظر : Water Balance .

Water-glass

زُجَاج مَائِي

سِليكات الصُّودِيُوم ؛ تُسْتخدَم في حِفْظ
 البَيْض على هَيْئَة طَبَقَة من سِليكات
 الكَالْسِيُوم غَيْر الدَّوَابَة حول القِشْرَة
 والتي تُسَدُّ المَسَام بِإحكام .

Water Hardness

عُسْر المَاء

قُدْرَة المَاء على تَرْسِيب الصَّابُون نَتِيجَة
 تَكُونُ أملاح الصَّابُون الكَالْسِيُومِيَّة
 والمَغْنِيسِيُومِيَّة غَيْر الدَّوَابَة . يُزِيل الغَلِّي

العُسر المُؤقت ولا يُزيل العُسر الدائم .
يُقاس العُسر بدرجات كلارك ؛
درجة واحدة = ١ جزء من كربونات
الكالسيوم / ١٠٠,٠٠٠ جزء ماء .

Water, Intracellular

ماءٌ بَيْنَ خَلَوِيّ

انظر : Water balance .

Water, Metabolic

ماءٌ أُيْضِيّ

انظر : Metabolic water .

Waters, Natural

مِيَاهٌ طَبِيعِيَّةٌ

انظر : Mineral waters, natural .

Water-Soluble Vitamins

فِيْتَامِيَّاتٌ ذَوَابَةٌ

فِي الْمَاءِ

جَمِيعُ مُكَوِّنَاتِ بِ الْمُرْكَبِ (ثِيَامِينِ ،
زَيْتُوفَلَاغِينِ ، جِمَضِ نِيكُوتِينِيكِ ، جِمَضِ
بَانْتُونِيكِيكِ ، بِيْرِيدُوكْسِينِ ، بِيْوتِينِ ،
جِمَضِ فُولِيكِ ، جِمَضِ
بَارَامِينُونِزِيوكِ ، كُولِينِ ، إِيْتُوسِيْتُولِ
وب ١٢) وَفِيْتَامِينِ ج .

على عَكْسِ اخْتِرَانِ فَيْتَامِينِي ١ ، د فِي
الكبد ، لا يُوجَدُ مَكَانٌ مُحَدَّدٌ لاختِرَانِ
الفِيْتَامِينَاتِ الذَوَابَةِ فِي الْمَاءِ ، إِنهَا تَنْتَشِرُ
على هَيْئَةِ مَحْلُولٍ خِلَالَ الدَّمِ وَالأنْسَجَةِ .
انظر أيضاً : Fat-soluble vitamins .

Wax, Apple

شَمْعُ التَّفَاحِ

يَحْتَوِي شَمْعُ القِشْرَةِ على ثَلَاثِي
الأَكُونْتَانِ ، وَسُبَاعِي الكُونَسَانُولِ ،
والمالُولِ .

Waxes

شَمُوعٌ

إِسْتِرَاتُ أَحْمَاضِ دُهْنِيَّةٍ مَعَ كُحُولَاتِ
أَحَادِيَةِ الهَيْدُرُوكْسِيدِ طَوِيلَةِ السَّلْسِلَةِ
(الدُّهُونِ) إسْتِرَاتِ أَحْمَاضِ دُهْنِيَّةٍ مَعَ
الكُحُولِ ثَلَاثِي الهَيْدُرُوكْسِيدِ ،
الجلِيسِرُولِ) . على سبيلِ المِثَالِ ، شَمْعُ
العَسَلِ ، إسْتِرَاتِ جِمَضِ التَّخْلِيكِ
(الْهَالْمِيْتِيكِ) مَعَ الكُحُولِ
المَيْرِيسِيْلِيِّ ؛ شَمْعُ حُوتِ العَنْبَرِ ،
نَخْلَاتِ (بالمِتَاتِ) سَيْلِيَّةٌ .

الشَّمُوعُ الحَيَوَانِيَّةُ غَالِباً ما تُكوِّنُ
إِسْتِرَاتِ الكُحُولِ السِّيْرُونِيْدِي ،
الكُولِستِرُولِ (BDS) .

Weatings

جَرِيْشٌ مُتَوَسِّطٌ أَوْ حَادٍ

انظر : Wheatfeed .

Weende Analysis

تَحْلِيلٌ وَبِنْدٌ

يُمَاثِلُ التَّحْلِيلَ التَّقْرِيْبِي ، أُخِيْدَ الاسمِ
مِنْ مَحْطَةِ تَجَارِبِ وَبِنْدِ بِأَلْمَانِيَا وَالتِّي
وَضَعَتْ ، فِي ١٨٦٥ ، طُرُقَ تَقْدِيرِ

الألياف الخام، والمستخلص
الإيثيري، والرّماد، والتّروجين،
والكربوهيدرات الذّوابة بالفرق بين
كمياتها والكمّية الكليّة.

Weetabix

ويتابكس

اسم تجاري (Weetabix Ltd.) لإفطار
حُبوبي، يُحضّر من رقائق القمح.
بروتين ٩,١٪، دهن ٩,١٪،
كربوهيدرات ٧٧,٠٪؛ كالسيوم ٣٦
مجم، حديد ٤ مجم؛ فيتامين ب_١
٦,٠ مجم، ب_٢ ١ مجم، حمض
نيكوتينك ٧ مجم؛ ٣٥١ كيلوكالوري
(١,٤٦ ميجاجول) - لكل ١٠٠ جم
(M & W).

Weighting Oils

زُبوت ثقيلة

انظر: Brominated oils.

Wetzel Grid

شبكة فتزل؛ جدول فتزل

يُقسّم الأطفال حسب بنيتهم الجسمانية
إلى خمس مجاميع تتدرج من طويل
ونحيف إلى قصير ويدين. ينمو الطّفل
السليم - من حيث الطول والوزن -
متمشياً مع إحدى هذه القنّوات بمعدل
قياسي، وإذا انحرف نمّوه عن القنّاة
يُشكّ عندها في سوء التّغذية (DP).

Wey

ويي

٤٨ بوشلاً من الشوفان أو ٤٠ بوشلاً من
المِلح أو «الدّرة».

Whalemeat

لَحْم الحوت

(الجزء المأكول منه فقط). بروتين
٢٠٪، دهن ٤٪؛ ١٢٥ كيلوكالوري
(٥٣,٠ ميجاجول)؛ حديد ٢,٤
مجم؛ فيتامين ا ٨٠ وحدة دُوليّة، ب_١
٠,٠٣ مجم، ب_٢ ١,٠ مجم، حمض
نيكوتينك ٤,٤ مجم - لكل ١٠٠ جم
(FAO).

Whale Oil

زَيْت الحوت

يُستخدَم، بعد تشييع روابطه الثنائية
جزئياً، في أنواع المَرجرين مُنخفضة
الجودة؛ وأيضاً في صناعة الصّابون.

Wheat

قَمَح

أعظم الحبوب أهميّة وواحد من أكثر
المحاصيل المزرّوعة انتشاراً وتُعرف
بضعة آلاف من أصنافه، لكن يُوجد
ثلاثة أنواع رئيسية: *Triticum vulgare*
ويُستخدَم أساساً في الخُبز، *Triticum*
durum (القمح الصلب) يُستخدَم بصورة
كبرى في المكرونّة، *Triticum compactum*

قَمْح طَرِيْ أَكْثَرُ طَرَاوَة مِنْ أَنْ يُسْتَحْدَمَ فِي الْخُبْزِ الْعَادِي .

تَتَكَوَّنُ الثَّمَرَة مِنْ الْقِشْرَة الثُّخَالِيَة الْخَارِجِيَة وَهِيَ ١٣٪ مِنْ الْحَبَّة ، وَالْجَيْنِيْن (غَنِي بِالْمُغْذِيَّات) ٢٪ ، وَالْإِنْدوسِپْرِم الْمَرْكَزِي (أَسَاساً نَشَا) ٨٥٪ .

تَرْكِيْب الْقَمْحِ الصَّلْد (أَرْقَام مُنْظَمَة الْأَغْذِيَة وَالزَّرَاعَة) : بْرُوْتِيْن ٢ ، ١٢٪ ، دَهْن ٢٪ ؛ كَالْسِيُوم ٣٧ مَجْم ، حَدِيد ٤ مَجْم ؛ سَعْرَات ٣٣٢ ؛ فَيْتَامِيْن ب ١ ، ٤٥ مَجْم ، ب ١٣ ، ٠ مَجْم ، حِمْض نِيكُوْتِنِيْك ٤ ، ٥ مَجْم - لِكُل ١٠٠ جِم .

الْقَمْح الطَّرِي : بْرُوْتِيْن ٥ ، ١٠٪ ، دَهْن ٩ ، ١٪ ؛ فَيْتَامِيْن ب ١ ، ٣٨ ، ٠ مَجْم ، ب ٢ ، ٠٨ ، ٠ مَجْم ، حِمْض النِيكُوْتِنِيْك ٣ ، ٤ مَجْم - لِكُل ١٠٠ جِم وَالْقِيَم الْأُخْرَى مِمَّا تَلِي لِتِلْكَ الْخَاصَة بِالصَّلْد .

انظُر أَيضاً : Extraction rate ، Flour و Wheatfeed (KJ و OF) .

Wheatfeed

عَلَفُ الْقَمْحِ

الْفُضَالَة الْمُتَبَقِّيَة مِنْ طَحْنِ الْقَمْحِ لِإِنْتَاجِ

دَقِيْق ، يُعْرَفُ أَيضاً بِمُخْلَفَاتِ الطَّحَانِيْن أَوْ مُخْلَفَاتِ الْقَمْحِ . تَتَكَوَّنُ الثُّخَالَة نَفْسَهَا مِنْ الْقِشْرَة الْخَارِجِيَة لِلْحَبَّةِ مَعَ بَعْضِ الْإِنْدوسِپْرِمِ الْمُلْتَصِقِ بِهَا . الْجُسِيْمَاتِ الَّتِي بِهَا نُخَالَة أَقْلَ وَإِنْدوسِپْرِمِ أَكْثَرَ تُعْرَفُ بِتَعَدُّدِ أَشْكَالِهَا : جَرِيْشِ مُتَوَسِّطِ ، جَرِيْشِ حَادِ ، مَقْطُوْعَة الْأَعْنَاقِ . الْجَرِيْشَاتِ الْخَشْنَة جَدّاً تُعْرَفُ بِالْمُجَمَّاتِ Pollards . وَقَدْ تَوَقَّفَ اسْتِحْدَامُ هَذِهِ التَّسْمِيَّاتِ وَاسْتُبْدِلَتْ بِفَيْتِيْنِ : Weatings و Superfine weatings . Weatings : جَرِيْشِ مُتَوَسِّطِ أَوْ حَادِ يَحْوِي مَا لَا يَزِيْدُ عَلَى ٥ ، ٧٥٪ أَلْيَافِ .

Superfine weatings : ضَرْبٌ أَغْنَى مِنْ الْجَرِيْشِ الْمُتَوَسِّطِ يَحْوِي مَا لَا يَزِيْدُ عَلَى ٥ ، ٤٪ أَلْيَافِ . تَحْوِي الثُّخَالَة الْخَشْنَة حَوَالِي ١٠٪ أَلْيَافِ . تَحْوِي جَمِيْعَ هَذِهِ الْأَنْوَاعِ الثَّلَاثَةِ ١٥٪ بْرُوْتِيْنِ ، ٣ - ٤٪ دَهْنِ ، ٦٠ - ٧٠٪ كَرْبوهِيْدْرَاتِ (KJ) .

Wheat Germ

جَيْنِيْنُ الْقَمْحِ

انظُر : Germ .

Wheatmeal, National

دَقِيْقُ الْقَمْحِ الْقَوْمِيّ اسْمُ أَطْلَقَ عَلَى دَقِيْقِ ٨٥٪ اسْتِحْلَاصِ

عندما استُقدم إلى المملكة المتحدة في فبراير ١٩٤١ (تميّزاً له عن الدقيق الكامل ١٠٠٪ استخلاص). سُمي فيما بعد الدقيق القومّي. وكان قد طُحِن لِيَحْوِي أَقْصَى مَا يُمكن مِنَ الْجَنِينِ وَطَبَقَةُ الأَلْيُرُونِ فيكون له مُعْظَم الخَوَاصِ الغِذائية لِلدقيق الكامل مع قَابِلِيَةِ أَكْبَرِ لِلهضم وَرَغِيفِ أَكْثَرِ جاذِبيّة .

عندما يُوصَف رَغِيفِ بِأنه من دَقِيقِ القَمَحِ فإنه يَجِبُ أَنْ يَحْوِي ما لا يَقلُ عن ٦٪ ألياف على أساس الوزن الجاف .

Wheat, Puffed

پفد ویت

اسم تجاري لِحُبُوبِ إِفْطَارِ تُحْضَرُ بِتَسْخِينِ حُبُوبِ القَمَحِ تَحْتَ ضَغْطِ ثَم يُخَفَّفُ الضَّغْطُ بِسُرْعَةٍ ، عِنْدَها يَتَمَدَّد البُخارُ مُفْرِطِ السُّخُونَةِ دَاخِلَ الحَبَّةِ فَجاءَ وَمِنْ ثَم تَتَفْخِخُ أَوْ «تَتَفْجِرُ» الحَبَّةُ .

بروتين ١٣,٩٪ ، دهن ٢٪ ،
كربوهيدرات ٧٥,٣٪ ؛ حديد ٣,٣
مجم ؛ فِيتامين ب_١ ١,٢ مجم ؛ ٣٥٨
كيلوكالوري (١,٥ ميجاجول) - لكل
١٠٠ جم (M & W) .

Wheat, Shredded

شردد ویت

اسم تجاري (Nabisco Ltd.) لِجُبوبِ إِفْطَارِ تُحْضَرُ مِنَ حَبَّاتِ القَمَحِ .

بروتين ٩,٧٪ ، دهن ٢,٨٪ ،
كربوهيدرات ٧٩٪ ؛ حديد ٤,٥
مجم ؛ ٣٦٢ كيلوكالوري (١,٥
ميجاجول) - لكل ١٠٠ جم . يُمثَّلُ
فوسفور حِمُضِ الفِيتِيكِ ٨٠٪ من
الفوسفور الكلي (٢٨٧ مجم / ١٠٠
جم) (M & W) .

Whey

مُصالّة (شرش)

فُضالَةٌ اللَّبنِ بَعْدَ إِزالَةِ الجُبنينِ
(الكازين) ومُعْظَمِ الدَّهْنِ (كما في
صناعة الجبن) ؛ يُعرَفُ أَيضاً بِمُصَلِّ

اللبن Lacto-serum .

يَحْتَوِي على حوالي ١٪ بروتين
(ألبومين اللبن وكريين اللبن) مع
كل اللاكتوز، والفيتامينات والعناصر
المعدنية الذوّابة في الماء ، ومن هنا فإن
له بَعْضُ القِيمِ الغِذائيةِ رَغمَ أن به ٩٢٪
ماء .

يُمكنُ أَنْ يُصنَعَ جُبْنِ المُصالّةِ
(الشرش) بِالتَّخْضُرِ الحَراريِّ لِلبروتينِ ،
وَزُبدَةِ المُصالّةِ مِنْ كَمِّيَةِ الدَّهْنِ القليلةِ
(٠,٢٥٪) .

تُضَاف المُصَالَة المَجْفَفة إلى الجُبِن
المُعَامِل ؛ مُعْظَم المُصَالَة تُغْذَى بِه
الخَنَازِير فِي حَالَة سَائِلَة .

Whey Butter زُبْدَة المُصَالَة ؛ زُبْدَة الشَّرْشُ
انظر : Butter, whey .

Whiskey, Whisky وِسْكَي
مَحْلُول كُحُولِيّ من الحُبوب يُقَطَّر من
الشَّعِير أو الشَّيْلم أو من الغِلال
الأخرى ، والتي سَبَقَ تَمْلِيَتُهَا ثُمَّ
تَحْمِيرُهَا . مُعْظَم أصْناف الوِسْكَي هي
تَوْلِيْفَة وِسْكَي المِلْت الثَّقِيّ مع كُحُول
مُقَطَّر من الحبوب .

يُبِيْح قاموس أكسفورد كلا
الهَجَاءَيْن ؛ تَعْتَبِر التِجَارَة Whisky
الصِنْف الإِسْكَتلَندي و Whiskey كأصْناف
أَمْرِيْكِيَة وَأَيْرْلَنديَة . الاسم مشتق من
اللُّغَة الغِيلِيَة من كَلِمَة uisgebeatha
بمعنى ماء الحَيَاة .

White Blood Cells خَلَايَا الدَّم البِيضَاء ؛
خَلَايَا الدَّم البِيض
انظر : Leucocytes .

White Cell Count عَدُّ الخَلَايَا البِيضَاء ؛
عَدُّ الخَلَايَا البِيض
انظر : Leucocytes .

White Rice الأَرزُّ الأَبْيَض
انظر : Rice .

Whole-wheat Meal دَقِيقُ القَمَحِ الكَامِلِ
دَقِيقٌ أو طَحِينٌ يُحْضَرُ بِطَحْنِ حُبوب
القَمَحِ كَامِلَة ، أي بِمُعدَلِ اسْتِخْلَاصِ
٪ ١٠٠ .

Whortleberry عِنَبُ الدُّبِ
انظر : Bilberry .

Wills Factor عَامِلٌ وِيلْز
عَامِلٌ فِي خَمِيرَة الانْحِلَالِ الدَّائِي فَعَالٌ
فِي حَفْزِ تَكُونِ كُرَاتِ الدَّمِ الحَمْرَاءِ ،
يُحْتَمَلُ أَنْ يَكُونُ حِمْضُ الفُولِيكِ .

Wilson's Formula مُعَادَلَةٌ وِيلْسُونِ
انظر : Blood volume .

Windberry عِنَبُ الدُّبِ
انظر : Bilberry .

Wine خَمْرٌ ؛ نَبِيذٌ
أَسَاساً هِيَ تَخْمُرُ السُّكْرِ بِوَسَاطَةِ
الخَمِيرَة لِإِنْتِجِ الكُحُولِ مَعَ عَامِلٍ مُنَكِّهٍ
تَمِيذِهِ بِهِ الفَاكِهَة أو الخُضْر . تُنْتِجُ
خَمُور المَائِدَة من الأعْنَابِ ذَاتِ مُحتَوَى
السُّكْرِ الذِّي يُعْطَى كحولا ١١ - ١٤ ٪

حجماً؛ تُصنَعُ خُمور الزَّيْب من أعناب ذات مُحتوى أعلا من السُّكر ومُدعمة بإضافة براندي مُقَطَّر من خَمَر العِنْب - حتى ١٧ - ٢١٪ كحول .

انظر : Alcoholic beverages .

Wineberry

عُلَيْقُ بُرْتَقَالِي

Rubus phoenicolasius؛ يُشْبِه تَوْت العُلَيْق، بُرْتَقَالِي اللَّون .

Winterization

تَشْتِيَّة

تُستخدَم في زُيوت الطعام، وتَعني إزالة الجليسيريدات الأكثر تَشْبُعاً حتى يَبْقَى الزَّيْتُ ساطعاً ورائقاً عند درجات الحرارة المُنخَفِضة . فالزَّيْتُ - ببساطة - يَتَجَمَّد بِالبرودة وترشح منه التَّخلات (الپالميتات) والستيرات المَتجمِّدة .

Witches' Milk

لَبَنُ السَّاحِرَات

إفراز العُدَّة الشَّدِيَّة للأطفال حَدِيثِي الولادة من الجِنْسِين؛ يَرجع إلى وُجود هُرمون الپرولاكتين الذي يَنْتَقِل من دم الأم إلى الجِنِين . يُعرف أيضاً بِلَبَن السَّحْرَة (Hawk) Sorcerers' milk .

Wood Alcohol

كُحول الخَشَب

كُحول مِثْلِي، كيدم ايد؛ عالي

السُّمِيَّة . يُسَبَّب وُجودُه في المَشروبات الكحولِيَّة المُمَثِّلَة (التي تحتويه) سُمِيَّة تلك المَشروبات .

Worcester Sauce

صَلْصَة وُرسِستَر

تَتَميَّز بِنكهة تَابِلِيَّة ويُوجد راسب تَعْلوه طبقة سائِلة رقيقة . عادة ما تكون المُكوِّنات سراً، ولكنها أساساً صُوباً وتمر هندي وأسمك الأنشوفة والثوم وتوابل، بالإضافة إلى السُّكر والملح والخل، تَنْضج بعد حِفْظها ستة أشهر في براميل من خَشَب البلوط .

Work

عَمَل؛ شُغْل

انظر : Energy .

World Food Programme

بَرنامِجُ الغِذاءِ

العَالَمِي

أحد أَجْهَرَة منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة؛ يَهْدَف إلى إعطاء عَوْن عَالَمِي على هَيْئَة غِذاء من البُلدان ذات الفَائِض .

Wort

وَرْت؛ رُشاحَة المُلْت

انظر : Beer .

X

Xanthine

زَانْثِين

فيتامين ا . يعرف أيضاً باسم **لوتين**

انظر : Purines و Nucleic acids .

و **لوتيول** .

Xanthine Oxidase

زَانْثِينُ أُكْسِيدَاز

Xanthophylls

يصفورات ؛ زانثوفيلات

إنزيم يُوجد في اللبن والكبد ؛ خاصُّ باثنين من البيورينات ، الزانثين والهَيُوزَانْثِين (يُؤكْسِدُهما إلى حمض يُوريك) ، كما يُؤكْسِدُ أيضاً سلسِلة من الأدهيدات إلى الأحماض المُناظرة . إنه مُماثل لإنزيم شاردنجر في اللبن (WHSS) .

اصطلاح شامل للجَزَرَانِيَّات (الكاروتينويدات) الهيدروكسيلية أو الجَزُورولات (الكاروتينولات) .

Xanthoproteic Test

اختبار البروتين الأصفر

للبروتينات (في الواقع هو لَوَاةُ البُنزين في التيروسين والتريثوفان والتي تُوجد في جميع البروتينات تقريباً) . لَوْنُ أصفر عند الغليان مع حمض النتريك يتحوّل إلى البرتقالي عند إضافة النشادر . (Hawk)

Xanthophyll

يَصْفُور ؛ زَانْثُوفِيل

مشتق هيدروكسي جزرني أصفر ؛ يوجد في جميع الأوراق الخضراء مصحوباً باليخضور (الكلوروفيل) والجزرين (الكاروتين) ، كما يوجد أيضاً في صفار البيض . ليست له فعالية

Xerophthalmia

جَفَفُ العَيْن ؛ جفاف العين

يحدث في حالات نقص فيتامين ا المتقدمة . ضَعْفُ ظَهارةِ القَرْنِيَّةِ ومُلتَحِمَة

العَيْنِ بِسَبَبِ تَلَفِ الْغُدَّةِ الدَّمْعِيَّةِ فَيَنْتُجُ
عَنْ ذَلِكَ الْجَفَافِ ثُمَّ التَّقْرُحِ .

حِمِضُ الزَيْلَوِاسْكَوْرِيكِ Xyloascorbic Acid
انظر : Ascorbic acid .

سُكَّرُ الْخَشَبِ ؛ زَيْلُوزِ Xylose

سُكَّرِ پَتُوْرِي يُوجَدُ فِي الْأَنْسِجَةِ النَّبَاتِيَّةِ
عَلَى هَيْئَةِ مُعَقَّدِ السُّكَّرِ ؛ دَرَجَةِ
حَلَاوَتِهِ ٤٠٪ مِنْ السُّكَّرِوزِ (Hawk) .

Y

Yams

يَام ؛ إِعْتَام

دَرَنَات نَبَاتَات مُعَمَّرَةٌ مُتَسَلِّقَةٌ لِعَدَدٍ مِنْ أَنْوَاعِ *Dioscorea*. تَحْتَوِي الْأَنْوَاعَ الْبَرِّيَّةَ عَلَى سُمُومٍ (صَابُونِيَّاتٍ وَقَلْبُونِيَّاتٍ) وَالتِّي قَدْ تَظْهَرُ فِي الْأَصْنَافِ الْمَزْرُوعَةِ تَحْتَ ظُرُوفِ نُمُوٍ ضَعِيفَةٍ .

عَالِيَةُ الْكَرْبوهيدرات ، ٢٥ ٪ ،
وَفَقَط ٢ ٪ بروتين ؛ حديد ١ مجم ؛
فيتامين ب ١ ، ٠,٥ مجم ، ب ٢ ، ٠,٠٦ مجم ،
حمض نيكوتينك ٤ ، ٠ مجم ،
فيتامين ج ١٥ مجم - لكل ١٠٠ جم (TND) .

Yarmouth BLOATER

بَلُوتَرِ يَارْمُوثِ

انظر : Red herring .

Yautia

لُوفٌ أَصْفَرٌ

انظر : Tannia .

Yeast

خَمِيرَةٌ

فِطْرِيَّاتٌ ؛ تَتَكَوَّنُ مِنْ جِدَارِ خَلْوِيٍّ يُحِيطُ بِسَيْتوبلازمٍ وَنَوَاةٍ ، يُمَكِّنُ لِبَعْضِهَا أَنْ يَتَجَرَّمُ (الْخَمَائِرُ الْحَقِيقِيَّةُ) وَالبعض الآخر لا يَتَكَاثِرُ إِلَّا بانقسام الخلية (الْخَمَائِرُ الزَّائِفَةُ) .

تُستخدَمُ *Saccharomyces cerevisiae* فِي صِنَاعَةِ الْبيرةِ وَالْخُبْزِ ، وَتُستخدَمُ *S. cerevisiae* var. *ellipsoideus* فِي صِنَاعَةِ التَّبِيدِ (تُوجَدُ فِي الْأَعْنَابِ) .

تُستخدَمُ الْأَنْوَاعُ الْآخَرَى مِنْ هَذَا الْجِنْسِ فِي إِنتَاجِ أَنْوَاعِ شَرَابِ اللَّبَنِ الْمُخَمَّرِ مِثْلَ الْقَمَزِ وَالْكَفِيرِ ، إلخ .

يُمَكِّنُ لِجُنَيْسِ *Zygosaccharomyces* أَنْ يُخَمَّرَ الْمُنتَجَاتِ عَالِيَةَ التَّرْكِيزِ مِنَ السُّكَّرِ مِثْلَ الْمُرْبِيِّ وَالْعَسَلِ وَخَلْوَى السُّكَّرِ وَهِيَ لِذَلِكَ مُهْمَةٌ لِصَانِعِ الْأَغْذِيَّةِ .

كما يوجد أيضاً في قبيلة *Pichia* من *Saccharomyceteae* كل من *Hansenula* وهي مُلوّثات في تخمير البيرة تُكوّن إسترات بدلا من الكحول في السكر. وتنمو أيضاً على هيئة غشاء فوق محلّول التخليل الملحي - خمائر الغشاء.

الأصناف مثل *Candida utilis* التي تُسمّى خميرة الطّعام (سابقاً *Torula utilis*) تُنمى على مصادر النّفايات الكربوهيدراتية وفُضالات البتّورول، كإضافة مُمكنة لِعَلْف الماشية. ويختلف التركيب باختلاف ظروف التّم، حوالي ٥٠٪ بروتين استخدامه الأمثل حوالي ٥٠، وتركيزات عالية نسبياً من فيتامينات ب، و ٥٪ دهن (*Rhodotorula gracilis* يُمكنها إنتاج ٥٠٪ دهن) (*Baum* و *FM*).

Yeast Adenylic Acid حمض أدنيليك
الخميرة

هو حمض ٣ - الفوسفوريك الأدينوسيني. حمض أدنيليك العضلات هو حمض ٥ - الفوسفوريك الأدينوسيني (*BDS*).

Yeast Eluate Factor عامِل رَائِقِ الخَمِيرَةِ
اسم بطل استخدامه لِفيتامين ب٤.

Yeast Extract خُلَاصَةُ الخَمِيرَةِ
مُسْتَحَضَرٌ من الجزء الذوّاب في الماء من خميرة الانحلال الدّاتي، له قيمته كمصدر غني بفيتامينات ب وكنكهة قوية فاتحة للشهية. والخميرة (تجارياً خميرة البيرة) يُسمح لها بأن تُنحل ذاتياً ثم تُستخلص بالماء الساخن وتُرَكّز بالتبخير.

المُسْتَحَضَرَاتِ التِّجَارِيَةِ هِيَ المَارْمِيْتِ البِيَسْتِرِيلِ .
انظر: *Marmite* و *Yeastrel*.

Yeast Fermentation, Bottom تَحْمُرُ
الخميرة القاعية

تَحْمُرُ أثناء صناعة البيرة بِخَمِيرَةِ تترسب على قاع الصهريج. بهذه الطريقة يتم إنتاج مُعظم أنواع البيرة؛ الأنواع الرئيسية منها التي تُنتج بالتخمير السطحي هي الال والپورتر والسّاوت (*Matz*).

Yeast Filtrate Factor عامِل رَاشِحِ الخَمِيرَةِ
اسم بطل استخدامه لِحمض الپانتوثنيك.

Yeastrel يِيسْتِرِيل
اسم تجاري (Brewers Foods Supply Co.)
لِخُلَاصَةِ خَمِيرَةِ البيرة؛ يَحْتَوِي عَلَى
٤,٢ مجم فيتامين ب_٢، ٤٠ مجم
حِمَض نيكوتينك - لكل ١٠٠ جم .

Yeastex يِيسْتِكْس
اسم تجاري (English Grain Ltd.)
لِخُلَاصَةِ الخَمِيرَةِ - خميرة البيرة المحللة
ذاتياً - تُسْتَعْمَل كَأحد مُكوِّنات التَّكْهَةِ .
التركيب : ٤١٪ بروتين ، ١٠٪
كربوهيدرات ؛ ١ مجم ثيامين ، ٢
مجم ريبوفلافين ، ٤٠ مجم حمض
نيكوتينك ، ٥ مجم حمض بانتوثنيك ،
٢,٥ مجم بييريدوكسين ، ١ مجم
حِمَض فوليك - لكل ١٠٠ جم .

Yellow Colours ألْوَان صَفْرَاء
أصفر الزيت GG : خليط من
الرَّيزورسينول ٤ - فَنِيل آزو
والرَّيزورسينول ٤:٦ ثُنائي (فَنِيل
آزو) .

أصفر 2G : مِلْح ثُنائي الصُّودِيوم
من ١ - (٥:٢) - ثُنائي كلورو - ٤ -
سَلْفُوفَنِيل - ٥ - هَيْدروكسي - ٣ -

مِثِيل - ٤ - پارا - سَلْفُوفَنِيل
آزُوپِرَازول .

أصفر RFS : مِلْح ثُنائي الصُّودِيوم
من ٤ - سَلْفُو - ٤ - (سَلْفُومِثِيل
أَمِينو) - آزُوپِرَازين .

أصفر RY : مِلْح ثُنائي صُّودِيوم
حمض ٦ - پارا - سَلْفُو فَنِيل
آزوريزورسينول - ٤ - الفوسفوريك .

أصفر الغروب FCF : مِلْح ثُنائي
صُّودِيوم حِمَض ١ - پارا - سَلْفُوفَنِيل
آزو - ٢ - نافثول - ٦ - السَلْفُونِيك ؛
الأصفر البرتقالي يُسْتخدَم فِي تَقْلِيد لَوْن
البَيْض أو البرتقال ويُسمى أصفر رقم ٦
في أمريكا .

أصفر الزيت XP : ٣ - مِثِيل -
١ - فَنِيل - ٤ - (٤:٢) - زِينِيل
آزو) - ٥ - پِرَازولون .

أصفر النافثول S : مِلْح ثُنائي
صُّودِيوم أو پُوتاسيوم حِمَض ٢ : ٤ :
ثُنائي نَيْترو - ١ - نافثول - ٧ -
السلفونيك .

Yellow Enzyme إنزيمٌ أَصْفَر

انظر : Warburg's yellow enzyme .

Yerba Maté

عُشْبَةُ الْمَاتِيَّةِ

انظر : Maté .

پانتوثنيك ، ٢ - ٣ مجم پيريدوكسين ،

٢ مجم حمض فوليك - لكل ١٠٠

جم .

Yestamin

يَسْتَامِين

اسم تجاري (English Grain Ltd.) لِصِنْفِ

من مُسْتَحْضَرَاتِ خَمِيرَةِ *Saccharomyces*

المُجَفِّفَةِ (خَمِيرَةِ البيرةِ مَنْزُوعَةِ

المِرَاةِ) تُسْتَحْدَمُ فِي تَدْعِيمِ

الأطعمة .

التركيب : ٤٥٪ بروتين ، ١ - ٢٪

دهن ، ٣٦٪ كربوهيدرات ؛ ٤,٥ -

٢٧ مجم ثيامين ، ٣ - ٦,٥ مجم

زيئوفلافين ، ٢٠ - ٦٠ مجم حمض

نيكوتنيك ، ١,٨ - ٦ مجم حمض

Yoghurt

يُوجُورْت

انظر : Milks, fermented .

Yolk Index

دَلِيلُ صَفَارِ البَيْضِ

دَلِيلٌ لِطَرَاةِ البَيْضِ ؛ وهي النِّسْبَةُ بَيْنَ

ارتفاعِ الصَّفَارِ وَقُطْرِهِ تَحْتَ ظُرُوفِ

مُحَدَّدَةٍ . بِفَسَادِ البَيْضِ يَنْخَفِضُ دَلِيلُ

الصَّفَارِ (Griswold) .

Yuksov Disease

مَرَضُ يُوكْزُوفِ

اسم آخر لمرض هَفِّ .

انظر : Haff disease .

Z

Zeaxanthin أَصْفَرُ الدُّرَّةِ ؛ زِيَا زَانْثِين
أحد الصبغات الجَزْرَانِيَّة في الدُّرَّة وِصْفَار
الْبَيْض والفِيْزَالِيْس (الكَاكْنَج) ؛ لَيْسَتْ
له فعالية فِيتَامِين ١ ؛ يُسْتخدَم كِمَادَة
مُلَوْنَة .

Zedoary Root جِدْرُ الجَدْوَار

من *Curcuma zedoaria* ، نبات هندي من
الفصيلة الزنجبيلية . يستخدم في صناعة
النكهات والمرات .

Zein دُرِّيْن ؛ زِيْن
بروتين يُحصل عليه من الدُّرَّة *Zea*
mays ، دَوَابٌ في الكُحُول ولكنّه لا
يذوب في الماء أو القلوي المُخفَّف .
قيمته الغذائية ضَعِيفَة إذ إنه خُلُوٌ تَمَاماً
من اللَيْسِين وِفقِير في التَّرْبِثُوفَان
. (B & R)

Z-enzyme إنزيم زد
إنزيم يُوجد مُقْتَرِناً بِالْأَمِيلَاز ، وِهُجِم
الرُّوَابِط ٣:١ - بِيْتَا القَلِيلَة السَّمُوجُودَة في
الْأَمِيلُوز . البِيْتَا أَمِيلَاز التَّقْيِي المُتَبَلُور لا
يُحوَّل إلا ٧٠٪ من الأميلوز إلى مالتوز
ويَتطلَّب التَّحوِيل الكَامِل وُجُودَ إنزيم زد
(WHSS) .

Zest قَشْرَةُ السَّمَالِح (فرنسية)
القشرة الخارجية لثمار الموالح .
انظر : Flavedo .

Zinc زِنْك
أساسيٌّ لِنَمُو النَبَات ، وَأَسَاسِيٌّ
غِذَائِي لِلْإِنْسَان والْحَيَوَان . يُسَبِّب نَقْصَه
قَلَة مَفْرَزَات المَنَاسِل . يَوجَد كَجِزء مَن
الْإِنزِيمِين الكَرْبُونِيِين الأنْهِيْدْرَاز
والْيُورِيكَاز ، وَكَذَلِكَ في الْإِنْسُولِين
الْمُتَبَلُور .

يُوجَد بِمَقَادِير ضَخِيلَة فِي مُعْظَم
الأطعمَة ؛ الزيادة مضرَة . يَقُوم المَحَار
بتركيزه من ماء البحر وَقَدْ يَحْتَوِي عَلَى
كَمِيَة تَصِلُ إِلَى ٣,٠ ٪ .

انظر أيضاً : Parakeratosis
(Gilbert و GMW) .

Zitoni زيتوني
انظر : Alimentary pastes .

Zizanie زيزانية مائية ؛ أُرْز بَرِّي
انظر : Rice, wild .

Zomotherapy استِمْرَاق ؛ علاج بالمرق
الحيواني
المُعَالَجَة بِاللَّحْم الصَّرْفُ أَوْ عَصِير
اللَّحْم الصَّرْفُ . تُسْتخدَم فِي حَالَات
الأنيميا والوهن العَصَبِي فِي الثَّقَاهَة
(Hutch) .

Zoopherin زوفرين
فيتامين ب١٢ .

Zweiback بُسْمَاط ؛ زِفَايَاك
اصطلاح ألماني لخبز مخبوز مرتين .

عجينة عادية مضاف إليها بيض وزبدة ،
تخبز ثم تقطع شرائح ، ثم تخبز ثانية
حتى تصبح بقسماط ، وأحياناً تغطى
بالسكر .

Zymase زيمَاز
اسم أُطْلِق عَلَى خَلِيط الإنزيمات فِي
الْخَمِيرَة وَالتِي تَكُونُ مَسْئُولَة عَنْ
التَّخْمُر .

Zymogens مُوَلَّدَاتُ الإنزيمات ؛
زيموجينات

الصُّورَة غَيْر النَشِطَة الَّتِي تُوجَد عَلَيْهَا
بَعْضُ الإنزيمات قَبْلُ أَنْ تَنْطَلِقَ بِفِعْلٍ
إنزيم الكيناز . عَلَى سَبِيلِ المَثَالِ ، يُفَرَزُ
التَرِيسِينُوجِينُ وَالپِيسِينُوجِينُ فِي الأَمْعَاءِ
وَيَتَحَوَّلَانِ إِلَى صِيغَتَيْهِمَا النَشِطَتَيْنِ
التَرِيسِينُ وَالپِيسِينُ (BDS) .

Zymotachygraph رَاسِمَةُ التَّخْمُرِ ؛
زيموتاكيغراف

آلَة تُقَدِّرُ الغَازَ المُتَكَوِّنَ فِي عَجِينَة
تَتَخْمَرُ وَكذلك كَمِيَة الغَازِ المُتَسَرَّبِ
من العَجِينَة (KJ) .

الاحتياجات اليومية التي أوصت بها منظمة الأغذية والزراعة

فولات (ميكروجرام)	فيتامين ب ₁₂ (ميكروجرام)	فيتامين د (ميكروجرام)	فيتامين ج (مجم)	نحاس (مجم)	نيكوتين (مجم)	نيكوتين (مجم)	نيكوتين (مجم)	نيكوتين (مجم)	فيتامين أ		حديد ^٥ (مجم)	كالمسيوم (مجم)	بروتين (مجم/كجم)	الطماطيف		السن (سنة)	الشخص
									ميكروجرام	وحدة دولية				ميكروجرام	ميكروجرام		
٥٠	٠,٣	١٠	٢٠	٦,٦	٠,٦	٠,٦	٣٠٠	١٠٠٠	٧	٠,٦-٠,٥	٣-١	٠,١٧	١١٠ / كجم	١-٠	الأطفال		
١٠٠	٠,٩	١٠	٢٠	٨,٦	٠,٧	٠,٧	٤٠٠	٨٠٠	٧	٠,٥-٠,٤	١,١٩	٥,٧	١٣٠٠	٣-١			
١٠٠	١,٥	١٠	٢٠	١١,٦	٠,٩	٠,٩	٣٠٠	١٠٠٠	٧	٠,٥-٠,٤	١,٠١	٧,٦	١٨٣٠	٦-٤			
١٠٠	١,٥	٢,٥	٢٠	١٣,٩	١,٢	١,٢	٣٩٠	١٣٠٠	٧	٠,٥-٠,٤	٠,٨٨	٩,٢	٢١٩٠	٩-٧			
١٠٠	٢,٥	٢,٥	٢٠	١٦,٥	١,٤	١,٤	٥٧٠	١٩٠٠	٧	٠,٧-٠,٦	٠,٨١	١٠,٩	٢٦٠٠	١٢-١٠	الآباء		
٢٠٠	٢,٥	٢,٥	٣٠	٢٠,٤	١,٧	١,٧	٧٢٠	٢٤٠٠	١٢	٠,٧-٠,٦	٠,٧٢	١٢,١	٢٩٠٠	١٥-١٣			
٢٠٠	٢,٥	٢,٥	٣٠	١٣,٨	٢,٠	٢,٠	٧٥٠	١٥٠٠	٦	٠,٦-٠,٥	٠,٦٠	١٣,٠	٣١٠٠	١٩-١٦			
٢٠٠	٢,٥	٢,٥	٣٠	٢١,١	١,٨	١,٨	٧٥٠	٢٥٠٠	٦	٠,٥-٠,٤	٠,٥٧	١٢,٦	٣٠٠٠		البالغون		
١٠٠	٢,٥	٢,٥	٢٠	١٧,٢	١,٤	١,٤	٧٢٠	٢٤٠٠	١٨	٠,٧-٠,٦	٠,٧٦	٩,٨	١٣٥٠	١٢-١٠	النساء		
٢٠٠	٢,٥	٢,٥	٣٠	١٧,٢	١,٤	١,٤	٧٢٠	٢٤٠٠	١٨	٠,٧-٠,٦	٠,٦٣	١٠,٥	٢٥٠٠	١٥-١٣			
٢٠٠	٢,٥	٢,٥	٣٠	١٥,٨	١,٣	١,٣	٧٥٠	٢٥٠٠	١٩	٠,٦-٠,٥	٠,٥٥	٩,٦	١٣٠٠	١٩-١٦			
٢٠٠	٢,٥	٢,٥	٣٠	١٥,٢	١,٣	١,٣	٧٥٠	٢٥٠٠	١٩	٠,٥-٠,٤	٠,٥٢	٩,٢	٢٢٠٠		البالغات		
٤٠٠	٣,٥	١٠	٥٠	١٠٠٠/٦,٦	١٠٠٠/١,٥٥	١٠٠٠/١,٥٥	٧٥٠	٢٥٠٠	١٩	١,٢-١,٠	٩,٠+	١,٥+	٣٥٠+		الحامل		
٣٠٠	٢,٥	١٠	٥٠	١٠٠٠/٦,٦	١٠٠٠/١,٥٥	١٠٠٠/١,٥٥	١٢٠٠	٤٠٠٠	١٩	١,٢-١,٠	١٧,٠+	٢,٣+	٥٥٠+		الإرضاع		

* إذا كان غذاء المولود بشكل ١٠-٢٥٪ من الإرضاع الطبيعي.
 المصدر: "Requirements of Vitamin A, Thiamin, Riboflavin and Nicotin", WHO Rpt. No. 382 (1967)
 "Energy and Protein Requirements" WHO Rpt. No. 322 (1973)
 "Requirements of Ascorbic Acid, Vitamin B₁₂, Folate and Iron", WHO Rpt. No. 482 (1970).

الاحتياجات اليومية من المغذيات الموصى بها في المملكة المتحدة

عدد مجم	كاليوم مجم	فيتامين د ميكروجرام كاليسترون	مغنيسيوم مجم			مجم	مجم	مجم	مجم	مجم	مجم	الغالب		وزن الجسم كجم	الذقة المهنية	متوسط العمر
			مجم	مجم	مجم							مجم	مجم			
٦	٦٠٠	١٠	١٥	٤٥٠	٥	٠,٤	١,٣	٢٠	٢,٣	٨٠٠	٧,٣	الأولاد والبنات صغر حتى ١ عام				
٧	٥٠٠	١٠	٢٠	٣٠٠	٧	٠,٦	٠,٥	٣٠	٥,١	١٢٠٠	١١,٥	١ حتى ٢ عام				
٧	٥٠٠	١٠	٢٠	٣٠٠	٨	٠,٧	٠,٦	٣٥	٥,٨	١٤٠٠	١٣,٥	٢ حتى ٣ عام				
٨	٥٠٠	١٠	٢٠	٣٠٠	٩	٠,٨	٠,٦	٤٠	٦,٧	١٦٠٠	١١,٥	٣ حتى ٥ عام				
٨	٥٠٠	٢,٥	٢٠	٣٠٠	١٠	٠,٨	٠,٧	٤٥	٧,٥	١٨٠٠	٢٠,٥	٥ حتى ٧ عام				
١٠	٥٠٠	٢,٥	٢٠	٤٠٠	١١	١,٠	٠,٨	٥٣	٨,٨	٢١٠٠	٢٥,١	٧ حتى ٩ عام				
١٣	٧٠٠	٢,٥	٢٥	٥٧٥	١٤	١,٢	١,٠	٦٣	١٠,٥	٢٥٠٠	٣١,٩	٩ حتى ١٢ عاماً الأولاد				
١٤	٧٠٠	٢,٥	٢٥	٧٢٥	١٦	١,٤	١,١	٧٠	١١,٧	٢٨٠٠	٤٥,٥	١٢ حتى ١٥ عاماً				
١٥	٦٠٠	٢,٥	٣٠	٧٥٠	١٩	١,٧	١,٢	٧٥	١٢,٦	٣٠٠٠	٦١,٠	١٥ حتى ١٨ عاماً				
١٣	٧٠٠	٢,٥	٢٥	٥٧٥	١٣	١,٢	٠,٩	٥٨	٩,٦	٢٣٠٠	٣٣,٠	البسات ٩ حتى ١٢ عاماً				
١٤	٧٠٠	٢,٥	٢٥	٧٢٥	١٦	١,٤	٠,٩	٥٨	٩,٦	٢٣٠٠	٤٨,٦	١٢ حتى ١٥ عاماً				
١٥	٦٠٠	٢,٥	٣٠	٧٥٠	١٦	١,٤	٠,٩	٥٨	٩,٦	٢٣٠٠	٥١,١	١٥ حتى ١٨ عاماً				
١٠	٥٠٠	٢,٥	٣٠	٧٥٠	١٨	١,٧	١,١	٦٨	١١,٣	٢٧٠٠	٦٥,٠	الرجال ١٨ حتى ٢٥ عاماً				
١٠	٥٠٠	٢,٥	٣٠	٧٥٠	١٨	١,٧	١,١	٦٨	١١,٣	٢٧٠٠	٦٥,٠	٢٥ حتى ٣٥ عاماً				
١٠	٥٠٠	٢,٥	٣٠	٧٥٠	١٨	١,٧	١,١	٦٨	١١,٣	٢٧٠٠	٦٥,٠	٣٥ حتى ٤٥ عاماً				
١٠	٥٠٠	٢,٥	٣٠	٧٥٠	١٨	١,٧	١,١	٦٨	١١,٣	٢٧٠٠	٦٥,٠	٤٥ حتى ٥٥ عاماً				
١٠	٥٠٠	٢,٥	٣٠	٧٥٠	١٨	١,٧	١,١	٦٨	١١,٣	٢٧٠٠	٦٥,٠	٥٥ حتى ٧٥ عاماً				
١٠	٥٠٠	٢,٥	٣٠	٧٥٠	١٨	١,٧	١,١	٦٨	١١,٣	٢٧٠٠	٦٥,٠	٧٥ لا فوق				
١٣	٥٠٠	٢,٥	٣٠	٧٥٠	١٥	١,٣	٠,٩	٥٥	٩,٢	٢٢٠٠	٥٥,٠	النساء ١٨ حتى ٥٥ عاماً				
١٢	٥٠٠	٢,٥	٣٠	٧٥٠	١٥	١,٣	٠,٩	٥٥	٩,٢	٢٥٠٠	٥٥,٠	٥٥ حتى ٧٥ عاماً				
١٠	٥٠٠	٢,٥	٣٠	٧٥٠	١٥	١,٣	٠,٨	٤٨	٨,٦	٢٠٥٠	٥٣,٠	٧٥ لا فوق				
١٠	٥٠٠	٢,٥	٣٠	٧٥٠	١٥	١,٣	٠,٧	٤٨	٨,٦	١٩٠٠	٥٣,٠	المعلم (الشؤون اللوجستية للتربية ورافعة من فئة الحمل)				
١٥	١٢٠٠	١٠,٠	٦٠	٧٥٠	١٨	١,٦	١,٠	٦٠	١٠,٠	٢٤٠٠	٦٥,٠	الإرستاع				
١٥	١٢٠٠	١٠,٠	٦٠	١٢٠٠	٢١	١,٨	١,١	٦٨	١١,٣	٢٧٠٠	٦٥,٠					

المقادير المتوسطة من الأغذية
محتوى المقادير المأكولة من الطاقة والبروتين

بروتين جم	طاقة المقدار المتوسط		كمية المقدار المتوسط (أوقية)	الغذاء
	ميغاجول	كيلوكالوري		
١,٩	٠,٤٢	١٠٠	١	إفطار حبسوي
٠,٤	٠,٢٩	٧٠	٤	أناناس معلب في شراب
١٨	١,٤٠	٢٥٠	٢	باكون ، جامون
٠,٨	٠,١٧	٤٠	٤	برتقال
٣	٠,١٢	٣٠	٢	بسلة ، طازجة وسلوكة
٧	١,٧١	٤١٠	٦	بطاطس رقائق
٢,٤	٠,٥٩	١٤٠	٦	بطاطس مسلوكة
٥	٠,٨٨	٢١٠	٦	بطاطس مشوية
١٠	٠,١٣	٣٠	٢	بنجر
٦	١,٦٩	٤٢٠	٤	بودنج بالدهن الحيواني
٧	٠,٣٨	٩٠	٢	بيض
٠,٤٠	٠,٢١	٥٠	٤	تفاح
٧,٢	٠,٥٠	١٢٠	١	جبن
٠,٤	٠,٠٤	١٠	٢	جزر
٢,٤	٠,٣٨	٩٠	٤	جلي
١٦	١,٥٠	٣٦٠	٢	جوزيات
٩,٦	١,١٧	٢٨٠	٣ شرائح	خبز
٩,٦	١,٦٣	٣٩٠	٣ شرائح	خبز بالزبد
٠,٦	٠,٠٢	٥	٢	خس (فج)
٣٣	٩,٢٠	٢٢٠	٤	دجاج ، مسلوق أو مشوي
٠,٠	٠,٩٦	٢٣٠	١	زبدة
٤	٠,٥٤	١٣٠	٤	سباجيتي ، مكرونة
٤,٦	١,٠٩	٢٦٠	٢	سجق اسطواني
١٣	١,٥٠	٣٦٠	٢	سجق مقلي (خنزير)
٦	٠,٣٥	٨٥	١	سردين بالزيت

بروتين جم	طاقة المقدار المتوسط		كمية المقدار المتوسط (أوقية)	الغذاء
	ميغاجول	كيلوكالوري		
٦	٠,٢١	٥٠	١	سردين بالطماطم
٣٠	٠,٦٣	١٥٠	٦	سمك البلايس، مطهو البخار
٣٠	١,٦٣	٣٩٠	٦	سمك البلايس، مقلي
٣٠	١,٠٠	٢٤٠	٦	سمك قد مقلي
٢٢	٠,٦٧	١٦٠	٤	سلمون
٢٢	٠,٩٦	٢٤٠	٦	سلمون معلب
٠,٦	٠,٠٤	١٠	٢	طماطم نيئة
٤	٠,٢١	٥٠	٢	فاصولية زبدية
٠,٤٠	٠,٠٢	٤	٢	فاصولية فرنسية
٧	٠,٤٢	١٠٠	٤	فاصوليات مخبوزة
٣	١,١٠	٢٨٠	٤	فطيرة التفاح (بودنج التفاح)
٧	٠,٩٢	٢٢٠	٢	فطيرة محشوة
١٦	١,٤٠	٣٤٠	٢	فول سوداني
٠,٨	٠,٠٣	٦	٢	قنبط
٠,٨	٠,٠٤	١٠	٤	كرنب (ملفوف)
٤	١,٠٠	٢٤٠	٢	كعك
٤	٠,٦٧	١٦٠	٤	كعك التريفل
٥	١,٠٩	٢٦٠	٢	كعكة الكرز
١٤	١,٠٠	٢٤٠	٤	كفتة سمك
٢٩	٠,٧٥	١٨٠	٤	كلية مطهية بالغلي البطيء
٠,٢	٠,٠٢	٤	٢	كوسة مسلوقة
١٣	١,٦٠	٣٨٠	٤	لانشون معلب
٦,٣	٠,٥٤	١٣٠	١ كوب	لبين
٣٠	١,٠٤	٢٥٠	٤	لحم بقرى (أحمر فقط)
٠,٠	٠,٩٦	٢٣٠	١	مرجرين
٢	٠,٢٩	٧٠	٢	مهلبية
١	٠,٣٣	٨٠	٤	موز
١٨	٢,٠٥	٤٩٠	٤	هام (فخذ الخنزير مسلوقة)
٤,٤	٠,٧١	١٧٠	٤	يخنة إيرلندية