

SÜT TERİMLERİ SÖZLÜĞÜ

ULUSAL
SÜT
KONSEYİ

SÜT TERİMLERİ SÖZLÜĞÜ

SÜT TERİMLERİ SÖZLÜĞÜ

Dr. İsmail MERT
Prof. Dr. Atila YETİŞEMİYEN
Prof. Dr. Nevzat ARTIK
İbrahim İLBEĞİ

ULUSAL
SÜT
KONSEYİ

SÜT TERİMLERİ SÖZLÜĞÜ

ULUSAL
SÜT
KONSEYİ

ÖNSÖZ

Süt Teknolojisi alanında yer alan terimlerin ve anlamların doğru ve ortak bir şekilde kullanımı, teknik anlamda ortak dilbirliğinin sağlanmasına katkıda bulunacağı açıktır. Bu şekilde, ortak bir terminoljinin kullanılması bir kavram ve yorum karmaşasına yol açmayacaktır.

Ülkemizde son beş yıldır yasal gıda ve süt mevzuatının AB Müktesabâtı karşısında yenilenmesi başta olmak üzere birçok alanda yeni kavram ve terimler mesleki terminolojiler arasına girmiş ve bunlar günlük hayatımızda kullanılmaktadır. Bu nedenle, ülkemizde Süt Teknolojisi alanında ortak bir terminolojinin yerleştirilmesi ve bu yöndeki bir ihtiyacın giderilmesi amacıyla Süt Terimler Sözlüğü'nün hazırlanması gerektiği düşünülmüştür. Bu bakımdan, gıda ve süt eğitimi ve süt sektöründe faaliyet gösteren işyerleri için de ortak bir dilin kullanımının ve ortak bir terminolojinin yaygınlaştırılmasının önem arz ettiği düşünülmektedir.

Bu amaçla, hazırladığımız “Süt Terimler Sözlüğü”nün gıda ve süt sektörü çalışanlarına, tüm meslektaşlarımıza, gıda ve süt konularında eğitim alan öğrencilerimize ve tüm eğitim camiasına faydalı olmasını diliyoruz.

Ankara, Ekim 2016

Dr. İsmail MERT

Prof. Dr. Atila YETİŞEMİYEN

Prof. Dr. Nevzat ARTIK

İbrahim İLBEĞİ

A

A VİTAMİNİ (Vitamin A): Balık yağı, yumurta sarısı, tereyağı vb. hayvansal gıdalarda, özellikle havuç ve diğer sebzelerde bulunan, eksikliğinde gece körlüğü ve epitel dokunun bozulmasına yol açan, A1 ve A2 gibi iki çeşidi bilinen, hayvansal ve bitkisel yağlarda çözünebilen alifatik bir alkol (C₂₀ H₂₉ OH) formundaki vitamindir. Retinoller adı verilen yaklaşık 2500 kimyasal bileşik ile provitamin A karotenoidleri adı verilen kimyasal moleküller, Vitamin A ailesini oluşturur. Bitkisel hücrelerde yalnızca provitamin A şeklinde ve β-karoten olarak bulunmasına karşın, balık karaciğeri yağında doğrudan A vitamini şeklinde yüksek miktarlarda bulunmaktadır. A vitamini ihtiyacı belirtilirken retinol eşdeğeri (RE) biriminin kullanılması uygundur. Palm yağı dışındaki bitkisel yağlarda A vitamini ya da provitamini kaynağı olarak nitelendirilebilecek bir yağ göstermek zordur. Saf A vitamini 62–64 °C’ler arasında eriyen, sarı renkli kristaller şeklindedir. Oksijen ve prooksidan maddelere karşı aşırı duyarlı olması nedeniyle, bulunduğu ortama antioksidan maddeler katılarak korunması gerekir. Günlük A vitamini ihtiyacı kadınlarda 800 mcg RE ve yetişkin erkeklerde 1000 mcg RE olarak belirlenmiştir.

AAS (Atomic Absorption Spectrometer): Atomik Absorbsiyon Spektrometre cihazı.

ABBE REFRAKTOMETRESİ (ABBE Refractometer): Sıvının suda çözünür kurumadde ve indisi tayininde kullanılan alet. İki prizma arasına yerleştirilen sıvının, gönderilen ışının kırılma açısının hesaplanması prensibiyle çalışır.

AB GIDA VE VETERİNERLİK OFİSİ (Food and Veterinary Office - FVO): Gıda, yem, bitki sağlığı, hayvan sağlığı ve refahı konularındaki Avrupa Birliği mevzuatının uygulama düzeyini tespit etmek üzere aday ve üçüncü ülkeleri inceleyen ve karar veren AB Komisyonu organı.

AB KONSEYİ (European Council): Avrupa Birliği’nin, üye ülkeler devlet başkanları ya da dışişleri bakanlarından oluşan en üst düzeyde karar verme organı.

AB MÜKTESEBATI (Acquis Communautaire): Avrupa Birliği’ne üye ülkeleri Birliğe bağlayan ve aday ülkelerle yürütülen tarama ve uyum çalışmalarında 35 ana başlıktan oluşan mevzuat bütünü ve Avrupa Birliği’ni kuran anlaşmalar ve ortak politikaların oluşturulup uygulanmasına yönelik ortak hukuki yapı.

AB ORTAK PİYASA DÜZENİ (EU Common Market Organization): Avrupa Birliği’nde 21 ürün grubunda her bir sektör için tarımsal ürünlerin üretimi, desteklenmesi, dış ticareti, fiyatları, müdahaleleri, topluluk içi serbest dolaşımı, üçüncü ülkelerle ticareti, rekabet ve finansman politikalarını içeren sistem.

ABD TARIM DAİRESİ (United States Department of Agriculture - USDA): Amerika Birleşik Devletleri Tarım Bakanlığı.

ABGS (AVRUPA BİRLİĞİ GENEL SEKRETERLİĞİ) (Secretariat General For EU Affairs): Türkiye'nin Avrupa Birliği üyeliğine hazırlanmasına yönelik çalışmalar çerçevesinde kamu kurum ve kuruluşlarının yapacakları hazırlık ve çalışmalarda iç koordinasyon ve uyumun plan ve programlara uygun olarak yönlendirilmesini ve yürütülmesini sağlamak üzere 4 Temmuz 2000 tarihinde kurulan ve Haziran 2011 tarihinde ise Avrupa Birliği Bakanlığı olarak yeniden yapılanan kamu birimi.

ABİYOTİK (Abiotic): Yaşam dışı. Biyolojik olmayan. Canlılarla ilgili olmayan.

ABSORBE EDİLMİŞ SU (Absorbed water): Nişasta, protein ve pektin gibi maddelerin yüzeylerinde absorbe edilmiş halde bulunan su. Analiz sırasında bu suyun bir bölümü uzaklaştırılabilir. Genel olarak gıdalarda bulunma miktarı %10-15'tir.

ABSORBAN (Absorbent): Soğurgan. Maddeleri kolayca emen, bünyesine alan.

ABSORBSİYON (Absorption): 1. Emilme. Örn, sindirim, gıdaların bağırsaklarda absorpsiyonu. 2. Bir gazın bir sıvı veya katı içinde homojen olarak dağılması veya enerjinin maddeler tarafından alınması.

ACETOBACTER: Asetik asit bakterileri.

ACI (Bitter, rancid): Tat alma organında bazı maddelerin bıraktığı yakıcı durum. Tatlının karşıtı.

ACILANMIŞ (Rancid): Tadı acı olma, acılaşıma, tatlılığını yitirme, bozulma.

ACILAŞMAK (Randicity): Tadı acı olma, acılaşıma, tatlılığını yitirme, bozulma.

ACILI (Rancid): Tadı acı olan, içine acı katılmış olan.

ACILIK (Bitterness, rancidity): Bir şeyin tadının acı olması, acı olma durumu.

ACIMSI (Rancid): Tadı acıya yakın olan, tadı az acı olan, acımtrak.

ACIMTIRAK (Rancid): Acımsı, tadı acı gibi olan.

AKTİNOMİSET (Actinomycetes): Filaman (flament) yapan, birçok yönleri ile bakterilere bazı yönleriyle mantarlara benzeyen, sülfür granüllerine sahip ve gram pozitif bakteriler.

AÇLIK (Starvation): Vücudun uzun süre gıda veya besin alınmaması hali. Vücudun dışarıdan yeterli enerji alamaması durumunda kendi depolarını kullanmaya başlaması ve glikojen depolarını kullanması ve sonrasında adale proteinlerinin hidrolizinin başlamasına yol açan durum.

ADAPTASYON (Adaptation): Değişik veya giderek farklılaşan çevre şartlarına uyabilmek için canlıların gösterdikleri kapasite. Organizmanın yaşam alanındaki çevre koşullarına uyumu.

ADENİN (Adenine): Adenin-Timin protein çiftinin azotlu bir bileşeni. Nükleik asitlerdeki pürin bazlarından biri. Adenozin yapısında yer alır.

ADENOZİN FOSFATLAR (Adenosine phosphates): Canlıların doğrudan kullandığı hücre faaliyetleri için gerekli yüksek enerjili hücresel enerji molekülü, biyolojik enerji. Adenozin monofosfat (AMP), adenozin difosfat (ADP) ve adenozin trifosfat (ATP) adıyla başta kas ve karaciğer olmak üzere tüm dokularda bulunurlar.

ADENOZİN TRİFOSFAT (Adenosine triphosphate, ATP): Ribonükleik 5 trifosfat. Hücrede, enerji döngüsünde fosfat grubunu alan molekül, kas çalışması ve sentez olayları için enerji sağlar.

ADI DEĞERİ (Acceptable Daily Intake): Gıda maddelerinin vücuda günlük kabul edilebilir alım miktarı. Genellikle gıda katkı maddeleri, renklendiriciler, tatlandırıcılar ve bitki koruma ürünlerinin bir insanın yaşamı boyunca sağlık riski taşımadan güvenli olarak tüketebileceği günlük alım miktarının ifadesi. Bir maddenin, ömür boyu tüketimi halinde vücutta bir olumsuzluğa yol açmayacak şekilde alınabilecek miktarı veya kısaca 'günlük güvenli doz' olarak da adlandırılabilen bir değer. ADI değeri, her bir madde için farklı ve özel olmak üzere, maddenin çeşitli kobay hayvanları üzerinde yapılan bir seri deneyleri sonucunda, vücutta hiç bir olumsuz etkinin görülmediği minimum değerinin 100 güvenlik rakamına bölünmesi (ADI = NOEL/100) suretiyle vücut ağırlığındaki her kilograma karşılık olarak elde edilen rakamın gram/miligram cinsinden ifadesi olup gıdalarda bulunabilen katkı ve kalıntı maddeleri için de kullanılır.

ADLANDIRMA (Nomenclature, Terminology): Adlandırma işlemi. Uluslararası ticarete her bir ürünün tanımını ve ayrımını kolaylıkla yapmak üzere kullanılan Gümrük Tarife İstatistik Pozisyon (GTİP) numaralarına göre gıdaların sınıflandırılması. 0401.40.10.00.12 Krema, 0404.10 Peyniraltı suyu ve modifiye peyniraltı suyu (konsantre edilmiş olsun olmasın veya ilave şeker veya diğer tatlandırıcı maddeleri içersin içermesin).

ADME (ADME): İncelenen bir katkının, organizmada Emilimi (kana geçişi), Dağılımı (Kan yardımıyla organlara taşınması). Bir kimyasalın vücuda alımından başlayarak biyotransformasyonu (vücutta diğer kimyasallara dönüşümü) ve atılımına kadar vücutta olan olayların toplamının incelenmesi sürecinde Emilim (Absorbtion), Dağılım (Distrubition), Biyotransformasyon (Metabolism) ve Atılım (Excretion) kelimelerine ait ingilizce karşılıkların baş harfleri verilen toksikolojik çalışmalar süreci.

ADOLESAN (Adolescent): Buluş ya da ergenlik çağındaki kimse. Çocukluk ve erişkinlik arası dönem.

ADSORBAN (Adsorbent): Soğurucu, yüzeyde tutan.

ADSORBSİYON (Adsorption): Çözelti ortamındaki atom, iyon veya moleküllerin bir katı adsorbantın yüzeyine transferine dayanan ve genellikle faz yüzeylerinde oluşan bir ayırma işlemi.

ADSORBSİYON KROMATOĞRAFİSİ (Adsorption Chromatography): Karışımı oluşturan farklı bileşiklerin sabit faz yüzeyinde değişik derecede adsorbe olmaları ilkesine dayanan, sabit faz katı, hareketli fazın sıvı veya gaz olduğu, sabit faz olarak alümina (Al₂O₃), silikajel (SiO₂), talk ve bunun gibi gözenekli maddelerin, hareketli faz olarak alkol, aseton, kloroform gibi bütün organik çözücülerin kullanıldığı bir

ayırma ve saflaştırma yöntemi.

AERATÖR (Aerator): Atıksu arıtma tesislerinde havalandırma ve dengeleme havuzlarında atık suyun havalandırılması için kullanılan ve atıksu içerisindeki bakterilerin biyolojik oksijen ihtiyacını karşılayan ekipman.

AEROB (Aerob): Ancak oksijenli ortamda yaşayabilen organizma. Aerobik.

AEROBİK (Aerobic): Serbest oksijen bulunan ortamda yaşayabilen. Atmosferik hava bulunduğu takdirde yaşayabilen organizma.

AEROBİYOLOJİ (Aerobiology): Havada taşınan organizmaları inceleyen bilim dalı.

AEROBİYOZ (Aerobiosis): Oksijen varlığında yaşayan canlı.

AEROFİL (Aerophil): Oksijenli ortamı seven.

AEROJENİK (Aerogenic): Gaz oluşturan organizma.

AEROMONAS (Aeromonas): Su kaynaklı gıda patojeni. Gram negatif, isteğe bağlı anaerobik ve fermentatif, oksidaz ve katalaz pozitif, çubuk veya kokobasil biçiminde Gram negatif, çubuk biçiminde, genellikle hareketli, katalaz test pozitif, karbonhidratları fakültatif olarak parçalayan ve gaz üretebilen bakteri cinsi. Çiğ etler, kanatlı hayvanlar, süt gibi hayvansal kaynaklarla beraber buzdolabında bekletilen hayvansal gıdalarda bulunur. Sıcaklığa duyarlı olduğu için ısıl işleme inaktive edilebilir.

AEROSOL (Aerosol): Uygun bir çözücüde çözündürülmüş etken maddeyle itici gazdan oluşan ve aletle çevreye püskürtüldüğü zaman küçük tanecikler, yani “püskürtü”.

AFİNİTE (Affinity): İlgi, cazibe, çekim. Bir molekülün diğerine gösterdiği ilgi.

AFLATOKSİN (Aflatoxin): Aspergillus flavus, Aspergillus parasiticus, Aspergillus nomius tarafından oluşturulan, gıdalarda ve yemlerde bulunabilen yüksek karsinogenik etkili mikotoksin. Daha çok yer fıstığı, fındık, ceviz, mısır, pamuk tohumu, hindistan cevizi gibi yağlı tohumlarda, ayrıca buğday, pirinç, soya, incir, baharat, süt, peynir gibi gıdalarda görülür. Karaciğer tahribatına ve kansere neden olur. Aflatoksinin kanserojen etkisi yanında hepatoksik etkisi de bulunmaktadır. Aflatoksin bu tür gıdalarda B₁, B₂, G₁, G₂ olarak, süt ve ürünlerinde ise M₁, M₂ formunda bulunmaktadır. Bunlardan Aflatoksin B₁ en güçlü doğal karsinojendir.

AFYON KAYMAĞI (Afyon cream=kaymak): Manda sütünün tekniğine uygun kaynatılarak 92 °C’de en az 2 dakika tutulması ve tekniğine uygun soğutulması ile elde edilen açık sarı, kıvamlı geleneksel bir ürün.

AGAR (agar): Mikrobiyolojik besi yerlerinin hazırlanması ve elektroforez jelleri için ayrıca pasta-kek kremalarında ve jölelerde kullanılan, çeşitli kıvıllı su yosunlarından elde edilen %70 agaroz ve %30

agaropektin içeren, bileşiminde çok sayıda değişik asidik polisakkarit bulunan, sarı renkli, hidrofilik, jelâtinimsi bir madde. Jel 32-40 °C’ de katı görünümde ve erime noktası 95 °C’dir. Agar, soğuk suda çözünmez ancak sıcak suda yavaş yavaş, kaynayan suda ise hemen çözünür, soğutulduğunda katı bir jel oluşturan bir sakız (gum) türü içerir.

AGAR AGAR (Agar agar): Besiyeri bileşimine katılan jelleştirici madde. Nutrient Agar, MacConkey Agar gibi katı besiyerlerinin adları ile saf agarı ayırmak için çoğu kez ‘agar agar’ olarak anılır.

AGAROEKTİN (Agarosepectin): Agar agar bileşiminde olan ve viskoz özellik veren bir madde.

AGARÖZ (Agarose): Elektroforez yönteminde destekleyici tabaka olarak kullanılan, jelleştirme özelliği sağlayan ve deniz yosunundan elde edilmiş agarın yapısındaki polisakkarit yapısında polimer.

AGARÖZ JELİ (Agarose gel): DNA parçalarını ayırmak için elektroforezde kullanılan jel.

AGLÜTİNASYON (Agglutination): Kümeleşim. Sıvı bir süspansiyonda, ufak cisimciklerin bir araya gelip birbirlerine yapışması.

AGLÜTİNOJEN (Agglutinin): Sıvı bir süspansiyonda, ufak cisimciklerin bir araya gelip birbirlerine yapışmasını sağlayan maddeler.

AGREGASYON (Aggregation): Benzer yapıdaki bireysel elementlerin bir araya gelerek kümeleşmesi.

AĞARTMA MADDESİ (Bleaching agent): Gıda maddelerinde bulunan doğal rengi gidermek için kullanılan kimyasal maddeler veya ağartma işleminde kullanılan maddeler. Örneğin, hidrojen peroksit.

AĞDIRMAK (Thickened): Pişirilen bir şeyin suyunu ateşte uçurarak koyulaştırma ve kıvam verme işlemi.

AĞI/AĞU (Poison): Zehir.

AĞIL (Sheep fold): Koyun, keçi gibi küçükbaş hayvanların konduğu etrafı çevrili yer.

AĞIRLIK (Weight): 1. Yer çekiminin, bir cismin molekülleri üzerindeki etkisinin oluşturduğu bileşke. 2. Terazilerde tartma işi yapılırken bir kefeye konulan nesne, kütle.

AĞIR METAL (Heavy metal): Yoğunluğu 4.0 kg/dm³’ten yüksek olan, vücut için esansiyel veya toksik olabilen civa, kurşun, kadmiyum gibi elementler.

AĞIZ SÜTÜ (Colostrum): Memelilerde doğumdan sonraki ilk 3-5 güne kadar meme bezlerinden salgılanan fiziksel ve kimyasal bileşimi normal süttten farklılık gösteren antikor ve mineral maddece zengin olan ve çiğ süt salgılanmasından önce gelen sıvı.

AĞIZ SÜTÜ (Beestings): Ağız (sütü), ineğin doğumdan sonraki ilk sütü.

AHIR (Barn): İnek, Manda gibi büyükbaş hayvanların barındırıldığı tesis.

AJAN (Agent): 1. Bulaşıcı mikroorganizmaları veya organizma üzerinde etkili olabilecek kimyasal maddeleri tanımlamak için kullanılan terim. 2. Hastalık yapan veya yayan bir etken.

AJİTASYON (Agitation): Kişinin huzursuzluk ve gerilim içinde bulunma hali.

AKI (Flux): Herhangi bir kuvvet alanında, belli bir düzlemin belli bir bölümünden geçtiği var sayılan güç çizgileri.

AKICI (Fluid): Akabilen özellik. Akışkan.

AKIM (Flow): Akıcı maddelerin belli bir yöne doğru ilerlemesi.

AKIM ŞEMASI (Flow sheet): Belirli bir gıda maddesinin hazırlanması, üretimi, işlenmesi, ambalajlanması, depolanması, nakliyesi, dağıtımı, satışa sunulması veya arzında kullanılan aşamalar ya da işlemler dizisinin sistematik olarak gösterilmesi.

AKIŞ (Flow/ stream): Akma işlemi.

AKIŞKAN (Fluid): Kendilerine özgü bir biçimleri olmayıp içinde bulundukları kabın biçimini alan ve yığın oluşturmeyen sıvı veya gaz.

AKITMAK (Drain): Akmasını sağlamak veya akmasına yol açmak.

AKREDİTASYON (Accreditation): 1. Laboratuvar, belgelendirme veya muayene kuruluşlarının hizmet güvenilirliğinin sağlanması ve sürekliliği için önemli bir araç olan akreditasyon, üçüncü bir tarafça belirlenen teknik kriterlere göre çalıştığının, bağımsız ve tarafsız bir kuruluş tarafından onaylanması ve düzenli aralıklarla denetlenmesi. 2. Bir test kuruluşunun yaptığı testlere veya bir belgelendirme kuruluşunun düzenlediği belgelere güvenilebilmesi için, bu kuruluşların belirlenen uluslararası kriterlere göre çalışıyor olduğunun belgelenmesi ve belirli aralıklarla denetlenmesi süreci.

AKRİLAMİD (Acrylamide): Gıdaların kızartma, fırınlama veya kavurma gibi yüksek sıcaklıklarda pişirilmesiyle oluşan kimyasal bir madde. Genellikle karbonhidrat yönünden zengin olan gıdalarda fırında pişirme (kek, ekmek, bisküvi, gevrekler, börek, çörek, kahve, pasta) esnasında oluşan kahverengileşme, bol yağda kızartılan (ızgara sebzeler, cips, patates kızartması) ve gereğinden fazla pişirilen gıdalarda oluşan madde. En yüksek akrilamid düzeyleri, patates, tahıl, hububat ürünlerinde ve kavrulmuş kahvede bulunmaktadır. Akrilamid gıda sanayiinde ve evde yemek hazırlarken oluşabilir. Vücuda alınan Akrilamid, mukoza zarını tahriş eder, terleme, idrarı tutamama, mide bulantısı, kas ağrısı, konuşma bozukluğu, hissizlik, parestezi, bacak ve ellerde kuvvetsizlik oluşmasına yol açar.

AKSENİK (Axenic): Yabancı maddelerle bulaşmamış. Mikroorganizmayla bulaşık olmayan deney hayvanı.

AKŞAM SAĞIM (Evening milking): Süt hayvanlarında akşam saatlerinde yapılan sağım işlemi.

AKTİF (Active): Etkin, etken, etkili, canlı, hareketli, çalışan, faal.

AKTİF KÖMÜR/AKTİF KARBON (Activated charcoal/Activated carbon): Karbon elementinin bir allotropu. Sıvılarda renk ve koku yapan bileşikleri tutması ve yakalaması için, sıcaklık ve rutubet etkisine maruz bırakılan, çok ince toz halinde, siyah renkli organik bir madde. Odun, kömür, Hindistan cevizi gibi maddelerin çeşitli işlemlerden geçirilmesiyle elde edilir.

AKTİF MERKEZ (Active center): Bir enzim molekülünde substratın bağlandığı ve etkileşime girdiği yer.

AKTİFLEŞTİRİCİ ENZİMLER (Activating enzymes): Amino asitlerin nükleotid monofosfatlarının aktivasyonu sırasında katalizör olarak iş gören enzimler. Örn, amino asil sentataz.

AKTİF MODİFİKASYON (Active modification): Ambalaj içine istenilen bileşimde gaz verilerek, modifiye edici kit veya absorbantın yerleştirildiği uygulamanın adı.

AKTİVASYON (Activation): Etkinleşim. Aminoasitlerin veya nükleotit monofosfatların ATP' den bir fosfor grubu alması.

AKTİVASYON ENERJİSİ (Activation energy): Bir tepkimenin başlayabilmesi için reaksiyona giren bileşenlerin sahip olması gereken minimum enerji.

AKUT TOKSİSİTE (Acute toxicity): 24 saat içinde alınan bir ve birden fazla dozun oluşturduğu toksisite.

AKÜMÜLASYON (Accumulation): Birikme, yığın olma, toplanma.

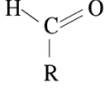
ALANİN (Alanine): Elzem olmayan, glikojik amino asitlerden sentezlenebilen bir amino asit. Karbon iskeleti pirüvata çevrilerek metabolize olur.

ALBÜMİN (Albumin): Suda ve seyreltik tuz solüsyonlarında çözülebilen ve sıcaklıkla koagüle olan proteinlerden biri. Albüminler hayvanlar ve bitkilerde bulunmakta ve değişik isimlerle anılmaktadır. Serum albümini kan serumunda, laktalbümin sütte, ovalbümin yumurta akında, legümelin mercimekte, leukosin buğdayda, faseolin fasülyede, bir hormon olan insülin ise pankreas salgısında bulunan albüminlerdir. Risin (Kastor fasulyesi), krotin, fasin, abrin gibi bazı bitki albüminleri kuvvetli toksiktir. Toksik albüminler ısıl işlemle inaktif hale getirilebilmektedir.

ALBÜMİNLİ SÜTLER (Albumin milk): Bileşiminde kazeine yakın oranda albümin ve globülin bulunduran sütler. İnsan, at, eşek, köpek ve domuz sütleri bu grupta yer alır. Yüksek sıcaklığa daha az dayanıklı ve hazmı kolaydır.

ALBÜMİNOZ (Albuminous): Albümin içeren, albümine benzeyen.

ALDEHİT (Aldehyde): Alkollerin oksitlenmesiyle oluşan $-CH=O$ yapısı içeren organik maddelerin genel adı.



ALDOZ (Aldose): Aldehit grubu içeren herhangi bir monosakkarit.

ÂLEM (Regnum): Taksonomik sınıflandırmada biyolojik sınıflandırmanın en üst sınırı. Canlılar alemi.

ALFA IŞINLARI (Alpha X rays): Radyoaktif maddelerin yaydıkları bir ışın. Artı iki birim yüklü helyum çekirdeklerinden oluşan ışınlar.

ALFA TOKOFEROL (Alpha tocopherol): Bkz. Tokoferol.

ALG (Algae): Sulu ortamda yaşayan, fotosentez ya da fagosite yaparak beslenen tek hücreli organizmalar. Yosun olarak da bilinirler. Likenleri oluşturan iki mikroorganizma grubundan biridir. Tek ya da çok hücreli olabilirler. Siyanobakteriler olarak da adlandırılan mavi-yeşil alglerin bilinen algler ile hiçbir ilişkisi yoktur.

ALGAL (Algale): Algler ile ilgili olma durumu.

ALGORİTMA (Algorithm): Hesaplama işlemlerinde tüm pratik kuralları kullanarak her türlü hesap işlemi. Çözüm yolu.

ALICI ORTAM (Receiving environment): Atık suların deşarj edildiği veya dolaylı olarak karıştığı göl, akarsu, kıyı ve deniz suları ile yeraltı suları gibi yakın veya uzak çevre.

ALİTAM (Alitame): Aspartama oranla tatalılık derecesi daha fazla olan, kokusuz, nem tutmayan, yedikten sonra ağızda istenmeyen tat bırakmayan, stabilitesi oldukça yüksek ve suda kolayca çok iyi çözünen, bir gramı yaklaşık 1.4 kkal enerji veren yapay tatlandırıcı. Yapısında L-asparik asit ve D-alanin bulunur.

ALJİNAT (Alginate): Genellikle kahverengi deniz yosunlarından elde edilen, ticari aljinatlar genellikle aljinik asitin sodyum tuzu halinde bulunur. Küçük miktarlardaki Kalsiyum iyonları aljinat çözeltilerinin viskozitesini yükseltir ve yüksek miktarlar jelleşmeye neden olur. Aljinatlar yaygın olarak düşük konsantrasyonlarda yüksek viskozite sağlamak için kullanılırlar. Eğer karıştırma gibi kesici etkiler çok fazla değilse, çözeltiliye çok az Kalsiyum iyonu ilavesi ile çok daha yüksek viskozite elde edilebilir. Bu özellik meyve sularındaki pulpu süspansiyon halinde tutmak ve kıvamı artırmak için kullanılır.

ALKALİ (Alkaline): Bazik maddeler. Asitler tarafından kırmızı çevrilmiş bitkisel mavi rengi, eski rengi-ne döndüren, pH derecesi 7'den yukarı olan, OH⁻ kökü içeren kimyasal bileşikler.

ALKALİFİL (Alkaliphile): Alkalofil. Gelişme optimumu alkali (pH 8-11) olan mikroorganizmalar. Rhizobium 'lar tipik alkalifil organizmalardır.

ALKALİFİLİK (Alkaliphilic): Alkali koşullarda optimum gelişebilen.

ALKALİJENLER (Alcligenes): Omurgalıların bağırsaklarında ve süt ürünlerinde bulunan saprofit, Gram negative, aerobik bakteri grubu.

ALKALİJENÖZ (Alcaligenous): Alkalileşme özelliği.

ALKALİ OLUŞTURAN GIDALAR (Alkaline forming foods): Alkali külü, asit külünden fazla olan gıdalar. Süt, sebzeler ve meyveler (kızılıncık ve benzeri meyveler ile bazı erik çeşitleri hariç) bu grupta yer alır. Birçok meyve asitli olmalarına karşın, vücutta bazik etki yaparlar ve bileşimindeki sitrik asit ve malik asit gibi organik asitler vücutta tamamiyle CO₂ ve suya okside olurlar.

ALKALİ SU TUTMA KAPASİTESİ (Alcaline water-retention capacity): Belli miktar unun 0.1 N sodyum bikarbonat çözeltisini tutma oranı olup, bu kriter daha çok bisküvi yapılacak unlarda kullanılan bir özelliktir.

ALKAN (Alkane): Genel formülleri C_nH_{2n+2} olan doymuş hidrokarbonlar. Bitkisel yağlarda bulunan doymuş yağ asitleri alkan yapısındadır. Alkanlar sıcaklık ve ışık varlığında halojenlendirilip haloalkanları oluştururlar.

ALKAPTONÜRİ (Alkaptonüri) : Karaciğerde homojentisik asit oksidaz enzimi olmadığından fenilalanin ve trozin tamamiyle okside edilemeyen, doğuştan metabolizma hastalığı.

ALKEN (Alkene): Genel formülleri C_nH_{2n} olan doymamış hidrokarbonlar. Yapılarındaki çift bağ nedeniyle hidrojenlendirme ve halojenlendirme tepkimelerine katılabilir. Bitkisel yağlarda bulunan doymamış yağ asitleri alken yapısındadır. Bunlar hidrojenlendirilerek margarin elde edilir.

ALKİL (Alkyl): Bir alkan molekülünden bir hidrojen atomunun koparılmasıyla türeyen ve genel formülü C_nH_{2n+1} olan tek değerli hidrokarbon grubu.

ALKOL (Alcohol): 1. Şarabın ya da pancar, patates nişastasının şekere dönüştürülmesi sonucu ortaya çıkan glikoz çözeltilerin veya mayalanmış başka şekerli sıvıların damıtılmasıyla elde edilen sıvıların genel adı. 2. Alkol terimi, genelde, gıda amaçlı olarak etil alkol için kullanılır. Etil alkol berrak, renksiz uçucu ve yanma özelliğine sahip bir maddedir (C₂H₅OH). Karbonhidrat içeren çeşitli gıdaların fermentasyonu ile elde edilen distilatın distilasyonu yoluyla elde edilir. Etil alkol bira, şarap, rakı, viski, likör ve rom gibi içkilerin bileşiminde değişik oranlarda bulunur. 3. Doymuş karbon atomuna bağlı hidroksil grubu içeren bileşikler. Suyun bir hidrojeni yerine bir alkilin geçmesiyle oluşan R-OH genel formülündeki renksiz, kokulu, uçucu, yanıcı ve sıvı organik bileşikler.

ALKOLAT (Alcoholate): Alkolün OH grubundaki protonun yerini bir metal iyonunun alması sonucunda oluşan tuz.

ALKOL FERMANTASYONU (Alcoholic fermentation): Pirüvik asitten karboksil grubunun çıkarıl-

ması ile iki karbonlu asetaldehidin oluştuğu ve bunun da NADH 'den elektron alması sonucu son ürün olarak etil alkolün oluştuğu ve bazı anaerob organizmalar tarafından kullanılan bir metabolik yol.

ALKOL ÖLÇER (Alcoholometer): Alkollü karışımlardaki alkol oranını ölçen araç.

ALKOL TESTİ (Alcohol test): Süt asitliğinin ve pıhtılaşmanın tespiti için kullanılan alet. Sütün asitliği % 0.20 den (9 °SH) fazla ise pıhtılaşma görülür.

ALKOLİMETRE (Alcoholometer): Alkol-su karışımındaki alkol oranını ölçmeye yarayan alet.

ALİZARİN (Alizarine): Boya sentezinde kullanılan kırmızı pigment. Kökboyasığıllardan, Flubia tinctorum, 1-2 m uzunluğunda, çalı görünüşünde, gövdesi sert dikenli, kök sapları boyacılıkta kullanılan, çok yıllık bir bitki.

ALİZARİN TESTİ (Alizarine test): Sütü kaynatarak pıhtılaşmanın yanı sıra sütün aldığı rengin ölçülmesi için yapılan bir değerlendirme testi.

ALLERJEN (Allergen): Bazı kimselerde aşırı duyarlılık yaratarak vücuda allerji yapan maddeler. Allerjenler doğada birçok yerde bulunabilir, örn, hayvan tüyü, polen, böcek ısırmasıyla aktarılan maddeler, toz ve yiyecekler. Şimdiye kadar 20,000 civarında allerjen madde tanımlanmıştır. Gıdalardaki allerjen maddeler çoğunlukla moleküler ağırlıkları fazla olan proteinlerdir ve gastrik asit ve sindirim enzimlerine dayanıklıdır. Bir gıda maddesinde birden fazla allerjen bulunabilir; örn, soya fasülyesinde 15'ten fazla allerjen bulunmaktadır.

ALLERJİ (Allergy): Belirli bir maddeye karşı bağışıklık sistemi tarafından gösterilen olağan dışı tepki gösterme, aşırı duyarlı olma. Allerjik reaksiyonlarda tepki çeşitlilik gösterir; aşırı durumlarda hayati tehlike ile karşılaşılabilir. Allerjiye, alerjen adı verilen proteinler neden olur. Allerjenler vücut tarafından zararlı yabancı maddeler olarak algılanır ve bağışıklık sistemini harekete geçirir.

ALLERJİK (Allergic): Allerji yapan maddeler.

ALLO- (Allo-): Normalden farklı anlamında kullanılan ön ek.

ALLOTROP (Allotrope): Elementlerin dönüştüğü özdeş yapı.

ALT PARTİ (Sub lot): Numune alma metodunu uygulamak için büyük partinin ayrılmış alt parçası.

ALTERNARIA (Alternaria): Yaygın bir küf (mantar) cinsi.

ALTYAPI (Infrastructure): Bir kuruluşun çalışması için gerekli olan hizmetler, donanım ve olanaklar bütünü.

AMBALAJ (Package): Gıda maddelerini dış etkenlerden koruyan ve içine konan gıda maddesini bir arada tutarak taşıma, depolama, dağıtım, tanıtım ve reklam gibi pazarlama işlemlerini kolaylaştıran veya

gıda maddeleri ile temasta bulunmak üzere üretilen plastik, cam, seramik, kâğıt, metal, ahşap ve/veya bunların karışımından elde edilen materyaller.

AMBALAJ SALAMURASI (Package brine): Tuzlu su çözeltisine gerektiğinde katkı maddeleri, sirke, zeytinyağı, bitki adı ile anılan yağlar, baharat, aromalı veya aromasız bitkiler ve diğer uygun gıda maddeleri ilave edilerek hazırlanan karışım.

AMBALAJLAMA (Packaging): Gıda maddelerinin içinde tutma, koruma ve bilgi verme amacıyla bir ambalaj materyali kullanarak paketlenme ve/veya kaplara yerleştirme işlemi.

AMBALAJLI SÜT ve SÜT SANAYİCİLERİ DERNEĞİ (Association of Packaged Dairy Industry of Turkey): Süt ve süt ürünleri sanayicileri ile bu sanayiye ham madde üreticilerini bir çatı altında toplayarak, aralarındaki mesleki dayanışma, yardımlaşma ve iş birliğini geliştirmek, bilgi alışverişinde bulunmak; süt ve süt ürünleri sanayicilerinin son tüketiciler ile iletişim içinde bulunmak suretiyle bilgi edinmelerine, ürünleri tanıma ve kullanmalarında üretici ve tüketici bilinçlendirilmesinde yardımcı olmak; sanayi, ticari ve sosyo-ekonomik ilerlemeye yönelik bilgi, teknoloji ve sermaye koordinasyonunu sağlamak ve öncelikli olarak ancak sınırlı olmamak kaydı ile Süt ve Süt Ürünleri sektörünün daha ileri bir düzeye ulaşmasına yardımcı olmak amacıyla kurulan ve süt ve süt ürünleri sanayicileri ile bu sektöre tedarik hizmeti yapan üreticilerin üye olabildiği sivil toplum kuruluşu.

AMBALajsız (Unpackaged): Ambalajı olmayan, ambalajsız olarak satılan, dökme olarak satılan.

AMBAR (Warehouse, Storehouse): Depo. Genellikle tahıl olmak üzere gıda maddelerinin saklandığı yer.

AMFOTERİK (Amphoteric): Ortamın pH derecesine göre bir bileşiğin hem bazik hem asidik olmak üzere iki taraflı iyonize olma durumu.

AMİD (Amide): Bir azot atomu ya da amino grubuna bağlanmış karbonil grubu içeren bileşik.

AMİLAZ (Amylase): Tükürükte ve pankreas salgısında bulunan, nişasta ve glikojeni, sindiren enzim. Bu enzimler bir homopolisakkarit olan nişastayı değişik şekillerde hidrolize etmektedir. Nişasta bulunduğu gıdanın viskozite ve yapısını etkileyen önemli bir maddedir. Bu nedenle de nişastanın hidrolizi bulunduğu gıdanın tekstürel kalitesi açısından önemli bir etken durumundadır. Yüksek dönüşümlü şurup ve dekstroz üretimi, normal ve distile içkilerde, fermente olabilir şekerin tahıl nişastalarından dönüştürülmesi, ön pişirimli tahıllarda tahıl nişastalarının modifikasyonu, çikolata şuruplarında viskozite kontrolü, meyve suları, meyve ekstraktları ve pektinden nişastanın uzaklaştırılmasında gıda sanayinde kullanılır.

α -amilaz: α -amilaz bir endoenzim olup ve nişasta moleküllerinin iç kısımlarındaki α -1,4 bağlarını (hem amiloz hem de amilopektindeki) rasgele noktalardan kırarak daha küçük parçalar oluşturur. α -amilazın bir endoenzim olması nedeniyle hidroliz sonucunda nişastalı gıdalarda hızlı viskozite azalmaları meydana gelir. Bu enzimler viskozitede azalmaya neden oldukları için "sıvılaştırıcı enzim" adıyla da bilin-

mektedir.

β-amilaz: β-amilaz bir ekzoenzim olup nişasta zincirlerinde indirgen olmayan uçlardan başlayarak α-1,4 bağlarını birer atlayarak (maltoz birimlerini oluşturacak şekilde) kırar, maltoz ve limit dekstrin oluşturur. Oluşan maltoz hidrolize nişastanın tatlılık derecesini artırdığından bu enzim “sakkorejenik enzimler grubu” içinde de incelenebilmektedir.

AMİLOPEKTİN (Amylopectin): Tahılın ve yumru nişastanın, glukoz zincirlerinin (1,4 ve 1,6 glikosit bağlarıyla bağlanarak) dallanmasıyla oluşan ana ögesi. Bitkilerde bulunan nişastanın çoğunluğunu oluşturur. Bağların yaklaşık %5'i α-1,6 bağıdır. Molekül ağırlığı yaklaşık 10^7 - 10^8 arasında değişmektedir. Amilopektin molekülünün zincir uzunlukları amilozdan daha düşük olduğu için iyot bağlama kapasitesi % 1-2 dolaylarında olup, iyotla kırmızı-menekşe renkli bir kompleks oluşturur. Elde edildiği gıdaya göre nişastanın %60-85'ini oluşturur. Nişasta amilopektin ve amilozdan oluşur. Amilopektinin suda çözünürlüğü ve bağ oluşturma özelliği bu maddenin gıda, kağıt ve kimya endüstrilerindeki teknik uygulamalarda kullanılmasını elverişli kılar.

AMİLOZ (Amylose): Glikoz moleküllerinin 1,4 glikosit bağlarıyla bağlanarak oluşturduğu düz zincir yapısında bir nişasta bileşeni. Amiloz çözelti halinde sürfektanlar, iyot, lipidler ve alifatik alkollele kompleks oluşturur. Elde edildiği gıdaya göre nişastanın %15-40'ını oluşturur. Özel hazırlanmış nişastada amiloz %70-80'e kadar çıkabilir. Sindirimi amilopektinden daha yavaştır.

AMİN (Amine): Amonyaga bağlı hidrojen atomlarından alkil ya da aromatic gruplarla yer değiştirdiği, azot içeren ve baz özelliğinde organik maddeler. $RCONH_2$. Hidrojenin biri yer değiştirmişse primer, ikisi yer değiştirmişse sekonder, üçü yer değiştirmişse tersiyer amin olarak bilinir. Nikotin, histamine, norepinefrin, amfetamin amin yapısındaki önemli moleküllerdir.

AMİNO ASİT (Amino acid): Proteinlerin bileşimini oluşturan $-NH_2$ fonksiyon grubuna sahip en küçük yapısal birim. Genel formülünde 1 amin ve 1 karboksil grubu bulunur. Amino asitler R grubunun özelliğine göre sınıflandırılır. Çözeltideki durumlarına göre asidik, bazik ya da nötral olabilirler. Yapısal özelliklerine göre ise alifatik, aromatik ya da heterosiklik aminoasitler şeklinde gruplandırılır. Bilinen 20 amino asidin 8'i elzem olmaları nedeniyle fizyolojik yönden büyük önem taşırlar. Amino asitlerin yapısındaki azot proteinlerin ağırlığının yaklaşık %16'sını oluşturur. Proteinlerin biyolojik değerliliği içerdiği amino asitlerin dengesine göre belirlenir. Elzem olan amino asitler lizin, treonin, izoleusin, leusin, metionin, fenilalanin, triptofan ve valindir.

AMİNO ŞEKER (Amino sugar): Yapısındaki hidroksil grubu bir amino asit grubu ile yer değiştirmiş şeker. Doğadaki bilinen tüm amino şekerler ikinci karbon atomundaki hidroksil grubu yerine amino grubu bağlanmış aldohegzos türevleridir. Glikozamin, galaktozamin gibi.

AMİP (Ameba): Tek hücreden meydana gelen ve basit yapıda olan bir canlı.

AMONYAK (Ammonia) : Simgesi NH_3 , protein metabolizması sonucu oluşan azot ve hidrojen bileşimi

olan keskin kokulu ve bazik özellik gösteren bileşik.

AMORF (Amorphous): Kendine özgü bir biçimi olmayan, şekilsiz.

ANA BİLEŞEN (Main ingredient): Gıdanın % 50'sinden fazlasını oluşturan veya tüketici tarafından genellikle gıdanın adı ile ilişkilendirilen ve miktarının belirtilmesi gereken bileşeni veya bileşenleridir.

ANABOLİK ETKİ (Anabolic effect): Vücut hücrelerinin sentez metabolizmasını arttırarak kilo veya büyüme artışının sağlanması durumu. Canlılarda protein üretiminin uyarılması, çizgili kas kitlesinin büyümesi ve gelişme çağındaki hayvanlarda somatik büyümenin hızlanmasına neden olan etki.

ANABOLİK HORMONLAR (Anabolic hormones): Kasaplık hayvanlarda nitrojenin tutulması yoluyla büyümenin artırılması veya daha az yemle daha çok vücut ağırlığı artışı sağlanarak yemden yararlanma kabiliyetinin geliştirilmesi veya kas doku oranının azaltılmasıyla karkas kalitesinin iyileştirilmesi veya süt veriminin artırılması amacıyla kullanılan doğal veya sentetik maddeler.

ANABOLİZAN (Anabolic): Proteinlerin kolay sentezlenmesini sağlayarak vücudun gücünü artıran maddelere verilen ad.

ANABOLİZMA (Anabolism): Basit yapıların canlı hücrelerde daha kompleks bileşiklere dönüştürülmesi işlemi. Özümleme. Katabolizma (yıkım) teriminin karşıtı. Anabolizmada, katabolizmadan açığa çıkan enerji kullanılarak sentez işlemleri sağlanır.

ANAÇ (Matured): Yavru verecek duruma gelmiş olan.

ANAEROB (Anaerob): Oksijensiz ortam. Gelişmesi için solunumda oksijen (hava) olmaması gereken. Bu grup mikroorganizmalar atmosferik oksijen konsantrasyonunda (% 21) gelişemez. Obligat anaeroblar karbondioksit inkübatöründe dahi gelişemezler. Tetanos bakterisi (Clostridium tetani) anaerob bir organizmadır. Bu bakterilerin geliştirilmesi için özel sistemler gerekir. Ayrıca bkz; aerob, mikroaerofil, aerotolerant, fakültatif aerob, fakültatif anaerob.

ANAEROBİK (Anaerobic): Oksijen olmadan oluşabilen reaksiyonlar ve oksijen olmayan ortamlarda yaşayabilen mikroorganizmalar.

ANAEROBİK SOLUNUM (Anaerobic respiration): Hücrede moleküler oksijenin kullanılmadığı bir solunum şekli. Anaerobik koşullardaki solunum. Normal solunumda son elektron akseptörü oksijen değil, karbon dioksit, demir, fumarat, nitrat, nitrit, nitroz oksit, sülfat, sülfür vs'dir. Anaerobik solunum, fermantasyondan farklı olarak elektron transport zincirini elektronu gidermek için kullanır.

ANAEROBİYOS (Anaerobiosis): Moleküler oksijenin bulunmadığı koşullardaki yaşam.

ANAEROJENİK (Anaerogenic): Gaz oluşturmayan.

ANAFİLÂKSİ (Anaphylaxis): Ciddi bir allerjik reaksiyon. Allerjene maruz kalmanın ilk dakikaları içe-

risinde vücudun bütünü etkilenir. Gıdalar, böcek ısırılmaları ve ilaçlar başlıca nedenleridir. Anafilaktik reaksiyonu kandan ve dokulardan histamin gibi kimyasal maddelerin ani salgılanması ile oluşur. Bu salgılanma allerjene karşı antikorların (immunoglobulin E) reaksiyonu ile tetiklenir. Bu mekanizma son derece hassas bir mekanizmadır ve çok az miktarlarda bile allerjen reaksiyona neden olabilir. Anafilaktik şoklarda, bronşlar kabarıp, kan basıncı düşer, boğulma ve çökmeye neden olur. Adrenalin (efinefrin) acilen enjekte edilir. Adrenalin hızlı bir şekilde kan damarlarını daraltır, akciğerdeki düz kasları gevşeterek nefes alıp vermeyi düzenler, kalp temposunu uyarır ve yüzde ve dudaklarda şişmeyi (angioedema) durdurur.

ANAFOR (Vortex): Bir engelle karşılaşan sıvı veya hava akıntısının dönerek ve çukurlaşarak yaptığı çevrinti, ters akıntıların oluşturduğu dönme, girdap.

ANALİTİK NUMUNE (Analytical sample): Numune alma hatası en az olacak şekilde analitik kısımları elde etmek amacı ile analiz edilecek ürüne ait kısmın ayrılarak karıştırma, öğütme, parçalama ve diğer işlemleri takiben analiz için laboratuvar numunesinden hazırlanan numune.

ANALİTİK TERAZİ (Analytical balance): Laboratuvar amaçlı 0.0001 gr. hassasiyetinde tartım yapabilen optik skala donanımlı mekanik veya elektrik ile çalışan terazi.

ANALİZ (Analysis): Bir sonucun elde edilmesine yönelik olarak fiziksel, kimyasal veya mikrobiyolojik test, işlem ve değerlendirmelerden birinin veya birkaçının kullanılması süreci.

ANALİZ NUMUNESİ (Analysis sample): Yapılacak analiz için temsili numuneden yeterli miktarda ve usulüne uygun alınan numune.

ANALOG (Analog): Dış görünüşleri ve görevleri aynı, içyapı ve embriyonik kökenleri farklı organlar.

ANALOJİ (Analogy): Benzeşim. Köken veya yapı bakımından farklılığa rağmen aynı özellik.

-ANCY (-ancy): Durum belirten ön ek.

ANGSTROM (Angstrom): Bir metrenin on milyarda biri, santimetrenin yüz milyonda biri. A simgesi ile gösterilir.

ANHİDRİT (Anhydrous): Genellikle kaya tuzu ve alçı taşıyla birlikte bulunan doğal, susuz kalsiyum sülfat.

ANHİDRİK ASİT (Anhydrous Hydrochloric acid): Su içermeyen Hidroklorik Asit.

ANİ BUHARLAŞTIRICI (Flash evaporator): Sıvıları ani olarak, çok kısa sürede buharlaştıran alet.

ANOD (Anode): Pozitif elektrot, artı uç, pozitif kutup.

ANOKSİJENİK (Anoxygenic): Moleküler Oksijen oluşturamayan.

ANOKSİJENİK FOTOSENTEZ (Anoxygenic photosynthesis): Yeşil ve menekşe renkli bakterilerde görülen ve oksijenin çıkarılmadığı bir fotosentez şekli. Bunlarda ışık enerjisi ATP sentezi için siklik fotofosforilasyon kullanılır.

ANORGANİK/İNORGANİK (Anorganic/Inorganic): Karbonatlar, siyanürler ve basit karbon bileşik-leri hariç karbon-hidrojen bağı içermeyen bileşikler, çoğunlukla bitki ve hayvan kaynaklı maddelerin dışında kalan kimyasal maddeler sınıfı.

ANORMAL SÜT (Abnormal milk): Usulüne uygun olmayan süt.

ANOVA (Analysis of variance): Varyans analizi.

ANT- (Ant-): Zıt anlam veren ön ek. Örn, Antagonist.

-ANT (-Ant): Yapan anlamında kullanılan son ek. Örn, laborant.

ANTAGONİST (Antagonist): Bir başka maddenin etkisini önleyen ya da ona zıt etki gösterme durumu. Genellikle mikroorganizmaların birbiri üzerine olumsuz etkisi için kullanılır. Sinerjik etkinin tersi.

ANTAGONİZM (Antagonism): Bir başka maddenin etkisini önleyen ya da ona zıt etki.

ANTE- (Ante-): Önce anlamında kullanılan ön ek.

ANTERO- (Antero-): Ön anlamında kullanılan ön ek.

ANTİ- (Anti-): Karşı, zıt anlamında kullanılan ön ek.

ANTİASİT (Antacid): Aside karşı etki gösteren, asidi nötürleştirmek için kullanılan maddeler.

ANTİBİYOTİK (Antibiotic): Herhangi bir mikroorganizma tarafından, başka bir mikroorganizmayı öldürmek veya çoğalmasını durdurmak için üretilen her türlü madde. Antibiyotikler hayvan beslenmesinde, büyümeyi hızlandırma veya çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılır. Ancak, süt veren hayvanlara verilen antibiyotikler süte geçmektedir. Ayrıca, antibiyotik kullanılan hayvanların ürünlerinde kalıntı olarak bulunması sonucunda insan vücudunda antiyotik allerjisi veya direnç oluşturması bakımından insan sağlığı açısından risk oluşturmaktadır. Antibiyotik içeren sütlerin yoğurda işlenmesi sürecinde yoğurt ya geç pıhtılaşır yada hiç pıhtılaşmaz. Antibiyotikli sütler peynire işlendiğinde ise peynir oluşumunda ve olgunlaşmasında rol oynayan mikroorganizmaların gelişmesi durur, buna karşın antibiyotiklere karşı çok dayanıklı olan koli bakterilerin gelişmesi hızlanır ve bunlar ortama hakim olurlar. Çalışmaları istenen bakterilerin gelişmelerinin durması sonucunda peynir yapımı güçleşir, olgunlaşma döneminde istenen tat ve koku gelişmez. Ayrıca, koli bakterileri gaz meydana getirdiklerinden peynirde şişme, çatlama, yarıma, süngerimsi bir yapı ortaya çıkar.

ANTİBİYOZ (Antibiosis): Aynı ortamda bulunan iki mikroorganizmadan birinin diğeri için zararlı olma durumu.

ANTİFUNGAL (Antifungal): Mantarları tahrip eden, çoğalmasını, büyümesini engelleyen maddeler.

ANTİJEN (Antigen): İçerisine girdiği organizma aracılığıyla antikor oluşumunu sağlayan bakteri, virus, parazit gibi protein yapısında madde.

ANTİKOR (Antibody): Hastalık etkenlerini zararsız duruma getirmek için vücudun çıkardığı madde.

ANTİMİKROBİYEL (Antimicrobial): Mikroorganizma tarafından üretilen ya da sentetik olarak elde edilen ve mikroorganizmaları öldüren ya da çoğalmasını, büyümesini engelleyen maddeler.

ANTİOKSİDAN (Antioxidant): Yağların acıması ve renk değişikliği gibi oksidasyonun neden olduğu bozulmaları önleyen ya da geciktiren, gıdaların raf ömürlerinin uzatılmasını sağlayan polifenolik yapıdaki bileşikler ve maddeler. Özellikle yağların oksidatif tepkimelere karşı direnç gösterdiği indüksiyon periyodu denilen sürede, kendileri okside olarak tahrip olan maddelerdir. Örn, kesilmiş bir elmanın oksijenle etkileşerek kısa zamanda kahverengiye dönmesi oksidasyona bir örnektir. Limon suyu ise doğal bir antioksidan olan askorbik asit içerdiğinden, eklendiği taktirde elmanın kahverengi renk almasını geciktirir. En yaygın bilinen antioksidanlar, C vitamini (askorbik asit) ve E vitaminleri tokoferoller ve trioneller, karotenoidler, propel gallat, bütillenmiş hidroksianizol (BHA), bütillenmiş hidroksitoluen (BHT)'dir.

ANTİOKSİDAN AKTİVİTE (Antioxidant activity): Antioksidanların serbest radikalleri tutabilme, onları bozundurabilme veya singlet oksijeni yakalayabilme kabiliyetleri.

ANTİSEPSİ (Antisepsis): Canlı dokuların üzerindeki veya içindeki mikroorganizmaları, genellikle kimyasal maddeler kullanılarak ortadan kaldırmaya yönelik uygulamalar.

ANTİSEPTİK (Antiseptic): Mikroorganizmaları öldüren veya gelişmelerini önleyen etki. Antibiyotik ve dezenfektan. İnsan, hayvan ve bitkilerin dokularına yerleşerek hastalığa yol açan mikroorganizmaları öldürmek amacıyla kullanılan mikrop karşıtı (antimikrobiyal) maddeler. Vücuttaki mikroorganizmaları öldüren antibiyotikler ile canlı olmayan nesnelerde bulunan mikroorganizmaları öldürmekte kullanılan dezenfektanlarla karıştırılmamalıdır. Bazı antiseptikler gerçekten mikrop öldürücüyken, yani mikropları öldürebilirken (bakteriyosidal), diğerleri bakteryostatiktir ve sadece mikropların gelişimini önler veya baskılar. Antibakteriyeller sadece bakterilere karşı kullanılabilen antiseptiklerdir.

ANTİTOKSİK (Antitoxic): Toksinin etkisini ortadan kaldıran, toksini nötralize eden toksin giderici.

ANTİTOKSİN (Antitoxin): İçine giren toksinleri zararsız hale getirmek için vücudun çıkardığı madde. Antijen özelliği gösteren toksine karşı oluşan antikor. Bu antikor toksin ile birleşerek onun etkisini ortadan kaldırır.

ANTİVİRAL (Antiviral): Virüsleri tahrip eden, çoğalmasını, büyümesini engelleyen maddeler.

ANTİVİRAL PROTEİN (Antiviral protein): Virüs çoğalmasını durduran herhangi bir protein.

ANTİVİTAMİN (Antivitamin): Yapısal olarak vitamine benzeyen ancak vitamin emilimini veya etkisini engelleyen maddeler. Bu maddeler, vitaminlerin yerini alarak, yarışa girerek, inaktive ederek, ya da kimyasal yıkımına neden olarak vitaminleri engeller.

AOAC (Association of Analytical Communities): Analiz metodları yayınlayan uluslararası kuruluş.

APC (Aerobic Plate Count): Aerobik Plaka Sayımı.

APO- (Apo-): Ayrılmayı tanımlayan ön ek. Örn, apo-enzim.

APOFERRİTİN (Apoferritin): Bir protein demir bileşiği.

APOPROTEİN (Apoprotein): Lipoprotein moleküllerinin protein kısmı.

ARA KONAĞCI (Intermediate host): Asalağın, gelişme evreleri sırasında beslenip barındığı konakçılardan her biri.

ARABİNOZ (Arabinose): Genellikle polisakkaritlerin yapısında yer alan, pentoz yapıda bir şeker, bitkilerin köklerinde yaygın olarak bulunur.

ARAÇ (Agent): Bir iş yapmakta veya sonuçlandırmakta gücünden yararlanan nesne.

ARAŞİDİK ASİT (Arachidic acid): Yirmi karbonlu doymuş yağ asidi, araşik asit, eikosanoik asit.

ARAŞİDONİK ASİT (Arachidonic acid): 20 karbonlu, dört çift bağ içeren doymamış ve elzem yağ asitlerinden biri. İnsan beslenmesinde linoleik asitten sentezlenir. Beyin, karaciğer ve diğer organlarda hücre zarı lipitlerinin bileşiminde yalır.

ARAŞTIRMA (Research): Bir gerçeği ortaya çıkarmak, bir konuda sonuç çıkarmak, bir sorunu çözümlmek ve eldeki verileri arttırmak için bilimsel yöntem ve tekniklerden yararlanarak yapılan düzenli çalışma.

ARBOVİRÜS (Arbovirus): Bir RNA virüsü. Artropod kaynaklı virüsler.

ARDIŞIK (Successive): Birbiri ardına gelen.

AREOMETRE (Areometer): Sıvıların yoğunluk derecesini ölçmeye yarayan alet.

ARGİNİN (Arginine): Aminoguanido valerik asit olarak bilinen elzem bir amino asit.

ARITMA (Refining): Ham maddelerin belirli bir işlemten geçirilip arıtılması, saflaştırılması, insane tüketimine uygun hale getirilmesi. Örn, bitkisel yağların tüketilebilmesi için içinde bulunan istenmeyen bazı maddelerden arındırılması gerekir. Ancak, bu işlem yağın içinde bulunan proteinleri ve DNA moleküllerini yok ettiğinden, ortaya çıkan ürünün genetiği değiştirilmiş bir bitkiden mi yoksa doğal bir bitkiden mi yapıldığı saptanamaz.

ARITMA (Purification): 1. Katışıksız saf duruma getirme. 2.Temizleme.

ARİBOFLAVİNOZ (Ariboflavinosi): Riboflavin yetmezliği.

ARJİNİN (Arginine): Proteinlerin parçalanmasıyla oluşan, ayrıca sentetik olarak da elde edilen vücutta adale oluşması ve yağların yakımında gerekli, kollajen üretiminde, siroz gibi karaciğer hastalıklarında yararlı, çocuklar için esansiyel bir aminoasit.

ARKEBAKTERİ (Archaeobacteria): 1. Monera içinde gerçek peptidoglikan yapıları olmayan ve bazı özellikleri bakımından bakterilerden ayrı bir grup olarak tanımlanan, aşırı sıcak, aşırı tuzlu ortamlarda yaşayabilen mikroorganizmalar. 2. Hücre duvarlarında peptidoglikan katman bulunmayan ve karakteristik ribozomal RNA baz sırasıyla gerçek bakterilerden ayrılan yoğun tuz içeren sıvı ortamda, yüksek sıcaklıkta, aerob, anaerob veya fakültatif koşullarda yaşayabilen prokaryot organizmalar.

AROMA (Aroma): Gıdaların çiğneme ve yutkunma sonucunda hissedilen tat ve kokunun birlikte oluşturdukları haz verici duyum, hoş tat ve koku, rayiha.

AROMA ARTTIRICILAR (Flavouring): Gıdaya hoş koku kazandırmak veya var olanı güçlendirmek amacıyla eklenen doğal veya sentetik katkı maddeleri.

AROMA MADDESİ (Aroma compounds): Gıda maddelerine tat ve koku vermek ve bunları geliştirmek için kullanılan maddeler ve bunların üretiminde kullanılan kaynak materyaller.

AROMA ÖNCÜLÜ (Aroma premise): Kendisinin aroma verme özelliğine sahip olması gerekmeyen, gıda işleme sırasında parçalanarak veya diğer bileşenlerle reaksiyona girerek aroma oluşturan ve sadece aroma oluşturmak amacıyla gıdalara istenilerek ilave edilen, gıda ve/veya gıda olmayan kaynak materyallerden elde edilebilen ürün.

AROMA VERİCİ (Aroma supply): Olduğu haliyle tüketilmesi amaçlanmayan, tat ve/veya koku vermek veya değiştirmek amacıyla gıdalara eklenen aroma verici maddeler, aroma verici preparatlar, ısıl işlem aroma vericileri, tütsü aroma vericileri, aroma öncülleri veya diğer aroma vericiler ya da bunların karışımlarından yapılan veya oluşan ürün.

AROMA VERME ÖZELLİĞİ TAŞIYAN GIDA BİLEŞENİ (Aroma as food ingredient): Esas olarak gıdaya aroma vermek veya gıdanın mevcut aromasını değiştirmek amacıyla ilave edilen ve gıdada doğal olarak oluşan istenmeyen bazı maddelerin önemli ölçüde artmasına katkıda bulunan, aroma vericiler dışındaki gıda bileşeni.

AROMALI İÇECEK (Flavoured drink): Su, aroma maddeleri ve/veya diğer bileşenler ile şeker ilave edilerek veya edilmeden tekniğine göre gazlı veya gazsız olarak üretilen veya aromalı şurubun sulandırılması ile hazırlanan içecek.

AROMALI İÇECEK TOZU (Flavoured drink powder): Aroma maddeleri ve/veya diğer bileşenler ile

şeker ilave edilerek veya edilmeden tekniğine göre üretilen ve aromalı içecek hazırlanmasında kullanılan toz ürün.

AROMALI SÜT (Flavoured milk): Sadece Türk Gıda Kodeksi'nde yer alan aromalar ve renklendiriciler ilave edilerek UHT yöntemiyle üretilen ve ilave edilen aroma maddesiyle birlikte anılan (örn, çilekli süt, muzlu süt gibi) süt. Yağ içeriği düşük, yağsız kurumadde içeriği yüksek sütler aromalı olarak üretilmektedir.

AROMATİK (Aromatic): 1. Hoş kokulu, aromalı. 2. Alifatik yapılardan farklı benzen halkası içeren kimyasal yapılar.

ARSENİK (Arsenic): Simgesi As. Çok düşük miktarları kırmızı kan hücrelerinin yapımı için elzem olan ancak fazla alınması durumunda vücut için zehirli olan bir element.

ARTI (Positive): Pozitif. Olumlu.

ARTVİN KAFKAS GRAVYERİ (Artvin Caucasian Gruyere): Doğu Anadolu ve Karadeniz Bölgesi'nde Rus etkisi altında üretilen peynirlerden biri. Tat ve karakter olarak Kars gravyerine benzese de delikli dokusu daha ince ve rengi koyu sarıdır. Aroması güçlü, kahvaltıda tüketildiği gibi, sufle benzeri sert ve aromalı peynir gerektiren yemeklerde de rahatlıkla kullanılabilir.

ASAL (Inert): Başlıca, temel niteliğinde olan.

ASALAK (Parasite): Bir canlının içinde veya üzerinde sürekli veya geçici olarak, onun zararına yaşayan başka canlı, parazit.

-ASE (-Ase): Enzimleri tanımlayan İngilizce son ek.

ASEPSİ (Asepsis): İşlem öncesi, sırası ve sonrasında mikropların bulaşmasını fiziksel yollar ve mekanik araçlarla önleme işlemi. İstenmeyen organizmalara ait bir kirliliğinin bulunmaması.

ASEPTİK (Aceptic): Patojen mikroorganizmaları içermeyen.

ASEPTİK EKİPMAN (Aseptic equipment): Hijyenik olarak tasarlanan sterilize edilebilir ekipman. Aseptik durumunu koruyabilmek için mikroorganizmaları geçirmez bir özelliğe sahiptir.

ASEPTİK İŞLEM (Aseptic process): Kullanılan ekipmanın kullanımdan önce sterilize edildiği ve süregelen koşullarda mikroorganizmaların tekrar bulaşmasına karşı korunaklı olan işlemlerdir.

ASEPTİK DOLUM (Aseptic filling): Mikropsuz ortamda streil bir gıda maddesinin yine steril ambalaja doldurulması ve işlem sonrası bulaşmayı önlemek için hermetikli kapatılması ile yapılan dolum.

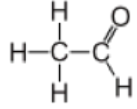
ASEPTİK TANK (Aseptic tank): Sterilize edilmiş tank.

ASEPTİK TEKNİK (Aseptic technique): Hücre, doku ve organ kültürlerinde mikroorganizmaların gi-

rişini önlemede kullanılan işlemler. Mikroorganizma enfeksiyonunun ve bulaşmanın (kontaminasyon) olmaması. Sterilitenin korunması için steril ekipman ve besiyerlerine uygulanan koruyucu işlem.

ASESULFAM K (Acesulphame K): Okzatiazinon yapısında enerji vermeyen yapay bir tatlandırıcı. Bu maddenin potasyum tuzu asesülfame-K olarak bilinir. Tatlılık derecesi % 3 lük çözelti için sükrozun 200 katı kadardır. Konsantrasyonu arttıkça bu oran azalır. % 6'lık çözeltileri karşılaştırıldığında asesülfame-K, sükrozun 100 katı kadar tatlı tad verir. ADI değeri 9 mg/kg vücut ağırlığıdır. Aspartamla aynı tatlılık düzeyine sahiptir. Alkolsüz içeceklerde tek başına kullanılabilir. Isıya dayanıklılığı, pH 3'ün üzerinde olduğunda daha fazladır. Asesülfame K ile tatlılandırılmış içecekler asesülfamın yapısı bozulmaksızın pastörize veya sterilize edilebilir.

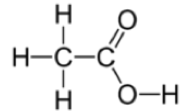
ASETALDEHİT (Acetaldehyde): Formülü H_3C-CHO , yoğunluğu 0.784 g/cm³ (20 °C), kaynama noktası 20.2 °C, LD50 dozu 1930 mg/kg olan renksiz, kokulu, su, alkol ve eterde çözünen ve oldukça reaktif bir kimyasal bileşik. Pek çok organik kimyasalın bileşiminde ya da çözücü olarak kullanılır.



ASETAL FOSFATİDLER (Plazmalogens): Yağ asitleri, yağ aldehitleri, gliserin, kolin, kolamin veya serin ve fosforik asitten oluşan bir basit lipid.

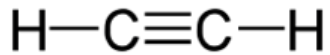
ASETAT (Acetat): Asetik asit tuzu. İnce barsaklarda sindirilemediği ve emilemediği için kalın barsağa geçmiş karbonhidratların, mikroorganizmalarca parçalanması sırasında açığa çıkar. Karaciğer hücrelerinde yakıt olarak kullanılır.

ASETİK ASİT (Acetic acid): Sirke asidi olarak bilinen, etil alkolün ikinci fermentasyonu ile oluşan en basit organik asit. Turşu gibi bazı gıdaların fermentasyonunda laktik asitle birlikte oluşur. Koruyucu etkiye sahiptir. Alkollü gıdaların fermentasyonu ile sirke şeklinde elde edilir.



ASETİL KOENZİM A (Acetyl coenzyme A): Koenzim A ve asetik asidin thiol esteri. Karbonhidratlar, yağ asitleri ve amino asitlerin yıkımı sırasında oluşan asetil grupları asetil koenzim A şeklindedir.

ASETİLEN (Acetylene): Etin. Alkin sınıfının ilk üyesi, formülü C_2H_2 ve yoğunluğu 1.1 g/cm³ olan renksiz, yanıcı ve sarımsak kokulu, normal koşullarda gaz halde bulunan bir hidrokarbon.



ASETOASETİK ASİT (Acetoacetic acid): Oksabütanoik asit olarak bilinen keton cisimciklerinden biri. Tamamlanmamış yağ asidinin son ürünüdür. Açlıkla veya kontrolsüz diyabette açığa çıkar.

ASETOBAKTER (Acetobacter): Alkolü asetik asite çeviren bir bakteri türü. Acetobacter pasteurianus (Mycoderma aceti) sirke üretiminde kullanılan tür.

ASETOİN (Acetoin): Formülü $CH_3COCH(OH)CH_3$. 3-hidroksi-2-bütanon. Metil asetil karbinol. İki asetik asit molekülünün kondensasyon ürünü. Kaynama noktası 141 °C. Renksiz bir sıvı.

ASETON PEROKSİT (Acetone peroxide): Aseton peroksit, un ve benzeri maddelere beyazlatma ve olgunlaştırma amacıyla katılan, keskin hidrojen peroksit kokusunda, ticari olarak mısır nişastası ile karıştırılmış halde bulunan bir madde.

ASİDO- (Acido-): Asit yapı veya ekşi tad anlamı veren ön ek.

ASİDİTE (Acidity): Bir maddenin asitlik özelliği veya durumu.

ASİDOFİL (Acidophil): Asitli ortamlara ilgi duyan. Optimum gelişmeleri genellikle pH: 6'nın altında olan ve nötr üzerindeki pH'larda gelişemeyen ya da çok zayıf gelişebilen organizmalar. Ekstrem asidofiller pH: 1 değerine kadar gelişebilirler. Acetobacter, laktik asit bakterileri, mayalar ve küflerin büyük çoğunluğu tipik asidofil organizmalardır.

ASİDOFİLİK (Acidophilic): Optimum olarak asit ortamlarda gelişebilen.

ASİDOFİLUSLU SÜT (Acidophilus milk): Fermentasyonda spesifik olarak Lactobacillus acidophilus bakterileri kullanılan, içilebilir kıvamdaki ve insanların sindirim kanalında yararlı bakterilerin çoğaltmasını sağlayan fermente süt ürünü.

ASİDOTOLERANT (Acidotolerant): Aside dirençli.

ASİDOZ (Asidosis): Vücutta fazla miktarda asit oluşumu ya da oluşumu asit tutulması sonucu kan pH sınırın düşmesi ile belirgin anormal bir durum. Bu durumda kandaki bikarbonat miktarı azalır ve alkali rezervleri tükenir.

ASİT (Acid): Çözeltilerde H^+ iyonu veren, bazlarla olan reaksiyonunda tuz oluşturan ve pH derecesi 0-7 arasında bulunan kimyasal madde. Bir çözeltiliye eklendiğinde hidrojen iyonu konsantrasyonunu artırarak pH'yı düşüren, ekşimsi tatta, mavi turnusol kâğıdının rengini kırmızıya çeviren ve alkalilerde tepkimeye girerek tuz oluşturan, gıdada ekşi bir tat oluşumunu sağlayan maddeler.

ASİT – BAZ DENGESİ (Acid-base equilibrium): Asit- baz dengesi.

ASİT KAZEİN (Acid casein): Yenilebilir asit kazein.

ASİT KOAGULUM (Acid coagulum): Pıhtı asitliği.

ASİT OLUŞTURAN GIDALAR (Acid forming foods): Et, balık, tavuk, yumurta, tahıllar ve bazı yağlı tohumlar gibi alkaliden çok “artık asit” oluşturan gıdalar. Kızılıcak ve benzeri bazı meyve ve bazı erik

çeşitleri de bu sınıfta yer alır. Çünkü bunların yapısında bulunan organik asitler vücutta CO₂ ve suya metabolize edilemezler. Karaciğerde hippürik asite çevrilip idrarla atılırlar. Saf nişasta, şeker ve yağlar metabolize edildiklerinde karbonik asit oluşur, ancak bu akciğerden CO₂ şeklinde kolayca atıldığından alkali rezervi etkilenmez bu nedenle asit oluşturan gıdalar sınıfında yer almazlar.

ASİT PEYNİRİ (Acid cheese): Sütün kendiliğinden veya laktik kültür ilavesiyle oluşan asitliği veya dışarıdan katılan zararsız bir organik asit aracılığı ile pıhtılaştırılması sonucunda elde edilen peynir.

ASİTLİK DÜZENLEYİCİLER (Acidity regulator, acidulant): Gıdaların asitlik veya alkaliliğini değiştiren veya kontrol eden maddeler.

ASİTTE ÇÖZÜNMEYEN KÜL (Acid insoluble ash): Asitte çözünmeyen kül, külün belli şartlarda % 10'luk (m/m)'lik HCl ile muamelesi sonunda çözünmeden kalan kalıntının miktarı.

ASKOMİSETES (Ascomycetes): Bilinen çoğu maya ve küfün bulunduğu fungi sınıfı. Bu sınıf içinde bulunan üyeler, sudan karaya doğru olan evrimlerini tamamlamaları nedeniyle "yüksek fungi" olarak da adlandırılır.

ASKORBİK ASİT (Ascorbic acid): C vitaminin kimyasal adı. Birçok hayvanda glikozdan sentezlenir. Kuru formu ve okside edici ajanlara karşı dirençlidir. Ekmek yapımında hamura eklenen askorbik asidin glutenin dayanıklılığını artırıcı etkisi vardır. Konserve edilmiş ve dondurulmuş gıdalara katıldığında antioksidan özelliği dolayısıyla raf ömrünü uzatır. Et ürünlerinde BHA, BHT ve propel gallatla birlikte kullanılır ve bu antioksidanların gıdanın muhafaza aşamasında rejenere edilmesini sağlar.

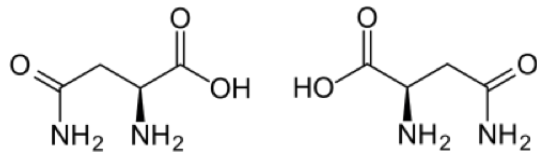
ASKORBİK ASİT OKSİDAZ (Ascorbic acid oxidase): C vitamininin oksitlenerek bozulmasını hızlandıran enzim.

ASKORBİL PALMİTAT (Ascorbyl palmitate): Askorbik asidin palmitik asitle birlikte oluşturduğu yağda çözünebilir, beyazımsı sarı renkte, sitrik asit kokusunda toz halinde antioksidan bir madde. Yağ ve boyaların yapısına koruyucu olarak katılabilir.

ASKOSPOR (Ascospore): Sporları ask denilen torbacıkların içinde oluşan mantarların sporu. Ascomycetes sınıfında görülen, askus denilen sporangiyumlarda iki-sekiz adet olarak meydana gelen haploid spor.

ASORTİ PEYNİR (Assorted cheese): Karışık, çeşitli, değişik peynir.

ASPARAJİN (Asparagine): Elzem olmayan bir amino asit.



ASPARTAM (Aspartame): Aspartik asit ve fenilalaninden oluşan bir dipeptid türevi düşük kalorili, tatlılık dercesi sükroza oranla 180-200 kat daha fazla olan, yalnız suda çözünen bir tatlandırıcı. Gıdalara katılan miktarının çok düşük olması nedeniyle enerji değeri çok düşüktür ve hesaba katılmaz. Meyve sularında kısa süreli pastörizasyona dayanıklıdır. Ancak fırınlama ve kaynatma gibi yöntemlere karşı dayanıksızdır. Sakız, toz içecek, dondurulmuş tatlılarda kullanılabilir. Alkolsüz içeceklerde sakkarin yerine ya da sakkarinle birlikte kullanılabilir. ADI değeri 40 mg/kg vücut ağırlığıdır. Fenilketonüri'li hastaların diyetlerinde kullanılmamalıdır. Çünkü metabolizması sonucunda, bileşenleri olan aspartic asit ve fenilalanine parçalanır.

ASPARTİK ASİT (Aspartic acid): Aminosüksinik asit olarak bilinen elzem olmayan amino asit. Asidik amino asit

ASPERGİLLUS (Aspergillus spp.): Yaygın bir küf (mantar) cinsi.

ASPERGİLLUS FİŞHERİ (Aspergillus Fisherii): Sıcaklığa dayanıklı olma özelliği nedeni ile genellikle meyve suyu ve konsantrelerinde sorun çıkaran bir küf türü.

ASÜD (ASUD): Bkz: Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği.

AŞILAMA (Inoculation): Mikroorganizmaların veya patojenlerin bir organizma veya kültür ortamına aktarılması.

ATIK (Waste): Her türlü üretim ve tüketim faaliyetleri sonunda, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özellikleriyle karışıkları alıcı ortamların doğal bileşim ve özelliklerinin değişmesine yol açarak dolaylı veya doğrudan zararlara yol açabilen ve ortamın kullanım potansiyelini etkileyen katı, sıvı veya gaz halindeki maddelerle atık enerjiler. Atık, çıktıkların bir parçası haline gelmeyen girdilerdir. Örneğin, ilk maddedeki buharlaşma, çekme vb nedenlerle oluşan veya kalıntı biçiminde oluşan üretim kayıpları.

ATIK YÖNETİMİ (Waste management): Atıkların değerlendirilerek çevreye zararlı halden ekonomik değer haline getirilmesi.

ATIKSU (Waste water): Evsel, endüstriyel, tarımsal ve diğer kullanımlar sonucunda kirlenmiş veya özellikleri kısmen veya tamamen değişmiş sular ile maden ocakları ve cevher hazırlama tesislerinden kaynaklanan sular ve yapılaşmış kaplamalı ve kaplamasız şehir bölgelerinden cadde, otopark ve benzeri alanlardan yağışların yüzey veya yüzeyaltı akışa dönüşmesi sonucunda meydana gelen sular.

ATIKSU ALTYAPI TESİSLERİ (Waste water plants): Evsel ve/veya endüstriyel atıksuları toplayan kanalizasyon sistemi ile atıksuların arıtıldığı ve arıtılmış atıksuların nihai bertarafının sağlandığı sistem ve tesislerin tamamı.

ATIKSU ALT YAPI TESİSLERİ YÖNETİMİ (Management of waste water plants): Mahallin en büyük mülki amirinin bilgi, denetim ve gözetimi altında atıksu altyapı tesislerinin inşası, bakımı ve işletilmesinden sorumlu olan, büyük şehirlerde büyükşehir belediyeleri su ve kanalizasyon idarelerini; be-

diye ve mücavir alan sınırları içinde belediyeleri, organize sanayi bölgelerinde organize sanayi bölgesi yönetimini, küçük sanayi sitelerinde kooperatif başkanlıklarını; serbest ve/veya endüstri bölgelerinde bölge müdürlüklerini; kültür ve turizm koruma ve gelişme bölgelerinde, turizm merkezlerinde Kültür ve Turizm Bakanlığını veya yetkili kıldığı birimleri, mevcut yerleşim alanlarından kopuk olarak münferit yapılmış tatil köyü, tatil sitesi, turizm tesis alanlarında site yönetimlerini veya tesis işletmecileri.

ATIKSU ARITIMI (Wast water refinement): Suların çeşitli kullanımlar sonucunda atıksu haline dönüşerek yitirdikleri fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerinin bir kısmını veya tamamını tekrar kazandırabilmek ve/veya boşaldıkları alıcı ortamın doğal fiziksel, kimyasal, bakteriyolojik ve ekolojik özelliklerini değiştirmeyecek hale getirebilmek için uygulanan fiziksel, kimyasal ve biyolojik arıtma işlemlerinin birini veya birkaçı.

ATIM SÜRESİ (Discharge period): Hayvanlara uygulanmış olan veteriner ilacı veya kimyasal maddelerin konsantrasyonunun havyan etinin içindeki insan tüketimi için izin verilen azami konsantrasyona düştüğü; kesim yapılabileceği süre.

ATMOSFER (Atmosphere): Üzerinde yaşadığımız yerkürenin etrafını saran ve bileşiminde çeşitli gazların bulunduğu gaz tabakası.

ATMOSFER BASINCI (Atmospheric pressure): Havadaki su buharı ve gazların cisimler üzerine uyguladığı ağırlık. Atmosfer basıncı genellikle civalı ve aneroid (sıvısız) barometreler ile ölçülür. Deniz seviyesinde normal hava basıncı 1013 milibardır (1033g=760mm civa basıncı).

ATOM (Atom): Bir elementin bütün özelliklerini taşıyan en küçük parçası. Molekülü oluşturan en küçük birim.

ATOM AĞIRLIĞI (Atomic weight): Atom çekirdeğindeki proton ve nötronların toplamı, kütle numarası. Bir atomun karbon atomuna göre belirlenmiş kütlesi. Periyodik tabloda elementin sembolünün altında yer alır.

ATOMİZÖR (Atomizer): Aerosol şeklinde püskürtme yapan alet, püskürtücü.

ATP (Adenosine Triphosphate): Hücre içi kimyasal reaksiyonlar için gereken kimyasal enerjiyi taşıyan nükleotid. Üç fosfat ve 1 adenozinden oluşur. Enerji olarak kullanıldığında, önce ADP'ye hidrolize olur, daha sonra AMP'ye dönüşür. En önemli işlevi hücre içi biyokimyasal reaksiyonlar için gereken kimyasal enerjiyi sağlar. Fotosentez ve hücre solunumu sırasında oluşur.

ATPaz (ATPase): ATP'nin ADP ve fosfata hidrolizini katalizleyen enzim.

AVİRÜLAN (Avirulent): Kısıtlı patojenik potansiyeli olan mikroorganizma. Zararsız, hastalık yapmayan.

AVİTAMİNOZ (Avitaminosis): Vücutta vitamin yetersizliği durumu. Hangi vitamin yetersizse o vi-

taiminin adı ile birlikte yazılır. Örneğin, A vitamini yetersiz ise Avitaminoz A, C vitamini yetersiz ise Avitaminoz C gibi.

AVOGADRO SAYISI (Avogadro number): Bir elementin ya da bir bileşiğin bir molekülünde bulunan 6.02×10^{-23} tanecik sayısı (element için atom, bileşik için molekül).

AVOGADRO YASASI (Avogadro's law): Aynı sıcaklık ve basınç altında bulunan eşit hacimdeki değişik gazların eşit sayıda molekül içerdiğini belirten görüş. Standart sıcaklık ve basınç koşullarında (0 °C ve 1 atmosfer) 1 mol gazın hacmi 22.4 litredir. Bu değer bütün gazlar için aynıdır ve Avogadro sayısı kadar molekül içerir.

AVRUPA BİRLİĞİ (European Union): Avrupa Topluluğu aracılığıyla izlenen hedef ve politikalar ile Avrupa Birliği Antlaşmasıyla getirilen iki yeni eylem alanının (Ortak Dış ve Güvenlik Politikası ve Adalet ve İçişleri Alanında İşbirliği) kapsadığı hedef ve politikaları bir bütün olarak ifade etmek üzere kullanılan kavram. Avrupa Birliği, halen 25 üye ülkenin meydana getirdiği kendine özgü uluslararası ekonomik ve siyasi bütünleşme.

AVRUPA KOMİSYONU (European Commission): AB politikalarının tasarlayıcısı ve koordinatörü olup mevzuat önerileri hazırlar, Parlamento ve Konsey'e sunar ve birliğin yürütme organı olarak Avrupa Birliği müktesebatını (direktif, yönetmelik ve kararları), Parlamento ve Konsey tarafından hazırlanan bütçe ve programları uygulamakla yükümlü olup topluluk anlaşmalarının koruyucusu.

AVRUPA PARLEMENTOSU (European Parliament): Üye devletlerin ulusal parlamentolarıyla benzer yetkilere sahip olan Avrupa Parlamentosu, AB'ye üye devletlerin demokratik siyasi iradesini temsil eder. Komisyon tarafından yapılan mevzuat önerilerini Konsey'e danışarak yasalaştırmak, her yıl Aralık ayında Avrupa Birliği bütçesini onaylamak, Komisyonun programını oylamak, Komisyon ve Konseye sözlü ve yazılı sorular yönelterek Avrupa politikalarının gündelik işleyişini izlemek başlıca sorumluluklarıdır.

AVRUPA TARIMSAL YÖN VERME VE GARANTİ FONU (European Agricultural Guidance and Guarantee Fund) (FEOGA, EAGGF): Ortak Tarım Politikalarının finansal aracı olup, tarım piyasasının desteklenmesi ve kırsal sektörün kalkınmasına yardımcı olmak üzere 1962 yılında kurulan, ödeme kurumları aracılığıyla fonksiyonlarını yerine getiren özel bir fon.

AYIKLAMAK (Sorting): Bir şeyin içinden veya ana malzemeden işe yaramayan, gereksiz veya istenmeyen maddeleri ayırıp çıkarmak ve ürünü sınıflandırmak.

AYIPLI MAL (Defective good): Bir satım sözleşmesinde satıma konu oluşturan şeyin doğasında veya niteliklerinde var olan ya da o şeyden gerektiği gibi yararlanılmasına engel olan ve sözleşmenin kurulmasında alıcının bilmediği eksiklik veya bozukluklar.

AYIRMA HUNİSİ (Separatory funnel): Üst kısmı kapaklı, alt kısmı musluklu olan ve birbiriyle karışmayan sıvıları ayırmada kullanılan cam malzeme.

AYRAN (Ayrar): Yoğurda su katılarak veya kurumaddesi ayarlanan süte *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* kültürleri katılarak hazırlanan geleneksel Türk fermente süt ürünü.

AYRIMSAL (Fractional/Differential): Bir işlemde iki veya daha fazla maddenin özelliklerine göre birbirlerinden ayrılması.

AYVALIK TENEKE TULUMU (Ayvalık canned tulum cheese): Anadolu'daki türevlerinden farklı üretilir. Peynir hazırlandıktan sonra tenekelere basılarak içerisine salamura ilave edilir ve soğuk hava depolarında bekletilir.

AZO BOYALAR (Azo dyes): Sentetik olarak üretilmiş boyalar. Anilin'den üretilir. Azo boyalar 2000'den fazla organik bileşikle en geniş boya sınıfıdır. İnsan vücudunda enzimler azo boyaları parçalarına ayırabilme özelliğine sahiptirler, ancak bu parçalanma sonucunda açığa çıkan moleküller yüksek kanserojen ve allerjen niteliktedir. Günümüzde en çok yağ, kağıt ve ahşap renklendirmesinde kullanılır; sadece bir kaçının gıda ve tekstil boyası olarak kullanılabilmesi yasaldır.

AZOT (Nitrogen): Havada beşte dört oranında bulunan, rengi, kokusu, tadı, olmayan elzem element.

B

B KOMPLEKS VİTAMİNLERİ (B complex vitamins): Fonksiyonları birbirleriyle bağımlı olan, ancak yapıları farklı olan, suda çözünen bir grup vitamine verilen isim. Tiamin, riboflavin, B₆ vitamini, B₁₂ vitamini, niasin, folik asit, pantotenik asit ve biyotin B grubu vitaminleri olarak bu grupta yer alır.

B₁ VİTAMİNİ (Thiamin, Aneurin): Bitkisel ve hayvansal kaynaklarda, tiamin pirofosfat (TPP) yapısında, önemli bazı enzimlerin yapısında koenzim olarak bulunan suda çözünen vitaminler. Tiamince zengin yiyeceklerin başında; karaciğer ve diğer sakatatlar, kurubaklagiller ve tahıllar (buğday, mısır, pirinç) gelmektedir. Tiamin ceviz, fındık, fıstık, süt ürünleri, yumurta, et ve sebzelerde ise daha az miktarlarda bulunmaktadır. İskelet kaslarında, kalp, karaciğer, böbrek ve beyinde yüksek oranda tiamin bulunur. Toplam tiaminin %50'si kaslarda yoğunlaşmıştır. Tiamin gereksinimi, enerji tüketimi ile yakından ilişkilidir. Tiamin yetersizliği özellikle kabuksuz pirinçle beslenen Uzak Doğu ülkelerinde çok görülen bir hastalık olan beriberi hastalığına yol açar. Beriberi hastalığı ayrıca çiğ sazan ve ringa balığı, kabuklu deniz hayvanları veya çay yaprağı gibi antitiamin içeren yiyeceklerin yoğun olarak tüketildiği Asya kıtasındaki bazı bölgelerde de görülür.

B₂ VİTAMİNİ (Riboflavin): Riboflavin, flavin enziminin prostetik grubu. Riboflavin genelde metabolizmada ve özellikle protein metabolizmasında büyük bir öneme sahiptir. Riboflavinin zengin olduğu kaynaklar; karaciğer, böbrek, et, süt ve süt ürünleri, yumurta gibi hayvansal protein içerikli gıdalardır. Yeşil yapraklı sebzelerden ıspanak, kurubaklagil ve maya riboflavince iyi kaynaklardır. Tahıllardaki riboflavin yoğunluğu ise oldukça düşüktür. Büyüme, gebelik, emzirme ve diğer nedenlerle metabolizmanın hızlanması riboflavin gereksinimini artırmaktadır. Yetersizliğinde deride yaralar, ağız, burun ve genital bölgelerde kabuklu ve yağlı deri iltihabı görme zorluğu, korneada damarlaşma, sinir sistemi bozuklukları gibi belirtiler görülebilir.

B₅ VİTAMİNİ (Pantotenic Acid): İlk kez mayadan izole edilen Vitamin B₅ antipellegra faktörü olarak büyük önem taşır. Pantotenik asitin metabolizmada hayati rol oynaması, koenzim A (CoA)'nın yapısında yer almasından kaynaklanır. Pantotenik asit, hemen hemen tüm bitkisel ve hayvansal kaynaklarda bulunur, bu yüzden yetersizliği pek görülmez. Hayvansal dokular özellikle karaciğer, böbrek, yumurta, kurubaklagillerde ve işlem görmemiş tahıllarda bolca bulunur. Süt, sebze ve meyvelerde daha az miktarda bulunur. Ayrıca pantotenik asit, çok az da olsa barsak bakterileri tarafından sentezlenebilmektedir. Pantotenik asit kaynaklı sağlık sorunlarına; diabetes mellitus, iltihaplı barsak hastalığı ve peptik ülser hastalarında rastlanmaktadır. Eksikliğinde kusma, kırıklık, uykusuzluk ve karın ağrısı gibi şikâyetler görülebilmektedir.

B₆ VİTAMİNİ (PRİDOKSİN) (Vitamin B₆, Pyridoxine): Pridoksin, pridoksal ve pridoksamin bileşikleri Vitamin B₆ aktivitesine sahiptirler. Vitamin B₆, hayvan ve bitki dokularında proteinlerle birlikte

bulunur. Bu nedenle, yiyeceklerin Vitamin B₆ içeriği protein miktarlarıyla orantılıdır. Kümes hayvanları, balık, karaciğer ve yumurta gibi gıdalar bu vitamince zengin kaynaklar olup et ve süt daha az Vitamin B₆ içermektedir. Vitamin B₆ koenzimi çoğunlukla protein metabolizması ile ilgili olduğundan diyetteki protein miktarının artışına paralel olarak Vitamin B₆ gereksinimi de artar. Vitamin B₆ gereksinimi; gebelik, emzirme durumlarında, oral kotraseptif kullanan kadınlarda, hipertroidizm, yüksek proteinli diyet ve strese artmaktadır. Yaşa bağlı olarak vücuttaki Vitamin B₆ miktarında azalma olduğundan yaşlılıkta da Vitamin B₆ gereksiniminin arttığı görülmektedir. Vitamin B₆ yetersizliğinin klinik belirtileri; merkezi sinir sistemi bozukluğuna bağlı konvülsiyonlar, dermatit ve anemidir. Büyüme geriliği, sindirim sistemi bozukluğu ve börek taş oluşumu da eksikliğinde görülebilmektedir.

B₁₂ VİTAMİNİ (KOBALAMİN) (Vitamin B₁₂, Cobalamin): Koenzim olarak pek çok enzim tarafından aktiviteri için gereksinim duyulan bir kaynak. B₁₂ vitamini, hayvansal kaynaklı besinlerde bulunurken bitkisel kaynaklı besinler yanında et ve et ürünleri ile yumurtada bulunmamaktadır. B₁₂ vitaminince zengin kaynaklar; karaciğer, böbrek, yürek gibi sakatatlar ile midye ve istiridye gibi kabuklu deniz ürünleridir. B₁₂ vitamini yetersizliği çok yoğun vejetaryan diyet uygulamalarda, midede instrinsik faktör salgısının bozulduğu durumlarda, barsaktaki divertikül ve fistüller sonucu oluşan bakteri stazında ve parazitler nedeniyle ortaya çıkabilir. Genelde bir yetersizlik durumunun ortaya çıkabilmesi için yetersiz besin alımının birkaç yıl sürmesi gerekir. B₁₂ vitamini yetersizliğinde sinir sistemi bozuklukları ile birlikte pernisiyoz anemi de görülmektedir. B₁₂ vitamini yetmezliğinin en çok görüldüğü gruplar; yaşlılar, alkolikler ve gastrektomi hastalarıdır.

BABA TATLISI (Cream-filled pastry): Un, maya, süt, yağ, yumurta ve pudra şekeriyle yapılan bir tatlı. Şambaba.

BACA (Chimney, shaft): Dumanı ocaktan çekip dış ortama vermeye yarayan hava deliği.

BACA GAZLARI (Flue gases): Üretim sonucu oluşan ve baca yoluyla atılan işlem artığı duman veya gaz.

BAĞ (Bond): 1. Kimyada elementlerin birbirine bağlanması (iyonik bağ, kovalent bağ vb). 2. Demet, deste.

BAĞIL (Relative): Görece, izafi.

BAĞIL NEM (Relative humidity): Bir metre küp hava içinde bulunan su buharı ağırlığının, aynı şartlardaki havanın doymuş su baharına oranı.

BAĞIL YOĞUNLUK (Relative dansity): Bir maddenin belirli bir sıcaklıktaki yoğunluğunun, 40 °C'deki yoğunluğuna oranı.

BAĞINTI (Correlation): İki veya daha çok nitelik arasında matematik işlemleri yardımı ile kurulan bağlılık.

BAĞIŞIKLIK (Immunity): Bir organizmada, mikroorganizmalara ve bunların oluşturduğu maddelere karşı oluşturulan normal olmayan şartlara karşı koymayı sağlayan, doğal ya da sonradan kazanılmış direnç. Belirli bir mikroorganizmaya karşı vücudun savunma gücü. Doğuştan olabildiği gibi hastalığı geçirerek veya antijeni vücuda vererek sonradan kazanılabilir. Bağışıklık, antikorların vücutta stimüle olmalarıyla ve lenfositlerin yardımıyla oluşabilmektedir. Aktif ve pasif olmak üzere iki tip bağışıklık (immünite) vardır. Aktif immünite, hastalığın, çok hafif de olsa, bizzat geçirilmesiyle oluşur. Hastalığa neden olan organizmalar, vücutta antikor reaksiyonları uyandırır ve bu reaksiyonlar, bazı vakalarda, hayat boyu devam eder. Pasif immünite ise antikor reaksiyonu uyandıracak nitelikte, fakat kuvveti azaltılmış veya değiştirilmiş olan mikropların vücuda aşılmasıyla oluşur.

BAĞLI SU (Tied water): Çeşitli bileşiklere bağlanmış halde bulunan su. Proteinler, karbonhidratlar ve jel halindeki bileşiklerde bulunan hidrat suyu, bağlı suya örnek olarak gösterilebilir. Gıdalardaki oranı % 3-5 civarındadır. Su tayin metotları ile bu suyun tayini ve uzaklaştırılması mümkün değildir.

BAHARAT (Spices): Çeşitli bitkilerin tohum, tomurcuk, çekirdek, meyve, çiçek, kabuk, kök, gövde, rizom, yumru, yaprak, sap, soğan gibi kısımlarının kurutulup; bütün halde ve/veya ufalanması ve/veya öğütülmesi ile elde edilen gıdalara renk, tat, koku ve lezzet vermek için kullanılan ürünler.

BAKIŞIK (Symmetric): Eksen olarak alınan bir doğrudan, benzer noktaları karşılıklı olarak aynı uzaklıkta bulunan iki benzer parçanın, birbirlerine göre olan durumu.

BAKRAÇ (Bucket): Bakırdan yapılmış, kulplu derin kap.

BAKTERİ (Bacteria): Mikroskop kullanmadan görülemeyecek kadar küçük tek hücreli basit yapılı prokaryotik mikroorganizmalar. Bunlar, mantarlardan küçük, fakat virüslerden büyüktürler. Büyüklükleri 0.1 - 10 µm arasında değişen, prokaryot hücre yapısındaki mikroorganizmalardır. Bazıları hastalık yapıcı, bazıları zararsızdır; zararsız olanlara saprofit denir, bunlar vitamin ve bazı besin öğelerinin sentezini sağlarlar. Örn, Leptospira gibi bazı bakteriler insanlarda veya hayvanlarda karaciğer problemlerine neden olur. Bazı bakteriler ise, faydalıdır: Örneğin, toprağın nitrojen zenginleştirilmesinde, antibiyotiklerin elde edilmesinde, yoğurdun mayalanmasında ve ölü canlıların tekrar doğaya karışmasında görev alırlar. Bakteriler, şekillerine göre sınıflandırılabilirler: Coccus'lar yuvarlak, bacillus'lar çubuksu, vibrio'lar virgül şeklinde, spirillum'lar dalgalıdır. Bazı bakteriler spor oluştururlar. Sporlar ısıya, özellikle sterilizasyon işlemlerine dayanıklıdır. Genellikle 20 C° nin altında üreyen bakterilere psikrofil (soğuk seven) bakteri, genellikle 20 ila 45 C°de üreyen, sıcakkanlı hayvanlarda hastalık yapan bakterilere mezo-fil (ılık seven) bakteri, genellikle 45 ila 70 C° de üreyen bakterilere termofil (sıcak seven) bakteri denir.

BAKTERİ SPORLARI (Bacteria spores): Bazı bakterilerin zor koşullarda canlı kalabilmek için oluşturdukları form. Böylece yok olmadan uygun ortam koşullarına ulaşıncaya kadar bu formda canlı kalırlar.

BAKTERİSİD (Bactericide): Bakteri öldüren kimyasal maddelerin genel adı. İstenmeyen bakterileri öldürmek için kullanılan kimyasal bileşik.

BAKTERİSİDAL (Bactericidal): Bakterisid etkisi olan. Bakterileri öldüren.

BAKTERİYAL (Bacterial): Bakteri ile ilgili.

BAKTERİYEL TOKSİNLER (Bacterial toxins): Gıda maddelerinde belirli koşullar altında bazı bakteriler tarafından üretilen toksik metabolitler.

BAKTERİYOFAJ (Bacteriophage): Bir bakteriye asalak gibi yerleşen ve onu eriterek yok eden çok küçük canlı (faj). Bakterinin enerjisini ve maddelerini kullanarak kendisini eşler ve daha fazla faj meydana getirir. Faj üretimi tamamlanınca bakteri parçalanır ve üretilen fajlar etraftaki bakterilere girerek aynı süreci tekrarlar.

BAKTERİYOFAJİ (Bacteriophagia): Bakterifojla bakterilerinin yok olması işlemi.

BAKTERİYOLOJİ (Bacteriology): Mikrobiyolojinin bakterilerle uğraşan bilim dalı.

BAKTERİYOSİN (Bacteriosin): Bakteri öldüren organik madde. Bazı bakteriler tarafından oluşturulan ve diğer bakteriler üzerinde olumsuz etki yapan antibiyotik benzeri maddeler.

BAKTERİYOLİZ (Bacteriolysis): Bakterinin parçalanması, erimesi, yok olması.

BAKTERİYOSTATİK (Bacteriostatic): Bakterilerin gelişmesini durduran kimyasalların genel adı. Bakterilerin büyümesini ve çoğalmasına engel olan madde.

BAKTOFÜGASYON (Bactofugation): Bakteriyel santrifüjleme. Bakterilerin santrifüj yoluyla ayrılması işlemi.

BAKIR (Copper, Cu): Vücutta çeşitli enzimlerin yapısında bulunan elzem iz elementlerden biri. Fazla miktarı toksik etki yapar.

BAROFİL (Barophil): Yüksek hidrostatik basınçta optimum gelişme gösteren mikroorganizmalar.

BAROFİLİK (Barophilic): Yüksek basıncı seven mikroorganizma.

BAROMETRE (Barometer): Hava basıncını ölçerek yer yükseltilerini ve hava değişimlerini tespit etmek için kullanılan alet. Hava basıncı ölçer.

BAROTOLERANT (Barotolerant): Normal hidrostatik basınçta optimum gelişmekle beraber, yüksek basınca dayanıklı olan mikroorganizmalar.

BASINÇ (Pressure): Bir yüzey üzerine etkide bulunan gücün yüzölçümü birimine düşen miktarı, tazyik. Katı cisimler, üzerine konuldukları yüzeylere, yere doğru, sıvılar ise içinde bulundukları kabın dibine ve yanlarına doğru gazlarda da içinde bulundukları kabın her yönüne doğru basınç yapar.

BASINÇ DEĞERİ (Pressure meter value): Basınç değeri, bir parça mayalı hamurdan belli şartlarda

meydana gelen karbondioksit gaz basıncının bir ölçüsü olup mayanın fermentasyon gücünün veya unun amilaz aktivitesinin değerlendirilmesi için kullanılır.

BASINÇÖLÇER (Pressure gage): Buharın veya herhangi bir gazın bulunduğu kabın yüzeyine yaptığı basıncı ölçen alet. Manometre.

BASİL (Bacillus): Çubuk şeklindeki bakterilerin genel adı. Örn, Koch basili, koli basili gibi.

BASİLLUS (Bacillus): Toprak ve havada bulunan, gıda maddelerinin bozulmalarında da rol oynayan çubuk şeklinde, spor oluşturan, kapsül oluşturan, bazılarında kamçı bulunan Gram pozitif bir bakteri cinsi. Türlerle göre değişmek üzere aerob ya da fakültatif anaerob olarak solunurlar. B. subtilis bu cinsin tipik üyesidir.

BASİLLUS SEREUS (Bacillus cereus): Doğada yaygın olarak bulunan, havada bulunan sporları bu-laşma kaynağı olan, hastalıklara ve gıdalarda bozulmalara neden olan, ürettiği toksin ile zehirlenme yapan patojen bakteri. Toksini sıcaklığa dirençlidir. İnkübasyon süresi 1-16 saattir. İshale yol açar. Diyareli Sendrom - Emetik Sendrom olmak üzere iki farklı tipte toksin ve buna bağlı olarak da iki farklı intoksikasyon oluşturmaktadır. Daha çok et ve pilav gibi gıdalarda zehirlenmelere sebep olur. Bu yüzden bu gıdalar hızla soğutulup soğuk muhafazaya alınmalıdır.

BASİLLUS THURINGIENSİS (Bacillus thuringiensis - Bt): Biyolojik olarak tarım alanlarının zararlı böceklerden korunması için kullanılan bir çeşit toprak bakterisi. Bazı böcek türlerinde zehirli etki yapan ama insanlara zarar vermeyen kristal yapıda bir protein çışidi sentezler. Bt zehri üretildiğinde aktif değildir (protoxin), bir böceğin sindirim sisteminde aktif formuna geçer (delta-endotoxin) ve böceği öldürür.

BASİTLEŞTİRİLMİŞ İŞLEM (Simplified process): GDO ve ürünlerinden kaynaklanabilecek herhangi bir riskin olmadığı; insan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevre ve biyolojik çeşitliliğe herhangi bir zararının bulunmadığı yönünde mevcut bilgiye ve daha önce yapılmış olan risk değerlendirmesine dayanan basitleştirilmiş karar alma süreci.

BASKÜL (Bascule): Çoğunlukla bir kütleyi çok daha küçük kütle yarımı ile tartmaya yarayan alet.

BAŞLAMIŞ İTHAL İŞLEMİ (Started import process): İthal edilecek malların gümrüğe gelmiş veya çıkış ülkesinde ihracat işlemlerinin tamamlanmış olması durumu.

BAYATLAMA (Staling): Tazeliğini yitirerek bayat duruma gelme hali.

BAZ (Base): 1. Alkali. Proton (H+) alan veya çözeltide hidroksil (OH-) iyonları veren madde, pH değeri 7.0'ın üzerinde olan kimyasal maddelerin genel adı. 2. Asit karşıtı.

BAZAL ENERJİ HARCAMASI (Basal Energy Expenditure): Vücudun dinlenme durumundaki enerji harcanması.

BAZAL METABOLİZMA (Basal metabolic): Hayatın devamı için şart olan asgari metabolizma faaliyeti. Vücut yüzeyi birimine göre hesap edilen, istirahat anında sarf edilen enerji miktarıdır. Vücut yüzeyi şahsın, yaş, cinsiyet, boyu, kilosu, endokrin bezlerin faaliyeti, hastalıklar, çeşitli ilaçlar, diyet ve fiziksel faaliyetleri bazal metabolizma hızını etkileyen en önemli faktörlerdir. Troid bezinin fazla çalışmasında, bazal metabolizma yükselir.

BAZAL METABOLİZMA HIZI (Basal metabolic rate): Besin alınması ve hareketsiz durumda vücudu canlı tutmak için gerekli enerji tüketimi. Yemekten 12 saat sonra tam dinlenme anında bazal koşullar altında solunum, dolaşım gibi temel olayların sürdürülmesi ve çeşitli organların fonksiyonlarını devam ettirmeleri için ihtiyacı olan enerji. Erkeklerde kadınlara göre daha fazladır. Kışın daha hızlı, yazın daha yavaştır. Gençlerde hızlıken, yaşlılarda daha yavaştır.

BAZAL RASYON (Basal ration): Temel rasyon.

BAZİDİYOSPOR (Basidiospor): Bazitli mantarların sporları. Karakteristik olarak Basidiomicetes sınıfında görülen mayoz bölünmeyi takiben bazidyum denen özel hücre üzerinde oluşmuş dört adet eşeyli spor.

BAZİK (Basic): Alkali ile ilgili olma.

BML (Baby Meal): Bebek Maması. Uçaklarda kavanoz hazır bebek mamaları istek üzerine verilebilir. Ailelerin yanlarında mamalarını getirmeleri halinde uçuş sırasında hazırlanmasına yardımcı olunan mama.

BEBEK (Infant): Gıda mevzuatına göre 0 – 12 ay arası yaş grubu çocuklar.

BEBEK FORMÜLÜ (Infant formula): Bebeklerin yaşamlarının ilk ayları boyunca, uygun tamamlayıcı beslenme ile tanışmaya kadar özel beslenme ihtiyaçlarını karşılayan ürünler.

BEBEK GIDALARI (Baby Foods): On iki ayın altındaki yaş grubu olarak tanımlanan bebeklerin özel beslenme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla üretilen gıdalar.

BEBEK MAMALARI (Baby food): Bebek ve süt çocuğunun beslenmesi amacıyla gıda kodeksine uygun formülasyonda üretilen gıda karışımları.

BEBEK SÜTÜ (Baby milk): Tamamen inek sütü proteininden üretilmiş olan bebek formülleri.

BEDEN KÜTLE İNDEKSİ - BKİ (Body Mass Index): Vücut ağırlığının boy uzunluğunun karesine bölünmesi ile elde edilen değer. Kolay uygulanabilen, yetişkinlerde ağırlık-boy ilişkisine göre şişmanlığı en iyi gösteren değer. BKİ=kilo/boy² 'dir. BKİ 18.5'ten küçük olanlar zayıf, 18.5-24.9 olanlar sağlıklı, normal, 25-29.9 olanlar hafif şişman, 30-39.9 olanlar şişman, 40'dan büyük olanlar aşırı şişman olarak kabul edilir. BKİ artıkça sağlık riski de artmaktadır.

BEİKOST (Beikost baby): Katı ve yarı katı bebek besinlerine verilen terim.

BELİRLENMEMİŞ MİKTAR (Quantum satis/QS): Teknoloji gereği kullanılmasını ifade eden ve herhangi bir kullanım düzeyinin belirlenmediği birim.

BEKEREL (Becquerel): Radyoaktif izotopların etkinliğini ölçmede kullanılan birim.

BELİRLEYİCİ KALINTI (Determinative residue): Ürünlerdeki (süt, yumurta ve hayvan dokuları) bitki ve veteriner ilaç kalıntısı hakkında bilgi veren ve organizmada farmako dinamiği bilinen farmakolojik etkili madde ve/veya bu maddelerin metabolitleri.

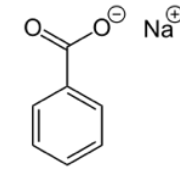
BEN MARI (Water bath): İki katlı, altındaki kapta yarıya kadar su bulunan tencere, su banyosu. Direkt olarak ateşte pişmemesi gereken yiyecekleri pişirmeye ve pişmiş yemekleri sıcak tutmaya yarar. Yiyecekler bu ikinci kabın içine konularak pişirilir.

BENMARI USULÜ PİŞİRME (Cooking using ater bath): Sıcak su bulunan bir kaba, başka bir kap oturtarak narin besinleri pişirme usulü.

BENZEN (Benzene): Aromatik hidrokarbonların en yalını, saydam, renksiz, yanıcı sıvı. Formülü C₆H₆. Kömür ve petrol kimyası başta olmak üzere pek çok özdeğin biresiminde girdi ya da çözücü olarak kullanılır.

BENZOİK ASİT (Benzoic acid): Aromatik yapıda antimikrobiyal yapıda katkı maddesi. Tarçın, Frenk eriği ve ham zeytinde doğal olarak bulunur. Katıldığı gıda maddesini mikroplara karşı korur. Alkolsüz içeceklerde, reçel, marmelat, jöle, zeytin ezmesi, soslar vb gıdalara katılmaktadır.

BENZOAT (Benzoate): Benzoik asitin sodyum, potasyum gibi elementlerle olan tuzu.



BERİBERİ (Beriberi): Tiamin (Vitamin B1)eksikliğinde oluşan bir hastalık.

BERRAKLAŞTIRMA (Clarifying): Berrak duruma getirme.

BESİ DÜZENİ (Diet): Diyet.

BESİYERİ (Medium): Mikroorganizmaların geliştirilmesi, korunması vb. amaçlara uygun olarak hazırlanmış katı ya da sıvı ortamlar. Amaca göre genel, selektif, zenginleştirme vb. farklı bileşimlerde olur.

BESİN (Food): Besin öğelerinin kaynağı olan gıdalar. Beslenmeyi sağlayan her türlü bitki ve hayvan dokularının yenilebilen ve içilebilen kısımlarıdır. Diyetisyenler, beslenmeciler ve sağlıkçılar daha çok

besin terimini, gıdacılar, tarımcılar ise gıda terimini kullanmaktadır. FAO gibi uluslararası kuruluşlar da gıda terimini kullanmaktadır.

BESİN ELEMENTLERİ (Nutrients): Enerji sağlayan, büyüme, gelişme ve hayatın sürdürülebilmesi için ihtiyaç duyulan eksikliği tipik biyokimyasal veya fizyolojik değişikliklere neden olan ve gıda bileşeni olarak tüketilen protein, yağ, karbonhidrat, mineral madde, vitamin ve sudan oluşan besin maddeleri.

BESİN FADİZMİ (Food faddism): Sağlığın ya da hastalığın gıda ile olduğu inancı.

BESİN ÖGESİ (Nutrient): Enerji sağlayan, büyüme, gelişme ve hayatın sürdürülebilmesi için ihtiyaç duyulan eksikliği tipik biyokimyasal veya fizyolojik değişikliklere neden olan ve gıda bileşeni olarak tüketilen protein, yağ, karbonhidrat, mineral madde, vitamin ve sudan oluşan besin maddeleri. Besin elementi olarak da ifade edilir.

BESLEME (Feeding): Gıdaların vücuda verilmesi, yedirilmesi, içirilmesi. Vücudun çalışması için gerekli olan besin öğelerinin, besinlerle vücuda alınması, sindirimi, emilimi ve metabolizmasını anlatan terim.

BESLENME (Nutrition/nourishment): Büyüme ve gelişme, ömür boyu tüm bireylerin sağlığının korunması, geliştirilmesi, yaşam süresinin ve kalitesinin artırılması, vücudun çalışması için gerekli olan besin öğelerinin gıdalarla vücuda alınması, sindirimi, emilimi ve metabolizması.

BESLENME AÇISINDAN ETİKETLEME (Nutrition labelling): Enerji değeri ve protein, karbonhidrat, yağ, lif, sodyum, vitamin ve mineraller ile ilgili bilgilerin etiket üzerinde verilmesi işlemi.

BESLENME BEYANI (Nutritional claim): Gıda maddesinin herhangi bir enerji değerini sağladığı, sağlamadığı, düşük veya yüksek oranda sağladığını, özel bir beslenme özelliğine sahip olduğunu ifade eden, ima eden, öneren veya besin öğelerini içerdiği, içermediği, düşük ya da yüksek oranda içerdiğine dair herhangi bir tanıtım ve reklam mesajı.

BESLENME DEĞERİ (Nutritional value): Gıdaların enerji, karbonhidrat, protein, yağ oranları.

BESLENMEK (Nutrition/nourishment): Beslenme eylemi. Beslenme işine konu olmak, gıda ile beslemek fiili.

BESLENME REFERANS DEĞERİ (Dietary reference values, DRV): Sağlıklı yetişkinler için günlük olarak alınması tavsiye edilen besin öğeleri miktarı. Beslenme referans değerlerinin bulunduğu nüfus grupları erkek çocuk, kız çocuk, kadın, erkek ve hamilelik, emzirme dönemini de kapsar.

BESLENME YETERSİZLİĞİ (Nutritional deficiency, Malnutrition): Diyetle bir ve birden fazla besin öğesinin yetersiz alınması sonucunda ortaya çıkan durum.

BESLEYİCİ ÖĞELER (Nutrients): Besin ögesi.

BEŞAMEL (Bechamel): Süt, tereyağı ve unla yapılan sos. Un tereyağında pembeleşinceye kadar pişirilmesiyle üzerine süt ilave edilerek muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilen ve tuz ve şekerle tatlandırılan bir ürün. Temel ölçüsü 70 g tereyağı, 70 g un, 1 lt süt olan birçok yemekte kullanılan beyaz sosun adı.

BETA-GLUKANLAR (Beta-glucans): Diyet posasının önemli bileşenlerinden biri.

BETA-KAROTEN (Beta carotene): Vitamin A'nın provitamini (dışarıdan vücuda alınan öncüsü).

BEYAZ ÇİKOLATA (White chocolate): Bileşiminde en az % 20 kakao yağı ve en az % 14 süt kurumadesi içeren ve en az % 3.5'i süt yağı olan çikolata.

BEYAZ PEYNİR (White Cheese): 1. Hammadde sütün peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin, tekniğine uygun olarak işlenmesiyle üretilen, üretim aşamalarındaki farklılıklara göre taze veya olgunlaştırılmış olarak tanımlanabilen, çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren salamuralı peynir. 2. Koyun, keçi, inek veya manda çiğ sütünün peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin, tekniğine uygun olarak işlenmesiyle üretilen, üretim aşamalarındaki farklılıklara göre kültürlü, klasik gibi tanımlanabilen, çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren salamuralı peynir, Ezine ve Edirne peyniri beyaz peynir çeşidi.

BEYAZ ŞEKER (White sugar): Polarizasyonu en az 99.70 olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakaroz.

BEYGİR GÜCÜ (Horse power - HP): Sanayide 75 kilogrammetrelik iş yapan bir motorun gücü.

BİÇİM (Shape): Dış görünüş, şekil.

BİÇİM VERMEK (Shape): Bir şeye belli bir kazandırmak, şekillendirmek.

BİFENİL (Diphenyl, phenyl benzene): Formülü H₅C₆-C₆H₅. Molekül yapısı iki ayrı benzen halkasından oluştuğu için kendisi reaktif değildir. Suda çözünmez, diğer bilinen tüm organik solventlerde çözünbilir. Isıya maruz kaldığında havayla patlayıcı bir karışım oluşturan bir buhar çıkarır. Solunduğunda, yutulduğunda, deri ve gözle temasta etkili olabilir. Normal şartlar altında stabildir.

BİGEROD: Gıda katkı maddeleri de dahil olmak üzere gıdanın üretim ve hazırlanmasında kullanılan ve farklı bir formda olsa dahi son üründe bulunan maddeler.

BİKARBONAT (Bicarbonate): Karbonik asitin çözülmesiyle oluşan iyon, HCO₃, karbonik asit tuzu.

BİLATERAL (Bilateral): Her iki tarafta da olan, iki taraflı, iki yanlı.

BİLEŞEN (Ingredient): Aroma vericiler, gıda katkı maddeleri, gıda enzimleri ve bileşikteki herhangi bir bileşeni de dâhil olmak üzere, bir gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değişmiş bir formda da olsa son üründe bulunan herhangi bir madde veya ürün.

BİLEŞEN LİSTESİ (Ingredient list): Üretici veya ihracatçı tarafından düzenlenen gıda maddesinin üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan hammadde, yardımcı madde ve katkı maddelerini gösteren liste.

BİLEŞİM (Compound): Katkı maddeleri de dahil olmak üzere gıdanın üretim ve hazırlanmasında kullanılan ve farklı bir formda olsa dahi son üründe bulunan maddeler.

BİLEŞİK (Compound): Kimyasal tepkimeler sonucu iki veya daha çok elementten oluşan ve bunlardan bağımsız farklı fiziksel, kimyasal özellikler gösteren madde.

BİLGİ (Data): Anlamlı veri.

BİMETAL TERMOMETRE (Bimetal thermometer): Değişik iki metalli sıcaklık ölçer.

BİNOKÜLER MİKROSKOP (Binocular microscope): İki gözün aynı anda kullanılmasına izin veren mikroskop türü.

BİNOMİAL ADLANDIRMA (Binomial nomenclature): Canlıları cins ve tür olmak üzere iki kelime veya iki terimle tanımlayan sistem.

BİOTİN (Biotine): B kompleksi vitaminlerinden, hayvansal ve bitkisel ürünlerde yaygın ancak düşük düzeyde bulunur. B7 vitamini, H vitamini olarak da bilinir. En iyi kaynaklar; karaciğer, böbrek, yumurta sarısı, işlem görmemiş tahıl taneleri, soya unu ve mayalardır. Barsak mikroorganizmaları tarafından da sentezlenmektedir. Biotin yetersizliği biotinidaz yetersizliği olan ve biotin eklemesi olmaksızın uzun süreli (6 ay-3 yıl) total parenteral beslenme (TPN) uygulanan hastalarda ve aylar boyunca(günde 6 adet) pişmemiş yumurta tüketen kişilerde ortaya çıkabilir. Yumurta beyazında biotinle çok sıkı bağlanarak emilimini engelleyen ve biotin yetmezliğine yol açan, ısıl işlemlere dayanıksız bir protein olan “avidin” bulunmaktadır. Semptomlar, depresyon, halüsinasyon, kas ağrısı ve dermatitdir. Biotin yetersizliği semptomlarının başlıcaları; kellik, deride kızarıklık, iştahsızlık, kusma, dil iltihabı ve mental depresyondur.

BİPOLAR (Bipolar): Birbirine zıt iki kutuplu olma durumu.

BİPOLAR TOMURCUKLANMA (Bipolar gemmation): Mayalarda her iki uçtan oluşan tomurcuklanma şekli.

BİRİM (Unit): 1. Bir kümenin her bir elemanı. Birçokluğu oluşturan varlıkların her biri. 2. Bir niceliğin ölçümü için o nicelik cinsinden seçilen ve 1 değerinde sayılan büyüklük.

BİRİKİM (Accumulation): Bir yerde toplanıp birikme, yığılma.

BİRİNCİL ÜRETİM (Primary production): Kesimine kadar çiftlik hayvanlarının üretilmesi, sağılması, bitkisel ürünlerin hasadı da dâhil olmak üzere birincil ürünlerin üretilmesi, yetiştirilmesi, avlanma, balıkçılık ve yabanî ürünlerin toplanması dâhil her türlü üretimi.

BİRİNCİL ÜRÜNLER (Primary products): Toprakta, hayvan yetiştiriciliğinden ve avlanma ve balıkçılık yoluyla elde edilen ilk aşama ürünler, tarımsal faaliyet sırasında birincil üretim aşamasındaki ürünler.

BİRLEŞMİŞ MİLLETLER FAO/WHO GIDA STANDARDLARI KOMİSYONU (Codex Alimentarius Commission-CAC): Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü ile Sağlık Örgütünün müştereken oluşturduğu uluslararası gıda standartları komisyonu. Kodeks Alimentarius Komisyonu.

BİRLEŞMİŞ MİLLETLER GIDA VE TARIM ÖRGÜTÜ (Food & Agriculture Organization-FAO): Birleşmiş Milletlere bağlı uluslararası Gıda ve Tarım Örgütü.

BİSKÜVİ (Biscuit): Un, süt, şeker veya tuzla yapılan ince, gevrek kuru atıştırmalık gıda.

BİSÜLFAT (Bisulphate): Hidrojenli sülfatlar. İki molekül sülfat (SO₄) içeren tuz.

BİSÜLFİT (Bisulphite): (HSO₃⁻) yapısında, SO₂ elde etmede kullanılan sülfüroz asit (H₂SO₃)’in tuzu.

BİTKİ (Herb): Canlı bitkiler ile bunların derin dondurulmamış meyve ve sebzeleri, yumrular, soğansılar, soğanlar ve rizomlar, kesme çiçekler, yapraklı dallar, budama artığı yapraklar, yapraklar, bitki doku kültürleri, canlı polen, göz, kalem ve çelik gibi canlılığını koruyan belirli parçaları ile dikim amaçlı olan botanik tohumları.

BİTKİ LİSTESİ (Herb list): Bitkilerin insan tüketimi açısından izin verilen (pozitif) ve izin verilmeyen (negatif) olma durumunu tanımlayan liste.

BİTKİSEL ÜRÜN (Crop): Bitkisel orijinli, işlem görmemiş veya basit bir işlemden geçmiş, bitki tanımına girmeyen ürünler.

BİTKİSEL YAĞ (Vegetable oil): Sadece bitkisel kaynaklardan elde edilen, temel olarak yağ asitleri gliseridlerinden oluşan, doğal yapısı gereği az miktarda fosfatidler gibi diğer lipidleri, sabunlaşmayan bileşenleri ve serbest yağ asitlerini içerebilen yağ.

BİTTER ÇİKOLATA (Bitter Chocolate): Bileşiminde en az %18 kakao yağı ve en az % 14 yağsız kakao kurumaddesi olacak şekilde en az % 35 toplam kakao kurumaddesi içeren çikolata.

BİTKİSEL YAĞLI SÜTLÜ BUZ (Oil milk ice): Sütlü buz ürünleri genel tanımına uyan, bitkisel yağ ve/veya süt yağı ve/veya yumurta yağının ağırlıkça en az %5 oranında içeren ve süt proteini dışında protein içermeyen ve süt proteini içeriği ağırlıkça en az %2.2 olan sütlü buz ürünleri.

BİYO- (Bio-): Canlı, hayat anlamında kullanılan bir ön ek.

BİYOAEROSOL (Bioaerosol): Gaz bir ortama yayılmış biyolojik etmenler.

BİYOAKTİF BİLEŞEN (Bioactive compound): Vücut için önemli bileşen.

BİYOANALİTİK METOTLAR (Bioanalytical methods): Hücre temelli analizler, reseptör analizleri veya immuno-analizler gibi biyolojik prensiplere dayalı metotlar. Numune ekstraktında bulunan ve analize yanıt veren tüm bileşiklerin TEQ-prensibinin gerekliliklerine uymayabileceğinden Biyoanalitik Eşdeğerlik (BEQ) olarak ifade edilen ve TEQ düzeyinin sadece bir göstergesi olan bu metotlar türdeş bileşen miktarı hakkında sonuç vermezler. Biyoanalitik metotlar, TEF şemasında yer alan türdeş bileşenler için spesifik değildir. Toplam yanıtı dâhil olacak şekilde yapısal olarak ilişkili diğer AhR-aktif bileşikler numune ekstraktında mevcut olabilir. Bu nedenle biyoanalitik sonuçlar; TEQ sonucu olmayıp, numune-deki TEQ seviyesinin bir göstergesidir.

BİYOANALİZ GÖRÜNÜR GERİ KAZANIMI (Bioanalysis recovery): BEQ seviyesinin, kör için düzeltilmiş TCDD veya PCB 126 kalibrasyon eğrisinden hesaplanması ve daha sonra doğrulama metodu ile tespit edilen TEQ seviyesine bölünmesi işlemi. Bunlar, ekstraksiyon ve ekstraktan istenmeyen bileşiklerin arındırılması (clean-up) aşamalarında meydana gelebilecek PCDD/PCDF'ler ve dioksin-benzeri bileşiklerin kaybı, analitik yanıtı artıran veya düşüren ekstrakte edilmiş istenmeyen bileşikler (agonistik ve antagonistik etkiler), kalibrasyon eğrisine uygunluk kalitesi ya da TEF ve REP değerleri arasındaki farklılıklar gibi faktörleri düzeltmeyi amaçlar. Biyoanaliz görünür geri kazanımı, maksimum limit veya müdahale seviyesi civarında temsili türdeş bileşen dağılımına sahip uygun referans numunelerden hesaplanır.

BİYOBÖZÜNME (Biodecomposition): Doğaya bırakılan bir maddenin zamanla çeşitli mikroorganizmalar tarafından yapı taşlarına ayrılması ve tüketilmesi.

BİYOBULAŞMA (Biocontamination): Materyallerin, aletlerin, bireylerin, yüzeylerin, sıvıların, gazların veya havanın yaşayabilen parçacıklarla bulaşması.

BİYOFİLMER (Biofilms): Bir yüzeye yapışmış mikrobiyal birikinti.

BİYOGÜVENLİK (Biosafety): İnsan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevre ve biyolojik çeşitliliği korumak için GDO ve ürünleri ile ilgili faaliyetlerin güvenli bir şekilde yapılması.

BİYOGÜVENLİK BİLGİ DEĞİŞİM MEKANİZMASI (Exchange mechanism for biosafety information): GDO ve ürünleri ile ilgili bilimsel, teknik ve uygulamaya ilişkin bilgi ve belgelerin ulusal ve uluslararası seviyede alışverişinin kolaylaştırılması ile kamuoyunun bilgilendirilmesi ve karar sürecine katılımı amacıyla oluşturulacak bilgi alışverişi sistemi.

BİYOGÜVENLİK SİSTEMİ (Bioafety system): Biyogüvenliğin sağlanması için yürütülen her türlü faaliyet ile idari, hukuki ve kurumsal yapılanmanın tamamı.

BİYOJEN AMİNLER (Biogenic amines): Bitkisel gıdalarda doğal olarak bulunan veya mikrobiyolojik aktivite sonucu oluşan toksik etkili aminler. Peynir gibi fermente süt ürünleri gibi hayvansal gıdalarda da oluşabilmektedir. Örneğin; histamin, kadaverin, morfolin, pirolidin, putresin, spermin, tiramin, tralin gibi. Peynirlerde olgunlaşma sonucu oluşan tiramin, histamin ve triptamin gibi aminlerin kan basıncını

yükselttikleri bilinmekle beraber bunlar normal olarak vücutta monoaminooksidaz enzimleri ile detoksifiye edilmektedir. Ancak bu enzimi inhibe eden antidepresan ilaç kullananların peynir tüketmesi, tiramin birikmesi nedeniyle zehirlenmelere yol açabilmektedir.

BİYOKİMYA (Biochemistry): Organizma içerisindeki kimyasal işlemleri ve sonuçları çalışan bilim dalı.

BİYOKİNETİK (Biokinetics): Yaşayan organizmaların gelişiminde hareketleri inceleyen bilim.

BİYOLOJİK BOZULMA (Biodegradation): Bitkisel ve hayvansal gıda maddelerinin yapısında doğal olarak bulunan çeşitli enzimler; gıdaların yapı, tat-koku, aroma ve besin değeri üzerinde sebep olduğu değişimler. Meyve ve sebzelerin renk kararması, esmerleşmesi, yağların acıması gibi.

BİYOLOJİK ÇEŞİTLİLİK (Biodiversity): Ekosistem de dâhil olmak üzere, türler arası ve tür içi farklılıklar.

BİYOLOJİK DEĞER (Biological value): Vücuta alınan bir besin kaynağından yüzde kaç oranında faydalandığını ifade eden bir ölçü. Daha çok, protein kaynakları için kullanılır. Biyolojik değer (BD), vücuta alınan protein miktarından yola çıkılarak alınan nitrojenin hesaplanarak atılan nitrojene oranlanmasıdır. Gıdanın bünyesindeki en düşük amino asit bütün proteinin BD'sini belirler. Örneğin, alınan gıda maddesi 500 g protein sağlasa, fakat bunun yalnızca 0.5 g'ı fenilalanin olsa, amino asit dağılımı dengeli olmadığı için proteinin BD'si çok düşüktür. Düşük BD diğer proteinlerin tüketilmesiyle telafi edilebilir. Yumurta akının BD'si en yüksek ve 100 olarak kabul edilir. Diğer gıda maddeleri buna göre sıralanır. Bütün yumurtanın BD 93.7, sütün 84.5, balığın 76.0, sığır etinin 74.3, soya fasulyesinin 72.8, pirinçin 64.0, buğdayın 64.0, kuru fasulyenin 58 kabul edilir.

BİYOLOJİK TEHLİKE (Biologic hazard): Gıda maddelerinde insan sağlığına zarar veren antibiyotik, bakteriler, küfler, mayalar, virüsler, prionlar, parazitler, akarlar, böcekler gibi etmen ve maddeler.

BİYOMAS (Biomass): Biyokütle. Belirli bir alan ve hacimde bulunan canlı ağırlık. Canlı varlıklarda organizmanın suyu alındıktan sonra geriye kalan kuru kütlesi.

BİYOSİDAL ÜRÜN (Biocidal product): İstenmeyen canlı organizmalara karşı öldürücü etkide bulunan kimyasal madde.

BİYOSİSTEM (Biosystem): Evrendeki bütün canlı organizmaların birlikte bulunduğu ortam.

BİYOSİSTEM MÜHENDİSLİĞİ (Biosystem engineering): Mühendislik bilimlerinin geniş kapsamlı olarak biyolojik sistemlere ve süreçlere uygulanmasını içeren bir mühendislik dalı. Biyoloji, çevre ve tarım bilimlerinin mühendislik bölümüyle bütünleştiği alan.

BİYOTEKNOLOJİ (Biotechnology): Biyoloji ve mühendislik bilimlerinin müştereken kullanımı ile mayalama, enzim katalizmi, gen transferi, hücre ve doku teknolojisi, protein mühendisliği ve atık yö-

netimi gibi belirli bir amaç için mikroorganizmalar geliştirmeyi veya bitki veya hayvan, ürün yapmak veya bunları değiştirmek için canlı organizmaları veya bu organizmaların parçalarını kullanan teknik. Özellikle DNA ve hücreyle ilgili konularda kullanılan biyolojik tekniklere verilen ad.

BİYOTERÖRİZM (Bioterrorism): İnsan, bitki ve hayvanlarda ölüm ya da bir hastalığa yol açmak veya bu yöndeki etkilerini kuvvetlendirmek için mutasyona uğratılmış ve çevreye yayılım kabiliyeti artırılmış, mevcut tıbbi ilaçlara dayanıklı hale getirilmiş doğada bulunan bakteri, virüs, toksin veya diğer bir zararlı bir faktörün bilinçli bir şekilde kullanılması.

BİYOTİK (Biotic): Biyolojik olan, canlılıkla ilgili.

BİYOTİK ÇEVRE (Biotic environment): Bir organizmanın diğer organizmalarla olan ilişkilerinin yer aldığı çevre.

BİYOTİK FAKTÖR (Biotic factor): Canlı varlıkların hayatını önemli derecede etkileyen besin faktörü, yırtıcılık, rekabet, parazitlik gibi faktörler.

BİYOTİK POTANSİYEL (Biotic potential): Bir popülasyonda ölümlerin en az, çoğalmalarında en yüksek düzeyde olması sonucu popülasyonun en çok artma oranı.

BİYOTİP (Biotype): Bir organizmanın biyolojik ya da biyokimyasal tipi. Aynı biyotipte olan organizmalar kesin olarak aynı biyolojik ya da biyokimyasal karakteristikleri gösterir. Belirli anahtar göstergeler doğada biyotiplerin dağılımı ya da salgınlarda biyotipleri belirlemek için kullanılır.

BİYOYARARLILIK (Bioavailability): Besin öğelerinin sindirilebilirlik ve emilebilirlik düzeyini tanımlayan bir terim. Ağızdan alınan bir besin ögesinin sindirildikten ve emildikten sonra hücrelerde kullanıma hazır olan miktarı o besin ögesinin biyoyararlılığını gösterir.

BİYOKÜTLE (Biomass): Belirli bir alan ve hacimde bulunan canlı ağırlığı.

BLASTOKONİDYUM (Blastoconidium): Maya ve küflerde ana hücreden tomurcuklanma sonucu ayrılarak oluşan eşeysiz sporlar.

BLML (Bland Meal): Sindirim sistemi ve bağırsak düzensizlikleri yaşayan ve çiğneme problemi olan kişiler için hazırlanan bir yiyecek. Hazırlanmasında hardal, turşu, sarımsak, kızarmış ve ağır yağlı yiyecekler kullanılmaz.

BOD (Biological Oxygen Demand): Biyolojik Oksijen İhtiyacı.

BOL SÜTLÜ ÇİKOLATA (Milk chocolate): Bileşiminde en az %20 toplam kakao kurumaddesi, en az %2.5 yağsız kakao kurumaddesi, az %20 süt kurumaddesi, en az %5 süt yağı içeren, kakao yağı ve süt yağı toplam miktarı en az %25 olan çikolata

BOLU ÇERKEZ PEYNİRİ (Bolu Circassian cheese): Çerkez kökenli ailelerin yerleştiği yörelerde üre-

tilen oldukça tuzsuz peynir, ağızda elastiki bir ses çıkarır, dokusu gözeneksiz, rengi krem veya açık sarı, yuvarlak kalıplar halinde satılır ve raf ömrü uzundur. Diyet yapanlara uygun bir peynir çeşitidir.

BOMBAJ (Bulge): Şişkinliği ve kabarıklığı olan ambalaj.

BOME (Baume): Alkol derişim birimi. “Baumé” çözeltilerin katı madde içeriğini tanımlamakta kullanılan bir hidrometre skalası. Gözlenen “Baumé” katı madde içeriğinin, özgün gravitenin, yoğunluğun ve katıların konsantrasyonunun bir ölçüsüdür. Bir “Baumé” derecesi yaklaşık 100 ml çözeltideki 2g kurumaddeyi temsil eder. Diğer ifade ile Baumé derecesi katı madde konsantrasyonunun yarısı kadardır. Bu değer katıların direkt tayinine imkan veren kırılma indisi değerinin refraktometre ile ölçülmesiyle bulunur. Briks sadece saf sakkaroz çözeltilerine karşılık kullanılır, ancak diğer karbonhidratların sulu çözeltilerinde kurumadde (g/100g) içeriğinin bir ölçümüdür.

BON (Bon): Çift yönlü oriyente naylon (PA) film. Oksijen ve koku önleme (bariyer) özellikleri mükemmeldir, (bkz, naylon), ama su buharını önlemesi zayıftır. BON film cast naylon (CAN) filminden daha fazla dayanıklıdır ama ısıyla şekillendirilemez.

BOPP (Biaxially Oriented Poly Polypropylene): Çift eksenli Polipropilen.

BOR (Boron): Azı zararlı fazlası toksik olan iz element.

BORİK ASİT (Boric acid): Formülü H₃BO₃. Isıya dayanıklı cam ve porselen yapımında, metalcilikte, bitkilerde mantar öldürücü olarak ve kimi ilaçların üretiminde kullanılan, antiseptic özellikte, beyaz renkte toz, zayıf bir asit.

BORU (Pipe): Bir yerden başka bir yere sıvı veya gaz aktarmaya yarayan, içi boş, uçları açık, uzun ve dar silindir.

BORU HATTI (Pipe line): Bir yerden başka bir yere sıvı veya gaz aktarmaya yarayan hat.

BOŞ (Blank): 1. İçerisinde veya bileşiminde analiz edilecek maddeyi içermeyen çözelti. İçinde, bileşiminde, üstünde hiç bir şey bulunmayan. 2. Spektrofotometrede okuma yapmadan önce absorbansı sıfıra veya transmittansı ayarlamak için kullanılan çözelti.

BOŞ KALORİ (Empty calorie): Şeker, şurup, jöle, pelte, lokum gibi karbonhidrat veya yağca zengin, yalnızca enerji sağlayan, diğer besin öğelerini çok az veya hiç içermeyen gıdalarla sağlanan enerji.

BOTULİN (Botulin): Clostridium botulinum toksinleri tarafından yapılan bir gıda zehirlenmesi.

BOTULİSMUS (Botulism): Basillus Botulismus toksinleri ile meydana gelen zehirlenme.

BOTULİZM (Botulism): Clostridium botulinum toksininin (botulin) yol açtığı zehirlenme.

BOVİN (Bovine): Sığırlar ile ilgili.

BOYAR MADDE/RENKLENDİRİCİ(Colorant): Bazı ortamlarda çözünerek ortama belli renk veren doğal veya yapay renkli madde.

BOYUNA (Longitudinal): Uzunlamasına.

BOYUT (Size): Bir cismin herhangi bir yöndeki uzanımı.

BOZA KIVAMI (Boza consistence): Karıştırılarak kaynatılan sosların boza gibi akıcı ve yoğun olması.

BOZULMA (Deterioration): Gıda maddelerinin gerek üretim hatası ve gerekse depolama koşullarının uygun olmaması nedeniyle fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşsal özelliklerinin tüketime engel olacak biçimde değişmesi.

BOZULMA (Spoilage): Gıda maddelerinin özelliklerini kaybederek yenilemeyecek duruma gelme hali.

BÖCEK (Insect): Eklem bacaklıların (Antropodlar), altı bacaklı, çoğu kanatlı ve vücutları baş, göğüs, karın olarak eklemelerden oluşmuş bir hayvan sınıfı, haşere.

BÖLGELENDİRME (Zoning): Bir gıda veya süt fabrikasının fiziksel veya görsel alt bölgelere ayrılması işlemi. Farklı aktiviteler ile farklı hijyen seviyeleri ayırımının yapılmasını sağlar. Bölgelere ayırma tüm fabrikalar ve işlemler için siyah ve beyaz olarak belirlenemez çünkü daima etkin rol oynayan bölgesel faktörler olacaktır. Bölgeleendirme; proses gereksinimlerine ve tüketici güvenliğine göre yapılan ayrıntılı önlem planına uygundur. İlgili terimler ve açıklamalar:

• **Kontrollü çevre:** Bölgelere ayırma işlemiyle ilgilidir, fakat daha çok yüksek hijyen durumuyla ilgili olabilir.

• **Yüksek hijyen (yüksek kaygı veya yüksek risk):** Ürünlerin ve bileşenlerinin işlenme, muamele görme, el sürme veya depolama esnasında kirlenmeye ve/veya mikrobiyal üremeye karşı savunmasız oldukları fabrika içindeki kritik hijyen bölgesi. Normalde ürünlerin ve bileşenlerinin işlendiği veya depolandığı,

- oldukça fazla hassas bir tüketici gurubu

- hemen tüketim veya

- Listeria monocytogenes gibi patojenik mikroorganizmaların üremesine karşı hassas dondurulmuş tedarik zinciri için tayin edilen bir alan.

• **Yüksek risk alanı:** Patojenlerin yüksek oranda mevcut olduğu bir alanı ifade eder. Örneğin taze et ve tavuk, çiğ kakao taneleri, taze çiğ süt ve sebze alanları. Bu bölgeler diğer işlem bölgeleri için yüksek risk teşkil eder ve patojenlerin dağılmasını durdurmak için yeterli bariyerlerin olması gerekir.

• **Orta hijyen (orta kaygı veya orta risk):** Ürünler için bulaşmaya karşı hassas olan fakat tüketici grubunun özellikle pek duyarlı olmadığı ve ayrıca tedarik zincirindeki üründe daha fazla üremenin müm-

kün olmadığı bir işlem alanını ifade eder. Yüksek hijyen bölgesine giden orta bölge de olabilir fakat erişim yalnızca belirli geçiş noktalarından olur.

• **Düşük (Temel) hijyen (Düşük kaygı veya düşük risk):** Ürünlerin bulaşmaya karşı hassas olmadığı ve paketlenmiş olarak korundukları bir alanı ifade eder. Hammaddelerin ısıl bir işleme (pastörizasyon veya sterilizasyon) uğramadan önce işlem gördükleri bir alan da olabilir.

BRAİN – HEARTH BROTH (AGAR): Genellikle zor gelişen bakterilerin geliştirilmesi için kullanılan besiyeridir. Özellikle Staphylococcus aureus ‘da koagulaz testi için bakterinin bu besiyerinde geliştirilmesi önerilmektedir.

BRANŞ (Branch): Belirli bir bilim konusunu inceleyen bilim alanı. Meslek, dal.

BRC - İNGİLİZ PERAKENDECİLİK KONSORSİYUMU STANDARDI (British Retail Consortium-BRC): İngiliz perakendecilerinin BRC -Global Standard Food- adı altında oluşturmuş olduğu, ürüne veya menşei ülkesine bakmaksızın perakendecilere gıda, müşteri ürünleri ve ambalaj malzemeleri sağlayan tedarikçiler için gerekli şartları içeren bir standard.

BREED YÖNTEMİ (Breed method): Genellikle çiğ sütte yapılan mikroskopik sayım.

BRİKS (Brix): Suda çözünür kurumadde. Işığın kırılmasına dayanarak bir çözeltideki şeker miktarını hesaplamada kullanılan ölçü birimidir. Çoğunlukla meyve suyu ve alkolsüz içecek endüstrisinde kullanılır.

BROMTİMOL MAVİSİ (Bromthymol blue): Sütteki pH değişikliğinin tespitinde kullanılan indikatör madde.

BROMTİMOL MAVİSİ TESTİ (Bromtimol bue test): Sütün kaynatılması suretiyle sütte asitlik gelişimi ve pıhtılaşmanın tespiti için yapılan bir test.

BROTH (Broth): 1. Et suyu. 2. Bakteri besi ortamı.

BRUSELLA (Brucella): Bruselloz da dahil olmak üzere çeşitli hastalıklara yol açan, hayvanlarda yavru atmaya neden olan, hayvansal gıdalardan özellikle süt ve çiğ süttten yapılmış taze peynirlerin tüketimiyle insanlara da bulaşan, zoonoz karakterde, küçük, aerob, hareketsiz, Gram negatif ve kokobasil bir bakteri.

BRUSELLOZİS (Brucellosis): Hayvandan insana geçen, insandan hayvana geçmeyen ihbarı mecburi hastalıklardan biri. Hayvanlarda, Brucella melitensis, B. abortus, B. suis, B. neotomae. B. ovis ve B. canis hastalığa sebep olmaktadır. İnsana bulaşması hastalıklı hayvanların sütlerinin çiğ olarak içilmesi veya pastörize edilmeden bu sütlerden yapılan peynir, tereyağ gibi ürünlerinin ve etin tüketimi ile olmakta ve insanda Malta humması hastalığına neden olmaktadır. Bu mikroorganizma çiğ sütte 15 gün, kremada 10 gün, tereyağında 142 gün, dondurmada 30 gün, rokfor peynirinde 2 ay süreyle canlılığını muhafaza eder.

BRÜT AĞIRLIK (Gross weight): Gıda maddesinin ambalajıyla birlikte toplam ağırlığı.

BSE (Bovine Spongiforme Encephalopathy): Deli dana hastalığı. Sığırlarda görülen duruş, hareket, duyu bozuklukları ve beyindeki süngerimsi değişikliklerle kendini gösteren bir hastalık.

BUĞU (Steam, Vapour): Sıcaklığın etkisiyle buhar fazına geçme durumu.

BUĞU ÖNLEYİCİ (Antifog): Sıvıların ısı etkisiyle gaz durumuna geçmesini önleyen madde.

BUHAR (Steam, Vapour): Sıcaklık etkisiyle sıvıların ve bazı katıların dönüştükleri gaz durumu.

BUHARDA PİŞİRME (Steaming): Esas olarak yiyeceğin sadece buharla temas ederek pişmesidir. Izgara bir tencerenin içine oturtulur ve altına su konur. Tencerenin kapağı sıkıca kapatılır ve altta yanan ateşin etkisiyle tencerenin içindeki su buharlaşarak kabın içinde döner ve bu sayede yiyecekler buharla pişirilir. Günümüzde, geleneksel yöntemin haricinde, yüksek veya alçak basınçlara ayarlanabilen buharlı fırınlarla da işlem yapılmaktadır.

BUHARLAŞMA (Vaporization): Buharlaşma işi, evaporasyon. Buğulaşma.

BUHARLAŞTIRICI (Evaporator): Bir sıvının suyunu uçurarak daha kıvamlı hale getiren alet.

BUİVİ (cooking style in liquid with boiling): Herhangi bir sıvı içinde kaynatarak pişirme usulü.

BULAŞICI HASTALIK (Infectious disease, Contagious disease): Enfeksiyöz bir etken veya onun ürünlerinin konak vücudunda bulunmasından dolayı normal fonksiyonlarını yerine getirememesi sonucu konakçının sağlık durumunda meydana gelen değişiklik, enfeksiyöz hastalık. Etken, bir bakteri, virüs, mantar veya parazit olabilir, konaktan diğer konağa bulaşabilir veya konağın kendi mikroflorasından kaynaklanabilir.

BULAŞIK (Contaminant): Mikroorganizmaların, çeşitli hastalıkların ve haşerelerin ürüne bulaşmış olması hali.

BULAŞAN (Contaminant): Gıdaya kasten ilave edilmeyen ancak, gıdanın birincil üretim aşaması dâhil üretimi, imalatı, işlenmesi, hazırlanması, işleme tâbi tutulması, ambalajlanması, paketlenmesi, nakliyesi veya muhafazası ya da çevresel bulaşma sonucu gıda güvenliğini veya uygunluğunu tehlikeye atabilecek gıdada bulunan, hayvan tüyü, böcek parçası gibi yabancı maddeler hariç olmak üzere herhangi bir biyolojik veya kimyasal madde yada gıda içine belli bir amaçla katılmamış her tür madde.

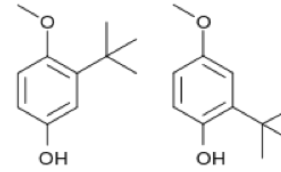
BULAŞMA (Contamination): Üründe istenmeyen herhangi bir maddenin bulunması durumu veya bir bulaşanın gıda içine veya bulunduğu ortama girmesi ya da oluşması.

BULGARİCUS'LU SÜT (Bulgaricus milk): Bulgaristan'a özgü Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus kullanılarak elde edilen yüksek asitliğe sahip içecek.

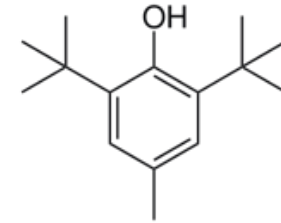
BURSA DİL PEYNİRİ (Bursa tangle cheese): Dilimlerinin dile benzemesi nedeniyle bu ismi almıştır. Tuzsuz, taze olarak tüketilen kolayca liflere ayrılır, süt tadının yoğun olarak hissedildiği peynirlerden biri. Güçlü ve keskin tadı olan peynirlerden hoşlanmayanların sevdiği bir peynir. Kolay liflenmeyen, sert ve tuzlu bir yapıya sahipse, rengi beyaza yakın ve hafif sulu değilse tercih edilmemelidir.

BURUK LEZZET (Harsh taste): Tadı kekre olan.

BUTİLENMİŞ HİDROKSİYANOZİL (Butylated hydroxi anisole): BHA. Formülü C₁₁H₁₆O₂, yoğunluğu 1.06 g/cm³, molekül ağırlığı 180.24 g/mol, erime noktası 48 °C olan, daha çok katı ve sıvı yağlar olmak üzere dondurma ve diğer bazı gıdalarda kullanılan bir antioksidan.



BUTİLENMİŞ HİDROKSİ TOLUEN (Butylated hydroxi toluen): BHT. Formülü C₁₅H₂₄O, yoğunluğu 1.05 g/cm³, molekül ağırlığı 220.35 g/mol, erime noktası 70 °C olan, yağlarda iyi çözünen ancak suda çözünmeyen ve daha çok katı ve sıvı yağlar olmak üzere dondurma ve diğer bazı gıdalarda kullanılan bir antioksidan.



BUZ ÇÖZME (Thawing): Buzların eritilmesi veya donmuş gıdanın erimesi.

BUZ KARIŞIMLARI (Ice mix): İçme suyu, şeker ve gerektiğinde izin verilen katkı maddeleri, kazein, bitkisel yağ veya süt yağı, aroma ve çeşni maddelerinin kullanılmasıyla hazırlanan ürün.

BUZLU SÜT (Ice milk): % 10'dan daha az süt yağı içeren ve dondurma gibi tatlı, donmuş bir süt ürünü.

BUZUNU ÇÖZME (Defrosting): Buz tutmuş gıda maddesinin buzunu çözme işi.

BÜRET (Burette): Laboratuvarla titrasyon işleminde kullanılan, ucunda sıvı akışını kontrol etmek için musluğu bulunan cam boru.

BÜTİRİK ASİT (Butyric acide): Dört karbonlu, kısa zincirli, tereyağında bulunan doymuş yağ asidi. Tereyağında hidrolitik acıma sırasında bütirik asit serbest hale geçer ve yağla istenmeyen bir koku verir.

BÜTİRİK ASİT FERMANTASYONU (Butyric acid fermentation): Bacillus butyricus ve Clostridium butyricum bakterileri tarafından meydana getirilen fermentasyon işlemi.

BÜTİROMETRE (Butyrometer): Sütte yağ tayini için kullanılan alet.

BÜTÜNLEŞME (Coalescence): Bütün duruma getirme işi.

BÜYÜKBAŞ HAYVAN (Cattle): Sığır, manda, deve gibi hayvanlar.

BÜYÜME HORMONU (Growth hormone): Canlılarda protein, karbonhidrat ve lipit metabolizmasını etkileyen hipofiz bezinin ön lobundan salgılanan ve büyümeyi uyaran hormon.

BÜYÜ(T)ME (Growth): Gelişme, büyüme, yetiştirme.

C

C (Celsius Centigrade): Sıcaklık ölçmede kullanılan santigrat derecesi, °C.

C VİTAMİNİ/ASKORBİK ASİT (Vitamin C, Ascorbic acid): L-Askorbik asit yüksek çözünürlük özelliği gösteren hem asidik hem de indirgen karakter taşıyan bir vitamin. Kuşburnu, kırmızı biber, yeşil sivri biber, koyu yeşil yapraklı sebzeler, lahana ve türleri, maydanoz, brokoli, portakal ve limon gibi turunçgiller, domates, kivi, çilek, kızcık, böğürtlen ve patates C vitamini açısından zengindir. Sağlıklı dış eti korunmasında, tirozin vetriptofan metabolizmasındaki önemli işlevleri nedeniyle C vitamini gereklidir. Vücudu enfeksiyonlardan ve bakteri toksinlerinden korumaktadır. Vücudu radikallerden gelen zararlara karşı korumada görev alan C vitamini, önemli bir antioksidandır. Çoğu vitaminlerin aksine, C vitamini yetersizliği spesifik bir hastalık olan “skorbüt” ile ilişkilidir. Genellikle alkolikler veya uyuşturucu bağımlıları gibi aşırı yetersiz diyetle beslenen bireylerde veya askorbik asit içeren besinleri hiç tüketmeyenlerde görülür. Skorbüt semptomları arasında dış etlerinin şişmesi, kanaması ve deri altındaki kılcal kanamaları yer alır. C vitamini yetersizlik derecesine göre semptomlar hafif veya şiddetli olabilir. Klinik belirtilerin hafif şekilleri; yorgunluk, iştah azalması, yaraların geç iyileşmesi gibi belirtileri kapsarken yetersizlik arttıkça belirtiler ağırlaşmakta, sırası ile büyümede duraklama, anemi, enfeksiyonlara karşı direnç azalması ortaya çıkmaktadır.

CACIK (Ayran with cucumber or lettuce): Yoğurt, ayran içine hıyar ya da marulun küçük doğranmasıyla yapılan çoğu kez sarımsaklı, iştah açıcı geleneksel bir yiyecek.

CAFE AU LAİT (Caffe Latte): Sütli kahve. Süt kaynatılır ve köpürtülür. Bu süt uzun bardak içine boşaltılır ve espresso hazırlanır. Espresso ağır ağır süte dökülür. Bir parça süt daha köpürtülür ve köpük olarak bu bardağın üstüne yerleştirilir. Üstüne kakao dökülür ve içime hazır hale gelir.

CAFE AMERİCANO (Cafee americano): Espressonun üzerine sıcak su ekleyerek espresso tadının homojen dağılmasının sağlanmasıyla hazırlanan kahve.

CAFFE LATTE (Cafee latte): İtalyada içilen Espresso ve üzerine konmuş sıcak buharlanmış süt. Kahvaltıda içilir.

CAM (Glass): Soda veya potas katılmış silisli kumun ateşte eritilmesiyle yapılan sert, saydam ve çabuk kırılır cisim.

CAN (a kind of nylon film): Cast naylon film (bkz, naylon). Daha çok sıcaklıkla şekillenebilen ambalaj uygulamalarında kullanılır.

CANLI ÇEVRE (Biotic): İnsan, bitki hayvan gibi yaşayan organizmalar ile mikroorganizmalardan olu-

şan çevre, biyotik.

CANLI ORGANİZMA (Live organism): Mikroorganizma, steril organizma, virüs, virion ve viroidler de dahil olmak üzere genetik materyali çoğaltabilen ya da aktarabilen herhangi bir biyolojik varlığı,

CANSIZ ÇEVRE (Abiotic): Bu ekosistemdeki cansız varlıklar, iklim ve toprak faktörlerinin tamamı, abiyotic.

CAPP ya da CPP: Cast Poli Propilen film (bkz, PP). Oriente Poli Propilen (OPP)'den farklı olarak, düşük yoğunluklu Poli Etilen (LDPE)'den çok daha yüksek sıcaklıklarda ısıyla yapıştırılabildiği için retort ambalajda ısıyla yapıştırma tabakası olarak kullanılır. Ama OPP film kadar dayanıklı değildir.

CAS NUMARASI (CAS Number): Kimyasal Abstraktlar Servisi kayıt numarası.

CAST FİLM (Cast film): Sentetik reçinelerden (örn, polietilen) döküm prosesiyle elde edilen plastik film. Bu proseste erimiş reçine yarıklı bir kalıp vasıtasıyla içten soğutulan soğuk bir silindir üzerinde çekilmektedir.

CCC (Codex Alimentarius Commission): Birleşmiş Milletler kapsamında Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO)'nun müştereken oluşturduğu ve uluslararası gıda standartlarının oluşturulmasına dair hizmetleri üst seviyede yürüten Kodeks Alimentarius Komisyonu.

CCCF (Codex Committee on Contaminants in Foods): Kontaminantlar Kodeks Komitesi.

CCFA (Codex Committee on Food Additives): Gıda Katkı Maddeleri Kodeks Komitesi.

CCFAC (Codex Committee on Food Additives & Contaminants): Dünya Gıda Kodeks Komisyonu kapsamında görev yapan Gıda Katkıları ve Kontaminantları Kodeks Komitesi (Mülga). 2007'den itibaren Gıda Katkıları ve Bulaşanlar olarak iki ayrı Komite şeklinde faaliyet göstermektedir.

CCFO (Codex Committee on Fats and Oils): Katı ve Sıvı Yağlar Kodeks Komitesi.

CCIE (Codex Committee on Edible Ices): Yenilebilir Buzlar Kodeks Komitesi.

CCP - KRİTİK KONTROL NOKTASI (Critical Control Point): Gıdanın güvenlik ve sağlık riskini ortadan kaldırmak ya da makul bir seviyeye düşürmek amacıyla kontrollerin yapıldığı nokta. Sağlık riski bulunan bir noktada uygulanması zorunlu olan bir aşamadır.

CCMMP (Codex Committee on Milk and Milk Products): Süt ve Süt Ürünleri Kodeks Komitesi.

CELSIUS DERECEŚİ (Celsius degree): Santigrad derece, °C. Bir atmosfer basınç altındaki suyun buz olma noktasını 0, buharlaşma noktasını 100 sayarak bu arayı derece olarak adlandırarak termometreyi yüz eşit kısma bölme yoluyla bulunan ısı ölçeği.

CFU (Colony Forming Unit): Koloni Oluşturan Birim.

CGECPMMP (Committee of Government Experts on the Code of Principles Concerning Milk and Milk Products): Süt ve Ürünleri Uygulama Prensipleri ile ilgili Ülke Uzmanları FAO/WHO Komitesi.

CHAPMAN AGAR: Gıda ve diğer materyalde Staphylococcus türlerinin aranması / sayılması için kullanılan besiyeri.

CIP (Cleaning In Place): Yerinde temizlik. Bir gıda üretim bandının veya kapalı devredeki tek bir ekipmanın sökülmeden temizlenebildiği (ıslak yıkamanın yapılabildiği) otomasyonlu temizlik sistemidir. CIP verimliliği 5T'ye bağlıdır: Time (zaman), Temperature (sıcaklık), Titration (titraj), Turbulence (turbülans, çalkantı) ve Technology (teknoloji). CIP kuru bir şekilde de yapılabilir, bunun amacı etrafın ıslanmasını önlemektir.

-CİDE (-Cide): Öldürücü anlamında kullanılan İngilizce bir son ek. Örn, insecticide.

CİNS (Genus): Aralarında ortak özellikler bulunan varlıklar topluluğu. İlgili türlerden oluşan biyolojik grup.

CİSİM (Material, matter): Bölünebilirlik ve yer kaplama nitelikleri olan ve maddenin biçim almış hali.

CİVA (Mercury): Oda sıcaklığında sıvı halde olan tek metal olup, çok zehirli, gümüş renkli bir ağır metal. Simgesi Hg. Buharı çok zehirlidir. Hafıza zayıflığına, baş ağrısına ve sinir hastalıklarına neden olur. Doğada civa insana zarar vermeyen istikrarlı bileşikler içinde görülür. İnsanoğlu 3500 yıldan beri endüstriyel ve tarımsal amaçlarla civayı kullanmaya çalışmaktadır. Özellikle ton ve kılıç balıkları olmak üzere su ürünleri vücutlarında fazla miktarda civa biriktirebilirler ve zehirlenmelere sebep olabilirler.

CİVİL PEYNİR (Civil cheese): Erzurum yöresinde yağı alınmış süttten yapılan ve iplik şeklinde olmasından dolayı “tel peynir” de denilen yumuşak, tuzlu geleneksel bir peynir çeşiti. Bazı yörelerde “Çeçil, Sacak, Tel, Dil ve Örgü” Peynir olarak da anılır.

CLSM/ORTAK ODAKLI LAZER TARAMA MİKROSKOPİŚİ (Cofocus laser scanning microscopy): Tuzlu beyaz peynirin yapısı hakkındaki çalışmayı ortak odaklı lazer tarama mikroskopisi yöntemiyle uygulama işlemi.

CLOSTRİDİUM BOTULİNUM (Clostridium botulinum): Gram pozitif, sporlu, anaerob çubuk şeklinde bakteri. Botulin adlı toksinlerinin neden olduğu ‘botulizm’ öldürücüdür. Genellikle iyi konserve lenmemiş yiyeceklerin yenilmesi sonucu ortaya çıkan en tehlikeli (hatta ölümcül) gıda zehirlenmesi ile kendini gösteren önemli gıda patojenlerindendir.

CLOSTRİDİUM PERFRİNGENS (Clostridium perfringens): Bazı gıdalarda bulunan ve hastalığa neden olan Gram pozitif, anaerob çubuk şeklinde bakteri. Yaygın olarak çiğ etler, kümes hayvanları, çiğ balık ve sebzelerde bulunan gıda patojeni çeşididir. Neden olduğu gıda zehirlenmelerinin karakteristik

semptomları, şiddetli diyare ve karın kramplarıdır.

CLOSTRIDIUM TETANI (Clostridium tetani): Tetanos etmeni bakteri.

COD (Chemical Oxygen Demand): Kimyasal Oksijen İhtiyacı.

CoE NO (Council of Europe Assosiation Number): Gıda aroma maddelerine Avrupa Birliği tarafından verilen numaralar.

COF (Coefficient of Friction): Plastik filmlerin ve laminatların “kayganlık” ölçüsü olan sürtünme katsayısı. Ölçümler genellikle iki film yüzeyi arasında yapılır. Ölçümler diğer yüzeylere kadar da yapılabilir ama bu önerilmez, çünkü COF değerleri yüzey yapılarındaki değişikliklerden ve test yüzeyinin kirliliğinden etkilenebilir.

COĞRAFİ İŞARET (Geographical indication): Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla coğrafi kaynağının bulunduğu bölge, coğrafi sınırları belirlenmiş özel yöre veya istisnai durumlarda ülke adı ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren menşe adını ve mahreç işaret.

COĞRAFİ İŞARET OLARAK TESCİLLİ PEYNİR (Geographically indicated cheese): İlgili ulusal veya uluslararası kuruluşlar tarafından üretim yeri, metodu ve karakteristik özellikleri açısından belgelendirilerek tescillenen peynirler.

COL PLAZMİDİ (Col plasmide): Escherichia coli gibi bazı bakterilerde bulunan ve kolisini kodlayan plazmit.

CONTRA- (Contra-): Zıt, karşı anlamında kullanılan bir ön ek.

COP (Cleaning Out of Place): Yerinden sökülerek yapılan temizlik. Yerleşim dışında temizlik.

Parçalara ayrılmış ekipmanın elle temizliği. Kurulumun ana parçası bir pozisyonda sabit kalabilir fakat parçalar temizlik için bir başka noktaya taşınabilir.

COUNTER- (Counter-): Karşı, zıt anlamında kullanılan bir ön ek.

CYCLO- (Cyclo-): Daire yuvarlak anlamında kullanılan bir ön ek.

Ç

ÇALIŞMA İZNİ (Working permission): Gayri Sıhhi Müessese Ruhsatı almış, yetkili merci tarafından uygun görülen projelerine göre yapılmış ve belgeleri ile yerinde yapılan inceleme sonucu uygun görülen et süt gibi gıda işleme tesisinin faaliyete geçmesi için yetkili merci tarafından verilen izin belgesi.

ÇALKALAYICI (Shaker): İçinde birşey bulunan bir nesneyi sarsarak veya çalkalayarak sallayan alet.

ÇAMUR (Sludge): Üretim sonucu oluşan çamur.

ÇAP (Diameter): İki uç noktası bir dairenin merkezinden geçerek çevresi üzerinde bulunan bir doğru parçası.

ÇAPRAZ BULAŞMA (Cross contamination): Mikroorganizmaların bulundukları ortamdaki, bulaşma olmamış diğer bir ortama ve tüketime hazır gıdalara taşınması durumu.

ÇAPRAZ REAKSİYON (Cross reaction): Laboratuvar ortamında standard maddeye paralel veya ters yönde yapılan deneylerde karşılaştırmalı yapılan uygulamalar.

ÇAYIR PEYNİRİ (Cayir cheese): Bir çeşit taze, tuzsuz ya da az tuzlu peynir. İstanbul ve civarında yapılan, çayır otlarına sarılarak tüketime sunulan tuzsuz Beyaz peynir.

ÇEKİM (Affinity): Kimyasal bir bileşiğin yada herhangi bir cismin, başka bir cismi kendine doğru çekme gücü, ilgi, cazibe.

ÇEKVALF (Check valf): Akışkanın yalnızca bir yönde geçmesine olanak veren, geri dönmesini engelleyen kapaç.

ÇEŞİT (Variety): Aynı türden olan şeylerin kimi özelliklerle ayrılan örneklerinden herbiri.

ÇEŞNİ (Seasoning): Yemeklerde farklı tatlar elde etmek için kullanılan çeşitli baharatlar.

ÇEŞNİLİ FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ (Flavoured fermented milk products): Ağırlıkça en fazla % 50'si kadar şeker ve/veya tatlandırıcı, meyve ve sebzeler ve bunların suları, püreleri, pulpları ve bunlardan üretilen preparatlar ve konserve, tahıllar, bal, çikolata, sert kabuklu yemişler, kahve, baharat ve diğer taklit ve tağşişe neden olmayan lezzet verici gıdalar gibi süt bazlı olmayan bileşenler içeren kompozit süt ürünü.

ÇEVRE (Ambient, Environment): 1. Bir canlının yaşaması üzerine etki eden ortamın fiziksel, kimyasal ve biyolojik faktörlerinin tamamı. Canlıların içinde yaşadıkları ortam ve bu ortamlardaki çeşitli faktörlerin bütünü. 2. Canlının içinde bulunduğu ortam.

ÇEVRE ETİKETİ (Eco Labelling): Çevresel etkileri, üçüncü bir tarafça belirlenen kriterlere uygunluğu açısından değerlendirilen ürünlere bu değerlendirme sonucunda verilen ve alınması zorunlu olmayan etiket. Eco-labelling programları, bu etikete sahip ürünlerin tüm evreleri boyunca aynı kategoride olup da, etikete sahip olmayanlara göre çevreye karşı daha az zararlı olduklarını göstermektedir. Ürün kategorilerinin ve kriterlerin tanımlanması, üçüncü bir kuruluş tarafından bilimsel ilkelere dayalı olarak ve ilgili grupların (sivil toplum örgütleri gibi) görüşlerine de başvurmak suretiyle yapılmaktadır. Çevre etiketini taşıyan ürünler belli bir süre için bu etiketi taşımaktadırlar. AB’de 880/92/EC sayılı çevre etiketlemesi hakkındaki Regülasyon ile tüm evreleri boyunca (üretimden önce, üretim, paketleme dahil dağıtım, kullanım ve bertarafı) çevreye zarar açısından az etkisi olan ürünlerin, tasarımı, üretimi, pazarlanması ve kullanılmasını teşvik etmek ve ürünün çevreye olan etkileri hakkında tüketicilerin daha iyi bilgi sahibi olmaları amaçlanmaktadır. Üye ülkelerin, bu Regülasyonun yürürlüğe girmesinden itibaren altı ay içinde, sözkonusu Regülasyona uygun olarak aldıkları tedbirleri Komisyona bildirmeleri gerekmektedir. Ürün gruplarının tanımı, ekolojik kriterler ve bunların geçerlilik süreleri, eco-label verilen ürünlerin listeleri, ilgili imalatçı veya ithalatçıların isimleri, etiketlerin son kullanma tarihleri ve yetkin kuruluşların isim ve adresleri AB Komisyonu tarafından Topluluk Resmi Gazetesinde yayımlanmaktadır. Üye ülkelerin ayrıca, çevre etiketinin amaçları, seçilen ürün grupları, her ürün grubu için ekolojik kriterler, bu etikete başvuru için izlenecek prosedürler ve ülkelerinde bulunan yetkin kuruluşlar hakkında tüketicilere bilgi sağlamaları gerekmektedir. AB Çevre etiketi için Topluluk dahilindeki imalatçıların veya üçüncü ülkeden ithal edilen malların ilk defa pazarlandığı ülkedeki ithalatçının bu ülkedeki yetkin kuruluşa başvurması gerekmektedir. Bunun üzerine, yetkin kuruluş başvuru sahibiyle belli bir ücret karşılığı standart bir sözleşme yapar. Bugün için, çevre etiketi kapsamındaki ürün grupları, deterjanlar, boyalar, vernik ve cırlar, çamaşır ve bulaşık makineleri, piller, ampuller, inşaat malzemeleri, yapay gübreler, tuvalet kağıtları, emici kağıtlar ve off-set baskı kağıtlarıdır. Gıda maddeleri, içecekler ve ilaçlar bu kapsam dışında tutulmuşlardır.

ÇEVRE KİRLİLİĞİ (Pollution): İnsanların her türlü faaliyetleri sonucu havada, suda ve toprakta meydana gelen olumsuz gelişmelerle ekolojik dengenin bozulması ve bu faaliyetler sonucunda ortaya çıkan koku, gürültü ve atıkların çevrede meydana getirdiği arzu edilmeyen sonuçlar.

ÇEVRE DOSTU (Environmentally friendly): Çevre ile uyumlu.

ÇIKTI (Output): Üretim sonucu ortaya çıkan ürün.

ÇILBIR (Cilbir): Suda haşlanmış yumurta üzerine yoğurt, sarımsak ve kızgın yağ dökülerek hazırlanan geleneksel bir yemek.

ÇIRPMA (Whipping): Hızla ve kesik kesik silkeleme.

ÇIRPMA KREMA (Whipping cream): Donma sıcaklığının üzerindeki sıcaklıkta sıvı halde olan krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremadan çırpma işlemi ile elde edilen krema.

ÇİFT KREMA PEYNİRLERİ (Double cream cheeses): Süt yağı içeriği kurumaddede % 60-75 arasında olan peynirler.

ÇİFT YÖNLÜ ORİYANTASYON (Bilateral orientation): Plastik filmlerin her iki yönde de iyi dengeli olması için hem makine boyuna hem de makineye çapraz yönde çift gerdirilmek suretiyle oriyente edilmesi.

ÇİFTÇİ KAYIT SİSTEMİ/ÇKS (Farmer Registration System): Türkiye’de mevzuatla oluşturulan ve çiftçilerin kimlik, arazi ve ürün bilgileri ile tarımsal desteklemelere ilişkin bilgilerinin kayıt altına alındığı veri tabanı.

ÇİFTÇİ (Farmer): Mal sahibi, kiracı, yarıcı veya ortakçı olarak devamlı veya en az bir üretim dönemi veya yetiştirme devresinde tarımsal üretim yapan müteşebbis.

ÇİFTLİK HAYVANI (Farm animal, livestock): Et, süt, yumurta dâhil olmak üzere gıda, deri, kürk, yün, tüy veya diğer ürünlerinden gelir temini için veya işgücü amacıyla insanlar tarafından yetiştirilen ve beslenen hayvanlar.

ÇİĞ (Uncooked): Pişmemiş ya da az pişmiş. İşlenmemiş ham.

ÇİĞ SÜT (Raw milk): 1. Mevzuatında belirtilen çiğ süt kriterlerine uyan inek sütü, koyun sütü, keçi sütü ve manda sütü veya bunların karışımları. 2. İnek, koyun, keçi veya mandanın sağılmasıyla elde edilen, 40°C’nin üzerinde ısıtılmamış veya eşdeğer etkiye sahip herhangi işlem görmemiş kolostrum dışındaki meme bezi salgısı.

ÇİĞ SÜT REFERANS BİRİM FİYATI (Raw milk reference price): Bakanlık tarafından aylık olarak belirlenecek olan fatura/müstahsil makbuzlarında ibraz edilerek süttozu üretiminde kullanılacak soğutulmuş çiğ süt fiyatı.

ÇİKOLATA (Chocolate): Kakao ürünleri ile şeker ve/veya tatlandırıcı; gerektiğinde süt yağı dışındaki hayvansal yağlar hariç olmak üzere diğer gıda bileşenleri ile süt ve/veya süt ürünleri ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde izin verilen katkı ve/veya aroma maddelerinin ilavesi ile tekniğine uygun şekilde hazırlanan ürün.

İçilebilir çikolata: En az % 25 kakao tozu içinde kurumaddede en az % 20 kakao yağı içeren, kakao tozu ve şeker karışımı.

Yağı azaltılmış içilebilir çikolata: En az % 25 kakao tozu içinde kurumaddede en fazla %20 kakao yağı içeren, kakao tozu ve şeker karışımı.

Kuvertur bitter çikolata: Bileşiminde en az %31 kakao yağı ve en az % 2.5 yağsız kakao kurumaddesi olacak şekilde en az % 35 toplam kakao kurumaddesi içeren çikolata.

Kuvertür sütlü çikolata: Bileşiminde en az % 2.5 yağsız kakao kurumaddesi olacak şekilde en az % 25 toplam kakao kurumaddesi içeren, kakao yağı ve süt yağı toplam miktarı en az %31 olan çikolata.

Kremalı çikolata: Bileşiminde en az %5.5 süt yağı içeren sütlü çikolata.

Sütlü çikolata: Bileşiminde en az % 2,5 yağsız kakao kurumaddesi olacak şekilde en az % 25 toplam kakao kurumaddesi içeren, ayrıca en az %14 süt kurumaddesi ve en az % 3.5 süt yağından oluşan, kakao yağı ve süt yağı toplam miktarı ise en az %25 olan çikolata.

Bol sütlü çikolata: Bileşiminde en az % 20 toplam kakao kurumaddesi, en az %2.5 yağsız kakao kurumaddesi, az %20 süt kurumaddesi, en az %5 süt yağı içeren, kakao yağı ve süt yağı toplam miktarı en az %25 olan çikolata.

Yağsız sütlü çikolata: Bileşiminde en fazla %1 süt yağı içeren sütlü çikolata.

Beyaz çikolata: Bileşiminde en az %20 kakao yağı ve en az %14 süt kurumaddesi içeren ve en az %3.5'i süt yağı olan çikolata.

ÇİY/ÇİĞ NOKTASI (Dew point): Bir gaz içinde bulunan serbest nemin içinde bulunduğu veya etrafında bulunduğu cisimlerin yüzeyinde yoğunlaşarak su (sıvı) durumuna geçmeye başladığı sıcaklık derecesi.

ÇOK KATMANLI PLASTİK (Multilayer plastik): İki veya daha fazla plastik katmandan oluşan madde veya malzeme.

ÇOK KATMANLI-ÇOKLU MALZEME (Multilayer-Multiple Material): En az bir katmanı plastik olmak koşuluyla farklı çeşitteki malzemelerin iki veya daha fazla katmanının bir araya gelmesiyle oluşturulmuş madde ve malzemeler.

ÇOKLU DOYMAMIŞ YAĞ ASİTLERİ (Poly unsaturated fatty acids): Molekül yapısında iki veya daha fazla cis formunda çift bağ bulunduran yağ asitleri.

ÇÖKELEK (Curd, Precipitate): Peyniraltı suyundan kestirilerek yapılan lor'dan farklı olarak, yağı alınmış ayranın ateşte kesilinceye kadar kaynatılması ve sonra bez torbalarda süzülmesiyle elde edilen bir süt ürünü, kesik, ekşimik ham peynir. Buna Silifke yöresinde Ham çökelek, Anamur yöresinde Keş, Doğu Karadeniz yöresinde Minci ya da Minzi, Hatay yöresinde Sürk, Trakya'da Ekşimik denir.

ÇÖKELME (Sedimentation, Precipitation): Bir sıvının içinde süspansiyon şeklindeki maddenin veya erimiş olan katı bir maddenin bir ayıracın yardımıyla kabın dibinde birikmesi. Bir çökeltideki çözünenin, doygunluk sınırını aştığı zaman oluşturduğu çökeltilerin oluşumu.

ÇÖZELTİ (Solution): Çözeltme sonucu ortaya çıkan çözelti.

ÇÖZMEK (Solve): Bir maddeyi bir çözücüde çözdürmek, onun çözeltisini yapmak.

ÇÖZÜCÜ (Solvent): Gıda maddesi yüzeyinde veya içindeki, bulaşan dahil olmak üzere herhangi bir bileşeni veya gıda maddesini çözen maddeler.

ÇÖZÜNME (Solvation): Bir sıvı ile karışan katı, sıvı veya gaz durumundaki bir maddenin bu sıvı içinde homojen bir bütün oluşturacak biçimde karışması.

ÇÜRÜMEK (Decay): Türlü etkilerle ve en çok mikropların etkisiyle, kimyasal değişikliğe uğrayarak bozulup dağılması.

D

D DEĞERİ (D value): Mikroorganizma ve sporlarının popülasyonunda ısıl işlem, ısınlama, kimyasal madde uygulaması gibi herhangi bir işlemle % 90'ını öldürmek için (bir logaritma birimi azalma) için gereken süre.

D-GALAKTOZ (D-Galactose): Genellikle serbest halde bulunmaz, oligosakkaritlerin (laktoz, rafinoz) ve polisakkaritlerin yapılarında bulunur. Laktoz, rafinoz ve gamların hidrolizi ile elde edilebilir. Sakarozdan daha az tatlıdır. Baklagillerde, saflaştırılmış pektin ve agarın yapısında bulunur. Beyin ve sinir hücrelerinde bulunan galaktolipidlerin yapıtaşıdır.

D VİTAMİNİ (Kalsiferol): Bu grupta yer alan bileşiklerin hepsi antiraşitik etkisi olan yağda çözünen, oksijen ve ışığa karşı duyarlı maddeler. Bu grup içinde en çok bilinen iki tanesi D₂ ve D₃ vitaminleridir. Buna karşılık D₁ vitamini, vitaminden çok prohormon özelliklerine sahiptir. Sterol bileşiklerine dahil olan D grubu vitaminler, doğal kaynaklardan izole edilebildikleri gibi, yapay yolla üretilen provitaminlerinin ultraviyole ışık etkisinde bırakılması ile de üretilmektedir. D₃ vitamininin (kolekalsiferol) provitamini olan 7-Dehidrokolesterol, bitkisel ve hayvansal alemde yayılmış olup, insanların ve memelilerin derilerinde depolanır ve güneş ışığı etkisiyle fotolize uğraması sonucu meydana gelir. D₂ vitamini (ergokalsiferol) ise ergosterolden meydana gelmektedir. D₃ vitamini, yüksek miktarlarda ve yalnızca balık karaciğeri yağında bulunur. D vitaminin temel işlevi plazmadaki kalsiyum iyonları konsantrasyonunu korumaktır. Konsantrasyonun korunması sinir sisteminin normal çalışması, kemiklerin büyümesi ve kemik kitlesinin korunması için önemlidir. D vitamini yağlarla birlikte emilip taşınmaktadır; bu nedenle D vitamininin emilimi için yağ ve safra ortamı gerekmektedir. Yetersiz kemik minerelizasyonuna yol açan D vitamini eksikliği çocuklarda raşitizm ve yetişkinlerde de osteomalasia'ya yol açmaktadır.

DAĞITIM AMBALAJI (Distribution package): Gıda maddesinin, depolama, yükleme, boşaltma ve taşıma işlemlerini kolaylaştırmak üzere gıda maddesinin ambalajlı veya ambalajsız olarak içine konulduğu ambalaj.

DALGA (Wave): Titreşimin bir ortam içinde dağılması.

DALTON (Dalton): Atomik kütle birimi. Kimyasal maddelerin molekül ağırlığını belirtmek için kullanılan bir hidrojen atomunun ağırlığına eşit ağırlık birimi (1.66x10⁻²⁴ g).

DALTON YASASI (Dalton Law): Birbiri ile tepkimeye girmeyen gazların oluşturduğu bir karışımın toplam basıncının, karışımdaki gazların her birinin kısmi basınçları toplamına eşit olduğunu belirten yasa.

DAMITİK (Distillate): Damıtma yoluyla elde edilmiş ürün.

DAMITMA (Distillation): Sıvı karışımlarda, karmaşık ve değişken bileşimleri oluşturan öğeleri, özellikleri farklı belirli ürünlere ayırma işlemi. Destilasyon.

DAMLA (Drop): Yuvarlak biçimde, çok küçük miktarda sıvı taneciği.

DAMLAMA (Dripping): Sıvı formunda damlamak işi.

DAMLATMA YÖNTEMİ İLE SAYIM (Counting by dripping method): Petri kutusuna önce agarlı besiyeri dökülüp katılaştıktan sonra sayım yapılacak örnekten 0.01 ml aktarılıp, damlanın besiyeri tarafından emilmesi yoluyla yapılan sayım. Miles – Misra yöntemi olarak da bilinir.

DANSİMETRİ (Densimeter): Sıvıların yoğunluğunun ölçülmesi tekniği.

DANSİTE (Density): Yoğunluk, özgül ağırlık. Bir cismin, 1 cm³'lük kütleinin aynı hacimdeki 4 °C'lik suya göre oranı.

DANSİTOMETRE (Densitometer): Yoğunluk ölçer.

DARA (Tare): Kabıyla birlikte tartılan bir nesnenin kabının ağırlığı.

DARBE (Pulse): Vuruş, çarpış.

DARFRESH AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ (Darfresh packaging technology): Vakum ambalajlama ile aynı teknolojiye sahip bir paketlenme tekniği, ancak bu teknolojiye ürünün etrafı sızdırmaz bir şekilde kaplanmaktadır.

DATA (Data): Veri, bilgi.

DAYANIKLIK (Stability): Sağlam, güçlü, mukavim.

DAYANIKLILIK (Robustness): Dayanıklı olma durumu.

DDL (Low Density Lipoprotein): Düşük dansite lipoprotein.

DDT (Dikloro difenol trikloroethan): Çok zehirli ve inatçı bir böcek öldürücü. Kolayca vücut dokusundaki yağlarda çözülür ve gıda zincirinde birikmeye başlar. 1939 yılında keşfedilen DDT, dünyada en yaygın biçimde kullanılan böcek ilacıydı. Balıklar ve kuşlar için çok öldürücü olduğu anlaşıldı. Kuşların yumurtalarının kabuklarını zayıflattığı ve üremelerini sonuçsuz bıraktığı için az kaldı birçok türün, soyunun tükenmesine yol açacaktı. 1970'li yıllarda ABD ve Avrupa'da yasaklanmış, yavaş yavaş çevredeki DDT değerleri düşmeye başlamıştır.

DEAERASYON (Deaeration) : Sütteki kötü kokuların giderilmesi, sütte çözünmüş ve dağılmış halde bulunan havanın uzaklaştırılması için uygulanan işlem.

DEBİ (Volumetric flow rate): Bir sıvı akımının herhangi bir kesitinden, saniyede (birim zamanda) geçen sıvının hacmi.

DEFO (Flaw, defect): Kusur, özür.

DEFORMASYON (Deformation): Biçimi bozulma.

DEĞÜSTASYON (Degüstation): Genellikle şarap tadımı için kullanılan Fransızca bir terim. Sıvı gıda maddelerinin kalitesini veya kusur ve hastalığını da belirlemek için yapılan görme, koklama ve tatma olaylarının tümü.

DEĞİŞİM (Variation): Bir niceliğin birbirinden ayrı değerler alması veya böyle iki değer arasındaki ayrım.

DEĞİŞKEN (Variable): Değişme özelliği gösteren, çok değişen, kararsız, değişebilir.

DEHİDRO- (Dehydro-): Hidrojen atomu kaybını gösteren ön ek.

DEHİDRASYON/DEHİDRATASYON (Dehydration/Dehydratation): Su kaybı.

DEHİDROJENASYON (Dehydrogenation): Bileşikten hidrojen atomu ayrılması.

DEHİDROKOLESTROL (Dehydrocolestrol): Deri altında bulunan ve güneş ışınlarının (ultraviyole) doğrudan etkisiyle D vitaminine çevrilen madde. D vitamininin ön maddesi.

DEİYONİZASYON (Deionization): Bir bileşikten yüklü atom ve moleküllerin ayrılması.

DEKOLORİZASYON (Decolorization): Ham yağların rafinasyonunda uygulanan renk açma aşaması.

DEKONTAMİNASYON: Zararlı biyolojik maddelerin uzaklaştırılması, yok edilmesi. Fiziksel ve kimyasal kirliliğin temizlenmesi için de kullanılır.

DEKSTRAZ (Dextrase): Dektrozu laktik asite dönüştüren enzim.

DEKSTRİN (Dextrin): İki molekül monosakkaritten oluşan polisakkarit, laktoz, sükroz gibi. Nişastanın asit ve enzimle hidrolizi sırasında oluşan daha küçük yapıdaki zamlı bir formu (C₆ H₁₀ O₅).

DEKSTROZ (Dextrose): Glukoz'un İngilizce'deki eş anlamlısı. Bkz, D-Glukoz.

DEKSTROZ EŞDEĞERİ (Dextrose equivalent - DE): Nişastanın parçalanma derecesi indirgen şeker miktarının ölçülmesi ile tayin edilir ve bu değer dekstroz eşdeğeri (DE) olarak tanımlanır. Genel olarak glikoz şuruplarının DE değerleri arttıkça, tatlılık da artmaktadır.

DEKSTRİNLER (Dextrins): Nişastanın asit ilave edildikten sonra kurutulmasıyla elde edilen parçalanma ürünleridir. Yaklaşık 20 glikoz birimi içerebilir. Dekstrin beyaz ve sarı olmak üzere iki çeşite ayrılabilir. Beyaz dektrin, beyaz renklidir ve soğuk suda çözünürlüğü azdır. Pişirilmiş beyaz dektrin soğuduktan sonra jel haline gelir. Sarı dektrinler, sarı renklidir ve soğuk suda çözünebilir. Bu dektrinler pişirmeden sonra soğuduklarında daha az sertleşirler.

DEKSTROZ MONONHİDRAT (Dextrose monohydrate): Bir molekül kristal suyu içeren saflaştırılmış ve kristalleştirilmiş D-glukoz.

DELİ DANA HASTALIĞI (BSE - Bovine Spongiforme Encephalopathy-Mad cow): Sığırlarda görülen duruş, hareket, duyu bozuklukları ve beyindeki süngerimsi değişikliklerle kendini gösteren bir hastalık.

DELİK (Pinhole): Dar, küçük açıklık.

DEMİR (Iron): Kırmızı kan hücrelerinde hemoglobinin, kasta ise miyoglobinin yapısında bulunan elzem iz elementlerden biri. En iyi demir kaynakları yeşil yapraklı sebzeler, kurubaklagiller, kuruyemişler, yağlı tohumlar, pekmez, kuru meyveler, bulgur tam buğday ve çavdar ekmeği, kırmızı ettir. Sebze, meyve ve tahıllardaki demir emilimi % 4-5, hayvansal besinlerdeki demir emilimi ise % 15-30'dur. Yetişkin kadınların demir ihtiyacı 15 mg, erkeklerin 10 mg'dır.

DEMOGRAFI (Demography): Bir popülasyonda organizmaların sayılarının ve bu sayıların zamanla değişmelerinin incelenmesi. Nüfus bilimi.

DENATÜRE (Denature): Doğal özellikleri, yapısı değişmiş.

DENATÜRASYON (Denaturation): Bir makromolekülün geri dönüşsüz olarak yapısının bozulması ya da değişimi. Doğal bir proteinin, fiziksel ve kimyasal yapısının veya biyolojik özelliklerinin değişmesi. Denatüre olan proteinin hazmı kolaylaşır, izoelektrik noktada çözünürlüğü azalır, viskozitesi artar. Isıtma, dondurma, ısınlama, basınç veya organik çözücülerle muamele etme proteinleri denatüre etmektedir.

DENATÜRE ETİL ALKOL (Denaturated ethyl alcohol): Denatüre etil alkol, etil alkolün içilmesini ve içki imalinde kullanılmasını önlemek ve denetimi kolaylaştırmak için renk, koku, tat ve kontroller sırasında içine katılabilecek belli bir madde ile gözlenebilir bir reaksiyon veren maddelerden herhangi birinin veya bir kaçının katılması sonucu elde edilen alkol.

DENETİM (Inspection): Yetkili otorite tarafından gıda kontrol hizmetlerinin yürütülmesi ve/veya doğrulanması için yerinde yapılan veya yaptırılan işlem.

DENETİM DEFTERİ (Inspection notebook): Gıda Denetçisi tarafından gıda işyerlerinde gerçekleştirilen denetim işlemi sonucunda tespit edilen hususlara dair kayıtların tutulduğu defter.

DENETİM PROGRAMI (Inspection program): Denetime esas olan kriterleri ve denetim sıklığını belirlemek üzere hazırlanan (yıllık) program.

DENEY (Test, Experiment): 1. Bir veya bir çok karakteristiğin bir prosedüre göre tayin edilmesi. 2. Bilimsel araştırma yapmak, bir varsayımı ya da bir yasayı kanıtlamak için tasarlanarak yapılan ve belirli niceliklerin ölçülmesine, karşılaştırılmasına dayanan çalışma. 3. Fizik, kimya, biyoloji gibi derslerin öğretiminde doğal olayların bağıntıları ve yasaları üzerinde bilgi edinmek, varsayım olarak benimsenen

bilim yasalarının doğruluğunu göstermek, belli bir doğa olayını, etmenleri denetim altında tutarak, sınıf ya da deney odasında öğrencilere göstermek için yapılan planlı deneme işlemi.

DENEY TÜPÜ (Test tube): Laboratuvarda kullanılan, değişen boyutlarda, dar, uzun, içi boş silindir biçiminde, bir ucu kapalı, özel cam malzeme.

DENEYSEL AMAÇLI SERBEST BIRAKMA (Releasieng for experimental purpose): GDO ile ilgili deneysel amaçlarla yapılacak faaliyetlerin, harici çevre ile temasını önleyecek şekilde, kontrollü şartlar altında, sınırlandırılmış belirli bir alanda yürütülmesi.

DENGE (Equilibrium): Birbirini ortadan kaldıran güçlerin sonucu olan durma hali.

DENKLİK (Balance): Denk olma durumu, eşitlik.

DENOMİNASYON (Denomination): İsimlendirme, ad verme.

DEODORİZASYON (Deodorization): Kokudan arındırma işlemi.

DEOKSİDASYON (Deoxidation): Bir yapıdan kimyasal reaksiyonla oksijen giderme işlemi.

DEOKSİRİBONÜKLEİK ASİT (DNA, Deoxyribonucleic acid): Canlı vücudunda genetik bilgilerin taşıyıcısı yönetici molekül. Tüm canlıların ve bazı virüslerin fiziksel özelliklerini belirleyen ve biyolojik gelişimleri için gerekli olan genetik bilgiyi taşıyan bir çeşit nükleik asit. Genetik bilgileri içeren ve hücre çekirdeğinde yer alan ikili sarmal molekül. Tüm vücut proteinlerinin sentezinde ve anne babadan gelen özelliklerin yavruya taşınmasında rol oynar.

DEOKSİRİBONUKLEOTİD (Deoxyribonucleotid): DNA'nın yapıtaşı olan molekül.

DEOKSİRİBOZ (Deoxyribose): C₅H₁₀O₄ bileşiminde ve DNA'nın yapı birimlerinden biri olan şeker. Genel adı pentoz olan (beş karbonlu) monosakkarit.

DEPLAZMOLİZ (Deplasmolysis): Plazmolize uğramış hücrenin tekrar su alarak eski haline dönmesi.

DEPO (Storage): Ham, yarı mamül ve mamül gıda maddelerle katkı maddesi, yan ürünler, gıda ambalajları ve materyallerinin tüketime sunulmadan veya işlenmeden önce kalitelerinin ve tazeliklerinin bozulmadan korunması amacıyla uygun şekilde yalıtılmış, uygun sıcaklık derecesinde, özel tesisatlarla nem oranı veya hava sirkülasyonu ayarlanabilir kapalı bölümler.

DEPOLAMA (Storage): Ham, yarı mamül ve mamül gıda maddeleri ile katkı maddesi, yan ürünler, gıda ambalajları ve materyallerinin tüketime sunulmadan veya işlemeye tabi tutulmadan önce doğal yapılarını bozmayacak koşullarda tekniğine uygun olarak saklanması işlemi.

DERECE (Degree): Ölçü aletlerinin ölçeğinde belirtilmiş, başlıca bölümlerden her biri.

DERECELENDİRME (Grading): Sınıflandırma veya derecelendirme işinin yapılması.

DERİN DONDURMA (Deep freezing): Bir ürünün uzun süreli muhafazası için -18 °C altında saklanması.

DERİN DONDURUCU (Deep freezer): Gıdaların uzun süre saklanmalarına imkan veren -40 °C ye kadar sıcaklığı düşürülebilen soğutucu.

DERİN DONDURULMUŞ (Deep frozen): Uzun süreli muhafazalar için derin dondurulmuş gıda maddesi.

DERİŞİK (Concentrated): Konsantre, seyreltik karıştı, derişmiş olan, yoğun.

DERİŞİM (Concentration): Yoğun konsantrasyon.

DESİKATÖR (Desiccator): Hassas tartımı yapılacak olan ürün ve materyallerin dış hava rutubetini bünyelerinde toplamalarını engellemek amacıyla içine nem alıcı kimyasal madde konulan (genellikle CaCl₂) kapaklı cam kap.

DESTABİLİZASYON (Destabilisation): İstikrarsız bir hale gelme, getirme eylemi.

DEŞARJ (Discharge): Boşaltma, atma, içini atma işlemi.

DETOKSİFİKASYON, DETOKSİKASYON (Detoxification, Detoxication): Vücuttaki toksinlerin karaciğer, akciğer gibi organlar tarafından azaltılmış ve kolayca atılabilen maddelere dönüştürülmesi. Detoksifikasyon oksidasyon, redüksiyon, hidroliz ve konjugasyon gibi biyokimyasal tepkimelerle gerçekleştirilir.

DEVAM FORMÜLÜ (Follow-on formula): Özel beslenme amacıyla, sadece anne ve çocuk beslenmesi üzerinde uzmanlaşmış tarafsız bir sağlık çalışanı tarafından bebeğin büyüme ve gelişim ihtiyaçlarına dayanarak, farklı bir ay önerilmediği takdirde, altı aydan itibaren bebeklerin giderek çeşitlenen diyetlerindeki başlıca sıvı alımını oluşturan ürünler.

DEVAM SÜTÜ (Follow-on milk): Bebeklerin tüketimi için tamamen inek sütü proteininden üretilen devam formülleri.

DEZENFEKSİYON (Disinfection): Gıda maddelerine ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelere bulaşmayı önlemek amacıyla, gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin özelliklerini etkilemeden fiziksel ve/veya kimyasal yollarla ortamdaki mikroorganizmaların arındırılması işlemi. Temizlik aşamasından sonra ürüne kontaminasyon kaynağı olabilecek mikroorganizmaların tümünün öldürülmesi ya da zararlı etki yaratmayacak en düşük düzeye indirilmesidir. Dezenfeksiyon amacıyla H₂O, H₂O₂, Ozon (O₃) kullanılabilir. Dezenfeksiyon; mikroorganizmaların mutlaka tamamını öldürmeyebilir, fakat belirli bir amaç için onları kabul edilebilir bir seviyeye indirir, örneğin ne sağlığa ne de kolay bozulabilen gıdanın kalitesine zarar vermeyecek bir seviyeye. Özellikle ABD'de gıda sanayinde daha yaygın olarak sanitizer ve sanitizasyon terimleri kullanılır.

DEZENFEKTAN (Disinfectant): Dezenfeksiyon işleminde kullanılan kimyasal madde. Yüzeyde kalmış yaşayan mikroorganizmaların belirli bir kısmını/çeşidini öldürmek için temizlikten sonra kullanılan bir kimyasal. Bir dezenfektanın sporlar dahil hiç bir mikroorganizma çeşidinin tamamını yok etmesi beklenmez. Bununla birlikte ABD’de, ulaşılabilen yüzeylerdeki bakteriyel sporları öldüremese de enfeksiyona neden olan mantar ve vejetatif bakterilerin % 100’ünü öldürebilen bir madde olarak tanımlanmıştır. Gıda endüstrisinde yaygın kullanılan dezenfektanlar; ortama klor veren bileşikler, Quaternary amonyum bileşikleri, iyotlu bileşikler ve asit anyonik bileşiklerdir.

DEZENFEKTASYON (Disinfection, Sanitizasyon): Bakteri sporları hariç, mikroorganizmaların kimyasal maddelerle öldürülmesi işlemi. Patojen mikroorganizmaların fiziksel veya kimyasal yollarla yok edilmesi, mikropların öldürülmesi, mikropsuz duruma getirme ve virüslerin inaktivasyonu. Sıcak su, sıcak hava, buhar veya EPA (ABD Çevre Koruma Ajansı) tescilli bir temizleyiciyi, talimatlarına uygun olarak kullanmak suretiyle en dayanıklı insan patojenlerinin sayısını en az 5 log10 (% 99.999) ile 7 log10 (% 99.99999) oranında indirgeyerek azaltabilen, temizlenmiş yüzeye uygulanan bir işlem. Temizleme işlemi mekanik olarak veya elle; sıcak su, buhar veya uygun bir temizleyiciyle gerçekleştirilebilir.

DEZENFEKTE (Disinfect): Hastalık yapıcı mikroorganizmalardan kimyasal bir madde ile arındırılmış.

DEVİR/DAKİKA (Revolution per minute-rpm): Birbirinin aynı olan ve bir dakikada yapılan seri dönme hareketi.

DIŞ AMBALAJ (Outer package): Gıda maddesinin iç ambalajlı veya ambalajsız olarak tüketiciye sunulmak üzere birden fazla birim halinde, üretimi sırasında içine konulduğu koruma ve taşıma malzemesini ve ambalajı.

DİALİZ (Dialyse): Bir çözelti içerisindeki küçük iyon veya moleküllerin yarı geçirgen bir zardan geçmesi ve büyük iyon veya moleküllerin geçmemesi işlemi.

DİALİZAT (Dialysate): diyaliz sırasında yarı geçirgen zardan süzülen madde.

DİAMİN (Diamine): İki tane amin (-NH₂) grubu içeren organik madde.

DİASETİL (Diacetyl): Tereyağına tipik aromayı veren kimyasal madde.

DİATOM (Diatom): Mikroskopla görülebilen tek hücreli bir çeşit deniz algi.

DİATOME TOPRAĞI/KİZELGUR (Diatomaceous earth/Kieselguhr): Küçük deniz hayvanlarının kalıntısı olan ve yapısında su bulunan hafif, çok gözenekli silisyum dioksit, bir toprak çeşidi, sıvı gıda ve yemeklik yağ endüstrisinde viskoz sıvıların katı partiküllerini ve tutkalsı, zamksı, mumsu yapıdaki istenmeyen maddeleri ayırmak için filtrasyon yardımcısı olarak kullanılır.

DİFERANSİYEL SANTRİFÜJ TEKNİĞİ (Differential centrifuge technique): Hücrelerin mekanik

olarak bir homojenizer içinde ezilip, parçalandıktan sonra donma derecesine yakın bir sıcaklıkta ve yoğun sakkaroz çözeltisi içinde çok hızlı santrifüj edilerek organeller ve inklüzyonların yoğunluklarına göre sıra sıra çöktürülmesinde kullanılan bir santrifüjleme tekniği.

DİFÜZYON (Diffusion): Bir maddenin bir ortamdan başka bir ortama geçmesi, yayılma, geçme. Çözünen madde moleküllerinin yüksek konsantrasyondan daha düşük konsantrasyona doğru hareket etmesi işlemi basit difüzyon, çözünen madde moleküllerinin, difüzyonun taşıyıcı madde aracılığı ile taşınması ise kolaylaştırılmış difüzyon olarak adlandırılır.

DİKEY GIDA KODEKSİ (Vertical Food Codex): Belirli bir gıda, bir gıda grubu veya gıda ile temas eden madde ve malzeme için belirlenmiş özel ve ürüne has spesifik kriterleri içeren gıda kodeksi.

DİL PEYNİRİ (String Cheese): Kaşar hamurundan dil biçiminde yapılmış bir çeşit tuzsuz peynir.

DİLÜENT (Diluent): Sayım aşamasında örneği seyreltmek için kullanılan çözelti.

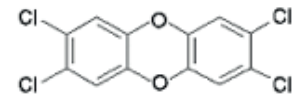
DİLÜSYON (Dilution): Seyreltme. Bir maddenin hava veya su içerisindeki konsantrasyonunun azaltılması işlemi.

DİMORFİK (Dimorphic): Dimorfizm gösteren.

DİMORFİZM (Dimorphism): Birbirinden farklı iki morfolojik yapı gösteren. Birbirinden farklı iki biçim gösterme veya iki biçimde bulunabilme özelliği. Örneğin bir fungusun, 25 – 30 °C ‘de küf (mantar) formunda 35 – 37 °C ‘de maya formunda olması.

DİNAMİK (Dynamics): Canlı, hareketli. Mekaniğin kuvvet, hareket, enerji arasındaki ilişkilerini inceleyen fizik biliminin bir dalı.

DİOKSİN (Dioxin): Klorlu dioksinler ve furanlar; klor içeren organik kimyasalların (çeşitli pestisitler gibi) ve plastik maddelerin üretimi, mikroorganizmalar tarafından yıkımı ve oksijence fakir ortamda yanması sırasında istenmeden açığa çıkan yan ürün, bir kontaminant. Radyoaktif kalıntı ile birlikte insan eliyle üretilen en tehlikeli toksik maddelerden sayılmaktadır. Bunların içinde en toksik olanı 2, 3, 7, 8-tetraklorodibenzo-p-dioksin (kısaca, TCDD) olarak bilinen madde). Kırmızı ve beyaz et, et ürünleri süt ve süt ürünleri ve balık ile insana bulaşabilmektedir.



DİPLO- (Diplo-): Çift anlamında kullanılan ön ek.

DİPLOBASİL (Diplobacilli): Bölündükten sonra ayrılmayıp, çiftler halinde birbirine bağlı kalmış çu-

buk şeklindeki bakteriler.

DİPLOBİYONT (Diplobiont): Hayat devrinde en az iki tip bireyle karakterize olan organizma.

DİPLOKOK (Diplococcus): Bölündükten sonra ayrılmayıp, çiftler halinde birbirine bağlı kalmış yuvarlak bakteriler.

DİPOLAR (Dipolar): Çift kutuplu.

DİRENÇ (Resistance): Bir organizmanın abiyotik ve biyotik baskı faktörlerine karşı (su noksanlığı, sıcaklık ekstremeleri, hava kirliliği, zararlılar vs) dayanma yeteneği.

DİSAKKARİT (Disaccharide): İki mol monosakkaritin dehidrasyonu sonucu oluşan çift şeker. Maltoz, sakkaroz, laktoz gibi. Bunlar iki monosakkarit veya basit şekerin bir araya gelmesiyle oluşur. Örneğin, sakkaroz (sofra veya çay şekeri), glikoz ve fruktoz şekerlerinden; laktoz (süt şekeri), galaktoz ve glikoz şekerlerinden; ve maltoz, iki glikoz şekerinden meydana gelir.

DİSKONTİNÜ SİSTEM (Discontinue system): Kesikli olan. Sürekli olmayan bir işlem.

DİSPEPSİ (Dyspepsia/Indigestion): Hazımsızlık, sindirim işlevinde bozulma, apepsi.

DİSPERS (Disperse): Sıvı içinde dağılma, çözülme.

DİSTİLASYON (Distillation): Katı veya sıvı haldeki bir maddenin ısıtılarak içindeki gaz veya uçucu bileşiklerin ayrıştırılması ve bunların soğuk bir yüzeyle temas ettirilip yeniden sıvı hale dönüştürülmesi işlemi. Distilasyon maddenin saflaştırılması, minerallerinden ayrılması, alkol elde etme vb. işlemler için kullanılır.

DİSTİLAT (Distillatie): Katı veya sıvı haldeki bir maddenin ısıtılarak içindeki gaz veya uçucu bileşiklerin ayrıştırılması ve bunların soğuk bir yüzeyle temas ettirilip yeniden sıvı hale dönüştürülmesi ile elde edilen madde.

DİYABET (Diabetes): Şeker hastalığı. Diyabet vücudun insulin üretememesi (tip 1, insulin bağımlılığı) veya üretilen insulinin gıdanın enerjiye dönüşümünü uygun bir şekilde başlatamaması (tip 2, insuline bağımlı olmayan) sonucu ortaya çıkan bir hastalıktır. Kronik bir metabolizma hastalığı olup, kan şekerinin yüksek değerlerde bulunması hiperglysemi, düşük değerlerde bulunması ise hipolisemi olarak adlandırılır. Başlıca iki tür diyabet türü görülür:

Birinci tip diyabet gençlerde görülür ve insulin üreten hücrelerin yıkımından kaynaklanır. Literatürde “genç diyabet” olarak da geçer.

İkinci tip diyabet türü, halk dilinde “yaşlı diyabet” olarak adlandırılır, ileriki yaşta olanları etkiler. Hastalık yavaş yavaş başlar, sinsice ilerler ve insulin hormonuna karşı hassaslığın azalmasından kaynaklanır.

DİYABETİK GIDA (Diabetic food): Gıda alımının vücudumuzun insulin ihtiyacını etkilemesi ve insulinin Kan şekerini düşürmesi için şeker yerine sakkarin, aspartam, asesulfam-K gibi kalorisiz olmayan tatlandırıcılar veya dekstroza, maltoz, mısır şurubu, fruktoz gibi tatlandırıcılar kullanılarak üretilen özel formülasyonlu gıda ürünleri.

DİYASTAZ (Diastase): Nişastayı şekere çeviren azotlu enzim.

DİYARBAKIR ÖRGÜ PEYNİRİ (Diyarbakir lattice cheese): Lezzet olarak Çerkez peynirini andırır ve tuzsuzdur, üretimi oldukça emek ister, yapım aşamasında tuzlu suda kaynatılması eşsiz bir lezzet verir, tuzsuz ve hafifçe esnek olanını tercih edilir.

DİYET (Diet): Besi düzeni. Besin öğeleri ihtiyacını karşılamak için tüketilecek gıdaların çeşit ve miktar olarak günlük olarak düzenlenmesi. Düzenli olarak tüketilen gıda ve içecekler veya zayıflama amacıyla hazırlanmış gıdaları tüketme ya da tedavi veya korunma amacıyla tüketilecek gıdaların çeşit ve miktarlarının günlük olarak düzenlenmesi.

DİYET POSASI (Dietary fiber): Bitkisel gıdaların ince barsaklar tarafından sindirilemeyen kısmı, lif. Posa suda çözünen ve çözünmeyen maddelerden oluşur. Kuru baklagiller, tahıllar, sebze ve meyveler diyet posasınca zengindir. Tahıllardan elde edilen kepek, suda çözünmeyen posa içerir. Kurubaklagil, yulaf, meyve ve sebzedeki posa genellikle çözülebilir posadır. Posa sınıfına giren selüloz, hemiselüloz ve pektin hücre duvarlarında, sakızlar, musilajlar ve algal polisakkaritler ise hücre içinde bulunurlar. Bunların hepsi nişasta dışında kalan polisakkaritlerdir. Bu nedenle posa, bazı kaynaklarda nişasta olmayan polisakkarit olarak tanımlanmaktadır. Ancak posa sınıfında olan, genellikle meyve ve sebzelerin çekirdek evlerinde yer alan lignin bir polisakkarit değildir.

DİYETETİK (Dietetics): Yiyecek ve içeceklerin besin değerlerini ve kötü beslenmenin yol açtığı hastalıkları inceleyen bilim dalı.

DİYETİSYEN (Dietician): Diyet uzmanı.

DNA (Deoksiribonükleik asit): Tüm canlıların ve bazı virüslerin fiziksel özelliklerini belirleyen ve biyolojik gelişimleri için gerekli olan genetik bilgiyi taşıyan bir çeşit nükleik asit. Tüm vücut proteinlerinin sentezinde ve anne babadan gelen özelliklerin yavruya taşınmasında rol oynar. Hücrelerin çekirdeğinde bulunur. Molekül, fosforik asit, pürin ve pirimidin, bazları ile deoksiriboz içerir. Heliks yapıda iki zincirden oluşur. Pürin ve pirimidin bazları arasındaki hidrojen bağları ile bu iki zincir bir arada tutulur.

DNA POLİMERAZ (DNA Polymerase): Kalıp olarak DNA'nın bir iplikçliğini veya RNA'yı kullanıp deoksiribonükleotit birimlerini fosfodiester bağıyla bağlayarak DNA sentezlenmesini katalizleyen ve DNA replikasyonunda, yeni sentezlenen zincirin ucuna nükleotitleri ekleyerek zincirin uzamasını sağlayan bir enzim.

DNA REPLİKASYONU (DNA Replication): DNA eşleşmesi, çoğalması, sentezi.

DOĞAL BOYA (Natural dye): Sentetik olmayan bitki ve hayvanlardan elde edilen renkli boyar maddeler.

DOĞAL KAYNAK SUYU (Spring water): Jeolojik şartları uygun toprak derinliklerinde toplanan ve çıkış noktasından doğal ve sürekli olarak kendiliğinden akan ve gıda mevzuatındaki nitelikleri taşıyan sular.

DOĞAL GIDA TOKSİNLERİ (Naturally occurring food toxins): Gıdaların doğal olarak bileşimlerinde bulunan toksik maddeler. Çoğu insanlarda hiçbir etkisi olmamasına karşın hassas kişilerde hastalığa neden olan gluten, tramin gibi bitki bileşenleri ile etlerin fırınlama, ızgara etme veya kızartma işlemleri sırasında oluşan azotlu mutajen ve karsinojen moleküller de bu sınıfta yere alır. Alg toksinleri, mantar toksinleri (aflatoksin, okratoksin, fumunosin, patulin, trikotesenler, sterigmatosistin) ergot toksinleri, glikozidler (solanin, gopiol) önemli doğal gıda toksinleridir. Gıdalarda üreyen patojen bakteri, küf ve algler tarafından salgılanan toksinlerde doğal gıda toksini olarak mütala edilmektedir. Gıdalarda toksin üreten en önemli bakteriler C.botulinum, S.aureus ve B. cereus'tur.

DOĞAL PLAZMA (Natural plasm): Herhangi bir koagülant ilavesi olmadan elde edilen plazma.

DOĞAL SEVİYEYE GETİRME (Restoration): Doğal seviyeye getirme, gıda maddesinin içindeki besin öğelerini işlem görmeden önceki doğal seviyesine getirilmesi işlemi olup bazı ürünlerde zenginleştirme ile aynı anlamdadır.

DOĞRULAMA (Verification): İnceleme yapılarak ve objektif bulgular dikkate alınarak belirlenen şartların karşılanıp karşılanmadığının tespiti için yapılan kontrol. Uygunluğun belirlenmesi; örneğin HACCP planında kontrol etmeye ek olarak yöntemlerin, işlemlerin, testlerin ve diğer değerlendirmelerin gözden geçirilmesi. ISO 9000-2000'de bu işleme onaylama denilir, bu durum karışıklığa neden olabilir. Daha geniş bir anlamda doğrulama; parçaların, işlemlerin, servislerin veya belgelerin kalite, özellikle gıda güvenliği (HACCP planında görüldüğü gibi) koşullarına uyup uymadığını gösteren denetleme, gözden geçirme, teftiş etme, test etme, ve kontrol etmeyi içeren faaliyetlerdir.

DOĞRULAMA METOTLARI (Verification methods): PCDD/F ve dioksin benzeri PCB'lerin tanımlanmasına ve maksimum limit veya gerektiğinde müdahale seviyesinde şüpheye yer bırakmayacak şekilde kantitatif olarak hesaplanmasına olanak veren gerekli her türlü bilgiyi sağlayan metotlar. Bu metotlar, gaz kromatografi/yüksek çözünürlüklü kütle spektrometresi (GC-HRMS) veya gaz kromatografisi/tandem kütle spektrometresi (GC-MS/MS) kullanır.

DOĞUŞTAN METABOLİZMA BOZUKLUKLARI (Inborn metabolism disorders): Metabolik yollarda enzim, taşıyıcı, reseptör vb olarak işlev gören bir proteinin genetik olarak yapılamaması veya yetersiz olması sonucu ortaya çıkan, yaşam boyu süren albinizm, galaktozemi ve fenilketonüri gibi hastalık.

DOKU (Texture): Bir gıda ürününün duyu organları tarafından algılanan bütün fiziksel, mekanik ve reolojik özellikleri. Belirli bir işi yapmak üzere özelleşmiş hücreler topluluğu.

DOKU KÜLTÜRÜ (Tissue culture): Bitkinin herhangi bir dokusundan alınan canlı bir parçasının, kapalı ve şeffaf bir kapta bulunan sıvı veya katı steril ortamda yetiştirilmesi.

DOLGULU ÇİKOLATA (With filling chocolate): Dış kısmı toplam ürün ağırlığının en az % 25'ini içeren, bitter çikolata, sütlü çikolata, bol sütlü çikolata ve beyaz çikolatalardan birinden oluşan dolgulu çikolata.

DOMAİN (Domain): Bir protein içerisinde bulunan ve kendine ait bir fonksiyona sahip bölüm. Tek bir protein içindeki domain bölümleri, hep birlikte proteinin total fonksiyonunu belirler.

DOMİNANT (Dominant): Baskın, fazla olma durumu.

DONDURMA (Ice cream): 1. Dondurma karışımının pastörizasyon sonrası, tekniğine uygun olarak işlenmesi ve dondurulması ile elde edilen, yumuşak halde ya da sertleştirildikten sonra tüketime sunulan ürün. 2. İçerisinde tat ve çeşidine göre, süt ve/veya süt ürünlerini, içme suyu, şeker ve izin verilen katkı maddelerini bulunduran, istenildiğinde salep, yumurta ve/veya yumurta ürünleri, aroma maddeleri ve çeşni maddeleri gibi bileşenleri içeren, henüz dondurulmamış haldeki karışımının pastörizasyon sonrası, tekniğine uygun olarak işlenmesi ve dondurulması ile elde edilen, yumuşak halde ya da sertleştirildikten sonra tüketime sunulan ürün.

Sade dondurma: Süt ve vanilya aromaları hariç olmak üzere, aroma maddeleri ve çeşni maddeleri ihtiva etmeyen dondurma karışımından elde edilen dondurma.

Meyveli dondurma: Dondurma karışımına meyve, meyve suyu, meyve konsantresi, meyve püresi, meyve ezmesi katılması ile üretilen dondurma.

Maraş usulü dondurma: Maraş dondurması tekniğine göre üretilen, süt, şeker, salep ve/veya izin verilen diğer katkı maddeleri ve/veya çeşni maddelerinden oluşan dondurma.

Maraş dondurması: Maraş dondurması tekniğine göre üretilen, süt, şeker, salep ve/veya izin verilen diğer katkı maddelerinden oluşan dondurma.

DONDURMA ÇEŞNİ MADDELERİ (Ice cream flavouring stuffs): Fındık, fıstık, badem, ceviz gibi sert kabuklu meyveler, meyve, meyve suyu, meyve konsantresi, meyve püresi/pulpları, meyve ezmesi, bal, kahve, kakao, çikolata, vanilya ve/veya diğer gıda maddeleri.

DONDURMA İŞLEMİ (Freezing): Bir ürünü düşük sıcaklıklarda (-18 oC) uzun süreli koruma yöntemi. Donmasını sağlama, buza dönüştürme işlemi. Dondurma işleminde üç farklı aşama: Çekirdeklenme normal olarak 0-7 °C arasında sivri buz kristallerinin görünmesi; yayılma yeni küçük kristallerin eklenmesi yoluyla buz çekirdeklerinin artması ve suyun büyük bölümünün donduğunda olgunlaşma aşaması.

DONDURMA KARIŞIMI (Ice cream mix): İçerisinde tat ve çeşidine göre, süt ve/veya süt ürünlerini, içme suyu, şeker ve izin verilen katkı maddelerini bulunduran, istenildiğinde salep, yumurta ve/veya

yumurta ürünleri, aroma maddeleri ve çeşni maddeleri gibi bileşenleri içeren, henüz dondurulmamış haldeki karışım ürünü.

DONDURMACI (Ice cream seller): Dondurma yapma ve satma işi.

DONDURMAK (Freezing): 1. Donmasını sağlamak, buza dönüştürmek. 2. Bir şeyi değiştirilmez durumda tutmak.

DONDURULMUŞ (Frozen): Donmuş duruma getirilmiş. İleri soğutularak katılaşmış.

DONDURULMUŞ GIDA (Frozen food): İşlenmiş olsun veya olmasın iç sıcaklığı en az -18 °C veya daha düşük sıcaklıklarda dondurularak muhafaza edilen gıda.

DONMA NOKTASI TAYİNİ (Freezing point test): Süte su katılarak yapılan hilenin tespit edilmesi ve katılan su miktarı hakkında bilgi veren bir test.

DONMUŞ (Frozen): Soğuk etkisiyle katılaşmış (sıvı), kalıp durumuna gelmiş.

DONDURARAK MUHAFAZA (Frozen storage): Gıdaların donma noktasının çok altında genellikle -35°/-45 °C'lerde dondurulan (şoklanan) gıdaların daha sonra -18 °C veya altındaki sıcaklıklarda muhafaza edilmesi.

DOYMA (Saturation): Belli bir maddenin bir sıvı içinde eriyebileceği en çok miktarına ulaştığı hal.

DOYMA NEMİ (Saturation moisture): Belli bir sıcaklık derecesinde 1 m3 havayı doymuş hale getiren su buharı miktarının gram ağırlığı.

DOYMAMIŞ YAĞ ASİTLERİ (Unsaturated fatty acids): Doğal yağlarda bulunan doymamış yağ asitleri, zincir yapısında bir veya birkaç çift bağ ya da üçlü doymamış bağın bulunduğu yağ asitleri.

DOYMUŞ YAĞ ASİTLERİ (Saturated fatty acids): Zincir yapısında hiç çift ya da üçlü doymamış bağ bulunmayan yağ asitleri. Genel kapalı formülleri C_n H_{2n}O₂ şeklindedir. Doğadaki yağların yapısında gliserid formunda olmak üzere en küçük üyesi, bütirik asit ve bu grubun doğada rastlanan en uzun zincirli üyesi lignoserik asittir.

DOZ (Dose): 1. Işınlanan gıdanın birim kütlesinde absorbladığı radyasyon enerjisinin miktarı. 2. Bir maddenin bir birleşige, bir karışıma giren veya girmesi gereken belli miktarı. 3. Bir ilacın bir defada veya bir günde alınması gereken miktar.

DOZAJLAMA (Dosing): Reçete ve standartta belirtilen miktar ve sürede malzeme ekleme.

DOZİMETRİ (Dosemetro): Doz ve doz hızının kGy/saat olarak standardize edilmiş metotlarla ölçülmesi.

DÖKME (Bulk): Gıda maddelerinin ambalajlı veya ambalajsız olarak niteliklerine uygun değişik kap-

larda çok miktarlarda satışa sunulma şekli.

DÖKME YÖNTEMİYLE KOLONİ SAYIMI (Colony count by casting method): Petri kutusunda önce sayım yapılacak örnekten 1 ml aktarılıp, üzerine donma sıcaklığının biraz üzerinde (yaklaşık 45 °C) agarlı besiyeri dökülerek yapılan sayım.

DÖNME (Rotation): Biçimi değişmeden belli bir eksen etrafında dönme.

DÖNÜŞÜM (Conversion): Olduğundan başka bir biçime girme, başka bir durum alma.

DÖTEROMİSES (Deuteromyces): Eşeyli çoğalma aşamaları bugüne kadar saptanamamış olan ağırlıklı olarak Ascomycetes ve Basidiomycetes üyelerinin toplandığı yapay bir sınıf. Fungi imperfecti (gelişmemiş funguslar) olarak da adlandırılırlar. Bu sınıftaki üyelerden eşeyli çoğalma aşaması saptananlar ilgili sınıflara taşınmaktadır.

DRENAJ (Drainage): Bir yerde biriken suyun doğal ve yapay yollarla uzaklaştırılması işlemi.

DRİGALSKİ SPATÜLÜ (Drigalski spatula): Yayma yöntemi ile sayımda kullanılan cam ya da metalden yapılmış kıvrık çubuk.

DRV (BESLENME REFERANS DEĞERLERİ): İngiltere nüfusu içerisinde sağlıklı insanların arasında farklı grup insanların enerji ve besin ihtiyaçlarının tahmini miktarı. Beslenme referans değerlerinin bulunduğu nüfus grupları erkek çocuk, kız çocuk, kadın, erkek ve hamilelik, emzirme dönemini de kapsamaktadır

DSÖ (WHO): Birleşmiş Milletler Dünya Sağlık Örgütü.

DULSİN (Dulcin): Tatlılık derecesi şekerin 250 katı olan kalori vermeyen sukrol veya valazin olarakta bilinen tatalandırıcı madde.

DUMAN (Smoke): Bir maddenin yanması ile çıkan ve içinde katı zerreciklerle buğu bulunan kara ve esmer renkli gaz.

DUMANLAMA/TÜTSÜLEME (Smoking): Yanan bitkisel materyalden dumanın belli sıcaklık ve nem içerikli olarak gıda maddesi üzerine gönderilmesi ile gıda maddesinin dayanıklılığının artırılmasının yanı sıra dış görünüş, tat ve kokusunun da değiştirilmesi işlemi.

DUMANLANMIŞ (Smoked): Dumanlanmış gıda maddesi.

DURAĞAN (Static): Yerini değiştirmeyen, hareketsiz, sabit.

DURGUN (Stagnant): Kımıldanış ve canlılık göstermeyen.

DURHAM TÜPÜ (Durham tube): Normal deney tüpü içine ters olarak yerleştirilen ve bu şekilde inkübasyon sonunda kültürün gaz oluşturup, oluşturmadığı test edilebilen küçük deney tüpü.

DÜNYA SAĞLIK ÖRGÜTÜ/DSÖ (Word Health Organization/WHO): Merkezi İsviçre'nin Cenevre kentinde olan, dünyadaki hastalıklarla mücadele amacıyla 1948 yılında kurulmuş Birleşmiş Milletler kapsamında çalışan uluslararası kuruluş.

DÜRME (Rolling up): İçine peynir, kıyma gibi şeyler konulan pişmiş yufka, bir çeşit gözleme.

DÜRÜM (Roll): İçine türlü katıklar konularak sarılmış yufka ekmeği veya ince pide. Silindir biçiminde kıvrırma.

DÜŞÜK ASİTLİ YOĞURT (Low acidity yogurt): *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* dışındaki *Lactobacillus* ve *Streptococcus thermophilus* bakterilerinin fermentasyonu sonucu meydana gelen koagüle ürün.

DÜŞÜK ENERJİLİ GIDA (Low energy food): Katı gıdalarda 100 gramında 40 kilokaloriden az, sıvı gıdalarda 100 mililitresinde 20 kilokaloriden az enerji içeren gıdalar.

DÜZELTME (Correction): Saptanan uygunsuzluğu gidermek için yapılan faaliyet.

DÜZELTİCİ FAALİYET (Corrective action): HACCP planında kritik kontrol noktasında kritik limitin dışına çıkıldığı saptandığında uygulanması gereken işlemi, yapılacak faaliyeti ve tedbiri gösterir. Bu tedbirler uygunsuzluğa, aksaklığa veya diğer istenmeyen durumlara neden olan etkenleri ortadan kaldırmak ve tekrar meydana gelmelerini önlemek içindir. Bir kalite izleme sistemindeki tüm kontrol noktaları olası sapmaları önlemek için gerekli olan tüm düzeltici tedbirleri içermelidir.

DÜZELTİCİ FAALİYET PROGRAMI (Corrective action program): Test ortamında iş yükünün değerlendirilmesine ve çalışmaların izlenmesine yardımcı olacak bilgilerin derlenmesine ilişkin program.

E

E 420 (i) SORBİTOL (D-glusitol, D-sorbitol) : Kimyasal adı D-glusitol, kimyasal formülü $C_6H_{14}O_6$ ve molekül ağırlığı 182.17 olan, kurumadde bazında toplam glisitol % 97'den az ve D-sorbitol % 91'den az olmayan, yapısal formülü $CH_2OH(CHOH)_nCH_2OH$ olan suda çok çözünen, etanolde az çözünen, erime sıcaklığı 88-102 °C olan, tatlı, beyaz nem çeken toz, kristal toz, ince tabaka veya granül. Fruktoz ve glukozun hidrojenasyonu sonucu oluşan bir şeker alkol. Barsaklardan emildikten sonra fruktoza metabolize olur. Günlük alım miktarı 30 gramı geçtiğinde hazımsızlığa ve ishale yol açabilir. Sebze ve meyvelerde doğal olarak bulunmaktadır.

E 420 (ii) SORBİTOL ŞURUBU (D-glusitol şurubu): Susuz bazda toplam katı madde % 69'dan az ve D-sorbitol % 50'den az olmayan, glukoz şurubunun hidrojenasyonu ile elde edilen sorbitol şurubu, D-sorbitol, D-mannitol ve hidrojene sakkaritlerden oluşan, ürünün D-sorbitol olmayan kısmı başlıca, hammadde olarak glukoz şurubunun hidrojenasyonu (şurubun kristalize olmadığı durumlarda) ile elde edilen hidrojene oligosakkaritlerden veya mannitolden oluşur. n< 4 olan glisitoller az miktarda bulunabilen, Glisitoller, n tam sayı olmak üzere, yapısal formülü $CH_2OH(CHOH)_nCH_2OH$ olan, su, gliserol ve propan-1,2-diol ile karışabilen berrak renksiz ve tatlı sulu çözelti.

E 421 MANNİTOL (D-mannitol): Kimyasal adı D-mannitol, kimyasal formülü $C_6H_{14}O_6$ ve molekül ağırlığı 182.2 olan, kurumadde bazında D-mannitol % 96'dan az ve % 102'den fazla olmayan, suda çözünen, etanolde çok az çözünen, eterde hemen hemen hiç çözünmeyen, erime sıcaklığı 164-169 °C olan, beyaz, kokusuz, kristal toz. Mannoz ile fruktozun redüklenmesiyle elde edilen bir şeker alkolüdür. Tatlılık derecesi glukoz kadardır, enerji yönünden glukozun yarısı kadar enerji vermektedir çünkü kısmen absorbe edilmektedir. Gıda sanayinde, çiklet ve şeker üretiminde tatlandırıcı olarak kullanılmaktadır.

E 950 ASESÜLFAM K (Asesülfam potasyum, 3,4-dihidro-6-metil-1,2,3-okzτίαςin-4-one-2,2-dioksit'in potasyum tuzu): Kimyasal adı 6-metil-1,2,3-okzτίαςin-4(3H)-one-2,2-dioksit potasyum tuzu. Kimyasal formülü $C_4H_4KNO_4S$ ve molekül ağırlığı 201 olan, susuz bazda $C_4H_4KNO_4S$ %99'dan az olmayan, suda çok iyi çözünen, etanolde çok az çözünen, kokusuz, beyaz, kristal toz. Sukrozdan yaklaşık 200 kat daha fazla tatlı olan madde. Asetoasetik asitin bir türevidir. Tat ve yapı yönünden sakarine benzerdir. Çok yüksek konsantrasyonlarda kullanıldığında acı, metalik bir tat verir. Sıcaklığa karşı dayanıklı olduğundan yiyeceklerin pişirilmesi veya fırınlanması sırasında da kullanılabilir. Çay, kahve, kahvaltılık tahıl, tatlı, çiklet, meyve ve diğer yiyeceklerde kullanılabilir. Asesülfam-K'nın en önemli özelliği, diğer tatlandırıcılarla birlikte karıştırılarak kullanılabilmesidir.

E 951 ASPARTAM (Aspartil fenilalanin metil ester): Kimyasal adı N-L-α-(Aspartil-L-fenilalanin-1-metilester,3-amino-N-(α-karbometoksi-fenil)-suksinamik asit-N-metil ester olan, kimyasal formülü

$C_{14}H_{18}N_2O_5$ olan, molekül ağırlığı 294.31 olan, susuz bazda $C_{14}H_{18}N_2O_5$ cinsinden % 98'den az ve % 102'den fazla olmayan, suda ve etanolde çok az çözünen, tatlı, beyaz, kokusuz, kristal toz. Sukrozdan yaklaşık 200 kat daha fazla tatlı olan madde. Aspartik asit ve fenilalaninden oluşan bir dipeptittir. Bir gramı 4 kcal enerji vermektedir. Sukroza oranla 180 kere daha tatlıdır, bu nedenle çok düşük dozlarda kullanılmaktadır. Böylelikle enerji değerine katkıda bulunmaz. Sıcaklığa dayanıksız olduğu için yemek pişirildikten sonra eklenmesi gerekmektedir. Aspartamın bilinen hiçbir yan etkisi bulunmamaktadır. Kahvaltılık tahıllarda, süt, yoğurt, tatlı, çay ve kahvede kullanılabilir. Süt

E 952 SIKLAMİK ASİT ve Na, Ca TUZLARI (Syclamic acid and Na, Ca salts): Sukroza göre 30 kere daha tatlıdır. Siklamatlar, intestinal sistemden kısmen emilmektedir ve emilen maddenin büyük bir kısmı idrarla atılır. Aşırı siklamat alımı diyareye neden olmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü'nün önerdiği alım miktarı 11 mg/kg/gündür.

Siklamik Asit (Sikloheksilsülfamik asit, siklamat): Kimyasal adı Sikloheksansülfamik asit, siklo heksilaminosülfonik asit ve kimyasal formülü $C_6H_{13}NO_3S$, molekül ağırlığı 179 olan, sikloheksilsül famik asit susuz bazda % 98'den az ve % 102'den fazla $C_6H_{13}NO_3S$ eşdeğeri içermeyen suda ve etanolde çözünen, hemen hemen renksiz, tatlı-ekşi tatta, beyaz kristal tozdur. Sukrozdan yaklaşık 40 kat daha fazla tatlı olan madde.

Sodyum Siklamat (Siklamat, siklamik asitin sodyum tuzu): Kimyasal adı sodyum sikloheksansülfamat, sodyum sikloheksilsülfamat, kimyasal formülü $C_6H_{12}NNaO_3S$ ve dihidrat formu $C_6H_{12}NNaO_3S \cdot 2H_2O$, molekül ağırlığı susuz form 201.22, hidrat form 237.22, kurumadde bazında % 98'den az ve % 102'den fazla olmayan, dihidrat formu kuru madde bazında % 84'den az olmayan, suda çözünen, etanolde hemen hemen çözünmeyen beyaz, kokusuz kristaller veya kristal toz. Sukrozdan yaklaşık 30 kat daha fazla tatlı olan madde.

Kalsiyum Siklamat (Siklamat, siklamik asitin kalsiyum tuzu): Kimyasal adı kalsiyum sikloheksansülfamat, kalsiyum sikloheksilsülfamat, kimyasal formülü $C_{12}H_{24}CaN_2O_6S_2 \cdot 2H_2O$ ve molekül ağırlığı 432.57 olan, kuru madde bazında % 98'den az ve % 101'den fazla olmayan. Suda çözünen, etanolde eser miktarda çözünen, beyaz, renksiz kristaller veya kristal toz. Sukrozdan yaklaşık 30 kat daha fazla tatlı olan madde.

E 953 İZOMALT (Hidrojene izomaltuloz, hidrojene palatinoz) (Isomalt, fake sugar): Kimyasal adı izomalt, başlıca bileşenleri aşağıdaki disakkaritler olan hidrojene mono ve disakkaritlerin karışımı 6-O- α -D-Glukopiranozil-D-sorbitol (1,6-GPS) ve 1-O- α -D-Glukopiranozil-D-mannitol dihidrat (1,1-GPM) olan, kimyasal formülü 6-O- α -D-Glukopiranozil-D-sorbitol: $C_{12}H_{24}O_{11}$

1-O- α -D-Glukopiranozil-D-mannitol dihidrat: $C_{12}H_{24}O_{11} \cdot 2H_2O$ olan, molekül ağırlığı 6-O- α -D-Glukopiranozil-D-sorbitol: 344.32 1-O- α -D-Glukopiranozil-D-mannitol dihidrat: 380.32 olan, susuz bazda; hidrojene mono ve disakkaritlerin %98'inden az, 6-O- α -D-Glukopiranozil-D-sorbitol ve 1-O- α -D-Glukopiranozil-D-mannitol dihidrat karışımının % 86'sından az içermeyen, suda çözünen,

etanolde çok az çözünen, kokusuz, beyaz, az higroskopik, kristal kütle. Şeker ikamesi.

E 954 SAKKARİN ve Na, K ve Ca TUZLARI (Saccharine and Na, K, and Ca salts):

Sakkarin: Kimyasal adı 3-okso-2,3-dihidrobenzo(d)izotiazol-1,1-dioksit, kimyasal formülü $C_7H_5NO_3S$, molekül ağırlığı 183 ve erime noktası 228 °C olan, susuz bazda % 99'dan az ve % 101'den fazla $C_7H_5NO_3S$ içermeyen, Suda az çözünen, bazik çözeltilerde çözünen, etanolde eser miktarda çözünen kokusuz veya zayıf aromatik kokulu, çok seyreltik çözeltilerinde bile tatlı, beyaz kristaller veya beyaz kristal toz. Sukrozdan yaklaşık 300-500 kat daha fazla tatlı madde. Ağızda metalik ve acı bir tat bırakan sakkarin 19. yüzyıl sonlarında toluen denilen kimyasal maddeden sentezlenmiştir. Çay şekerinden 300-400 kat daha fazla tatlıdır. Food and Drug Administration (FDA) 1977 yılında yüksek dozda sakarin alımının hayvanlarda üriner sistem tümörlerine neden olduğu ortaya çıkınca insanlarda sakarin kullanımının kanser ile ilişkisi olabileceği riski nedeniyle kullanımı yasaklamıştır. Fakat daha sonraları Amerikan Tıp Konseyi kısıtlı kullanımın (2.5 mg/kg/gün) sağlık üzerine güvenli olabileceğini bildirmiştir. Yine araştırmalarda sakarinin zararsız olmadığı epitel dokuda yapısal değişikliklere neden olabileceği bulunmuştur.

Sodyum sakkarin (Sakkarin, sakkarinin sodyum tuzu): Kimyasal adı sodyum o-benzosülfimid, 2,3-dihidro-3-oksobenzisosülfonazol'ün, sodyum tuzu oksobenzisosülfonazol, 1,2-benzizotiazolin-3-one-1, 1-dioksit sodyum tuz dihidrat olan, kimyasal formülü $C_7H_4NNaO_3S \cdot 2H_2O$, molekül ağırlığı 241.19, susuz bazda % 99'dan az ve % 101'den fazla $C_7H_4NNaO_3S$ içermeyen, suda serbestçe çözünen, etanolde eser miktarda çözünen, kokusuz veya zayıf kokulu, çok seyreltik çözeltilerinde bile tatlı, beyaz kristaller veya beyaz kristal efloresan toz. Seyreltik çözeltilerde sukrozdan yaklaşık 300-500 kat daha fazla tatlı madde.

Kalsiyum sakkarin (Sakkarin, sakkarinin kalsiyum tuzu): Kimyasal adı kalsiyum o-benzosülfimid, 2,3-dihidro-3-oksobenzisosülfonazol'ün kalsiyum tuzu, 1,2-benzizotiazolin-3-one-1,1-dioksit Kalsiyum tuz hidrat (2:7), kimyasal formülü $C_{14}H_8CaN_2O_6S_2 \cdot 3 \frac{1}{2} H_2O$ ve molekül ağırlığı 467.48 olan, susuz bazda % 95'dan az $C_{14}H_8CaN_2O_6S_2$ içermeyen, suda serbestçe çözünen, etanolde çözünen, kokusuz veya zayıf kokulu, çok seyreltik çözeltilerinde bile tatlı, beyaz kristaller veya beyaz kristal toz. Seyreltik çözeltilerde sukrozdan yaklaşık 300-500 kat daha fazla tatlı madde.

Potasyum sakkarin (Sakkarin, sakkarinin potasyum tuzu): Kimyasal adı Potasyum o-benzosülfimid, 2,3-dihidro-3-oksobenzisosülfonazol'ün potasyum tuzu, 1,2-benzisotiazolin-3-one-1,1-dioksit monohidrat'ın potasyum tuzu, kimyasal formülü $C_7H_4KNO_3S \cdot H_2O$ olan ve molekül ağırlığı 239.77 olan, susuz bazda % 99'dan az ve % 101'den fazla $C_7H_4KNO_3S$ içermeyen, suda serbestçe çözünen, etanolde eser miktarda çözünen, kokusuz veya zayıf kokulu, çok seyreltik çözeltilerinde bile tatlı, beyaz kristal veya beyaz kristal toz. Seyreltik çözeltilerde sukrozdan yaklaşık 300-500 kat daha fazla tatlı madde.

E 955 SUKRALOZ (4, 1, 6-Triklorogalaktoz) (Sucralose): Kimyasal adı 1,6-Dikloro-1,6-dideoksi- β -D-fruktofuranosil-4-kloro-4-deoksi- α -D-galaktopiranosit olan, kimyasal formülü $C_{12}H_{19}Cl_3O_8$ olan, molekül ağırlığı 397,64 olan, susuz bazda %98'dan az ve %102'den çok $C_{12}H_{19}Cl_3O_8$ içermeyen, su,

metanol ve etanolda serbestçe çözünen, etil asetat'ta az çözünen, beyazdan kirli beyaza kadar, hemen hemen kokusuz, kristal toz.

E 957 TAUMATİN (Taumin): Kimyasal adı Taumin, Thaumtococcus danielli'nin (Benth) doğal türünün meyvesinin tohum zarlarından sulu ekstraksiyonla (pH 2.5-4.0) elde edilir ve esas olarak, kaynak materyalden oluşmuş bitki bileşenlerinin iz miktarları ile birlikte Taumin I ve Taumin II proteinlerini içeren, kimyasal formülü 207 aminoasitlerin polipeptidi olan, molekül ağırlığı Taumatin'de 22209, Taumin II 22293 olan, kuru madde bazında % 94'den az olmayan proteine eşdeğer (Nx5.8) % 16'dan az azot içermeyen, suda çok iyi çözünen, asetonla çözünmeyen kokusuz, krem renkli yoğun tatlılığa sahip toz. Sukrozdan yaklaşık 2000-3000 kat daha fazla tatlı madde.

E 959 NEOHESPERİDİN DİHİDROKALKON (Neohesperidin dihidrokalkon, NHDC, hesperetin dihidrokalkon- 4'-β -neohesperidosid, neohesperidin DC): Kimyasal adı Neohesperidin katalitik hidrojenasyonu ile elde edilen 2-O-α-L-ramnopiranozil-4'-β-D-glukopiranozillhesperetin dihidrokalkon olan, kimyasal formülü $C_{28}H_{36}O_{15}$ olan, molekül ağırlığı 612.6 olan, kurumadde bazında % 96'dan az olmayan, sıcak suda serbestçe, soğuk suda çok az çözünen, eter ve benzende hemen hemen çözünmeyen kirli beyaz renkli, kokusuz, karakteristik yoğun tada sahip kristal toz. Sukrozdan yaklaşık 1000-1800 kat daha fazla fazla tatlı madde.

E 961 NEOTAM (N-[N-(3,3-dimetilbütül)-L-α aspartil]-L-fenilalanin 1-metil ester, N (3,3-dimetilbütül)-L- aspartil-L-fenilalanin metil ester): Kimyasal adı N-[N-(3,3-dimetilbütül)-L-α-aspartil]-L-fenilalanin 1-metil ester, kimyasal formülü $C_{20}H_{30}N_2O_5$, molekül ağırlığı 378,47 olan, kuru bazda %97'den az olmayan, 60 °C'de suda % 4.75 (w/w), etanol ve etil asetatla çözünen, rengi beyazdan kirli beyaza çalan toz.

E 962 ASPARTAM-ASESÜLFAM TUZU (Aspartam-acesulfame salt): Kimyasal adı L-fenilalanil-2-metil-L-α-aspartic asit'in 6-metil-1,2,3-okziazin-4(3H)-one-2,2-dioksit tuzu, kimyasal formülü $C_{18}H_{23}O_9N_3S$ ve molekül ağırlığı 457,46 olan, kuru bazda aspartam %63-66, kuru bazda asit formundaki asesülfam %34-37, suda eser ve etanolda az miktarda çözünen, beyaz, kokusuz, kristal toz.

E 965(i) MALTİTOL (D-maltitol, hidrojene maltoz): Kimyasal adı α-D-Glukopiranozil-1,4-D-glusitol, kimyasal formülü $C_{12}H_{24}O_{11}$, molekül ağırlığı 344,31 olan, susuz bazda % 98'den az D-maltitol $C_{12}H_{24}O_{11}$ içermeyen, çok iyi çözünen ve etanolda az çözünen, tatlı beyaz, kokusuz, kristal toz.

E 965 (ii) MALTİTOL ŞURUBU (Hidrojene yüksek maltoz-glukoz şurubu, hidrojene glukoz şurubu) (Maltitol syrup): Suda çok iyi çözünen, etanolde az çözünen, kurumadde bazında toplam hidrojene sakkaritlerin % 99'undan az ve kurumadde bazında maltitolün % 50'sinden az olmayan renksiz ve kokusuz, berrak, viskoz sıvı veya beyaz kristal başlıca maltitol ile sorbitol ve hidrojene oligo ve polisakkaritlerden oluşan karışım.

E 966 LAKTİTOL (Laktit, laktositol, laktobiosit): Kimyasal adı 4-O-β-D-Galaktopiranozil-D-glusitol,

kimyasal formülü $C_{12}H_{24}O_{11}$, molekül ağırlığı 344,32 olan, kurumadde bazında % 95'den az olmayan, Suda çok iyi çözünen, tatlı kristal toz veya renksiz çözeltiler. Kristal ürünler susuz, monohidrat ve dihidrat formlarda bulunur.

E 967 KSİLİTOL (Xylitol): Kimyasal adı D-ksilitol olan, kimyasal formülü $C_5H_{12}O_5$ olan, molekül ağırlığı 152.15 olan, susuz bazda ksilitol cinsinden % 95'den az olmayan, Suda çok iyi çözünen, etanolde eser miktarda çözünen, beyaz, kristal toz, hemen hemen kokusuz, çok tatlı bir madde. Ksilozdan türeyen, 5 karbonlu bir alkoldür. Karbonhidrat metabolizmasını bir ara ürünü olarak oluşur. Diş çürüklerine karşı koruyucu etkisi bulunmaktadır. Barsaklardan, glukozu göre daha yavaş ve 1/5 oranında emilir. Meyve ve sebzelerde bulunmaktadır.

E 968 ERİTRİTOL (Mezo-eritritol, tetrahidroksibütan, eritrit) (Erythritol): Güvenli ve yeterli gıdalardaki karbonhidrat kaynağının Trikosporonoides megachilensis veya Moniliella pollinis gibi ozmofilik mayaları ile fermentasyonu ile elde edilen, sonra saflaştırılarak kurutulan kimyasal adı 1,2,3,4-Bütanetetrol, kimyasal formülü $C_4H_{10}O_4$ ve molekül ağırlığı 122.12 olan, kurutmadan sonra %99'dan az olmayan, suda serbestçe çözünen, etanolde az çözünen, dietil eterde çözünmeyen, beyaz, kokusuz, higroskopik olmayan ve sukrozun yaklaşık %60-80'i kadar tatlı, ısıya dayanıklı kristal bir madde.

E NUMARASI (E number): Gıda katkı maddelerini tanımlamak ve herhangi bir karışıklığa yol açmamak için Avrupa Birliği'nin simgesi olarak her bir katkı maddesi için E harfi ve üç rakamlı sayıdan oluşan kodlama sistemi. Doğal veya sentetik olsun gıda maddelerinde kullanılan ve katkı maddesi olarak tanımlanan tüm kimyasallar bu kodlama sistemine göre numaralandırılır.

E VİTAMİNİ (Vitamine E): Yağda eriyen, antioksidan etkiye sahip vitaminlerden biri. Sekiz doğal formu olup bunlar Vitamin E'nin provitaminidir. Bunlardan dördü tokoferol, dördü tokotrienoldür. Bir IU Vitamin E= 1.49 mg D alfa tokoferole eşittir.

E. COLİ (E. coli): Escherichia coli bakterisi için kısaltma olup koli basili olarak da adlandırılır. E. coli, insan ve diğer sıcak kanlı memeliler (insan, evcil hayvanlar, sığır, at, koyun, domuz) ile kanatlıların bağırsaklarında doğal olarak bulunan hareketli, sporsuz, kısa çubuk şeklinde gram negatif, genellikle zararsız, laktozu fermente eden, ortak yaşayan ve bazı suşları hastalık yapan, gen klonlamalarında gen ekspresyonları için konak organizma olarak kullanılan fakültatif aerobik bir bakteridir ve doğada tek bulunduğu yer bu hayvanların bağırsaklarıdır. Çoğunlukla zararsız olup zaman zaman peritonit, idrar yolu enfeksiyonu gibi ciddi enfeksiyonlara neden olabilir. Gaitada her zaman bulunur. Kişinin tuvaletten çıktığında elini iyi temizlememesi sonucunda temas edilen gıdaya geçerek insana bulaşmaktadır. Gıdaların dışkı ile teması temas edip etmediğinin en iyi göstergesidir. Salmonella gibi patojen mikroorganizmaların tesbiti için de gösterge olarak kullanılır. İnkübasyon periyodu 12-72 saat, enfeksiyon süresi 1-7 gündür. E. coli deride uzun süre yaşamaz, yıkama ile kolayca temizlenir.

E. COLİ O157:H7 : Escherichia coli'nin bir serotipi olup günümüzde gıda kaynaklı tehlikeli bir patojen bakteridir. 70 °C üzerinde (157 0F) bir sıcaklıkla inaktif olabilmektedir.

EAA (Etilen akrilik asit kopolimer) (Ethylene acrylic acid copolymer): Alüminyum folyoya mükemmel yapışma özelliği sayesinde daha çok folyonun diğer yüzeylere ekstrüzyonla laminasyonunda kullanılır.

E KODU (European Community Code): Her bir gıda katkı maddesi için Avrupa Birliği tarafından onaylanarak belirlenen kod numarası.

ECD (Electron Capture Dedector): Gaz kromatografisinde kullanılan elektron tutma dedektörü.

ECM (Energy corrected Milk): Enerji düzeltilmiş süt: Benzer (karşılaştırılabilir) masraflar miktarını gösterebilmek için IFCN, çiğ sütü enerjisi düzeltilmiş süte çevirir (dönüştürür). Böylece % 4 yağ oranına ve % 3,3 protein oranına sahip süt ortaya çıkmakta ve buna göre: Çevrimde kullanılan formül şu şekildedir: ECM = (süt üretimi * (0.383 *% yağ + 0.242 *% protein + 0,7832) / 3,1138)

ABD'de ise Enerji Düzeltilmiş Süt (ECM); süt, yağ ve proteine dayanan ve % 3.5 yağ ve % 3.2 protein düzeyine göre süt enerji miktarı belirlenmiştir. ABD'deki formül ise aşağıdaki gibidir;

EFSA (Avrupa Gıda Güvenilirliği Otoritesi) (European Food Safety Authority): AB tarafından 2002 yılında kurulmuş ve merkezi Parma'da (İtalya) olan Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), gıda güvenliği konusunda bağımsız bir kurum olarak tamamen bilimsel, bağımsız ve şeffaf olarak teknik bilgiler ışığında çalışan kuruluştur. Gıda ve yem zincirinin tüm aşamalarında risk değerlendirmesi yapmaktadır.

EHEC: Enterohemorajik E. coli. Tipik örneği, E. coli O157:H7 serotipi.

EIEC (Enteroinvasive Escherichia coli): Bacillary dizanteri olarak bilinen hastalığa neden olan bakteri.

EINECS NUMARASI (EINECS Number): Avrupa Mevcut Ticari Kimyasal Maddeler Envanterinde yer alan numara.

EIPT: Uluslararası Pratik Sıcaklık Ölçeği.

EİKOZAPENTAENOİK ASİT (Eicosapentaenoic acid): Omega 3 serisinden yirmi karbonlu, beş çift bağlı çoklu doymamış yağ asidi.

EKİM (Culture): Mikrobiyolojide çoğalması için az miktarda mikroorganizmanın yapay kültür ortamına yerleştirilmesi işlemi.

E KODU (E Cod): Bkz, E Numarası.

EKOLOJİ (Ecology): Canlıların birbirleriyle ve çevreleriyle olan ilişkilerini inceleyen bilim dalı.

EKOLOJİK FAKTÖR (Ecological factor): Canlı organizmaları etkileyen herhangi bir çevre faktörü.

EKOLOJİK ŞARTLAR (Ecological factors): Herhangi bir canlının yaşamış olduğu ortamda bulunan ve canlıya etki eden ekolojik faktörlerin tamamı.

EKOLOJİK TARIM (Ecological agriculture): Üretimde kimyasal girdi kullanmadan, üretimden tüketime kadar her aşaması kontrollü ve sertifikalı tarımsal üretim biçimidir. Ekolojik tarımın amacı, toprak ve su kaynakları ile havayı kirletmeden, çevre, bitki, hayvan ve insan sağlığını korumaktır. Tüm bu olumsuz etkilerin ortadan kaldırılması amacıyla kimyasal gübre ve tarımsal savaş ilaçlarının hiç ya da mümkün olduğu kadar az kullanılması, bunların yerini aynı görevi yapan organik gübre ve biyolojik savaş yöntemlerinin alması temeline dayanan ekolojik tarım sistemi geliştirilmiştir. FAO ve AB tarafından konvansiyonel tarıma alternatif olarak da kabul edilen bu üretim şekli değişik ülkelerde farklı isimlerle anılmaktadır. Almanca ve Kuzey Avrupa dillerinde “Ekolojik Tarım”, Fransızca, İtalyanca ve İspanyolca'da “Biyolojik Tarım”, İngilizce'de “Organik Tarım” Türkiye'de ise “Ekolojik veya Organik Tarım” eş anlamlı olarak kullanılmaktadır.

EKOSİSTEM (Ecosystem): Bir çevredeki canlı ve cansızların tümü ve bunlar arasındaki her türlü karşılıklı ilişkiyi içeren sistem.

EKOTİP (Ecotype): Sınırlı bir alanda mevcut çevresel koşullara uyum sağlamış ve bu nedenle türünün diğer bireylerinden fizyolojik veya morfolojik farklılıklara sahip olmuş su ürünü.

EKSİ (Negative): Negatif, olumsuz.

EKSTRA- (Extra-): Dışında, ötesinde, fazla, üstün anlamında kullanılan bir ön ek.

EKSTRAKSİYON (Extraction): 1. Bir karışımdan bir bileşiği uygun bir çözücü ile ayırma işlemi. 2. Solventler ile yağların tohum ve meyvelerden ayrıştırılması işlemi. Kimyada bilinenin aksine bir saflaştırma değil farklı bileşikler birbirinden ayırma yöntemi olarak kullanılır.

EKSTRAKSİYON ÇÖZÜCÜSÜ (Extraction solvent): Hammaddelerin, gıda maddelerinin veya bu ürünlerin bileşenlerinin işlenmesi sırasındaki ekstraksiyonda kullanılan ve uzaklaştırılabilen, kalıntı ve türevlerinin gıda maddesi ve bileşiminde bulunması istenmeyen ancak teknik olarak bulunması engellenemeyen çözücüler.

EKSTRAKT (Extract): Bir maddenin bir çözücü sıvıyla muamele ettikten sonra sıvı kısmın uçurulmasıyla özünü çıkarma işlemi.

EKSTREM HALOFİL (Extreme halophilic): Tuzu seven, tuzlu ortamda gelişen. Gelişmesi için genel olarak ortamda %10'dan daha yüksek tuz (sodyum klorür) varlığına gerek duyan mikroorganizma. Halofilik.

EKSTREM KSEROFİL (Extreme xerophilous): Optimum gelişme için çok az nemli ortamları seven.

EKSTREM TERMOFİL (Extreme thermophilus): Yüksek sıcaklıkları seven. Ekstrem termofiller ile ilgili çalışmalarda inkübasyon sıcaklığı genel olarak 85 °C'dır.

EKSTRÜZYON (Extrusion): Gıda maddesinin sıkıştırılıp itildiği ve basınç altında konik deliklerinden geçirildiği bir işlem. Meydana gelen sürtünme sonucu 105-170 C° arasında sıcaklık ve 100 barlık basınç oluşur.

EKSTRÜZYONLA LAMİNASYON (Lamination by extrusion): Çok katlı ambalaj malzemelerinin içinde bulunan bireysel katmanların aralarına ince bir tabaka erimiş sentetik reçine (polietilen gibi) konarak yapıştırıldığı laminasyon yöntemi.

EKŞİ (Sour): 1. Sirke ya da limon tadında olan. 2. Mayalanmaya uğramış, tadı bozulmuş (yiyecek) veya bu tadı veren şey.

EKŞİ KREMA (Sour cream): Kremanın belirli laktik asit bakterileriyle fermentasyonu sonucu elde edilen kıvamlı ve ekşimsi bir süt ürünü.

EKŞİCE (Sourish): Az ekşi, tadı ekşiye çalan, ekşimsi.

EKŞİME(K) (Sourish): Ekşi duruma gelme işlemi. Mayalanma işlemi.

EKŞİMİK (Cottage cheese): Yağı alınmış süttten yapılan, peynir türünden yiyecek, çökelek.

EKŞİMSİ (Sourish): Tadı ekşiye çalan, ekşice.

EKŞİMTRAK (Astringent): Az ekşi, ekşice, ekşimsi.

EKŞİTİLMİŞ KREMA (Sour cream): Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremadan asit ve/veya asit düzenleyiciler kullanılarak pH değeri düşürülmüş koagüle olan veya olmayan krema.

EKŞİTMEK (Souring): Ekşimesine yol açmak.

EKZOTOKSİN (Exotoxin): Bazı mikroorganizmalar tarafından salgılanarak dışarı verilen, vücut dokuları üzerinde toksik etkiye sahip madde.

ELAİDİK ASİT (Elastase acid): Tekli doymamış, 198 karbonlu yağ asidi. Oleik asitin trans formundaki geometrik izomeridir. Yapısındaki bağ “trans” konfigrasyonunda bulunur. “Cis” izomeri oleic asit olarak bilinir. Bu asit, memelilerin depo ve organ yağları ile süt yağlarında ve hidrojenendirilmiş bitkisel yağlarda doğal olarak bulunur. Erime noktası 46 °C'dır.

ELASTİK (Elastic): Gerilme, sıkışma, biçim değişmesi gibi etkilere uğramış ve bu etkiler kalkınca kıs-men veya tamamen ilk şekline dönme eğilimi olan.

ELEKTROFOREZ (Electrophoresis): Elektrik yüklü kolloid partiküllerin belli bir pH'da, uygulanan elektrik akımının etkisiyle zıt yüklü elektroda hareket etmesi. DNA parçacıkları ya da proteinler gibi iri molekülleri, benzeri moleküllerle birarada bulunduğu karışımlarından ayırtırmakta kullanılan bir yöntem. Proteinlerin veya DNA parçalarının, bir elektrik alanından faydalanarak büyüklüklerine göre ayrılması. Küçük moleküller hızlı, büyükler ise yavaş hareket eder; bu farktan yararlanılarak proteinler ve DNA parçaları büyüklüklerine göre ayrılır. Ürünlerin teşhisinde kullanılır. Jel, kağıt ve selüloz asetat elektroforezi olarak farklı yöntemleri vardır.

ELEKTROKİMYA (Electrochemistry): Elektrik akımının etkisiyle ortaya çıkan kimyasal değişimleri ve kimya işlemlerinde oluşan enerjiyi elektrik üretiminde kullanmayı araştıran bilim dalı.

ELEKTROLİT (Electrolyte): Çözelti içinde veya eridiğinde iyonlarına ayrılan ve bu biçimde elektriği iletebilen madde.

ELEKTRON (Electron): Bütün atomların yapısında bulunan tanecik. Atom çekirdeği etrafında orbital hareketli ve negative elektrik yüklü tanecik.

ELEKTRON AKSEPTÖRÜ (Electron acceptor): Oksidasyon – redüksiyon reaksiyonunda elektronu alan oksidant madde.

ELEKTRON DONÖRÜ (Electron donor): Oksidasyon – redüksiyon reaksiyonunda elektron veren re-düktan madde.

ELEKTRON MİKROSKOP (Electron microscope): Hücrelerin ince yapısının incelenmesinde kullanılan, ışık yerine, vakum içinde yönlendirilen elektron demetinin elektromanyetik bir alandan geçerek incelenen yapının çok fazla büyütülmüş olarak görülmesini sağlayan araç.

ELEKTROT (Electrode): Bir elektrolitin içine daldırılan iki iletken çubuktan her biri, bunların artı olanına anot, eksi olanına da katot denir.

ELEMENT (Element): Fiziksel ya da kimyasal olarak farklı maddelere ayrılamayan, aynı atomdan oluşmuş madde.

ELEVATÖR (Elevator): Farklı cins, miktar ve kullanımdaki yükleri düşey ya da çok dik eğimlerde taşıma ve nakil işlemlerinde kullanılan alet.

ELİSA (Enzyme Linked Immunosorbent Assay): Enzime Bağlı Bağışıklık Deney metodu. Enzimle işaretili antikorlar aracılığı ile antikor ve antijen tespitinde kullanılan teknik. Proteinlerin belirlenmesinde kullanılan çok hassas bir yöntemdir. Proteinlerin belirlenmesinde bağışıklık sisteminin yabancı bir proteine karşı ürettiği antikorları kullanır, bu antikorlar hedef proteine yapışarak tanımlamada yardımcı olur. ELISA yöntemi için kullanılan bu antikorlar çeşitli biyolojik prosedürler kullanılarak üretilirler.

ELLE TEMİZLEME (Hand sifting): Ekipmanın kısmen veya tamamen sökülüp kirden arındırılması.

ELZEM (Essential): Yaşam için gerekli olan.

ELZEM AMİNO ASİT (Essential amino aid): Vücutta yapılamayan ve yiyeceklerdeki proteinlerden alınması zorunlu olan amino asitler.

ELZEM YAĞ ASİDİ (Essential fatty acid): Vücutta yapılamayan ve besinlerdeki yağlarla alınması gereken yağ asitleri.

EMBRIYO (Germ): Yumurtanın döllenmesinden sonra oluşan veya tohumun çimlenme yeteneğine sahip canlı taslağı kısmı.

EMB (Enzym modified butter): Enzim modifiye tereyağı: Yoğun tereyağı aroması elde etmek amacıyla, tereyağı bazı içerisine enzim ilave edilmesiyle elde edilmektedir.

EMC (Enzym modified cheese): Enzim modifiye peynir: Yoğun peynir aroması elde etmek amacıyla, peynir bazının farklı enzimlerle ve kültürlerle muamele edilmesi ile ortaya çıkarılan, süt bazlı üründür.

EMC ve EMB'de kültür ve enzim kullanılması nedeniyle normalde hissedilen aroma ve tat, 15-20 kat daha fazla algılanabilmektedir. Bu tip ürünler; eritme peynirlerinde, imitasyon peynirlerde, soslarda, kraker, cips atıştırılabilirlik gibi ürünlerde, margarinlerde ve makarna, fırıncılık ürünleri gibi unlu mamüllerde katkı veya harç maddesi olarak kullanılmaktadır.

EMİCİ OLMAYAN MALZEMELER (None absorbant): İstenilen kullanım koşullarında temas ettikleri maddeleri tutmayan malzemeler.

EMİLME (Absorpsiyon): Besin öğelerinin sindirim kanalında kana ve lenf sistemine geçmesi.

EMS - En Muhtemel Sayı (Most probable number-MPN): Sayımı hedeflenen mikroorganizma sayısı standart koloni sayım tekniği ile sayılamayacak kadar az olduğunda ya da mikroorganizmanın koloni oluşturması kısıtlı olan özel durumlarda veya koliform analizinde olduğu gibi sayım için gaz oluşumunun incelenmesi gibi durumlarda başvuru genel olarak ardışık üç seyreltiden sıvı besiyerlerine ekim yapıp inkübasyon sonunda gelişme olanları pozitif olarak değerlendirmek ve istatistik yöntemlerle elde edilmiş tablolardan yararlanılarak örnekteki mikroorganizma sayısını hesaplama yöntemi. Bu yöntemle yapılan analiz sonucunda mikroorganizma sayısı EMS olarak verilir. EMS yöntemi tüp dilüsyon yönteminin modifikasyonudur. Bu amaçla farklı sayıda tüp kullanılabilir. En yaygın kullanım 3 tüp (ardışık seyreltilerden 3 'er tüpe ekim) yöntemidir. 5, 10 tüp kullanılan yöntemlerde vardır. EMS yönteminde seyreltme kavramı kullanılan tablolara göre değişiklik göstermektedir.

EMÜLGATÖR (Emulsifier): Bir gıda maddesinde, yağ ve su gibi iki veya daha fazla fazın homojen karışımını sağlayan veya sabit tutan madde. Gıdalara katılan ve onların kararlı emülsiyon haline gelmesini sağlayan katkı maddesi.

EMÜLGATÖR TUZLARI (Emulgator, mulsifier salts): Gıdalarda bulunan proteinleri dispers hale getirerek yağ ve diğer bileşenlerin yapı içerisinde homojen dağılımını sağlayan maddeler.

EMÜLSİFİKASYON (Emulsification): Birbirine karışmayan sıvıları, aralarındaki yüzey gereilimini azaltarak birbiri içinde dağıtma.

EMÜLSİFİYE EDİCİ TUZLAR (Emulsifying salt): Peynirde bulunan proteinleri dispers hale getirerek yağ ve diğer bileşenlerin homojen dağılımını sağlayan maddeler.

EMÜLSİYON (Emulsion): Normal koşullarda birbirine karıştırılamayan ve solüsyon haline gelmeyen, farklı yapıdaki iki sıvının karıştırılması işlemi. Karışmayan sıvıların çalkalama, çırpma ve karıştırma gibi mekanik kuvvet uygulanarak ve yüzey gerilimini azaltıcı maddeler eklenerek birbiri içinde dağıtılması ile oluşan karışım. Farklı yapıdaki iki sıvıdan birincisi damla veya globül formunda olup kesikli veya dispers fazı, diğeri ise globüllerin içinde dağıldığı likit veya sürekli fazı oluşturur. Tipik emülsiyon olayı; mayonez, dondurma ve homojenize sütte görülmektedir.

EN MUHTEMEL SAYI-EMS (Most Probable Number-MPN): Bkz, EMS

ENDEMİK (Endemic): Bulunduğu bölgenin ekolojik şartları yüzünden yalnızca belirli bölgede yetişen, dünyanın başka yerinde yetişme ihtimali olmayan, belirli bir yöreye özgü.

ENDO- (Endo-): İç kısmında anlamı veren ön ek.

ENDOSPOR (Endospor): Bakteri hücresi içinde oluşturulan, ısıl işlem, kimyasallar, radyasyon vb. olumsuz dış koşullara dirençli yapı. Gerçek spor.

ENDOTOKSİN (Endotoxin): Otoliz ya da başka bir yolla hücrenin tahribi üzerine gram negatif bakterilerin hücre duvarından serbest bırakılan zehirli bir lipopolisakkarit.

ENERJİ (Energy): Maddede var olan ve ısı, ışık biçiminde ortaya çıkan güç, erk.

ENERJİ DEĞERİ (A): Ekstensogramın cm2 olarak ölçülen alanı.

ENERJİ İÇECEĞİ (Energy drink): Bileşimindeki yararlanılabilir karbonhidrat içeriği nedeniyle insan vücuduna enerji sağlayan ve ürün özelliklerinde limitleri belirlenen maddeleri, vitamin ve mineralleri de içerebilen içecekler.

ENERJİSİ AZALTILMIŞ GIDA (Energy reduced food): Orijinal gıdaya veya benzeri ürüne göre enerji değeri en az % 30 azaltılmış gıda.

ENERJİ DÜZELTİLMİŞ SÜT (ECM-Energy corrected Milk): Benzer (karşılaştırılabilir) masraflar miktarını gösterebilmek için IFCN, çiğ sütü enerjisi düzeltilmiş süte çevirir (dönüştürür). Böylece % 4 yağ oranına ve % 3.3 protein oranına sahip süt ortaya çıkmakta ve buna göre: Çevrimde kullanılan formül şu şekildedir: ECM = (süt üretimi * (0.383 *% yağ + 0.242 *% protein + 0.7832) / 3.1138)

ENFEKSİYON (Infection): Gıda veya başka sebeplerle vücuda giren patojen karakterli mikroorganizmaların veya parazitlerin neden olduğu hastalıklar. Patojen mikroorganizma ve parazitlerin vücuda girip çoğalması. Patojen mikroorganizmaların vücutta çoğalmasıyla oluşan hastalıklara ise enfeksiyon hastalığı denir.

ENTALPİ (Enthalpy): Kimyasal bir tepkime oluşurken meydana gelen enerji değişimini de ifade eden maddelerin depoladıkları enerjilerin bütünü.

ENTEGRE ÜRÜN YÖNETİMİ (Integrated production management): Sürdürülebilirlik ilkesi çerçevesinde çevreye karşı sorumlu ve duyarlı, aynı zamanda ekonomik bir tarımsal üretim sistemi.

ENTERAL BESLENME (Enteral nutrition): Gıdaların ağızdan veya tüple sindirim sistemine verilmesi.

ENTERAL BESLENME ÜRÜNLERİ (Enteral nutrition products): Bireyin iştahsızlık, çeşitli hastalıklar ve ameliyatlara gibi çeşitli nedenlerle ağızdan yeterince besin alamadığı durumlarda, yetersiz besin alınımını takviye etmek ve/veya tüm besin öğeleri gereksinimlerini karşılamak amacıyla kullanılan ürünler.

ENTERİK (Enteric): Bağırsak Kökenli.

ENTERİK BAKTERİLER (Enteric bacteria): Pek çoğu sıcak kanlı hayvanların bağırsak sistemlerinde bulunan Gram negatif, fakültatif anaerob, çubuk şeklindeki bakterilerin genel adı.

ENTEROBACTERIACEAE: Gram negatif, çubuk şeklinde aerob ya da fakültatif anaerob, oksidaz negatif bakterilerin bulunduğu familya. Tüm mikroorganizmalar içinde Escherichia coli ve Salmonella gibi en fazla tanınan türler bu familyada yer alır.

ENTEROHEMORRHAGIC E.coli: Kanlı ishale yol açan E.coli bakterisi suşu.

ENTEROINVASIVE E. coli: Shigella benzeri dizanteriye yol açan E. coli bakterisi suşu.

ENTEROPATHOGENIC E. coli: Bağırsak enfeksiyonu ve ishale yol açan E. coli bakterisi suşu.

ENTEROTOXIGENIC E. coli: Yolcu ishaline yol açan E.coli bakterisi suşu.

ENTEROKOK (Enterococcus): Bağırsakların normal florasında bulunan ve fekal streptokok olarak da bilinen Gram pozitif streptokoklar. Streptococcus faecalis. Gıda ve çevre örneklerinde fekal kontaminasyon göstergesi olarak aranır.

ENTEROPATOJENİK (Enteropathogenic): Bağırsakta hastalık yapan anlamında olup, daha ziyade EPEC için kullanılan bir deyim

ENTEROTOKSİJENİK (Enterotoxigenic): Enterotoksin oluşturan.

ENTEROKOK TOKSİNLERİ (Enterococcus toxins): Mikroorganizmaların canlılığın bağırsak sistemi-

ne etkili toksinleri. Enterokoklar apatojen bakteri oldukları halde, bazı koşullar altında biyojen aminler gibi aminoasitlerin dekarboksilasyonu ile toksik bileşikler oluştururlar. Örneğin, histidinden histamin, tirozinden tiramin ve fenilalaninden feniletülenamin oluşumu gibi. Biyojen aminler normal koşullarda barsakta monoaminooksidazlar veya karaciğerde diaminooksidazlar etkisiyle okside olur diğer bir deyimle deaminasyona uğrarlar.Ancak bu detoksifikasyon, doğal olarak veya bazı ilaçların etkisiyle (bazı antibiyotik, yatıştırıcı ilaçlar vb.) engellenebilmektedir. Gıdalarda, mikrobiyolojik aktivite sonucu yüksek konsantrasyonda amin oluşabilmektedir.Bu durumda fizyolojik aminoooksidaz aktivitesi yeterli olmayabilmektedir. Bu toksinler nedeniyle vücutta dolaşım bozuklukları, gastrointestinal rahatsızlıklar, deride kızarmalar ve ürtiker görülebilir.

ENTOKSİKASYON (Intoxication): Toksik (zehirli madde üretebilen) karakterli mikroorganizmaların bulaşması ve bunların ürettikleri toksinlerden kaynaklanan hastalıkların oluşması.

ENZİM (Enzyme): Hücre içinde üretilen, bütün hayat olaylarını başlatan, hızlandıran, kimyasal tepkimelere aracılık eden ve metabolizmanın belirli hızda olmasını sağlayan, doğal olarak yalnız canlılar tarafından sentezlenebilen protein yapısında organik madde, bir katalizör. Çeşitli kimyasal reaksiyonların hızını arttırırlar. Hücre dışında da görev yapabilirler. Her enzim belli bir reaksiyona veya benzer aksiyonlar grubuna özeldir. Biyokimyasal tepkimelerin gerçekleşme sürecini hızlandırır, ancak sürecin oluş biçimini etkilemezler. Bitki ve hayvanlarda kimyasal tepkimelerin çoğu enzimler tarafından yürütülür. Enzimler basit proteinlerdir. İnaktif enzimlerin aktif çalışabilmeleri için kofaktör adı verilen organik veya inorganik moleküllere gereksinim vardır.

Hayvansal kaynaklı olan enzimler: Pankreatin, tripsin, kimotripsin, lipaz, α-amilaz sığır ve domuz pankreasından; pepsin mide mukozasından; rennin buzağının dördüncü midesinden; katalaz sığır karaciğeri ve eritrositlerden elde edilmektedir.

Bitkisel kaynaklı olan enzimler: α-,β-amilazlar arpa maltından; β-amilaz patatesten; papain olgunlaşmamış papayadan; Bromelin tropik ananastan; fisin tropik incirden; pektin esteraz yonca, domates ve sitrustan; lipaz Castor fasulyesinden elde edilmektedir.

Küf kaynaklı enzimler: α-amilaz, proteaz ve laktaz Aspergillus oryzae'den; α-amilaz, glukozamilaz, sellü-laz, pektinaz, glukoz oksidaz, katalaz, naringinaz ve laktaz Aspergillus niger'den; α-amilaz, glukozamilaz, pektinaz ve lipaz Rhizopus türlerinden; fungal rennet, Endothia parasitica, Mucor miehei ve Mucor pusillus'tan elde edilmektedir.

Bakteri kaynaklı enzimler: α-amilaz ve proteaz Bacillus subtilis'ten; katalaz Micrococcus lysodeikticus'tan elde edilmektedir.

Maya kaynaklı enzimler: İnvertaz Saccharomyces cerevisiae ve Saccharomyces carlsbergensis'ten; laktaz Saccharomyces fragilis'ten elde edilmektedir.

ENZİMATİK (Enzymatic): Enzim ile ilgili, enzime bağlı.

EPEC (Enteropatogenic Escherichia coli): E. Coli'nin epidemiyolojik olarak serogrubuna ait, patojenler tarafından bulaştırılmış suş. Çocuk ishali hastalığına yol açan etmen.

EPİDEMİK (Epidemic): Belli bir bölgede, aynı zamanda çok büyük çapta bireyi etkileyen, hızla yayılan salgın hastalık. Salgın, yaygın

EPİDEMİYOLOJİ (Epidemiology): Bulaşıcı hastalıkların ortaya çıkışını, bunların sıklığını, yayılmasında rol alan faktörleri ve tedavilerini konu alan tıp dalı. Salgın hastalıklar bilimi.

EPİZOOTİK (Epizootic): Aynı anda birçok hayvanda görülen, hayvanlar arasında bulaşıcı nitelik gösteren belli bir hastalığın hayvanlar arasında aynı anda görülmesi.

EPOKSİ (Epoxy): Suyu, aside, alkaliye karşı dirençli ve zaman içinde bu direncini yitirmeyen bir kimyasal reçine. Toz, kir, leke ve su tutmayan yapısına ilave olarak kimyasal etkilere dayanıklı olan epoksi zemin kaplamaları bakteri üremesini engellediği için antibakteriyel zemin kaplaması olarak gıda üretim alanlarında çok büyük uygulama alanları bulmaktadır.

EPSOM TUZU (Ephsoms salt): Mağnezyum sülfat. Müshil etkisi vardır.

ERADİKASYON (Eradication): Hayvan hastalıklarına yol açan etmenlerin tamamen yok edilmesi süreci.

EREPSİN (Erepsin): Bağırsakta salgılanan proteinlere etki eden peptidaz enzimlerine verilen ad.

ERGİME (Fusion): Sıcaklığı artırarak bir cismin katı durumdan sıvı duruma geçmesi işlemi.

ERGOSTEROL (Ergosterol): Provitamin D2. Esas olarak maya ve bitki dokularında bulunan bir sterol.

ERGONOMİ (Ergonomics): İnsan, makine ve çevrenin bir arada uyumlu ve verimli bir biçimde çalışmasını inceleyen bilim dalı.

ERİME (Melting): Bir madde, kimyasal değişime uğramadan bir sıvı içinde bağdaşık olarak dağılmak. Katı cisim sıcaklığın etkisiyle sıvı durumuna geçmesi.

ERİME NOKTASI (Melting point): Minerallerin veya katı yağların katı halden sıvı hale geçmesini başlatan sıcaklık derecesi.

ERİTEN (Solvent, melting): İçinde katı bir madde eriyebilen ya da katı bir maddeyi eritebilen sıvı.

ERİTİCİ VİRÜSLER (Defroster viruses): Konak hücreye girer girmez çoğalmaya başlayan ve üremesi konak hücrenin erimesine neden olan virüsler.

ERİTME (Defrosting): Buzun çözülmesi.

ERİTME (Dissolve): Bir maddenin çözelti veya karışım içinde homogen dağılımı, çözülmesi.

ERİTME PEYNİRİ (Processed Cheese): Telemenin, bir veya bir kaç çeşit peynirin, doğrudan doğruya veya bu ürünlere gerektiğinde süttozu, peyniraltı suyu tozu, tereyağı, krema gibi süt ürünleri katılarak elde edilen karışıma emülsifiye edici tuzlar ilave edilerek, karışımın pastörizasyon normunda veya daha yüksek sıcaklıklarda ve sürelerde ısıtılarak işlem uygulanması ile elde edilen, dilimlenebilir veya sürülebilir nitelikler gibi çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren peynir.

ERİTORBİK ASİT (Erythorbic acid): D askorbik asit.

ERİTRODEKSTRİN (Erythroextrin): Nişastanın kısmi hidrolizi sonucu oluşan dekstrin, iyotla kırmızı renk verir.

ERİTROSİN (Erytrosin): Gıdalarda kırmızı renk vermede kullanılan, ışığa ve ısıya dayanıksız katkı maddesi.

ERİTROSİT (Erythrocyte): Alyuvar. Genellikle yuvarlak ve çekirdeksiz, balık ve bazı canlılarda oval ve çekirdekli olan, yapısında oksijen bağlama yeteneğine sahip hemoglobini bulunduran kırmızı renkli kan hücresi.

ERİYİK (Solution): Isınarak sıvı hale geçmiş madde.

ERWİNİA (Erwinia): Erwinia caratovora gibi bitki patojenlerinin de bulunduğu Enterobacteriaceae familyası bir bakteri cinsi.

ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ (Erzincan Tulum Cheese): Buzdolabının olmadığı zamanlarda, uzun süre korumak için tuzlanarak hayvan derisinden tulumlara basılan peynir çeşidi. Kıl keçisi tulumlara basılan peynir, yüzde 75-80 nem oranına sahip mağaralarda iki, üç ay bekletilir. Elazığ, Tunceli ve Konya bölgelerinde de üretilen bu lezzetli peynir, yörelere göre küçük lezzet farklılıkları gösterir.

ESANS (Essence): Bitkilerden çeşitli yollarla çıkarılan veya kimyasal yolla yapılan, kokulu ve uçucu sıvı.

ESANSİYEL YAĞ (Essential oil): Yaşam için gerekli yağ asiti. Vücutta sentezlenemeyen, bu nedenle diyetlerde mutlaka bulunması gereken linoleik, linolenik ve araşidonik asit gibi uzun zincirli doymamış yağ asitleri.

ESANSİYEL (Essential): Elzem. Vücutta yapılmayan, gıdalarla alınması zorunlu olan.

ESER (Trace): Çok az miktarda bulunan veya ihtiyaç olan.

ESMERLEŞME (Browning): Gıdaların enzimatik olmayan tipteki kahverengileşme tepkimelerinden en önemlisi olup indirgen şekerlerle proteinlerin serbest amino grupları veya aminoasitler arasında cereyan eden, komplike bir seri tepkimenin sonucu kahverengi renk oluşumuna ve tat değişimlerine neden olan tepkime, kahverengileşme, karbonilamil tepkimesi, maillard reaksiyonu.

ESMERLEŞMEYİ ÖNLEYİCİ (Antibrowning): Gıda maddesinin esmerleşmesini önleyen madde.

ESNEK AMBALAJ (Flexible package): Plastik ve benzeri materyalden yapılan esnek ambalaj.

ESPRESSO MACCHIATO (Espresso con panna): Espressonun üzerinde bir kat süt köpüğü bulunması.

ESPRESSO RİSRETTO (Espresso risretto): Espressonun bir modifikasyonu. Basınçlı suyu daha kısa süre açık tutup, az miktarda ama koyu bir espresso elde etme işlemi.

ESPRESSO CON PANNA (Espresso con panna): Espressonun üzerine krema konması.

ESTER (Ester): Asitlerle alkollerin tepkimesi sonucu oluşan kimyasal madde.

ESTERAZ (Esterase): Esterin alkol ve aside hidrolizini katalizleyen enzim.

ESTERİFİKASYON (Esterification): Esterleşme, ester oluşturma.

EŞANJÖR (Heat exchanger): Isı değiştirici. Değişik sıcaklıklardaki iki ya da daha çok akışkanın, ısılarını, birbirine karışmadan (temas etmeden) birinden diğerine aktarmasını sağlayan ekipman.

EŞDEĞER (Equivalent): Değer yönünden birbirine eşit olan.

EŞEK SÜTÜ (Ass milk, Donkey milk): Antik Mısır'dan beri daha çok kozmetik amaçlı kullanılan süt. İnek sütüne kıyasla, düşük lipid ve yüksek laktoz oranlarıyla anne sütüne en yakın olan süt.

EŞEY (Sex): Bitki veya hayvanların dişi veya erkek olarak adlandırmasını sağlayan görev, yapı veya karakter topluluğu, cinsiyet.

ETANOL (Ethanol): Etil alkol. Bileşimi C₂H₅OH, molekül ağırlığı 46.06 g/mol, yoğunluğu 0.789 g/cm³ ve kaynama noktası 78.4 °C olan rensiz sıvı.

EDTA (Ethylenediamine tetra acetic acid): Etilendiamin tetra asetik asit. Birçok katyon ile sağlam kompleksler veren, analitik ve tıbbi amaçlarla kullanılan, (HOOC-CH₂)₂N-CH₂CH₂N(CH₂COOH)₂ formülüne sahip etilendiamintetraasetik asit veya bu asidin sodyum tuzları için kullanılan kısa ad.

ETEC-ENTEROTOKSİJENİK E. COLİ (Enterotoxigenic E.coli): Enterotoksin oluşturan Escherichia coli.

ETER (Ether): İki alkol molekülünden bir molekül H₂O ayrılınca oluşan 'R-O-R' genel formülüne sahip bileşik grubunun genel adı. Polar moleküllerden oluşan ve endüstride çözücü olarak sık kullanılan, bir kez alkillenmiş alkol.

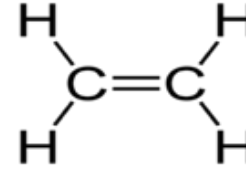
ETİKET (Label): Gıda maddesini tanıtıcı her türlü yazılı veya basılı bilgi, marka, damga ve işaretleri içeren ve gıda ile birlikte sunulan veya ambalajında basılı bulunan tanıtım bildirimi.

ETİKETLEME (Labeling): Gıda maddesine ait değişik şekillerde hazırlanan tanıtım bildiriminin gıda maddesiyle birlikte sunulması işlemi.

ETİKETLEME EŞİĞİ (Labeling Threshold): Tüketici ürünü gıdalarda, içerdiği bazı maddelerin üzerinde olması hali. Örneğin, gıdanın içerdiği GDO oranı hükümetin belirlediği değerin üzerinde olması durumunda, bu değerin paket üstünde belirtilme zorunluluğudur. Örneğin bu değer AB'de % 0.9'dur.

ETİL ALKOL, ETANOL (Ethyl Alcohol, Ethanol): Şeker ve nişasta ihtiva eden maddelerin alkol fermentasyonu ve takiben destilasyon işlemleriyle veya sentetik olarak üretilen renksiz, berrak, kendine has kokuda, kaynama noktası 78.3 °C ve kimyasal for-mülü C₂H₅ OH olan bir madde.

ETİLEN (Ethylene): Alken sınıfından tatlımsı koku ve tatta renksiz, yanıcı bir gaz. Formülü C₂H₄. Bazı meyvelerin olgunlaştırılmasında ve sarartılmasında kullanılır.



ETİYOLOJİ (Etiology): Etken. Hastalık sebeplerini araştırıp inceleyen bilim dalı, hastalık sebebi.

ETKİLEŞİM (Interaction): Birbirini karşılıklı olarak etkileme işi.

ETKİNLİK (Activity): Planlanmış aktivitelerin gerçekleştirilme ve planlanan sonuçlara ulaşılma durumu, etkin olma işi.

ETKİSİZ (Inert): Etkisi olmayan, tesirsiz.

ETMEN (Factor): Birlikte veya ayrı ayrı etkisini gösteren ve belli bir sonuca götüren güçlerden, şartlardan, öğelerden her biri, faktör.

ETNİK GIDA (Ethnic Food) : Belli bir topluma veya millete ait tüketim alışkanlığı olan gıda maddesi.

ETÜV (Drying oven): Ortam sıcaklığından 240 °C'ye kadar ısınabilen ısıtıcı ve termostat donanımlarına sahip inkübatör ve kuru hava sterilizatörü anlamında kullanılan, sıcaklığı ayarlanabilen bir dolap. Rutubet tayinlerinde ve kurutma amaçlı kullanılır.

EUMYCOTINA: Temel hücre yapısı lif olan gerçek fungusları içeren grup.

EUR 1 DOLAŞIM SERTİFİKASI BAŞVURU FORMU (EUR.1 Movement Certificate application form): Türk menşeli ürünlerin Genelleştirilmiş Tercihler Sistemi kapsamında kümülasyon hükümlerinin-

den yararlanabilmesini sağlamak üzere gümrük idareleri veya müsteşarlıkça yetkili kılınan kuruluşlarca usulüne uygun olarak düzenlenip gümrük idarelerince vize edilen, menşe ispat belgesi.

EUR 1 DOLAŞIM SERTİFİKASI (EUR.1 Movement Certificate): Türkiye'nin Türk mallarını teşvik amaçlı Serbest Ticaret Anlaşması imzaladığı ülkelere yönelik ihracatlarda, Avrupa Birliği'ne üye ülkelere Tarım Ürünleri Listesi kapsamına dahil ürünlerin ihracatında, Avrupa Birliği'ne üye ülkelere Avrupa Kömür Çelik Topluluğu Ürün Listesi kapsamına dahil ürünlerin ihracatında malın gümrük indiriminden yararlanması ve Gümrük İdaresince vize edilen belge.

EVA (Ethyl Vinyl Acetate): Etilen-Vinil Asetat Kopolimer. Düşük yoğunluklu Poli Etilen (LDPE) ve Lineer düşük yoğunluklu Poli Etilen (LLDPE)'den çok daha yumuşak ve berraktır ve erime sıcaklığı daha düşüktür. Vinil asetat (VA) içeriği arttıkça erime sıcaklığı düşer ve yumuşaklığı artar. Vinil Asetat içeriği % 2 - 18 arasında olan Etilen Vinil Asetat reçineleri cast ve üflemlerinde kullanılmaktadır.

EVAPORASYON (Evaporation): Sıvı veya katı halden gaz haline dönüşmesi işlemi, buharlaşma. Çözücünün kaynatılarak uzaklaştırılması yoluyla çözeltinin su eldesi, derişiklendirilmesi işlemi. Evaporasyonda buhar tek bir bileşenden meydana gelir ya da buharda birkaç bileşen bulursa bile bunları birbirinden ayırmak için herhangi bir işlem yapılmaz.

EVAPORATÖR (Evaporator): Bir maddenin düşük basınç altında suyunun uçurulmasını, buharlaştırılmasını sağlayan alet.

EVAPORE SÜT (Evaporated milk): Evaporasyonla konsantre edilen sterilize ve homojenize süt. Kondense süt de denilir. Bu süte konserveleme işleminden önce doymuş çözelti formunda sakkaroz ilave edilirse 'şekerli evapore süt', ilave edilmezse 'şekersiz evapore süt' adı verilir.

EVCİL TIRNAKLI HAYVAN (Domestic ungulates): Sığır, manda, bizon, koyun, keçi, tek tırnaklı hayvanı, deve ve domuzu ifade eden isim.

EVOH (Ethylene Vinyl Alcohol Copolymer): Etilen Vinil Alkol Kopolimer. Koekstrüzyonlu plastik filmlerde oksijen (bariyer) engelleme özelliklerini iyileştirmek için kullanılır. Ama su buharını yeterince engelleyemez. Normalde mükemmel olan OTR (Oxygen Transmission Rate) yani oksijen iletim oranı bile yüksek rutubete duyarlıdır ve bu nedenle ambalaj uygulamalarında koekstrüzyonlu plastik filmlerin çekirdek katmanını oluşturur ve koruyucu polietilen tabakaları sayesinde nemden korunur. OTR özelliği aynı zamanda VOH (Vinil alkol) içeriğine de bağlıdır.

EVOLUSYON (Evolution): Evrim.

EVRE (Phase): Bir olayda birbiri ardınca görülen, bir işte birbiri ardınca beliren, gelişen durumlardan herbir aşama, safha, faz.

EYLEMSİZ (Inert, dormant): Hiçbir tepki veya davranış göstermeyen, pasif.

EYLEMSİZLİK (Inertia): Eylemsiz olma durumu.

EZİNE BEYAZ PEYNİRİ (Ezine white cheese): Genelde ülkemizin Çanakkale ili Ezine, Bayramiç ve Ayvacık İlçelerinde üretimiyle ün salan bir beyaz peynir çeşiti.

F

FABRİKA ÇIKIŞ FİYATI (Exworks price): Ürün için nihai işçilik veya işlemin gerçekleştirilmesini üstlenen imalatçıya fabrika çıkışı itibariyle ödenen fiyat olup, kullanılan bütün madde kıymetlerinin dahil edilmiş olduğu bu fiyattan, elde edilmiş ürünün ihracında geri ödenmiş veya ödenecek yurtiçi vergiler çıkarılır.

FABRİKA TASARIMI (Plant design): Fabrika kurulmadan önce iş akışına göre aletlerin ve ekipmanların yerleştirilmesi.

FAHRENHAYT (Fahrenheit): İngiliz sisteminde sıcaklığın ölçüm birimi. Sembölü °F. Suyun donma noktası 32 °F, kaynama noktası 212 °F olan sıcaklık birimi. Fahrenheit’ın Santigrada çevirme formülü $^{\circ}\text{C} = 5/9(^{\circ}\text{F}-32)$.

FAGOSİTOZ (Phagocytosis): Bir maddenin hücre içine alınması işlemi. Sırasıyla hücreye tutunma, hücre içine alınma, fagozom oluşumu ve sindirim kademelerinden oluşur. Hücre zarından geçemeyen büyük katı moleküllerin yalancı ayaklarla hücre içine alınması.

FAJ (Phage): Kelime anlamı “yiyen” demektir. Mikroorganizmaları infekte eden virüs olarak tanımlanır. Sadece faj denildiğinde bakteri fajları (bakteriyofaj) anlaşılır. Fungusları infekte edenlere ise mikofaj denilir. Bazı tipleri klonlama vektörü olarak kullanılan, bazıları litik (T4 fajı), bazıları da bakteri içinde lizogenik şekilde (bakteriyofaj lambda) çoğalan, kalıtım materyali DNA (T serisi fajlar, Lambda fajları, M13 gibi) ya da RNA (tütün mozaik virüsü) olan virüsler.

FAKTÖR (Factor): Etken, etmen.

FAKÜLTATİF (Facultative): Bakteriyolojide hem aerobik hem de anaerobik ortamlarda çoğalabilen bakteri türü.

FAKÜLTATİF AEROB (Facultative aerob): Aslında anaerob olup, atmosferik oksijen varlığında da gelişebilen mikroorganizmalar.

FAKÜLTATİF ANAEROB (Facultative anaerob): Hem oksijenli hem de oksijensiz ortamda solunum yaparak gelişebilen. Koli basili olarak da bilinen Escherichia coli tipik bir fakültatif anaerob bakteridir.

FAMİLYA (Family): İlgili cinslerden oluşan biyolojik grup. Canlıların sınıflandırılmasında benzer cinslerin meydana getirdiği birlik anlamında kullanılan bir terim. Familyayı oluşturan kelime aceae son eki ile biter. Örneğin Enterobacteriaceae gibi.

FAO / GIDA VE TARIM ÖRGÜTÜ (Food and Agriculture Organization): Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü.

FARMAKOLOJİK AKTİF MADDE (Pharmalogical active substance): Hazır bir ilaç preparatında bulunan ve organizmada farmakolojik etki oluşturabilecek madde.

FARMAKOLOJİK AKTİF MADDE KALINTISI (Residue of Pharmacological active substance): Hayvansal gıdalarda bulunan aktif madde, yardımcı madde veya bozulma ürünleri ile bunların metabolitlerinin canlı ağırlık bazında mg/kg veya µg/kg olarak ifade edilen tüm farmakolojik aktif maddeler.

FARK (Gradient): Benzer şeyleri birbirinden ayıran özellik. Bir nesnenin bir başkasıyla karıştırılmamasını sağlayan ayrılık, benzer şeyleri birbirinden ayıran özellik, başkalık, ayırım, nüans.

FASON (Fason): Bir malın ya da hizmetin tümünün veya bir bölümünün bir ana firma tarafından, bağlantıda bulunduğu yan firmaya sipariş edilmesi ve bu firma tarafından verilen ölçülere göre üretilmesi.

FASON ÜRETİM (Contract manufacturing): Gıda maddelerinin üretimini yapan veya yaptıran özel ve tüzel kişiler arasında, üretime başlamadan önce karşılıklı yapılan sözleşmeye ve izne bağlı üretim.

FAST FOOD (Fast food): Hızlı, çabuk, hazır yemek.

FATAL (Fatal): Öldürücü, ölüme neden olan.

FATURA BEYANI (Invoice statement): İhracatçı tarafından fatura, teslimat notu veya herhangi bir başka ticari belge üzerinde belirtilen, usulüne uygun olarak yapılan beyan.

FAUNA (Fauna): Yeryüzünde ekolojik olarak sınırlanabilir bir yaşam mekanında veya belirli bir coğrafi alanda bulunan hayvanları tümü. (orman faunası, çayır ve deniz faunası gibi).

FAYDALI ORGANİZMA (Useful organism): Biyolojik evresinin herhangi bir dönemini zararlı organizma üzerinde geçiren ve bu organizmanın popülasyonunu sınırlayabilen parazitoit, parazit, predatör ve patojenler.

FAZ (Phase): Evre, safha.

FDA (Food and Drug Administration): Amerika Birleşik Devletleri Gıda ve İlaç İdaresi. Gıda ve ilaçların izin ve denetimiyle yetkili otoite.

FEKAL (Fecal): Dışkı ile alakalı, dışkı kaynaklı.

FEHLİNG DENEYİ (Fehling test): Karbonhidratların özellikle şekerlerin indirgeyici özelliğini göstermek için veya indirgeyici özelliğe sahip olan şekerlerin varlığının tayininde kullanılan kalitatif bir deney.

FEMA (Flavour & Extract Manufacturers): Aroma Maddesi ve Ekstrakt Üreticileri Birliği.

FEMA Numarası (Flavour and Extract Manufacturers Number): Aroma maddelerine Amerika Birleşik Devletleri Aroma Maddesi ve Ekstrakt Üreticileri Birliği tarafından verilen numaralar.

FENİLALANİN (Phenylalanine): Elzem amino asit.

FENİLKETONÜRİ (Phenylketonuria): Nadir görülen kalıtsal bir metabolik hastalık. Fenilalanin adı verilen amino asidin, tirozin denilen amino aside çevrilmeyişi nedeniyle oluşan doğuştan metabolizma bozukluğu hastalığı. Bu hastalıkla doğan çocuklar proteinli gıdalarda bulunan fenilalanin isimli amino asidi sindiremezler, sonuçta kanda ve diğer vücut sıvılarında biriken fenilalanin ve artıkları, çocuğun gelişmekte olan beynini harab eder ve ileri derecede zeka özürlü olmasına, sinir sistemini ilgilendiren daha bir çok belirtilerin ortaya çıkmasına neden olur.

FENOL (Phenol): Benzen molekülündeki hidrojenlerden birinin veya birkaçının yerine OH- gruplarının geçmesi ile oluşan, keskin kokulu ve sağlığa zararlı, beyaz katı bir madde.

FENOTİP (Phenotype): Canlının fiziksel görünüşü. Fenotip iç ve dış bütün organ ve yapıları kapsar. Çevresel etkenlerden etkilenebilir.

FERMENTASYON (Fermentation): Mayalama. Karbonhidratların oksijensiz ortamda enzimatik yolla daha basit moleküllere dönüşmesi ile oluşturdukları ürünlerde tat ve koku gelişiminin sağlandığı reaksiyon. Fermentasyon gözle görülemeyecek kadar küçük, halk arasında maya olarak tanımlanan mikroorganizmalar tarafından yapılır. Mikroorganizmalar yaşamları için gerekli olan şekeri bünyelerine alarak parçalar geriye etil alkol ve karbondioksit gazı verir. Bu olay gıda teknolojisinde alkol, sirke, peynir, yoğurt, ekmek, tarhana, sucuk, turşu gibi ürünlerin yapımında ve üretiminde kullanılır. Asetik asit fermentasyonunda Asetobakter aseti alkolü asetik aside, alkol fermentasyonunda mayalar, karbonhidratları alkole, laktik asit fermentasyonunda laktik asit bakterileri laktozu laktik aside çevirirler. Ekmek yapımında fermentasyon sonucu oluşan alkol, pişirme sırasında buharlaşır. fermentasyon ekmekteki Fe, Zn gibi minerallerin biyoyararlılığını artırır. Yoğurt fermentasyonunda başta folik asit olmak üzere tüm B vitaminlerinin miktarında artış görülür. Tarhananın fermente edilmesi sindirimi kolaylaştırır.

FERMENTASYON SONRASI ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ FERMENTE SÜT ÜRÜNÜ (Fermented milk product heated after fermentation): Fermentasyonu ısıl işlemle durdurulmuş süt ürünü.

FERMENTE GIDALAR (Fermented foods): Bakteri, küf, maya gibi mikroorganizmaların fermentasyon faaliyetleri ile oluşan peynir, yoğurt, şarap, bira, sirke vb. gıdalar.

FERMENTE KREMA: (Ekşitilmiş Krema) (Fermented cream): Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın uygun mikroorganizmalarla fermentasyonu sonucu pH değeri düşürülmüş, koagüle olan veya olmayan krema.

FERMENTE SÜT ÜRÜNÜ (Fermented milk product): Sütün uygun mikroorganizmalar tarafından fermentasyonu ile pH değerinin koagülasyona yol açacak veya açmayacak şekilde düşürülmesi sonucu oluşan ve içermesi gereken mikroorganizmaları yeterli sayıda, canlı ve aktif olarak bulunduran süt ürünü.

FERRİK (Ferric): Emilimi, iki değerlikli demire göre daha düşük olan demirin üç değerli Fe+3 formu.

FERRİTİN (Ferritin): Vücuttaki demirin en önemli depo formu olan demir-apoferritin kompleksi.

FERRO (Ferrous): Fe+2 olarak gösterilen, artı iki değerine indirgenmiş demir.

FERROKSİDAZ (Ferroxidase): İki değerlikli ferröz demiri, ferik forma okside eden oksidoredüktaz sınıfı enzim.

FERRÖZ (Ferrous): Demirin iki değerlikli formu. Ferröz formundaki demirin emilimi ferrik formdaki demirden 3 kat daha fazladır.

FERTİLİTE TOKSİSİTESİ (Fertility toxicity): Doğurganlık yeteneği, verimlilik üzerine etki.

FES (Flame Emission Spectroscopy): Alev Emisyon Spektroskopisi cihazı.

FFA(Free fatty acids): Serbest yağ asit(ler)i.

FİÇİ (Barrel): Ensiz tahtaların çemberle tutturulmasıyla yapılan şişkin karınlı, altı ve üstü düz kap.

FID (Flame Ionisation Dedector): Alev iyonlaşma dedektörü.

FINDIK EZMELİ SÜTLÜ ÇİKOLATA (Hazelnut milk chocolate): Bileşiminde en az % 10 oranında süt kurumaddesi içeren sütlü çikolataya, %15-40 arasında ince öğütülmüş fındık veya fındık püresi ilavesi ile elde edilen çikolata.

FİRÇALAMA (Brushing): Temizlemek veya parlatmak için fırça ile sürtme.

FİKOLOJİ (Phycology): Alg bilimi, Algoloji

FİKSASYON (Fixation): Mikroskopta incelenecek canlı dokunun, zamanla yapı değişimini önleyip örneğin kararlı hale gelmesini sağlayan alkol, formaldehit çözeltisi, vb. bir sıvıda yeterli süre bekletilmesi işlemi. Sabitlenme, tespiti.

FİLLED SÜT: Yağsız süttozu, su ve bitkisel yağ kullanmak suretiyle hazırlanan sütler. Bazı kaynaklarda bu süt, bitkisel yağlı rekombine süt olarak da adlandırılır.

FİLOGENETİK (Phyloenetik): Bir türün ya da yüksek taksonomik grupların soy gelişimi ve evrim geçmişi.

FILOVIRIDAE: Kılıflı, tek iplikli sarmal RNA içeren, Ebola virüsünün de dahil olduğu, 80-14000 nm büyüklüğünde bir virüs familyası.w

FİLTRASYON (Filtration): Akışkan haldeki sıvı ya da gazın filtreden süzülmesi işlemi. Gıda maddelerinin yabancı maddelerinden arındırılması.

FİLTRAT (Filtrate): Filtreden geçen, süzülen madde, filtreden geçirilerek elde edilen madde.

FİLTRE (Filter): Akışkan olan sıvı ya da gazı süzmeye yarayan gözenekli aygıt. Akışkandaki asıltı halindeki, çamurumsu ya da katı maddeleri ayırmaya yarar.

FİRE (Wastage): Doğal nedenler sonucu malın ağırlığında meydana gelen noksanlık.

FİZİK (Physics): Madde ile enerji arasındaki etkileşimi inceleyen ve doğada gerçekleşen olaylarla ilgili mantıklı açıklamalar yapan kuvvet, optik, mekanik, dinamik, elektrik, termodinamik, atom fiziği, katı-hal fiziği gibi pek çok alt dalı olan uygulamalı bir bilim dalı.

FİZİKSEL ANALİZ (Physical analysis): Ürünün renk, irilik, görünüş, büyüklük, ağırlık gibi fiziksel özelliklerinin tespitinde kullanılan metotlar bütünü.

FİZİKSEL BOZULMA (Physical degradation): Gıdalarda görülen kabarma, kristalleşme, yumuşama, erime, kuruma ve sertleşme gibi şekil bozulmaları.

FİZİKSEL KONTROL (Physical control): Gıda ve yemde, taşıma, ambalajlama, etiketleme, sıcaklık kontrolü, laboratuvar analiz ve testleri için numune almayı da içerebilen ve yasal mevzuata uygunluğunun doğrulanması için gerekli olan diğer herhangi bir kontrol süreci.

FİZİKSEL TEHLİKE (Physical hazard): Gıda maddelerinde bulunması durumunda insan sağlığına zarar veren cam, metal, kıl, kemik, tahta, taş, plastik gibi maddeler.

FİZYOLOJİ (Physiology): Canlılardaki yaşamsal olayları (işleyişi) inceleyen bilim dalı.

FL NUMARASI (FL Number): Avrupa Birliği'nin aroma bilgi sisteminde yer alan numara.

FLAGELLA (Flagellum): Flagellin adı verilen proteinden oluşan bakterilere özgü hareket organeli.

FLAGELLA BOYAMA (Flagellum staining): Bakteri hareket organı olan flagella varlığının gösterilmesi için uygulanan boyama yöntemi.

FLAVİN (Flavin): Bitki ve hayvan dokularında yaygın olarak bulunan sarı renkli pigmentler. Riboflavin bu grupta yer alır. Yeşil-sarı floresan renk verirler.

FLAVİN NÜKLEOTİDLERİ (Flavin nucleotides): Riboflavinin koenzim olarak görev yapan aktif formları.

FLAVIVIRIDAE : Eklem bacaklılarda kopyalanabilen ve insanlara geçirilen, sarı humma ve hepatit C gibi hastalıklara neden olan, 40-50 nm çapında , tek iplikli RNA içeren (pozitif iplikli), kapsidi kozahedral şekilli, kılıflı bir virüs familyası.

FLAVANOİD (Flavanoid): Bitkilerin yapısında bulunan renkli fenolik bileşikler. Karotenoidler dışındaki kırmızı, sarı ve mavi renkli pigmentler bu grupta yer alır. Flavanoidler yapısal olarak flavon, flavanon, flavanol, flavanolol, izoflavon, antosiyanin, antosiyanidin, lökoantosiyanin, kateşin gibi pek çok gruba ayrılır. Bunların çoğu karbonhidratlarla bileşik yapmış olarak bulunur. Kişinin bağışıklık mekanizmasını güçlendirirler.

FLAVOPROTEİN (Flavoprotein): Prostetik grup olarak flavin nükleotidlerini içeren enzimler.

FLAVOR (Flaouver): Gıdanın duyuusal muayene sırasında çiğnenirken ağızda bıraktığı tat ve koku özelliklerinin tamamı.

FLORA (Flora): Belirli bir coğrafi alanda bulunan bitki türlerinin tümü. Mikroflora ise bir ortamda bulunan mikroorganizmalar anlamındadır.

FLORASAN MİKROSKOBU (Fluorescens microscope): Aydınlanmasında güçlü kaynaklar kullanan (ultraviole ışınları yayan, civa veya ksenon yakan ark lambaları) bir mikroskop çeşidi.

FLORİD (Fluoride): Kemik, diş, troid bezi ve deri gibi insan dokularında bulunan flor bileşiği.

FLORİDASYON (Fluoridation): Bir maddeye flor eklenmesi işlemi. Diş çürüklerini azaltmak için içme sularına flor eklenmesi. İçme sularında bulunması önerilen flor miktarı 0.7-1.2 mg/l'dir.

-FOB (-Fob): Sevmeyen anlamında kullanılan son ek.

FOLAT (Folate): Suda çözünen B grubu vitaminlerinden B₉ vitaminine çoğu zaman folik asit ya da folat denilir. Oysa, folik asit vitaminin en stabil formunu belirtir ve besin maddelerinde nadiren bulunur. Folik asit vitamininin ilaçlarda ve işlenmiş besinlerde bulunan formu, folat ise doğal maddelerde bulunan şeklidir.

FOLİK ASİT (FOLASİN, PİTEROLMONOGLUTAMİK ASİT) (Folic acid, Folacin, Piterolmonoglutamic acid): Folatlar doğada hemen hemen tüm bitkisel ve hayvansal kaynaklarda bulunan suda çözünen vitamin. Folasin ve folat adlarıyla da bilinir. Folik asit bakımından en zengin yiyecekler; karaciğer ve diğer organ etleri ile maya, kurubaklagiller ve koyu yeşil yapraklı sebzelerdir. Folik asit koenzimi kan hücrelerinin yapımı ve hücre çoğalması için gerekli olup bağışıklık sisteminde lenfositlerin işlevini yerine getirmesinde, antikor oluşumunda büyük öneme sahiptir. Bunun yanı sıra DNA, pürin, pirimidin sentezlerinde önemli rol almaktadır. Diyetle alınan C vitamini ve B₁₂ vitaminindeki yetersizlik, vücutta alınan folik asitin yapacağı işlevleri engellemektedir. Bu durumda folik asit yeterli miktarda alınsa bile yetersizliği görülebilmektedir. Folat yetersizliği genellikle gebe kadınlarda, prematüre bebeklerde ve yaşlılarda yaygın olarak görülmektedir. Safra büyük miktarda folat içerdiğinden safra kaybına neden olan herhangi bir durumda bireyi folik asit yetersizliğine eğimli duruma getirmektedir.Günlük alınması önerilen miktar yetişkin kadınlarda 180 µg, yetişkin erkeklerde 200 µg'dır.

FOLİKÜLER HİPERKERATOSİS (Follicular hiperkeratosis): A vitamini yetersizliğinde deride oluşan kuruluk ve pütürler.

FOLYO (Foil): Gıdalarla temas etmek üzere ince tabaka haline getirilmiş alüminyum metal. Örneğin, alüminyum folyo. Oksijen, koku ve su buharı engelleme özelliklerini artırmak için plastik filmlere ince kalınlıkta (0.2285-0.325 mils) lamine edilen alüminyum folyo.

FOM (Foam): Havanın sıvı içinde dağıldığı kolloid çözelti. Gıda işlemede kıvam ve hacim sağlamak, yapıyı hafifletmek ve kabartmak amacıyla kullanılır. Yumurta akı, solüsyondaki jelatin ve kazein çırpıldığında içlerine hava alarak kabırır ve fom oluştururlar. Fom kek, sufle, beze, bazı soslar ve dondurma yapımında kullanılır. Fomun kalitesi fomun hacim, kıvam ve dayanıklılık özellikleriyle ilişkilidir. Su ve yağ fomun hacmini azaltır, kolay bozulmasına neden olur veya oluşumunu engeller. Asit ve şeker, fomun dayanıklılığını artırır.

FONDAN (Fondant): İçinde tatlı ve hoş kokulu maddeler veya likör bulunan, ağızda kolayca eriyen bir tür Şekerleme. Pastacılıkta kullanılan beyaz krema.

FONKSİYONEL/ÖZEL BEYANLI GIDALAR (Functional foods, nutraceuticals): Besleyici etkilerinin yanı sıra bir ya da daha fazla etkili bileşene bağlı olarak sağlığı koruyucu, düzeltici ve/veya hastalık riskini azaltıcı etkiye sahip olup, bu etkileri bilimsel ve klinik olarak ispatlanmış gıdalar.

FORMALDEHİT (Formaldehyde): Doymuş aldehitlerin ilk üyesi H-CHO, renksiz ve keskin kokuludur. Gıdaları tütsülemekte kullanılan dumanın bileşiminde diğer bazı aldehit ve asitlerle birlikte bulunur. Güçlü bir dezenfektan. Oda ve elbiselerin dezenfeksiyonunda kullanılır.

FORMALİTE (Formality): Bir litre çözeltide çözünmüş maddenin formül gram sayısı.

FORMÜL (Recipe): Genel bir olguyu, bir kuralı veya ilkeyi açıklayan simgeler takımı.

FORTİFİKASYON (Fortification): Gıda maddesinin içinde var olan besin öğelerinin miktar yönünden kuvvetlendirilmesi. Örneğin süte D vitamini, tuza iyot, una demir eklenmesi gibi.

FOSFATAZ (Phosphatase): Bir molekülden hidrolizle fosfat grubunu ayıran enzim. Organik fosfat esterlerini hidrolize ederek ortama inorganik fosfat çıkmasını sağlayan enzimler.

FOSFODİESTER BAĞI (Phosphodiester bond): DNA'daki fosfat ile şeker arasındaki bağ.

FOSHU (Foshu): Japon bilim insanlarının fonksiyonel gıdalar için kullandığı terim.

FOSFOR (Phosphorus): Vücuttaki tüm minerallerin % 22'sini oluşturan, vücudun en önemli minerallerinden biri. Bu miktarın % 85'i kemik ve dişlerde çözünmeyen kalsiyum fosfat kristalleri halinde, kalan kısmı ise yumuşak dokularda, hücrelerde, enzim yapılarında protein, karbonhidrat ve yağlarla bileşik halde bulunur. Vücuttaki hemen hemen bütün fonksiyonlarda fosfora ihtiyaç vardır. Enerji me-

tabolizmasındaki enzim sisteminde ve adenosin trifosfat yapımında fosfor kullanılır. Fosfor, kalsiyumla birlikte kemik ve dişlere sertlik verir, vücut tampon sisteminin bir parçasıdır. Kan pH'sının düzenlenmesine yardımcı olur. Yağ asitlerinin fosfolipitler şeklinde taşınmasını sağlar, nükleik asidin bir parçasıdır. Ozmotik basıncı düzenler. Fosfor bütün gıdalarda bolca bulunur ve yetmezliği pek görülmez. Yetişkin bireyin günlük ihtiyacı 800 mg'dır.

FOTOFOSFORİLASYON (Photophosphorilation): Bir moleküle fosfat grubu eklenmesi. Işığı enerji kaynağı olarak kullanarak ATP gibi yüksek enerjili fosfat bağlarının sentezi.

FOTOHETEROTROF (Photoheterotroph): Dış beslenen. Kendi besinini üretemediği için, gerekli organik maddeleri dışardan almak zorunda olan organizma. Işığı enerji, organik maddeleri karbon kaynağı olarak kullanan organizma.

FOTOMETRE (Photometer): Işık şiddetini veya enerjisini ölçen cihaz. Elektromanyetik spektrumun kızıl ötesi, görünür ışık ve mor ötesi bölgeleri içinde renk belirlemede kullanılan ölçü cihazının genel ismi.

FOTOOTOF (Photoautotroph): Enerjisini ışıktan ve karbonunu CO₂'den elde ederek ihtiyacı olan organik besin maddelerini üretebilen organizmalar.

FOTORESEPTÖR (Photoreceptor): Işığı algılayabilen duyu hücresi, almaç.

FOTOSENTEZ (Photosynthesis): Yeşil bitkilerin, güneş enerjisi ve klorofil pigmenti yardımıyla CO₂ ve H₂O'dan besin maddelerini üretmesi işlemi.

FOTOTAKSİ (Phototaxis): Işığa doğru (pozitif fototaksi) veya ışıktan uzağa (negatif fototaksi) doğru organizmanın hareketi.

FOTOTROF (Phototroph): Işığı enerji kaynağı olarak kullanan organizma.

FREKANS (Frequency): Birim zamandaki titreşim sayısı, sıklık.

FRUKTOZ (Levüloz, Meyve Şekeri): Meyve ve balda bulunan ve tatlılık oranı sakkarozaya göre 173 olan bir monosakkarit. Mono ve disakkaritler içinde tatlılık derecesi en yüksek olanıdır. Meyveler, bal ve pekmezin yapısında bulunur. Fruktoz ince bağırsaklardan kolaylaştırıcı difüzyonla emilir. Bu nedenle emilimi daha yavaştır. Fruktoz karaciğerde hızla glukoz ve glikojene çevrilebilir veya glikoliz metabolik yolunda yıkılarak asetil CoA 'lara dönüştürülür. Bu esnada glukozdan farklı olarak hücre içine taşınabilmesi için insüline ve yıkılabilmesi için fosfofrüktokinaz enzimine ihtiyaç duymaz. Bu nedenle diyabet gibi, dokuların glikolitik enerjiye ihtiyaç duydukları durumlarda fruktozun kan şekerini yükseltmeksizin ve insüline gerek duyulmaksızın yakıt olarak kullanılabilir. Diyabette fosfofrüktokinaz, glikojen sentetaz ve glikokinaz enzim seviyeleri düşüktür ve indüklenebilmeleri için insüline gerek duyarlar. Bu nedenle, fruktoz içeren gıdaların özellikle diyabetlilerde kullanımı son yıllarda büyük önem kazanmıştır.

FRUKTOZ 1 FOSFAT ALDOLAZ B (Fructose 1 phosphate aldolase B): Fruktöz metabolizmasında fruktoz 1 fosfatın D-gliseraldehit ve dihidroksiasetonfosfata parçalanmasını sağlayan enzim. Genetik yetersizliğinde fruktoz intoleransı görülür.

FRUKTOZ İNTOLERANSI (Fructose intolerance): Fruktöz 1 fosfat aldolaz enziminin genetik yeter-sizliğinde ortaya çıkan kalıtsal metabolik hastalık.

FRUKTOZ ŞURUBU (Fructose syrup): Tamamen doğal ortamda mısır nişastasının önce glikoza, son-ra da bu glikozun enzimatik izomerizasyonu ile elde edilen bir monosakkarit şeker. Ülkemizde ve AB mevzuatında fruktoz şuruplarının tanımı yer almamaktadır. FDA (2000)'e göre fruktoz şurupları % 42 veya % 55 fruktoz içeren tatlı, besleyici sakkarit karışımı olup, mısır nişastasının glikozunun glukoz izomeraz enzimi kullanılarak fruktoza dönüştürülmesi ile elde edilen bir üründür. Ayrıca % 90 fruktoz içeren üçüncü bir tip de bulunmakta olup, dünyada sınırlı kullanıma sahiptir. Fruktöz şuruplarının tat-lılığı invert şeker şurubuna benzer derecededir. Fruktöz şurupları nemi çekme özellikleri ile ürünlerin kurumasını önlerler lezzeti geliştirici bir özelliğe sahip olmaları nedeniyle aromalı gıdalarda rahatlıkla kullanılabilmektedirler Ozmotik basınçlarının yüksek olması ise mikrobiyal açıdan dayanıklılık sağla-maktadır. Fruktöz şuruplarının fermente edilebilirliği, içermiş olduğu monosakkaritlerden ötürü yük-sektir. Bu basit sakkaritler aynı zamanda ozmotik basıncı da yükselterek mikrobiyal gelişmeyi önlerler. Yüksek fruktozlu bu şuruplar çoğu gıdadaki su aktivitesini düşürmek için kullanılmakta ve bozulmaları önlemektedir. Fruktöz şuruplarının üretim prosesinde uygulanan yoğun saflaştırma işlemleri nedeniyle kül miktarı çok düşüktür ve ürün rengi su beyazıdır. Fruktöz şuruplarının vizkoziteleri glikoz şurupla-rına göre daha azdır. Bunun nedeni ise fruktoz oranının yüksek olmasıdır ve kullanıldığı ürünlerde hoş bir ağız hissi ve çiğneme karakteristikleri vermektedir.

FRÜVİTERYAN (Fruitarian): Meyve yiyerek yaşayan ve hiç hayvansal gıda tüketmeyen.

FUFOSE (Fufose): AB bilim insanlarının fonksiyonel gıda için kullandığı terim.

FUMİTOKSİN (Fumitoxin): A.fumigatus tarafından oluşturulan mikotoksin.

FUMONİSİN (Fumonisin): Özellikle Fusarium moniliforme, F. proliferatum tarafından üretilen bir grup mikotoksin. Yapılarında toksisitelerine sebep olan uzun zincirli hidrokarbon (sfingosin ve sfinganin'in yapısına benzer) birimine sahip, yüksek düzeyde karsinojen metabolitler oldukları bildiril-mektedir. Bu mikotoksine özellikle mısırdaki sıklıkla rastlanmaktadır. Fumonisinlerin hepsi kanserojen etkili olup farklı fumonisinler (FB1, FB2, FB3, FB4, FC1, FA1 ve FA2) arasında FB1 diğerlerine göre daha kanserojen etkilidir.

FUNGİ (Fungi): Fungus sözcüğünün çoğulu.

FUNGİSİT (Fungicide): Fungusları öldüren kimyasal maddelerin genel adı.

FUNGUS (Fungus): Kelime anlamı şapkalı mantarlar. Klorofil içermeyen, hücre duvarları kitin, ma-

nan ve bazende selülozdan oluşan tek veya çok hücreli canlılar. Mantarlar, mayalar ve küfler funguslar sınıfında yer alır. Bugün makrofunguslar (şapkalı mantarlar), filamentli mikrofunguslar (küfler) ve fla-mentsiz mikrofungusları (mayalar) içine alan alemleri tanımlamaktadır. Kelimenin orijinalinden dolayı küf kelimesi yerine mantar da denilmektedir.

FUNGUSİT (Fungicide): Küf ve maya öldürücü madde.

FUSARYUM (Fusarium): Yaygın olarak bir küf (mantar) türü. Bir fungus türü olan fusaryumların üret-tiği trikotesen adı verilen mikotoksinler, zehirlenmelere sebep olurlar.

FÜME (Smoked): Dumanda kurutulmuş gıda maddesi.

FÜMİGANT (Fumigant): Fümigasyonda kullanılan, zararlı organizmalara gaz halinde etki eden katı, sıvı veya gaz formunda pestisitler.

FÜMİGASYON (Fumigation): Bitki, bitkisel ürün, bitkisel sanayi ve orman ürünlerinde bulundukları veya yetiştikleri ortamlarda ve boş binalarda bulunan zararlı organizmaları imha etmek amacıyla, belirli sıcaklıktaki kapalı bir ortama, gaz halinde etki eden bir fumigantı belirli miktarda verme ve belirli bir süre ortamda tutma işlemi.

G

G+C ORANI (Guanin (G) and Sitozin (C)ratio): Her canlı türünde DNA ya da RNA'daki toplam nükleik asit içinde Guanin (G) ve Sitozin (C) oranının sabit olması nedeniyle mikroorganizmaların tanımlanmasında yararlanılan G+C oranı.

GALAKTAN (Galactan): Hidroliz edildiğinde galaktoz açığa çıkan polisakkarit.

GALAKTAZ (Galactase): Peynir üretiminde nişasta ve şekerleri parçalayan ve peynirin ekşimesine yol açan bir enzim.

GALAKTEMİ (Galactemi): Kanda süt bulunması.

GALAKTO- (Galacto-): Sütle ilgili anlamında kullanılan ön ek.

GALAKTOJEN ENFEKSİYON (Galactogen infection): Memede galaktojen yolla bulaşma sonucu gelişen enfeksiyon.

GALAKTOMANNAN (Galactomannan): Özellikle baklagil, glisitler ve mayalar arasında mevcut olan galaktoz ve mannoz polimeri.

B–GALAKTOSİDAZ (LAKTAZ) (D-Galactosidase): Bir disakkarit olan laktozu monosakkaritlerine yani galaktoz ve glukozu hidrolize eden enzim. Laktozun çözünürlüğü ve tatlılık derecesi düşüktür. Laktoz hidrolize olduğunda tatlılık derecesi ve çözünürlüğü artmakta, bulunduğu ortamın ozmotik basıncını yükseltmektedir. Laktaz enzimine en yaygın olarak dondurmacılıkta, kumlu veya taneli ürün elde edilmesine neden olan laktoz kristalleşmesinin engellenmesi amacıyla başvurulmaktadır.

GALAKTOZ (Galactose): 6 karbonlu bir monosakkarit. Dördüncü karbon atomundaki hidroksil grubunun pozisyonu nedeniyle glikozdan farklılık gösterir. Süt şekeri olan laktozun yapısında bulunur. Doğada nadiren serbest olarak bulunur.

GALAKTOZAMİ (Galactosemia): Galaktoz metabolizmasındaki enzim eksiklikleri sonucu galaktozun glikoza metabolize edilememesi ve kanda galaktozun artmasıyla belirgin doğuştan metabolizma bozukluğu.

GALAKTOÜRONİK ASİT (Galactouronic acid): Galaktozun primer alkol grubunun karboksil grubuna oksidasyonu sonucu oluşan bir şeker asidi. Pektin ve bazı bitki sakızlarında ramnoz veya arabinozla bileşik halde bulunur.

GALON (Gallon): 4.5 litrelik Anglosakson sıvı ölçüsü. ABD'de 3.785, İngiltere'de ise 4.545 litreye eşit hacim birimi.

GAM (Gum): Çeşitli monosakkaritlerin biraraya gelmesiyle oluşan genellikle suda çözünür yapıda karbonhidratlar ve pek çok bitkinin doğal bileşenleri.

GAMA HEMOLİZ (Gamma heamolysis): Kanlı agar besiyerinde hemoliz görülmemesi. Non-hemolitik denilen ve hemoliz yapamayan bakterilerin kanlı agardaki reaksiyonu.

GAMA IŞINI (Gamma rays): Radyoaktif cisimler tarafından yayılan ve x ışınlarından daha kısa dalgalı olan ışınlar.

GAP / İYİ TARIM UYGULAMALARI (Good Agricultural Practices): Uygulamanın yapıldığı iklim bölgesinde, ruhsatlı bitki koruma ürünlerinin, gıdaların üretimi, taşınması, dağıtımı ve işlenmesi aşamalarında zirai mücadele prensiplerine uygun olarak güvenli kullanımı, beklenen etkinin oluşmasını sağlayacak şekilde, minimum miktarda kullanılmasının ve böylece oluşacak MRL değerlerinin minimum düzeyde olmasının sağlanması.

GASTRONOMİ (Gastronomy): Yemek bilimi. Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi.

GAYRİ SIHHİ MÜESSESE (Non sanitary enterprises): Çevresinde bulunanlara fiziki, ruhi ve sosyal yönlerden az veya çok zarar veren veya vermesi muhtemel olan ve doğal kaynakların kirlenmesine neden olabilecek müesseseler.

GAYRI SIHHİ MÜESSESE RUHSATI (Registry Certificate for non-sanitary plants): Çevresinde bulunanlara fiziki, ruhi ve sosyal yönlerden az veya çok zarar veren veya vermesi muhtemel olan ve doğal kaynakların kirlenmesine neden olabilecek müesseselere ilgili merci tarafından verilen ruhsat.

GAZ (Gas): Normal basınç ve sıcaklıkta olduğu gibi kalan, içinde bulunduğu kabın her yanına yayılma ve bu kabın iç yüzeyinin her noktasına basınç yapma özelliğinde olan akışkan madde.

GAZ KROMATOĞRAFİSİ (Gas Chromatography): Ayırışmadan buharlaşabilen bileşiklerin bileşiklerin ayrımı ve analizi için analitik kimyada kullanılan kromatografinin yaygın bir türü. Buhar-fazı kromatografisi ve gaz-sıvı ayırma kromatografisi olarak da bilinir. Belirli bir maddenin saflığını test etmek veya farklı bileşenlerden oluşan bir karışımı ayırmak (ayrıca bu bileşenlerin göreceli miktarlarını tespit edebilmek) için kullanılır. Gaz kromatografinin hareketli fazı, genellikle helyum gibi bir inert gaz veya azot gibi reaktif olmayan bir taşıyıcı gazdır. Sabit fazı ise cam parçası içinde veya kolon diye adlandırılan metal hortum gibi inert bir katı destek üzerinde sıvı veya polimer bir mikroskopik tabakadır.

GAZLI AYRAN (Fizzy ayran): Yoğurttan uygun koşullarda üretilen ayrana, ikinci bir fermentasyon oluşturmak için ilave edilecek maya (mezofilik inokulasyon) faaliyeti sonucu oluşacak doğal CO₂ ile üretilen ve CO₂ oranı en az % 0.4 olan gazlı bir fermente içeceği veya gıda üretimine uygun içme suyunun + 4 °C civarına kadar soğutulduktan sonra gıda üretimine uygun CO₂ ile gazlandırıldıktan sonra yoğurt ile uygun oranda karıştırılmasıyla üretilen ve CO₂ oranı en az % 0.4 olan gazlı bir fermente içecek.

GC (Gas Chromatography): Gaz Kromatografisi cihazı.

GC-MS (Gas Chromatography-mass spectrometry): Gaz Kromatografisi – Kütle Spektrometre cihazı.

GDA- GÜNLÜK ALIM MİKTARI (Daily intake): Sağlıklı bir beslenme için sağlıklı bir bireyin günlük tüketmesi tavsiye edilen gerekli olan sodyum, tuz, fiber, protein, şeker, karbonhidrat, doymuş yağ, yağ ve kalori miktarları. GDA'lar tüketicilerin gıda etiketlerinde yer alan beslenme bilgilerini anlamalarına yardımcı olur. Tüketicilerin bir bakışta ne kadar, kaç gram, seçilen ürünlerdeki porsiyonda ne kadar besin olduğunu görmelerine olanak tanır. Tüketiciler, ürünün bir porsiyonunda toplam GDA'nın her besin için yüzde kaçını içerdiğini görebiliyorlar ve her bireyin beslenme gereksinimlerine göre en iyi ürünü seçebilme olanağını tanımaktadır.

GDO (Genetically modified organisms): Bkz. Genetiği değiştirilmiş organizmalar.

GDO'LARDAN ELDE EDİLEN ÜRÜNLER (Products produced from GMO): Kısmen veya tamamen GDO'lardan elde edilmekle birlikte GDO içermeyen veya GDO'dan oluşmayan ürünler.

GDO'LU GIDA (GMO food): GDO, GDO içeren veya GDO dan üretilen bileşen içeren veya GDO'dan üretilen gıda maddeler.

GDO'LU ÜRÜN (GMO product): GDO, GDO içeren veya GDO'dan üretilen bileşen içeren veya GDO'dan üretilen ürünler.

GDO'LU YEM (GMO feed): GDO, GDO içeren veya GDO'dan üretilen bileşen içeren veya GDO'dan üretilen yem maddeleri.

GDO'SUZ EŞDEĞER ÜRÜN (Non-GMO equivalent product): Genetik değiştirme teknolojisi uygulanmayan eşdeğer gıda veya yem.

GDO VE ÜRÜNLERİ (GMO and GMO products): Kısmen veya tamamen GDO'lardan elde edilen, GDO içeren veya GDO'lardan oluşan ürünler.

GEÇERLİ KILMA (Validation): Objektif delilin sağlanması yolu ile HACCP planları ve Operasyonel OGP lerle yönetilen kontrol önlemlerinin uygun ve etkin olduğunun tespit edilmesi.

GEÇERLİLİK (Validity): Objektif delil sağlamak yolu ile belirli bir kullanım alanı ve ya uygulama için şartların yerine getirildiğinin teyidi.

GEÇİRGEN (Permeable): İçinden gaz veya sıvı gibi şeyleri kolaylıkla geçiren.

GEÇİŞME BASINCI / OZMOTİK BASINÇ (Osmotic pressure): Suda erimiş maddelerin, molekül ve iyonların geçirgen zara uyguladığı basınç. Hücre içindeki ve dışındaki sıvının hücre zarından giriş ve çıkışını osmotik basınç düzenler. Geçişme basıncını, erimiş maddelerin ağırlığı ve büyüklüğü değil, parçacıkların toplam sayısı belirler.

GELENEKSEL ÜRÜNLER/GIDALAR (Traditional products/foods): Geleneksel hammaddeler kullanılarak üretilen veya geleneksel bir bileşim ya da geleneksel bir üretim biçimi ile tanımlanan veya doğrudan geleneksel bir üretim biçimine dayanmamakla birlikte, böyle bir üretim tarzını yansıtan işlemlerden geçirilmiş olması nedeniyle aynı kategorideki benzer ürünlerden açıkça ayrılabilen ürün. Türk tipi kaymaklı yoğurt, süzme yoğurdu, torba yoğurdu, kese yoğurdu, Silivri yoğurdu, kış yoğurdu, peskütan, tulum yoğurdu, kurut, ayran, sucuk, pastırma, kavurma Türklerin geleneksel ürünleridir.

GEN (Gene): Baz dizilimlerinden oluşan ve canlının belirli kalıtsal karakteristik özelliklerinin belirlenmesinde rol oynayan DNA üzerindeki bölümlere verilen isim. DNA molekülünün ortalama 1500 nükleotitten oluşmuş canlının kalıtsal özelliklerinden herhangi birini taşıyan parçası, kalıtımın temel fiziksel ve işlevsel birimi. Her gen, protein veya RNA molekülü gibi özel bir işlev taşıyan kromozomların belli bir noktasındaki nükleotid dizilerinden oluşur.

GEN SAHİBİ (Gene owner): GDO ve ürünlerinde değiştirilmiş olan gen ya da genlerin patent hakkını elinde tutan.

GENERASYON SÜRESİ (Generation period): Bir popülasyonda sayının iki misli artması için gereken süre. İklenme süresi.

GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMALAR-GDO (Genetically Modified Organisms-GMO): Genetik yapısı, genetik mühendisliği metodları ile modifiye edilmiş organizmaları tanımlamak için kullanılan terim. Bir canlı türüne başka bir canlı türünden gen aktarılması veya genetik yapıya müdahale edilmesi yoluyla yeni genetik özellikler kazandırılmasını sağlayan modern biyoteknoloji tekniklerine gen teknolojisi, gen teknolojisi kullanılarak, doğal olarak edinilmesi mümkün olmayan yeni özellikler kazandırılmış organizmalara da “Genetik Yapıları Değiştirilmiş Organizma(GDO) = Genetically Modified Organisms (GMO)” veya uluslararası kullanımı ile “Living Modified Organism (LMO)=Değiştirilmiş Canlı Organizmalar” ya da ülkemizdeki genetik yapısı değiştirilmiş tarımsal ürünleri ayırt etmek için kullanılan genel ismi ile “Transgenik Ürünler”.

GENETİK (Genetics): Canlıların özelliklerini, genin yapı ve görevlerini, kalıtsal karakterlerini, bu karakterlerin belirli kalıtım kuralları çerçevesinde nesillere geçişini ve gen yapılarını araştıran bilim dalı, kalıtım bilimi.

GENETİK MODİFİYE GIDALAR/GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMALAR, GDO/GMO (Genetically Modified Organisms): Bitkisel, hayvansal ve mikrobiyolojik kaynaklara, genetik modifikasyon teknolojileri ile başka bir canlı türüne ait bir genin aktarılması ile DNA'sının belli bir bölümünde istenilen değişiklik yapılmış olan gıdalar.

GENETİK YAPISI DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMA-GDO (Genetically Modified organisms-GMO): Modern biyoteknolojik yöntemler kullanılmak suretiyle başka bir yapıya gen aktarılarak elde edilmiş, insan dışındaki canlı organizma.

GENİŞLİK (Amplitude): Geniş olma durumu.

GENLEŞEN (Dilatat): Isı etkisiyle hacimce büyüyen madde.

GENLEŞEN AKIŞKAN (Dilatant fluid): Isı etkisiyle hacmi büyüyen sıvı.

GENLEŞME (Dilatation): Isı etkisiyle hacmin büyümesi.

GENLEŞME KAT SAYISI (Dilatation coefficient): Birim nicelikte bir maddenin 1°C sıcaklık artışında gösterdiği hacim genişlemesi.

GENLEŞME ÖLÇER (Dilatometre): Isınan sıvıların görünür genleşme kat sayılarını belirleyen araç.

GENLEŞTİRME (Dilatation): Genleştirme işi.

GENOM (Genome): Her bir canlının kromozomlarında yer alan kalıtsal malzeme. Bir organizmanın içerdiği tüm genetik materyale verilen isim, buna tüm kromozomlar dahildir.

GERİ DÖNÜŞLÜ KAP (Reversible package): Sıvı gıda dolumunda bir defadan fazla kullanılan ve de-formasyona uğramayan cam, polikarbonat ve benzeri kaplar.

GERİ DÖNÜŞSÜZ KAP (Irreversible package): Sıvı gıda dolumunda bir defadan fazla kullanılmayacak PET, PVC, cam ve benzeri kaplar.

GERMİŞİT (Germicide): Hastalıklara neden olan özellikle patojenler olmak üzere mikroorganizmaları öldüren antiseptik ve dezenfektanların ortak adı.

GHP - İyi Hijyen Uygulamaları (Good Hygiene Practices): Gıda zinciri boyunca insan tüketimi için gıda güvenliğini ve uygunluğunu sağlamak için uygulanabilecek tedbirler (hammadde üretiminden nihai tüketiciye kadar). GMP'nin (iyi üretim uygulamaları) alt kümesi.

GIDA (Food): Gıda, yemek veya yiyecek, canlıların hayatlarını devam ettirebilmeleri için gerekli maddelerdir. Doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbi ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri, narkotik veya psikotropik maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün, içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tâbi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir madde.

GIDA ALERJİSİ (Food allergy): Gıdalarda bulunan protein yapısındaki spesifik kimyasal maddelerin alınması sonucu bazı bireylerde aşırı duyarlılık reaksiyonları olarak ortaya çıkan daha çok immunolojik bazlı hastalık.

GIDA ALKOLÜ (Food alcohol): Gıda mevzuatına göre gıdalarda kullanılmasına izin verilen tarımsal kökenli etil alkol.

GIDA BANKASI (Food bank): Bağışlanan veya üretim fazlası sağlığa uygun her türlü gıdayı tedarik eden, uygun şartlarda depolayan ve bu ürünleri doğrudan veya değişik yardım kuruluşları vasıtasıyla fakirlere ve doğal afetlerden etkilenenlere ulaştıran ve kâr amacı gütmeyen dernek ve vakıfların oluşturduğu organizasyonlar.

GIDA BİLEŞENİ (Food ingredient): Gıda maddesinin formülasyonunda bulunan maddelerin her biri.

GIDA BULAŞANLARI (Food contaminants): Bitki, hayvan ve/veya toprak kökenli yabancı maddeler, ilaç kalıntıları, metalik ve biyolojik bulaşmalar insan sağlığına zararlı olan plastik madde, deterjan, dezenfektan, radyoaktif madde kalıntıları ve her türlü istenmeyen maddeler.

GIDA DEĞERİ OLAN HAYVANLAR (Edible animals): Kırmızı et, beyaz et, balıketi, süt, yumurta ve bal gibi insan gıdası elde etmekte kullanılan hayvanlar.

GIDA ELDE EDİLEN HAYVAN (Animal for food supply): Gıda üretimi amacıyla yetiştirilen, tutulan, kesilen veya avlanan hayvanlar.

GIDA GÜVENCESİ: Bkz Gıda Güvenliği.

GIDA GÜVENLİĞİ (Food security): İnsanların sağlıklı ve aktif bir hayat sürmeleri için yeterli miktarda gıdaya sahip olabilmesi veya erişebilir olması durumu.

GIDA GÜVENİLİRLİĞİ (Food safety): Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü veya gıda maddelerinin insan tüketimine uygun ve her türlü kontaminasyondan ari olması hali.

GIDA GÜVENİLİRLİĞİ POLİTİKASI (Food safety policy): Resmi olarak üst yönetici tarafından ifade edilen, gıda güvenliği ile ilgili organizasyonun tüm niyeti ve yönetimi.

GIDA GÜVENİLİRLİĞİ TEHLİKESİ (Food safety hazard): Fiziksel, kimyasal veya biyolojik bir maddenin/organizmanın ya da sadece gıdanın mevcut durumunun insan sağlığı üzerine olumsuz bir etki potansiyeline sahip olması.

GIDA HASSASİYETİ (Food intolerance): Bir gıda bileşenine karşı vücudun gösterdiği bütün aşırı reaksiyonlar.

GIDA HİJYENİ (Food hygen): Gıda maddelerinin güvenli olarak tüketime sunulması için gıda zincirinin safhalarında alınan önlemler veya tehlikelerin kontrolü ve amaçlanan kullanımını hesaba katarak, bir gıda maddesinin insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli önlemler ve koşullar.

GIDA IŞINLAMA (Food irradiation): Gıda maddesinin istenilen bir teknolojik amaca ve usulüne uygun olarak yeterli bir dozda ışınlanması işlemi.

GIDA IŞINLAMA TESİSİ (Food irradiation premises): Gıdanın uygun bir ışın kaynağıyla güvenli bir şekilde ısınlanması için tasarlanmış ve lisanslanarak tescil edilmiş kaynak, donanım ve çalışma sistemlerini içeren bina ve ekleri.

GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEME (Food contact material): Gıda maddeleri ile temasta bulunan veya bulunmak üzere üretilen her türlü madde ve malzeme.

GIDA İLE TEMASTA BULUNAN MADDE VE MALZEMELERİ ÜRETEN/SATAN İŞYERİ (Food contact materials business): Gıdaları dış etkilere koruyan, taşıma, depolama, dağıtım, tanıtım işlemlerinde kullanılan ve Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan gıda ile temasta bulunan madde malzemelerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, işleme ve depolama ve/veya satış işlemlerinin yapıldığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamı.

GIDA İNTOLERANSI (Food intolerance): Vücudun tüketilen gıdalar içerisinde belirli maddeleri metabolize edememesi ve uzaklaştırmaması durumu gıdalarda enzimatik bir faaliyet sonucu oluşan veya gıdada bulunan vazoaktif aminler ve diğer maddelerin farmakolojik aktivitesi neticesi ortaya çıkan olumsuzluklar. Örneğin laktoz intoleransı. Bağıışıklık sistemini kapsamazlar. Bu reaksiyonlar sindirilemeyen veya emilemeyen gıda ya da gıda bileşenlerinden dolayı meydana gelmektedir. Örneğin laktoz intoleransına sahip kişilerin sütteki laktoz şekerini sindirecek laktaz enzimleri bulunmamaktadır. Laktoz intoleransı dünyadaki yetişkin insanların % 50'sinde görülen ve en bilinen gıda intoleransıdır. Bazı kişiler de lezzet artırıcılar veya koruyucular (sülfite) gibi katkı maddelerine karşı intoleransa sahiptirler. Semptomları kişilere göre değişkenlik gösterebilir ve genelde hangi gıda bileşeninin hangi reaksiyona neden olduğunu belirlemek imkânsızdır.

GIDA İŞİ (Food business): Kâr amaçlı olsun veya olmasın, özel ya da kamusal olarak, gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasıyla ilgili herhangi bir faaliyetin yürütülmesi.

GIDA İŞLEMESİ YARDIMCI MADDELER (Food processing agent): Tek başına gıda bileşeni olarak kullanılmayan, belirli teknolojik amaca yönelik olarak hammadde, gıda veya bileşenlerinin işlenmesi veya üretimi sırasında kullanılan; son üründe kendisi veya türevlerinin kalıntılarının bulunması kaçınılmaz olan ancak, kalıntısı sağlık açısından risk oluşturmeyen maddeler.

GIDA İŞLETMECİSİ (Food business operator): Kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasında kontrolü altında yürütülen faaliyetlerin, mevzuat hükümlerine uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişi.

GIDA İŞLETMESİ (Food business): Kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından işletilen, gıdaların üretildiği / işlendiği / muhafaza edildiği / depolandığı / dağıtıldığı / nakledildiği / satışa sunulduğu / servis edildiği herhangi bir aşaması ile ilgili herhangi bir faaliyeti yürüten işletme.

GIDA İŞLETMESİ KAYIT NUMARASI (Registration Number for Food Business): Birincil hayvansal ürünleri işleyen işyeri dışındaki diğer gıda maddeleri üreten işyerlerine yetkili otoriteye verilen numara.

GIDA İŞLETMESİ ONAY NUMARASI (Approval Number for Food Business): Birincil hayvansal ürünleri işleyen ve bu tür gıda maddeleri üreten işyerlerine yetkili otoriteye verilen numara.

GIDA KALİTESİ (Food quality): Kalite genellikle “müşteri memnuniyeti” olarak ifade edilirken Dünya Ticaret Örgütü kaliteyi “Ürün veya hizmetlerin özellik ve karakteristiklerinin, üretici tarafından saptanmış ve taahhüt edilen tüketici beklentilerini karşılayabilme özelliği” olarak ifade etmektedir. Gıdada kaliteyi ise daha değişik açıdan bakmak gerekir. Şöyle ki: Gıdada, hijyenik kalite (güvenirlilik) den, besin değerinden, tazeliğinden, fonksiyonel kaliteden (Örneğin dayanıklılık, konfor, ambalajda fonksiyonellik) duysal kaliteden bahsetmek mümkündür.

GIDA KATKI MADDESİ (Food additive): 1. Besleyici değeri olsun veya olmasın, tek başına gıda olarak tüketilmeyen ve gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisinin ya da yan ürünlerinin, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeler. 2. Tek başına gıda maddesi olarak tüketilmeyen, gıda ham maddesi ve/veya gıda işlemeye yardımcı madde olarak kullanılmayan, tek başına besleyici değeri olan veya olmayan; seçilen teknoloji gereği kullanılan işlem sırasında kalıntı veya türevleri mamul maddelerde bulunabilen, gıdaların hazırlanması, tasnifi, işlenmesi, ambalajlanması, taşınması, depolanması ve dağıtım sırasında gıda maddelerinin tat, koku, görünüş, yapı ve diğer niteliklerini korumak, düzeltmek veya istenmeyen değişikliklere engel olmak amacıyla kullanımına izin verilen maddeler.

GIDA KATKI MADDELERİ KODEKS KOMİTESİ (Codex Committee on Food Additives, CCFA): Dünya Gıda Kodeks Alimenterius Komisyonu altında gıda katkı maddeleri konusunda çalışan Kodeks Komitesi.

GIDA KATKILARI VE KONTAMİNANTLARI KODEKS KOMİTESİ (Codex Committee on Food Additives&Contaminants-CCFAC): Gıda Kodeks Alimentarius Komisyonu altında görev yapan ancak 2007'de ikiye ayrılarak çalışmalarına Bulaşanlar ve Gıda Katkı Maddeleri şeklinde iki ayrı komite olarak devam eden mülga alt komite.

GIDA KAYNAKLI SALGIN (Food borne outbreak): Aynı hastalık ve/veya enfeksiyondan iki veya daha fazla insan vakasının görüldüğü veya gözlenen vaka sayısının beklenen sayıdan fazla olduğu ve vakaların bağlantılı olduğu ya da muhtemelen aynı gıda kaynağına bağlı olduğu durumlar.

GIDA KAYNAKLI (Food borne): Kaynağı gıda olan.

GIDA KAYNAKLI HASTALIK (Food illness): Kaynağı gıda olan, gıda kökenli hastalık.

GIDA KİMYASI (Food chemistry): Gıdaların bileşiminde bulunan proteinler, yağlar, karbonhidratlar,

vitaminler, mineraller, renk ve lezzet öğelerinin kimyasal yapısı, sınıflandırılması, özellikleri, işlevleri, gıda sanayiinde kullanılan bazı enzimlerin özellikleri, işlevleri, duyuusal kalite değerlendirmelerinin kalitatif ve kantitatif analiz yöntemlerini inceleyen bilim dalı.

GIDA KODEKSİ (Codex Alimentarius): 1963 yılında FAO ve WHO Ortak Gıda Standardları Programı altında, gıda standardları, kılavuzlar ve ilgili metinleri geliştirmek amacıyla FAO (Gıda ve Tarım örgütü) ve WHO (Dünya sağlık Örgütü)'nun müştereken oluşturduğu Kodeks Alimentarius Komisyonunun (CAC) geliştirdiği ve kabul ettiği gıda standardları. CAC'ın geliştirdiği standardlar DTÖ'ünce uluslararası anlaşmazlıklarda referans olarak alınmaktadır. FAO/WHO Ortak Gıda Standardları Programının asıl amacı tüketicilerin sağlığını korumak ve gıda ticaretinde standartları belirlemek ile birlikte, uluslararası resmi kuruluşların ve uluslararası sivil toplum kuruluşları tarafından oluşturulan gıda standardlarının koordinasyonunu sağlar. Standardlarda gıdanın fiziksel ve kimyasal özellikleri, hijyeni, katkı öğeleri, ilaç kalıntısı, ambalajlama, analiz yöntemi ve analiz için örnek seçimi gibi hususlar yer almaktadır.

GIDA KONTROLÖRÜ/GIDA DENETÇİSİ (Food Controller/Food inspector): Gıda denetimi ve gıda kontrolü iş ve işlemlerini yerine getirmek üzere ilgili konuda asgari lisans düzeyinde eğitim almış yetkili otorite tarafından eğitim verilerek yetkilendirilmiş olan kişiler.

GIDA KONTROLÜ (Food control): Gıda maddelerinin gıda güvenilirliği ve kalitesi, insan tüketimine uygunluğu açısından gıda kontrolörleri tarafından kontrolü.

GIDA MADDELERİ SATIŞ YERİ (Food sale place): Her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıda maddelerinin toptan veya perakende dağıtım ve satışının yapıldığı ve bunların satış için depolandığı yerler.

GIDA MADDELERİ ÜRETEN İŞYERİ (Food processing place): Gıda maddelerinin hammaddeden başlayarak tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme işlemlerinin yapıldığı ve gıda maddeleri satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamı.

GIDA MADDELERİ ÜRETEN VE SATAN İŞYERİ (Food processing and sale place): Gıda maddelerinin ham maddeden başlayarak depolama, tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme, ambalajlama işlemlerinden bir veya bir kaçının yapıldığı ve her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıda maddelerinin toptan veya perakende dağıtım ve satışının yapıldığı ve bunların satış için depolandığı yerler.

GIDA MADDESİ/GIDA (Food stuff / Food): Tütün ve sadece ilaç olarak kullanılanlar hariç olmak üzere; içkiler ve sakızlar ile hazırlama ve işleme gereği kullanılan maddeler dahil, insanlar tarafından yenilen ve/veya içilen ham, yarı mamul veya mamul her türlü madde.

GIDA MADDESİ ETİKETİ (Food label): Gıda maddesini tanıtıcı her türlü yazılı veya basılı bilgi, marka, damga ve işaretleri içeren ve gıda ile birlikte sunulan veya ambalajında basılı bulunan tanıtım bilgileri.

GIDA MİKROBİYOLOJİSİ (Food Mycrobiology): Gıdalarla taşınan hastalıklar, gıda zehirlenmeleri, hayvandan insana geçen hastalıklar (zoonozlar), su, süt, et ve ürünlerinin, konserve gıdaların bakteriyo-lojik kontrolü, taşıyıcılar ve bunların gıda hazırlama ve teknolojisindeki önlemlerini teorik ve laboratu-var çalışmaları ile inceleyen bilim dalı.

GIDA MÜHENDİSİ (Food Engineer): Gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadarki tüm süreçlerde sağlığa uygun, güvenli ve kaliteli gıda üretilmesi, gıda üretim teknolojilerinin geliştirilmesi, gıda maddelerinin ambalajlanması ve depolanması, üretilen gıdaların kalite kontrollerinin yapılması, gıda alanında araştırma-geliştirme faaliyetlerinin yürütülmesi konularında görev ve sorumluluk alan kişi.

GIDA SAFLIĞI (Food grade): Gıda amaçlı kullanılabilen ve insan tüketimine uyum olan.

GIDA SANAYİİ TUZU (Food industry salt): Gıda sanayiinde kullanılan, doğrudan son tüketiciye sunulmayan, iyotlu veya iyotsuz olarak üretilen işlenmiş tuzu veya yeraltı kaynak tuzu.

GIDA SANAYİNDE SANİTASYON (Sanitation): Gıdanın işlenmesi, ambalajlanması, depolanması ve satışı sırasında çeşitli kaynaklardan olabilecek kontaminasyonların engellenerek hijyenik ve sağlıklı koşulların oluşturulması ve korunması.

GIDA SAVUNMASI (Food Defens): Gıda ürünlerinin, normal şartlarda üretim zinciri içinde yer almayan biyolojik, kimyasal, fiziksel ve radyolojik etkenlerle kasıtlı olarak kontamine edilmesini önleme çabası.

GIDA SİCİL NUMARASI (Food registration number): Gıda maddeleri üreten işyerlerine yetkili otoritece verilen numara.

GIDA SİCİLİ (Food registration): Gıda Mevzuatı kapsamındaki ürünleri üreten işyerlerinin ürettikleri ürünlerin ve bu ürünlerin bileşiminde bulunan maddelerin kaydedildiği ve yetkili otorite nezdinde tutulan sicil.

GIDA TAKVİYESİ (Food supplement): Takviye edici gıdalar. Bir ya da birden fazla besin öğeleri; vitamin, mineral, protein, bitki, botanik, bitkisel kaynaklı maddeler, amino asitler ve benzeri bileşenler ile bunların konsantresi ve/veya ekstraktlarından oluşan ve günlük alım dozu belirlenmiş ürünler.

GIDA TERÖRÜ (Food terror): Bkz. Biyoterörizm.

GIDA UYGUNLUĞU (Food compatibility): Gıdanın insan tüketimi açısından uygun olduğunun ifadesidir. Gıdanın insan tüketimi açısından uygun olduğunun garantisi, gün geçtikçe 'sağlıklı gıda' yerine bu tabir tercih edilmektedir.

GIDA ÜRETİM ZİNCİRİ (Food production chain): Perakende satış noktaları hariç olmak üzere gıda maddelerinin üretiminde, hammaddeden başlayarak hazırlama, işleme, imalat, paketleme, depolama, taşıma safhalarının tümü.

GIDA VE İLAÇ İDARESİ (Food and Drug Administration –FDA): Amerika Birleşik Devletleri'nde gıda ve ilaçların izin ve denetimi konusunda yetkili kamu birimi.

GIDA ZEHİRLENMESİ (Food poisoning): Patojen mikroorganizma (bakteri, küf, virüs, parazit) veya belli bakterilerin oluşturduğu toksine bulaşmış gıda maddesinin tüketilmesi neticesi hastalık halinin oluşması hali.

GIDA ZİNCİRİ (Food chain): Gıda maddelerinin üretiminde hammaddeden başlayarak hazırlama, işleme, üretim, ambalajlama, depolama, taşıma, dağıtım ve piyasaya arz aşamalarının tümü.

GIDADA KULLANILABİLİR (Food grade): Tüketildiğinde insanda herhangi bir zarar meydana getirmeyen ve fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak güvenli olarak kullanılabilen.

GIDADA RİSK (Food Risk): İstenmeyen zararlı maddeler ve mikroorganizmaların herhangi bir yolla gıdalara bulaşması ile riskli hale getirmesi.

GIDALARDA BOZULMA (Food deterioration): Tüketilebilme niteliğinin yitirilmesine yönelik olarak gıdanın bileşim, yapı, görünüş, renk, tat ve kokularda çeşitli fiziksel ve kimyasal özelliklerinin değişmesi. Et, balık, taze meyve ve sebze, yumurta, süt ve ürünleri, ekmek vb. gıdalar dayanıksız, patates, fındık vb gıdala az dayanıklı gıdalar, şeker, un, baklagil, tahıllar vb. dayanıklı gıdalar olarak tanımlanır.

GIDALARIN MUHAFAZASI (Food preservation): Gıdaların bozulmasına yol açacak mikrobiyolojik ve enzimatik değişimleri önlemek veya sınırlamak için yapılan işlemler.

GIDAYA BULAŞAN ZARARLI MADDELER (Contaminative substances): Gıda maddesine kasten ilave edilmeyen, gıdanın üretiminden pazarlanmasına kadar olan aşamalarda veya çevresel kaynaklı gıdaya istenmeden bulaşan her türlü madde ve bileşikler.

GIARDIASIS: Giardia intestinalis adlı parazitin neden olduğu hastalık.

GIOLITTI – CANTONI BROTH: Gıdalarda EMS yöntemi ile Staphylococcus aureus sayımı için kullanılan besiyeri.

GIODDUSLANKA: İtalya'da koyun sütüne Lactobacillus Delbrueckii ssp. Bulgaricus, Str. Salivarius ssp. Thermophilus, Str. Lactis, Str. Faecalis ve Str. Faecium kültürleri kullanarak üretilen bir süt ürünü içeceği.

GİGA- (Giga-): Milyar anlamında ön ek.

GKO (Daily ratio): Bkz, Günlük karşılama oranı.

GLC (Gas-Liquid Chromatography): Gaz-Sıvı Kromatografi cihazı.

GLC-MS (Gas-Liquid Chromatography–Mass Spectrometry): Gaz-Sıvı Kromatografi – Kütle Spektrometre cihazı.

GLİKOJEN (Glycogen): Çok sayıda glikozun birleşmesinden oluşan, dallı zincirli, hayvanlarda bulunan bir karbonhidrat. Her glikojen molekülü, birbirine bağlı yüzlerce glikoz molekülünden oluşan karmaşık bir yapıdadır. Hayvansal gıdalarla alınan karbonhidratların karaciğer ve kaslardaki depo şekli olan bir polisakkarit. Enzimler tarafından çok hızlı yapıp parçalanarak glikojen, bakterilerde, mantarlarda ve birçok hayvanda enerji depolanmasına yarar.

GLİKOPROTEİN VE MUKOPROTEİN (MUKOİDLER) (Glycoprotein and mucoprotein-Mucoids): Basit proteinlerle karbonhidratların oluşturduğu kompleksler. Birbirine kovalent bağlarla bağlanırlar. Glikoproteinler deride, kıkırdakta, kemiklerde, bağ dokuda, yumurta akında (ovomukoid), kan serumunda (serum globülinleri), idrarda, tükürükte, mide sıvısında, gözde, vb. yerlerde bulunur. Mukoproteinler genellikle mukoz (yapışkan) yapıdadır ve daha çok ağız, burun, nefes borusu ve mide gibi organların mukoz membranları ve sıvılarında bulunur.

GLİSEMİK İNDEKS/Gİ (Glycemic index/GI): Besinlerdeki karbonhidrat miktarını gösteren değer. GI, test gıda maddesinden sonraki artımlı kan şekeri alanı olarak tanımlanır ve bir referans ürünün denk karbonhidrat yüklemesinden sonra ilgili alanın yüzdesi olarak ifade edilir. Kısacası gıdalarda bulunan karbonhidratların kan şekerini yükseltme hızı olarak da ifade edilir. Referans olarak beyaz ekmek kullanıldığında, GI'lar % 20'nin altı ile yaklaşık %120 arasında değere sahiptirler. GI'daki bu büyük farklılıkların ana nedeni karbonhidratların sindirim veya emilim hızındaki farklılıklardır; bu nedenle düşük GI'lı gıda maddeleri kana daha düşük hızda glikoz salarlar. Başlangıçta düşük GI karakterine sahip gıda maddeleri genellikle şeker hastalarında dikkate alınırken, kavram hem şeker hastalarında hem de şeker hastası olmayan kişilerde bu gıda maddelerinin aynı şekilde etkili olduğunu göstermektedir. Günümüzde, düşük GI diyetlerinin sadece şeker hastalarında değil, dislipidemi rahatsızlığı olan deneklerde de bir terapötik potansiyele sahip olduğunu kanıtlayan birçok kanıt mevcuttur. Genel olarak, GI'si düşük olan karbonhidratlı gıdalar mercimek, kurufasulye, nohut gibi kurubaklagillerdir. Glisemik indeksi yüksek besinler zayıflamaya engel olur. Bunlar kan şekerini hızla yükseltir, insülin salgılanır sonra da şeker hızla düşer. Bu da insanı daha çok acıktırır.

GLİSERİN (Glycerin): Lipidlerin (yağların) yapısına katılan temel bir madde. Tüm hayvansal ve bitkisel yağların ortak yapıtaşı olan gliserin, üç değerli bir alkol olup, yağlarda büyük bir çoğunlukla yağ asitleri ile esterleşmiş olarak gliserid formunda bulunur. Gliserin; renksiz, kokusuz, şurup kıvamında ve şeker tadında bir sıvıdır. Özellikle gıda maddelerinin işlenmesi ve ilaçların üretiminde, yağ kaynaklı gliserin tercih edilmektedir.

GLİSERİT(Glyceride): Yağ asitlerinin gliserolle oluşturduğu esterler. Yağların yapısını gliseritler oluşturur.

GLİKOLİZ (Glycolysis): Glikozun enzimlerle pirüvik asite (pirüvat) kadar yıkılması olayı.

GLOBAL GAP (Global Gap): 1997 yılında Avrupalı büyük perakendeci süpermarketlerin raflarına koydukları tarım ürünlerinin güvenli insan sağlığına zararlı olmadığından emin olmak için biraraya gelip

kurdukları ve uygulamaya koydukları iyi tarım uygulamalarını içeren bir protokol. Günümüzde tüm dünyada geçerli olan global bir standard haline gelmiştir.

GLOBÜLİN (Globulin): Saf suda çözünmeyen, zayıf asit karakteri gösteren globüler proteinler. Suda, alkali ve asitte erir ve ısı ile temas edince koagüle olur. Bitkilerde depo proteini olarak önemli fonksiyonu olan globülinler hayvansal kaynaklarda da sık olarak rastlanan bir protein tipidir. Ovaglobülin yumurta sarısında, fasolin beyaz fasulyede, myosin kasta, legümin mercimekte, edestin buğdayda, avenalin yulaf-ta, fibrinojen ve serum globülini kan serumunda, laktoglobülin ise sütte bulunan globülinlerdir.

GLP (Good Laboratory Practices): İyi Laboratuvar Uygulamaları. Laboratuvar analizlerine ait sonuçların doğruluğu ve güvenilirliği ile laboratuvar güvenliği ve verimliliğini sağlamak için laboratuvar çalışmalarının planlandığı, gerçekleştirildiği, izlendiği ve kaydedildiği yöntem ve araçları kapsayan sistem.

GLUKAGON (Glucagon): Pankreas tarafından üretilerek kana verilen, kan şekerini artırıcı etki yapan hormon.

B-GLUKAN: Amiloz, amilopektin, dekstran ve selüloz gibi glukopiranozil birimlerinden oluşmuş dallanmamış yapıda polisakkaritler. β -glukanlar tahıllarda nişasta dışındaki polisakkaritlerin büyük bir kısmını oluştururlar. Çözünen ve çözünmeyen formları vardır. Çoğunlukla endosperm hücre duvarında bulunmakla beraber, aleuron hücre duvarı da yüksek oranda β -glukan içermektedir. Arpa yüksek oranda β -glukan içermektedir ve bu içeriği nedeniyle besinsel lif olarak gıda sanayinin çeşitli alanlarında kullanım olanağı bulmaktadır. Günümüzde arpadan kahvaltılık tarım ürünleri, arpa unundan ekmek, bisküvi, kek, yufka türü ekmekler yapılmakta, arpa unu kıvam artırıcı olarak ve alkolsüz içeceklerde çözünür lif olarak kullanılmaktadır. Tahıl ürünleri ve maltta β -glukan içeriği viskozimetrik, enzimatik ve kolorimetrik yöntemlerle saptanabilmektedir. β -glukanlar bira üretimi açısından fermente olabilen karbonhidrat kaynağı olarak değerlendirilmektedir. Şişelenen birada ise istenmeyen bulanıklık problemi yol açmaktadır.

GLUKONİK ASİT (Gluconic acid): Glukozun birinci karbonundaki aldehit grubunun karboksile oksidasyonu sonucu ortaya çıkan asit.

GLUKOZ (Glucose): Dekstroz. Meyve şekeri veya kan şekeri olarak da bilinen 6 karbonlu bir monosakkarit. Birçok bitkide ve ayrıca kanda bulunan bir şekerdir. Vücut için temel enerji kaynağıdır. Beyin ve sinir dokularının esas enerji kaynağıdır. Sakkaroz' dan daha az tatlıdır. Serbest olarak bitkisel besinlerde (meyveler, bazı kök sebzeler, bal, pekmez, tatlı mısır ve mısır şurubunda) bulunmaktadır. Ticari glikoz ise nişastanın hidrolizi ile oluşur.

GLUKOZ İZOMERAZ (Glucose isomerase): Bu enzim glukozun fruktoza dönüşmesini sağlayan bir izomerase. Glukoz şurupları bu enzimden yararlanılarak tatlılık derecesi daha yüksek olan fruktoz şuruplarına dönüştürülmektedir.

GLUKOZ OKSİDAZ (Glucose oxidase): Aspergillus niger, A. Oryzae ve Penicillium notatum gibi

küflerden elde edilen, glukozu oksijen varlığında glukonik asite okside eden enzim. Glukoz oksidaz enziminden gıda analizlerinde, analitik kimya ve tıbbi teşhislerde glukoz belirleme açısından yararlanılmaktadır. Glukoz oksidazın gıda endüstrisindeki kullanımı ise bu enzimin bazı gıdalardan çok az miktarlarda bulunan glukoz ve/veya oksijenin uzaklaştırılmasına dayanmaktadır. Örn, yumurta tozunun elde edilmesinde, kurutma öncesinde glukoz oksidazın kullanımının temel nedeni yumurtanın muhafazası sırasında proteinle reaksiyona girerek enzimatik olmayan esmerleşmelere (Maillard reaksiyonu) neden olabilecek eser miktardaki glukozun uzaklaştırılmasıdır. Meyve suları, şarap, bira, mayonez gibi gıdalarda ise, glukoz oksidaz eser miktardaki oksijenin ortamdan uzaklaştırılmasını sağlar.

GLUKOZ ŞURUBU (Glucose syrup): Tamamen doğal ortamda mısırdan elde edilen nişastanın asit ve/veya enzimlerle sıvılaştırılması sonucu elde edilen bir şeker. Glikoz şurubları, glikoz şekerinin ve diğer yüksek molekül ağırlıklı dekstrin ve sakkaritlerin bir karışımı olan berrak, renksiz ve kıvamlı yapıda besleyici şuruplardır. Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği' ne göre glikoz şurubu "nişastadan veya nişasta ve dekstroz eşdeğer miktarı en az % 20 m/m olan inülinde elde edilen sakarit konsantreleri" olarak tanımlanmaktadır. Aynı tebliğde, glikoz şurubu sıvı ve kurutulmuş olarak iki çeşide ayrılmaktadır; Glikoz şurubu, şurubun sıvı hali ve kurutulmuş glikoz şurubu ise kuru madde miktarı en az %93 m/m'e yükseltilmiş glikoz şurubu olarak tanımlanmıştır. Nişastanın dönüşüm derecesi "Dekstroz Eşdeğeri (DE)" terimi ile ölçülür. Bu terim glikoz şurubunun her 100 g kuru maddesindeki anhidrit D-glikozun gram olarak sayısı ile ifade edilen indirgen şekerlerin toplamıdır. Nişastanın hidrolize olma derecesi son ürünün kompozisyonunu belirler. Nişastanın tamamen hidroliz olması sonucu dekstroz oluşur. Glikoz şurubu, DE değerine bağlı olarak düşük veya yüksek molekül ağırlıklı glikoz polimerleri içerir. Glikoz şurubuna özelliklerini kazandıran içerdiği her sakkaritin yüzdesi veya diğer ifade ile karbonhidrat kompozisyonu olup, şurupları birbirinden ayırt etmede bir yol göstericidir.

Glikoz şurubu gıda formülasyonunda sakkaroz ile birlikte kullanılarak yarattıkları sinerjik etki ile kaliteyi geliştirici avantajlar sağlamaktadır. Nişasta bazlı şekerler kullanıldıkları sektörlere göre karbonhidrat kaynağı, tatlılık verici, renk oluşturucu, yapı ve kıvam verici, şeker kristalizasyonu kontrolü olarak kullanılırlar. Bir çok sektörde teknik özelliklerinin yanında yüksek standart ve sürekliliği olan kalite özelliği nedeniyle kullanımında ilave katma değer yaratır.

GLUTAMİK ASİT (Glutamic acid): Folik asidin bileşiminde bulunan glutation ve glutamin sendezinde rol alan monosodyum tuzu olarak yaygın bir şekilde lezzet verici olarak kullanılan asit.

GLUTAMİN (Glutamine): Karaciğer, beyin ve böbreklerde amonyak ve glutamik asitten oluşan bileşik. Glutaminin glutamik sit ve amonyağa parçalanmasını glutaminaz enzini sağlar.

GLUTATİON (Glutathion): Glutamik asit, sistein ve glisinden oluşan bir tripeptid. Maya, kas ve karaciğerden izole edilir.

GMO: Bkz. Genetiği değiştirilmiş organizmalar.

GMP (Good Manufacturing Practices): İyi Üretim Uygulamaları. Kalite ve güvenlik hedefinin kalıcı biçimde karşılanmasını temin etmeyi amaçlayan tüm prosedürler, süreçler, uygulamalar, ve aktiviteler. Güvenli gıda arzı için gıda zinciri boyunca uygulanan bir sistem. GMP uygulamaları, herhangi bir HACCP çalışması için bir ön koşul olarak kabul edilir. Bkz, HACCP.

GÖZDEN GEÇİRME (Review): Tespit edilen hedeflere ulaşmak için ele alınan konunun etkinliği, yeterliliği ve uygunluğunu tayin etmek için yapılan faaliyet.

GÖZENEK (Pore): Delikli bir nesnenin deliklerinin her biri.

GÖZETİM (Surveillance): Herhangi bir gıda veya yem işletmesinin, işletmecisinin veya bunların faaliyetlerinin dikkatli bir şekilde gözlemlenmesi.

GÖZETİM BÖLGESİ (Surveillance area): Hastalık çevresinde, koruma bölgesini de içine alacak biçimde, koruma bölgesi dışında hastalığın yayılmasını önlemek için gerekli ön tedbirlerin uygulandığı ve hastalığın etkileyebileceği tüm türlerin sağlık durumunun dikkatlice izlendiği bölge.

GRAM (Gram): 1. Gram boyama olarak bilinen boyama yöntemini bulan bilim adamı. 2. Dünyaca kabul edilen Uluslararası Birim Sistemi'nde kabul edilen kilogramın binde biri olan ağırlık birimi.

GRAM BOYAMA (Gram staining): Sadece bakteriler için uygulanan diferansiyel bir boyama yöntemi. Hücre duvarlarındaki lipid farklılığına bağlı olarak bakteriler boyama sonunda mavi (Gram pozitif) ya da kırmızı (Gram negatif) olarak boyanırlar ve buna bağlı olarak iki ana gruba ayrılırlar.

GRAM LABİL (Gram labile): Bazı bakteriler Gram boyama işlemine duyarlılık gösterirler ve dekolorizasyon sırasında süre uzun olursa aslen Gram pozitif oldukları halde Gram negatif sonuç verebilirler. Bu tip bakterilere Gram labil adı verilir.

GRAM NEGATİF (Gram negative): Gram boyama sonrasında kırmızı – pembe görülen bakteriler. E. coli tipik bir Gram negatif bakteridir.

GRAM POZİTİF (Gram positive): Gram boyama sonrasında mavi görülen bakteriler. Bacillus türleri tipik Gram pozitif reaksiyon verirler.

GRAM VARYABL: Lactobacillus türlerinde olduğu gibi bazı bakterilerde kültürün yaşına göre Gram reaksiyonda değişme görülür. Bu tip bakterilere Gram varyabl adı verilir.

GRAMAJ (Basis weight): Ağırlık ölçüsü, gram.

GRANÜL (Granule, granular): Tanecikli yapıda olan. Bir maddenin en küçük tanesi.

GRANÜLASYON (Granulation): Taneciklenme.

GRANÜL VEYA PUL SÜTLÜ ÇİKOLATA (Granule milk chocolate): Bileşiminde en az % 20 toplam

kakao kurumaddesi ve %12 süt kurumaddesi içeren, kakao yağı ve süt yağı toplam miktarı en az % 12 olan çikolata.

GRAS (Generally recognized as safe): Uzun yıllardır bilinen ve yaygın kullanıldıkları halde toksik etkileri hiç gözlenmemiş maddeler için kullanılan ifade. Bu maddeler herhangi bir limit olmaksızın gıdalarda güvenle kullanılabilir. FDA tarafından gıda katkı maddeleri ile ilgili hazırlanan listeler.

GRATEN (Gratin): 1. Pişirilmiş olan yemeğin üzerine parmezan, kaşar, dil peyniri gibi peynir çeşitlerinden birini rendeleyerek üzeri kızarana kadar pişirme. 2.Yemeğin üzerine beşamel sos dökerek yemek pişene ve sosun üzeri kızarana kadar fırında bekletme.

GRAVİMETRİ (Gravimetry): Maddelerin ağırlık veya özgül ağırlığı ölçümüne dayanan miktar belirleme yöntemi.

GRAVYER (Gruyere): Bir çeşit tuzlu, sert ve olgun peynir.

GRAY (Gray): Eski birim “rad” yerine kullanılan ve maddeye aktarılan özgül enerji ve soğurulmuş radyasyon dozunun SI birimi (Gy).

GTİP-Gümrük Tarife İstatistik Pozisyon Numarası (Harmonized Commodity Description and Coding Systems): Uluslararası ürün ticaretinde her bir ürünün tanımını ve ayrımını kolaylıkla yapmak üzere kullanılan toplam 12 rakamdan oluşan sınıflandırma sistemi. GTİP sisteminde ilk 4 Rakam Eşyanın Pozisyon Numarasını, İlk 6 Rakam Dünya Gümrük Örgütü'ne üye tüm ülkelerce kullanılan Armonize Sistem Nomanklatür kodunu, 7-8 inci rakamlar Avrupa Birliği ülkeleri tarafından kullanılan Kom-bine Nomanklatür kodunu, 9-10 uncu rakamlar farklı vergi uygulamaları nedeniyle açılan pozisyonları gösteren kodları, 11-12 inci rakamlar ise Gümrük Tarife İstatistik (GTİP) kodlarını ifade etmektedir. Örneğin 0401.40.10.00.12 Krema, 0404.10 Peyniraltı suyu ve modifiye peyniraltı suyu (konsantre edilmiş olsun olmasın veya ilave şeker veya diğer tatlandırıcı maddeleri içersin içermesin).

GUANİN (Guanine): DNA ve RNA'nın yapısına giren bir pürin bazı, guanozin nükleotit.

GUAR GAM (Guar gum): Guar gamı kurubaklagillerden Cyamopsis tetragonoloba'dan elde edilen, suda çözünmeyen polisakkarit yapısındaki sakız. Gıda ve gıda dışı amaçlı kullanılan önemli kıvam verici. Tohum endospermlerinin öğütülmesiyle elde edilir ve ana bileşenleri bir galaktomannandır. Guar gam gıda sanayinde sıklıkla kullanılan ekonomik bir kıvam vericidir, stabilizatör ve bulk oluşturu-cu olarak da kullanılır. Başlıca kullanım alanları: Süt ürünleri, fırıncılık ürünleri, soslar ve kedi-köpek malarıdır. Kullanım amaçları su bağlama, buz kristallerinin büyümesini yavaşlatmak ve erimeyi geciktirmek. Keçiboynuzu gamı çoğunlukla süt ürünleri ve dondurulmuş tatlılarda kullanılmaktadır. Kuru çorbalık karışımlarda, salata ve yemek soslarında, ekmek, kek ve bisküvi üretiminde hamurun reolojik özelliklerini etkilemek amacıyla kullanılabilir.

GURME (Gourmet): Yemekle bir sanat dalı gibi uğraşan, yemek pişirmenin püf noktalarını çok iyi bilen ve yemek kültürü olan kişi.

GÜLLAÇ (Rice wafers stuffed with nuts): Nişastadan yapılan çok ince kuru yufkadan hazırlanan geleneksel bir sütlü tatlı.

GÜMRÜK KIYMETİ (Customs value): Gümrük Tarifeleri ve Ticaret Genel Anlaşması'nın VII'inci Maddesinin Uygulanmasına Dair Gümrük Kıymetine İlişkin 1994 Dünya Ticaret Örgütü Anlaşması'na göre tespit edilen kıymet.

GÜNCELLEŞTİRME (Update): En yeni veya son bilginin uygulanması için planlı ve/veya anlık olarak gerçekleştirilen aktivite.

GÜNLÜK ALIM MİKTARI – GDA (Daily intake): Sağlıklı bir beslenme için sağlıklı bir bireyin günlük tüketmesi tavsiye edilen gerekli sodyum, tuz, fiber, protein, şeker, karbonhidrat, doymuş yağ, yağ ve kalori miktarları. GDA'lar tüketicilerin gıda etiketlerinde yer alan beslenme bilgilerini anlamalarına yardımcı olur. Tüketicilerin bir bakışta ne kadar, kaç gram, seçilen ürünlerdeki porsiyonda ne kadar besin olduğunu görmelerine olanak tanıyor. Tüketiciler, ürünün bir porsiyonunda toplam GDA'nın her besin için yüzde kaçını içerdiğini görebiliyorlar ve her bireyin beslenme gereksinimlerine göre en iyi ürünü seçebilme olanağını tanımaktadır.

GÜNLÜK KARŞILAMA ORANI-GKO (Daily coverage ratio): Gıdanın bir porsiyonunun enerji ve şeker, toplam yağ, doymuş yağ asitleri, sodyum/tuz, protein, lif gibi besin öğeleri/bileşenleri için önerilen günlük alım düzeylerinin % olarak ne kadarını karşıladığını gösteren kavram. Enerji, şeker, yağ, toplam yağ, sodyum/tuz öğelerinin yanısıra protein ve lif için de GKO verilebilir.



Bireysel ihtiyaçlar kişilerin yaş, kilo ve aktivite düzeyine göre değişir. GKO'lar normal kiloda, sağlıklı ve ortalama düzeyde aktivitesi olan bir yetişkin için verilmektedir. Günlük enerji ihtiyacı çocuklar için günlük 1500-2000 kalori arasında , erkekler için 2200-2700 kalori ve kadınlar için 1800-2200 kalordir.

Avrupa Gıda Güvenilirliği Kurumu (EFSA), kalori (2000 kcal), şeker, yağ, doymuş yağlar ve sodyum/tuz için referans değerlere göre hazırlanan bilimsel temelli aşağıdaki GKO'ları onaylamıştır.

*Enerji / Besin Bileşenler	Öğeleri / Önerilen Günlük Alım Düzeyleri (Yetişkinler İçin)
Enerji	2000 kcal
Şeker	90 g
Toplam yağ	65 g
Doymuş yağ asitleri	20 g
Sodyum / Tuz	2.4 g / 6 g
Protein	50 g
Lif	25 g

GÜVEÇTE SÜTLAÇ (Gasseroles rice pudding): Topraktan kaplar içinde pişirilen Türk mutfağının geleneksel sütlü tatlısı.

GÜVENLİ GIDA (Safe food): Raf ömrü süresince fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan gıdalar.

H

HABİTAT (Habitat): Bir organizmanın doğal olarak yaşadığı ve üreyebildiği yer. Bir canlı türünü ya da canlı birliklerini barındıran ve kendine özgü özellikler gösteren yaşama ortamı.

HACCP (HACCP): Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları olarak tanımlanan, gıda işletmelerinde, güvenli gıda üretimi için gerekli olan hijyen şartlarının (personel hijyeni, ekipman hijyeni, hammadde hijyeni, ortam hijyeni vb.) belirlenerek bu şartların sağlanması, üretim ve servis aşamasında tüketici açısından sağlık riski oluşturabilecek nedenlerin belirlenmesi ve bunların daha oluşmadan ortadan kaldırılması temeline dayanan, gıda güvenilirliği için önemli olan tehlikeleri tanımlayan, değerlendiren ve kontrol eden gıda güvenliği sistemidir. Gıda endüstrisinde risk olarak nitelendirilen HACCP ile amaçlanan insan sağlığını olumsuz olarak etkileyebilecek unsurların saf dışı bırakılması için önlemlerin alınmasıdır. İyi üretim uygulamaları, iyi hijyen uygulamalarını da içeren geniş kapsamlı gıda güvenliği yönetim planı.

HACCP İZLEME (HACCP Monitoring): Bir Kritik Kontrol Noktasının kontrol altında olup olmadığının değerlendirilmesi amacıyla kontrol parametrelerinin gözlem veya ölçümlerinin planlı bir sırada yürütülmesi.

HACCP PLANI (HACCP Plan): İlgili ürünün üretim sürecinde gıda güvenliği açısından önemli olan tehlikelerin kontrol altında tutulduğundan emin olmak amacıyla HACCP ilkelerine uygun olarak hazırlanmış doküman.

HACCP SİSTEMİ (HACCP System): HACCP planı veya planlarını yürütmek ve amaçlarını yerine getirmek için gereken organizasyon yapısı, prosedürler, süreçler ve kaynaklar.

HACCP TETKİKİ (HACCP examination): HACCP planı ve buna ilişkin sonuçlar dahil, HACCP sisteminin planlanmış düzenlemelere uyup uymadığını, etkili biçimde uygulanıp uygulanmadığını ve amaçlarının yerine getirilmesi için uygun olup olmadığını saptamak üzere yapılan kontrol ve denetim.

HACİM (Volume): Bir cismin uzayda kapladığı boşluk.

HACİM ARTTIRICILAR (Bulking agent): Gıdaların faydalanılabilir enerji değerini arttırmadan, gıdaların hacmini arttıran maddeler.

HALOFİLİK (Halophilic): Tuz (sodyum klorür) konsantrasyonunu seven ve tuzlu ortamda gelişen. Örn, *Vibrio parahaemolyticus* tipik bir halofil bakteridir.

HALOFİL MİKROORGANİZMA (Halophilic bacteria): Yüksek tuz konsantrasyonunda (%8-23) üreyebilen aerobik mikroorganizmalar. Karotenoid pigmenti ve fotosentezi güçlendiren mor renkli pigmenti içerirler.

HALOTOLERANT (Halotolerant): Yüksek tuz (sodyum klorür) konsantrasyonuna dayanıklı.

HAM (Crude): Olgunlaşmamış, yenme olgunluğuna gelmemiş.

HAM (Raw): İşlenmemiş. Taze.

HAM MADDE (Raw material): 1. Süt ürünleri üretiminde kullanılan toplam süt proteini/kazein oranı bozulmamış inek, koyun, keçi, manda sütleri ile bu sütlerin uygun orandaki karışımlarını, rekonstitüe ve rekombine sütler. 2. Gıda maddelerinin üretiminde kullanılan hasat, kesim, sağım, avlama, toplama sonucu elde edilen ürün, yarı mamul veya mamul maddeleri elde etmek için kullanılan ana maddelerden her biri.

HAPLOİT (Haploit): Olgun bir üreme hücresinde bulunan kromozom takımı. Kromozom sayısının yarıya inmesi sonucu oluşan “n” sayıda kromozoma sahip olan hücreler, monoploit.

HASSAS (Sensitive): Çabuk etkilenen.

HASSAS TERAZİ (Assay balance): % 0.05g hassasiyetli mekanik basit bir terazi. Alımlarda ve laboratuvar analizlerinde yoğun olarak kullanılır.

HASTALIK (Disease): Marazi bir etmen nedeniyle organizmada bir takım değişikliklerin ortaya çıkması ve fizyolojik görevlerin bozulması durumu.

HASTALIK OLUŞTURMA YETENEĞİ/DERECESİ (Virulence): Mikropların hastalık yapma yeteneği.

HASTALIK YAPICI (Pathogen): Hastalık yapma yeteneği olan mikroplar.

HAŞERE (Pest): Ürünlere şeklen ve hacmen zarar vererek kalitelerini bozan böcek ve akarlar.

HAŞLAMA (PEYNİR ÜRETİMİ) (Boiling for cheese production): Telemenin en az 72 oC’lik tuzlu veya tuzsuz sıcak su içerisinde ya da sıcak peyniraltı suyu içerisinde yoğrularak şekil verilebilecek homojen bir peynir hamuru haline getirildiği işlem.

HATA (Defect): Kusur.

HATA (Error): İstemeyerek ve bilmeyerek yapılan yanlış.

HATA İŞLEVİ/ FONKSİYONU (Error function): Yanlışlık yapmak.

HAVA (Air): Hava yuvarını oluşturan, bütün canlıların solunumuna yarayan, renksiz, kokusuz, akışkan gaz karışımı.

HAVA FİLTRESİ (Air Filter): Dışarıdan gelen havayı temizleyen süzgeç.

HAVA GEÇİRMEZ (Impermeable): Hava geçirmeyen madde.

HAVA İLE SOĞUTMA (Air cooling): Soğutma işleminin hava ile yapılması.

HAVA KAÇAĞI (Air Leak): Herhangi bir şekilde kapalı bir ortamdan havanın kaçma durumu.

HAVA KAYNAKLI (Air borne): Kaynağı veya kökeni hava olan.

HAVA POMPASI (Air pump): Havayı bir yerden bir yere göndermeye yarayan alet.

HAVA SIKIŞTIRICI (Compressor): Havayı sıkıştırmaya yarayan alet.

HAVA SOĞUTMA (Air chilling): Hava ile soğutma durumu.

HAVALANDIRMA (Aeration): Herhangi bir şeyi açık havada bırakma.

HAVALANDIRMA (Ventilation): Kapalı bir yerin havasını değiştirmek amacıyla dışarıdan temiz hava verme veya hava akımını oluşturma işlemi.

HAYVAN (Animal): Suda yaşayan hayvanlar, sürüngenler ve amfibik hayvanlar da dâhil duyu ve hareket yeteneği olan ve içgüdüleriyle hareket eden omurgalı ve omurgasız canlı.

HAYVAN GRUBU (Animal population): Aynı türde, aynı yaşta, aynı işletmede, aynı zamanda ve aynı şartlar altında yetiştirilen hayvanların bir grubu.

HAYVAN MADDELERİ (Animal substances): Et, süt, yumurta, havyar, bal, deri, yün, yapağı, tiftik, bağırsak, sakatat, yenilebilen iç organlar, tırnak, kıl, tüy, boynuz, kan, kemik, gübre gibi hayvan maddeleri.

HAYVAN SAĞLIK SERTİFİKASI (Animal health certificate): Ürünün güvenilirliğini gösteren ve hayvansal ürünlerde, üründe kullanılacak hammaddenin elde edildiği hayvanların bulaşıcı veya salgın hayvan hastalıklarından arı olduğunu gösteren orijin ülke ve/veya yükleneceği ülkenin yetkili resmi makamlarınca onaylanmış sertifika.

HAYVANSAL BİRİNCİL ÜRÜN (Animal primary product): Hayvanlardan doğrudan elde edilen et, süt, yumurta, tereyağı, bal gibi işlenmemiş ürünler.

HAYVANSAL KÖKENLİ GIDALAR (Animal origin food): Gıda değeri olan hayvanlardan elde edilen et, süt, yumurta, tereyağı, bal gibi insan gıdası olan maddeler.

HAYVAN SAHİBİ (Animal owner): Hayvanların mülkiyet hakkını üzerinde bulunduran gerçek veya tüzel kişi.

HAYVANSAL ÜRÜN (Animal product): İnsan tüketimine sunulan hayvansal gıda, hayvansal yan ürün ve üreme ürünleri dâhil tüm hayvansal ürünler.

HAYVANSAL YAN ÜRÜN (Animal by product): Yetiştiricilikte kullanılmayacak olan sperma, ovum, embriyo dâhil, insanlar tarafından tüketimi amaçlanmayan hayvan kökenli ürünler veya hayvanların bütün vücut veya parçaları ile artıkları.

HAYVANSAL YAĞ (Animal fat): Domuz yağı ve süt yağı haricinde, balık dahil olmak üzere hayvansal kaynaklardan elde edilen yağ.

HAZIR (Instant): Tüketime kolay, hızlı ve çabuk hazırlanabilen.

HAZIR AMBALAJLI MAMUL (Pre-packaged product): İçerisinde belirli miktarlarda ürün bulunan, dolum işletmesinden çıkışlarda önceden belirlenmiş belirli değerleri taşıyan, üzerlerinde ağırlık ve/veya hacim birimleri basılmış olan, satın alınan bulunmadığı bir yer ve zamanda ambalaj içerisinde doldurulan ürün miktarı önceden belirlenen bir değerde olan ve ambalajı değiştirilmedikçe bu değer değiştirilmediği paketlenmiş ve/veya kapatılmış ambalajlar içerisinde bulunan madde ve ürün.

HAZIR GIDALAR (Specifically prepared food): Üretici talimatlarına göre kullanıldıklarında günlük toplam diyetin tamamının veya bir kısmının yerini alabilecek özel formüle edilmiş ürünler.

HDL (High Density Lipoproteins): Yüksek yoğunluklu lipoproteinler.

HDPE- YÜKSEK YOĞUNLUKLU POLİETİLEN (High density Polyethylen): Yüksek yoğunluklu (0.95-0.965) polietilen. Düşük yoğunluklu PE'den (LDPE) çok daha sağlam, sıcaklığa çok daha dayanıklı ve su buharını çok daha engelleyici ama ondan daha bulanık olan materyal.

HEDEF DOKU/ORGAN (Target tissue/organ): Farmakolojik aktif maddenin veya belirleyici kalıntının aranacağı doku veya organ.

HEDONİK SKALA (Hedonic scale): Duyusal analizlerde kullanılan beğeni cetveli.

HEGZOKİNAZ (Hexokinase): Fosfat grubunun adenosin trifosfattan hegzoslara transferini sağlayan enzim.

HEGZOS (Hexose): Genel formülü C₆H₁₂O₆ olan bir monosakkarit sınıfı. Bu monosakkarit grubuna ait şekerler doğal olarak çeşitli bitkisel ve hayvansal dokuların bileşiminde bulunmaktadır. Fruktoz, galaktoz, glukoz gibi.

HEGZOZAN (Hexosan): Hidroliz edildiğinde tamamiyle selüloz, nişasta ve glikojen gibi hegzosların açığa çıktığı polisakkarit türü.

HEGZURONİK ASİT (Hexuronic acid): Hegzos şekerlerinin altıncı karbon atomundaki grubun oksidasyonu sonucu ortaya çıkan asit. Glukozdan oluşan hegzuronik ve glukoronik asittir.

HEKSAN (Hexane): Formülü C₆H₁₄, kaynama noktası 69 °C olan bir solvent.

HEKTOLİTRE (Hectoliter): 100 litre hacim.

HELAL GIDA (Halal food): Dini bakımdan kullanılmasında, yenilip içilmesinde sakınca bulunmayan gıda.

HELİCOBAKTER (Helicobacter): İnsan ve çeşitli hayvan türlerinin sindirim sistemlerinde bulunan ve özellikle midede yangısal değişikliklere neden olan helikal veya spiral biçimli mikroorganizmalar.

HEPATİT A VİRÜSÜ (Hepatitis A virus): Picornaviridae familyasında fekal oral yolla bulaşan enterik tek zincirli RNA'ya sahip, 28 nm çapında pH 2'ye, sıcaklığa, kurutmaya, gamma ve UV ışınlarına, düşük düzeydeki klor ve ozona dirençli bir virüs.

HEPATİT B VİRÜSÜ (Hepatitis B virus): Halk arasında sarılık olarak bilinen Hepatite yani “karaciğer iltihaplanması”na neden olan bir virüstür. “HBV” olarak kısaltılır ve HBV 40-45 nm boyutlarında olan bir virüstür. Genetik materyali çift DNA içerir. Virüs oldukça bulaşıcıdır.

HEPATİT C VİRÜSÜ (Hepatitis C virus): İnsanlara, özellikle damar içi ilaç kullanımı, steril olmayan tıbbi ekipman ve kan nakilleri aracılığıyla, kandan kana temas yoluyla geçen ve özellikle karaciğeri etkileyen bir virus.

HEPATİT E VİRÜSÜ(Hepatitis E virus): Picornaviridae familyasında fekal oral yolla bulaşan enterik tek zincirli RNA'ya sahip 32 nm çapında dondurma-çözündürme ve ısıtma ile kolayca inaktive olan bir virüs.

HEPTAN (Heptane): Formülü C₇H₁₆ ve kaynama noktası 95 °C olan bir solvent.

HERBİVOR (Herbivorous): Ot yiyen, yeşillikle beslenen, geviş getiren hayvanlar herbivordur.

HERMETİK DOLUM/KAPAMA (Hermetic seal off): Genellikle konservelerde kullanılan bir terim. Teneke kutulara dolum yapılan gıdaların hava almaması için basınçla kapatılması şeklidir. Böylece kutu gaz sızdırmaz şekilde kapatılmış olur.

HERMETİK OLARAK KAPATILMIŞ AMBALAJ (Hermetically sealed package): Kapatıldığında içeriğini ısıtıl işlem sırasında ve sonrasında mikroorganizma girişine karşı koruyan ve geçirgen olmayan ambalaj.

HETEROFERMENTATİF (Heterofermentative): Belirli bir metabolizma sonucunda birden fazla ürün ortaya çıkarılması. Örneğin, Leuconostoc cinsi bakteriler laktik asit yanında karbon dioksit, etanol ve/veya asetik asit oluştururlar.

HETEROGLİKAN (Heteroglycan): Heteropolisakkarit. Farklı monosakkaritlerden oluşan polisakkaritler.

HETEROSİS (Heterosis): Melezlerin atalarına göre kazandıkları üstünlük.

HIV (Human Immunodeficiency Viruses): İnsan bağışıklık yetmezliği virüsü. Örn, AIDS

HIZLI DONDURULMUŞ GIDA (Quick frozen food): Ürün tipine bağlı olarak maksimum kristalizasyon sıcaklık bölgesinin mümkün olan en kısa sürede geçildiği, hızlı dondurma olarak bilinen uygun bir dondurma işlemi ile sağlandığı, sıcaklığın sabit değere ulaştırılmasının ardından ürünün tüm noktalarının -18oC veya daha düşük sıcaklıkta olduğu, bu durumun sürekli korunduğu ve bu özelliklerini taşıyacak şekilde pazarlandığı gıda.

HIZLI HAZIR YEMEK (Fast food): Önceden pişirilmiş veya önceden pişirmeye veya servise hazırlanmış istenirse ayaküstü alınıp yenilebilecek şekilde ambalajlanarak satışa sunulan yemekler.

HİBRİDİZASYON (Hybridization): Melezleme. Birbirini bütünleyen iki DNA zincirinin biraraya gelerek ikili sarmal biçimindeki molekülü oluşturması.

HİDRİK (Hydric): Hidrojenle ilgili.

HİBRİT (Hybride): Melez, değişik iki tür veya soydan üremiş. Melezleme sonucu elde edilebilen, özgün niteliklere sahip genotipler.

HİDRAZ (Hydrase): Bir bileşiğin yapısına onu hidrolize etmeksizin su grişini ya da çıkışını katalizleyen enzim.

HİDROFİL (Hydrophile): 1. Su seven. 2. Nemli yerlerde yaşayan. 3. Bir bileşiğin suya eğilimi olan grubu.

HİDROFİLİK (Hydrophilic): Suya çekimi olan ve onu suda çözünür hale getiren madde.

HİDROFOB (Hydrophobe): Bir bileşiğin, suyla yeterince reaksiyona girmeyen, suda az çözünen ya da hiç çözünmeyen grubu. Aralarından suyu çıkarıp topluluklar oluştururlar.

HİDROFOBİK (Hydrophobic): Moleküler yapısı nedeniyle su için çekimi az olan (veya hiç olmayan) ve onu suda çözünmez kılan madde.

HİDROJEN (Hydrogen): Tüm elementler arasında en düşük atom ağırlığına (1) sahip olan ve protein, karbonhidrat, yağ ve suyun yapısında bulunan, yanıcı, renksiz, kokusuz gaz. Vücut ağırlığının yaklaşık % 10'unu oluşturur.

HİDROJEN BAĞ (Hydrogen bond): Flor, azot ve oksijen gibi diğer atomlara bağlı hidrojen atomlarına sahip moleküller arasında, kuvvetli elektronegatif atomların varlığında oluşan elektrostatik etkileşim türü.

HİDROJEN BOMBAJ (Hydrogen bulge): Korozyon sonucu oluşan hidrojen hazının kutu içinde birikmesiyle oluşan bir bombajdır. Kutunun kapağında hafif bir şişmeyle kendini gösterir.

HİDROJEN PEROKSİT (Hydrogen peroxide): Simgesi H₂O₂ olan, ağartıcı ve antiseptik olarak kullanılan bir bileşik.

HİDROJENASYON (Hydrogenation): Hidrojenlendirme. Sıvı yağların katılaştırılıp margarin yapılması sürecinde sıvı yağların yapılarındaki doymamış yağ asitlerinin nikel gibi uygun katalizörler eşliğinde hidrojenle doyurularak doymuş yapıya dönüşmeleri ve katılaşmaları işlemi. Lipidlerdeki doymamış yağ asitlerinin uygun katalizör eşliğinde hidrojenle verdikleri doyma tepkimeleridir. Bu işlem hidrojenle doyurma şekil ve derecesine bağlı olarak tam, kısmi ve seçici hidrojenasyon olmak üzere üçe ayrılır. Tam hidrojenasyonda yağdaki tüm doymamış bileşikler doyurulur. Kısmi hidrojenasyonda yağlar belirli bir iyot sayısına kadar doyurulur. Seçici hidrojenasyonda ise yağlar sıfır iyot sayısına kadar doyurulmamakta; hem esas yağ asitlerinin mümkün olduğunca korunmasına, hem de poliyenik yağ asitlerinin monoenik yapıya kadar doyurulmasına dikkat edilmektedir.

HİDROKARBON (Hydrocarbon): Sadece hidrojen ve karbondan oluşan bileşik.

HİDROKLORİK ASİT (Hydrochloric acid): Simgesi HCl olan, hidrojen ve klordan oluşan kuvvetli bir asit.

HİDROKOLLOİD (Hydrocolloid): Hidrofobik ve hidrofilik alanlara sahip yüksek moleküler ağırlıktaki polisakkaritler. Bunlar, bir gıda ürününün sulu aşamasında lokalleşmiş unsurlar üzerinde gıdaların sübyeleştirici ve kıvamlaştırıcı özelliklerini sağlarlar. Bu ürünler (doğal veya suni), bir gıda ürününe viskozite veya jelleşme kazandıran maddeler olarak kullanılırlar.

HİDROKSİL (Hydroxyl): Birleştiği zaman hidroksit yapan atom grubu (OH-).

HİDROKSİLİSİN (Hyroxylysine): Yapısında hidroksil grubu bulunan lizin molekülü.

HİDROKSİ METİL FURFURAL/HMF (Hidroxy Metyl Furfural): Özellikle bal ve pekmez gibi gıdaların ısıtılma işlemi uygulanması sonucunda şekerlerin asidik ortamda parçalanması sonucunda oluşan bir risk maddesi.

HİDROKSİPROLİN (Hydroxyproline): Yapısında hidroksil grubu bulunan prolin molekülü.

HİDROKSİPROLİNEMİ (Hydroxyprolinemia): Hidroksiprolin oksidaz enzimi yokluğunda görülen metabolik bozukluk.

HİDROKSİT (Hydroxide): Bir maddenin üzerine suyun etkisiyle, bir hidroksil grubu ile bir maddenin oluşturduğu bileşik.

HİDROLAZ (Hydrolase): Bu enzimler C-O, C-N ve C-C gibi kovalent bağları olan bileşiklerin yapısına su katarak hidrolize eden (parçalayan) enzimler. Lipaz, peptidaz, fosfataz gibi.

HİDROLİK (Hydraulic): Su veya başka bir sıvı basıncıyla işleyen makine. 2. Suların akışına uygulanan yasaları, suyun dağıtılması sırasında ortaya çıkan sorunları inceleyen bilim.

HİDROLİTİK (Hydrolitic): Hidroliz etme özelliği olan.

HİDROLİZ (Hydrolysis): Hidroliz etme özelliği olan. Bir maddenin su ile reaksiyona girip daha küçük ünitelere ayrılması. Hidrolizle, nişastadan glukoz, sakkarozdan glukoz ve fruktoz, yağlardan yağ asitleri ve gliserin, çeşitli tuz iyonlarından asitler, bazlar ve kompleks iyonlar meydana gelir.

HİDROMETRE (Hydrometer): Su ölçer.

HİDROSTATİK BASINÇ (Hydrostatic pressure): Bir sıvının kendini çevreleyen duvara (çepere) yaptığı basınç.

HİDROPEROKSİT (Hydroperoxide): Bir yağlı asidin oksidasyon ürünüdür.

HİGROMETRE (Hygrometer): Hava nispî nemini gösteren (ölçen) alet, nemölçer.

HİF (Hyphe): Flamentli mikrofunguslarda (küflerde) hücrelerin arka arkaya yer aldığı ipliksi yapı. Fungal flament.

HİGROSKOPİK (Hygroscopic): Nemçeker özellik.

HİJYEN (Hygiene): Bir gıda güvenilirliği tehlikesinin kontrol altına alınması ve gıda ve yemlerin kullanım amacı dikkate alınarak, insan ve hayvan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulu.

HİJYEN ALANLARI (Hygiene areas): Düşük, orta ve yüksek şeklinde ayrılan alanlar, (bkz. Bölgeleştirme).

HİJYENİK EKİPMAN SINIFI I (Hygienic equipment class I): Yerinde ve sökülmeden temizlenebilen ekipman.

HİJYENİK EKİPMAN SINIF II (Hygienic equipment class II): Söküldükten sonra temizlenebilen ve tekrar montaj edildikten sonra topraktan arındırılabilen ekipman.

HİJYEN KURALLARI (Hygien rules): Gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar tüm aşamalarda alınacak önlemler ile çalışan personelin uyacağı sağlık kuralları.

HİPER (Hyper-): Fazlalık, çokluk, yükseklik anlamı veren ön ek.

HİPOALERJİK GIDA (Hypoallergenic Food): Yeni doğanlara özel, alerji olmamalarını sağlamaya yönelik gıdalar.

HİSTAMİN (Histamin): Histidin amino asidinin dekarboksilasyonu ile oluşan amin. Alglere ait bir toksin olmayıp tuna balığı, uskumru, hamsi, sardalya ve diğer bazı balık türlerinde bakterilerin mikrobiyal aktiviteleri sonucu histidin oluşur. Bu tür balıkların yenmesiyle histamine bağlı alerjik reaksiyon meydana gelir.

HİSTİDAZ (Histidase): Histidini amonyak, glutamik ve formik aside parçalayan enzim.

HİSTİDİN (Histine): Elzem amino asitlerden biri.

HİSTOLOJİ (Histology): Dokuları inceleyen bilim dalı.

HİSTON (Histone): Çok miktarda arjinin ve histidin içeren, triptofan içermeyen, bazik karakterli hücre çekirdeğinde nükleoproteinler şeklinde bulunan proteinler. Tripsin ve pepsin enzimleri tarafından hidrolize edilirler. Timus, lenfosit ve karaciğerde bol miktarda bulunurlar. Yüksek sıcaklıklarda koagüle olmazlar ve koagülasyonu zordur. Nükleoproteinler hücrelerin çekirdeklerinde globülin hemoglobinde bulunan histonlardır.

HİZMET (Service): Bir ücret veya menfaat karşılığında yapılan mal sağlama dışındaki her türlü faaliyet.

HMF/HİDROKSİMETİLFURFURAL (Hydroxymethylfurfural): Özellikle ısıl işlemlerin uygulanması ile muhafaza edilen ve koyulaştırılan gıdalarda çok önemli bir kalite faktörü.

HPLC (High Performance Liquid Coromatagraph): Yüksek performanslı sıvı kromatografisi cihazı.

HOMEOPATİ (Homeopathy): Benzerlerinin benzerleri ile tedavisi.

HOMEOSTAZ (Homeostasis): Bir organizmanın içinde yaşadığı ortamla madde alış verişi yaparak, kendi iç ortamını belli sınırlar arasında dengede tutması.

HOMOGLİKAN (Homoglycan): Tamamı aynı monosakkaritten oluşan polisakkaritler.

HOMOJEN (Homogen): Maddelerin birbirleriyle tek düze olarak iyice karışması ve her tarafında aynı özelliği taşıması hali.

HOMOJENİZASYON (Homogenization): Süt içinde emülsiyon halde bulunan yağ globüllerinin daha küçük parçalara bölünerek yağın daha stabil hale gelmesi amacıyla yapılan mekaniksel işlem. Aynı zamanda süt yağının partikülleri parçalanarak sütün içerisine yedirilmesi aşaması.

HOMOJENİZATÖR (Homogenizer/Homogenisator): Maddeleri birbirleriyle iyice karıştırmaya yarayan alet.

HOMOSİSTEİN (Homocysteine): Metoninin metil grubunun transferi ile oluşan ürün.

HORMON (Hormone): Canlı organizmanın belirli bir kısmında oluşturulan sonrada difüzyonla ya da kan dolaşımıyla diğer kısımlarındaki hücrelere taşınarak onların çalışmalarını düzenleyen, büyüme ve gelişme olaylarını yönlendiren, çok düşük yoğunluklarda dahi etkili olabilen ve sentezlenerek taşınabilen organik maddeler. Bazıları protein yapısında (paathormon, insülin), bazıları steroid yapısında (östrojen, androjen), bazıları ise amino asit türevleri (tiroksin, epinefrin) şeklindedir.

HÖŞMERİM (Hosmerim): Genel olarak tuzsuz taze peynirden, irmik, un, nişasta, pirinç unu, tereyağı ve şeker ve yumurta konarak yapılan, Anadolu köylerinin geleneksel tatlısı. Bazı yörelerimizde krema, süt ve renklendirici olarak riboflavin, safran ve tartrazin gibi katkı maddeleri de üretimde kullanılır.

Üretimi ilk olarak Orta Asya'dan göç eden Anadolu Yörükleri tarafından yapılmış olan Höşmerim tatlısı, "Höşmelim", "Peynir Tatlısı" ya da "Peynir Helvası" olarak da Anadolu'da çeşitli isimlerle bilinmektedir.

HRMS (High Resolution Mass Spectrometry): Yüksek çözünürlüklü kütle spektrometresi cihazı.

HTST (High Temperature -Short Time): Yüksek sıcaklık-Kısa zaman şeklinde uygulanan ısıl işlem tekniği.

HUMİDİFİKASYON (Humudification): Nemlendirme.

HUSLANKA (Huslanka): Koyun ve inek sütlerinin karışımı ile elde edilen süt kaynatılıp buharlaştırılarak % 25 kurumadde artışı sağlanır, 40-45 C°de huslanka kültürü ile 24 saat inkübe edilerek % 2 asitli, % 0.5 alkollü ve CO₂ içeren bir süt ürünü.

HÜCRE (Germ): Gözle görülemeyecek kadar küçük, yarı geçirgen bir zar ile çevrili sitoplazma kitesinden oluşan, sitoplazma içinde çeşitli hayati olayları yürüten çekirdek, endoplazmik retikulum, mitokondri gibi organeller bulunan en küçük canlı yapı. İnce bir zar içindeki protoplazma ve çekirdekten oluşmuş, bir organizmanın yapı ve görev bakımlarından en küçük birliği.

HÜCRE BİLİMİ (Cytology): Biyolojinin, hücrenin yapı, görev, çoğalma ve hayatıyla ilgili dalı, sitoloji.

HÜCRE DUVARI (Cell wall): Hücre çeperi. Bakteri, fungi ve bitki hücrelerinde plazma zarının üzerinde yer alan yapı. Gram pozitif bakterilerde kalın bir peptidoglikan ve periplazmadan, Gram negatif bakterilerde ise lipopolisakkarit ve periplazmadan oluşan, bitki hücrelerinde ise plazma zarının dışında selüloz telleri ile pektin, lignin, hemiselüloz vb maddelerden oluşan, önce primer duvar, daha sonra da ikincil duvar yapısına dönüşen dış örtü tabakası.

HÜCRE ZARI (Cell membrane): Hücre duvarı. Sitoplazmayı çevreleyen, 75-80 Angstrom kadar kalınlıkta, protein, lipid ve karbonhidratlardan oluşan, lipidlerin genellikle fosfolipitler halinde çift tabaka oluşturdukları, sıvı mozaik zar modeline göre proteinlerin lipitlere birleşik ya da az veya çok gömülü oldukları, karbonhidratların oligosakkarit zincirleri halinde bazı lipid ve bazı proteinlere bağlı bulundukları, hücrenin alt, üst ya da yan kısımlarında çeşitli özelleşmeler gösteren, hücreyi koruyan, pek çok hücre faaliyetine katılan yarı geçirgen yapı. Organellerin etrafını çevreleyen zar ise mitokondri zarı, Golgi zarı gibi organellerin adıyla anılır. Hücre zarı plazma zarı, sitoplazmik zar, membran, biyomembran, biyolojik zar, plazmalemma adları ile de anılır.

RESMİ VETERİNER HEKİM (Official veterinary): Yetkili otoritece veterinerlik mevzuatı uyarınca görevlendirilen resmi veteriner hekim.

HÜMEKTANLAR (Humectants): Gıdanın kurumasını önleyen, nem veren, nemli tutan katkı maddeleri.

HÜMİDİTE (Humidity): Nem, rutubet, havada bulunan su buharı.

HYGRO-: Nem anlamında kullanılan İngilizce ön ek.

I

IADSA (The International Alliance of Dietary/Food Supplements Associations): Gıda Destek Ürünleri Dernekleri Uluslararası Birliği. Kamuoyunun beslenme destek ürünleri hakkında bilgilendirilmesi, üyelerinin yeni çıkan yasal düzenlemeler hakkında bilgilendirilmesi, global ölçekte birliklerin desteklenerek yeni birliklerin oluşmasının sağlanması, ulusal ve uluslararası bilimsel platformda organizasyonlar düzenleyerek diyalogların arttırılması ve beslenme destek ürünleri pazarının genişletilmesi faaliyetlerinde bulunan uluslararası birlik.

IAF (International Accreditation Froum): Uluslararası Akreditasyon Forumu.

ICP-MS (Inductively Coupled Plasma – Mass Spectrometer): İndüktif Eşleşmiş Plazma – Kütle Spektrometre cihazı.

IDF (International Dairy Federation): Merkezi Brüksel’de bulunan Uluslararası Sütçülük Federasyonu.

IDFA (International Dairy Foods Association): Merkezi Washington’da bulunan Uluslararası Süt Ürünleri Derneği.

IFAOM (ULUSLARARASI EKOLOJİK TARIM HAREKETLERİ FEDERASYONU) (International Federation of Organic Agriculture Movements): 1972 yılında kurulan IFOAM, tüm dünyada ekolojik üretime ilişkin kuralları ilk olarak tanımlayan ve yazıya döken kuruluştur. IFOAM’ın temel kuruluşu felsefesi, organik tarım hareketinin ihtiyaç duyduğu hizmetlerin uluslararası tek bir organizasyon altında birleşmesi ihtiyacı yanında yenilenemeyen doğal kaynakların kullanımını en aza indiren gıda üretim metotlarının kullanılması yoluyla organik tarımı geliştirmektedir.

IFS (International Food Standard): 2000 yılında, Alman ve Fransız Perakendeciler tarafından Global bir gıda güvenilirliği standardı hazırlayıp işletmelerin kendi pazarlarında daha güvenli gıda ürünü satmalarını sağlamak amacıyla geliştirilen Uluslararası Gıda Standardı.

ILIMLI PASTÖRİZASYON (Moderate pasteurisation): Isıl işlem yoluyla bir gıda maddesinde mevcut olan saprofit ve patojen mikroorganizmaların yok edilmesi işlemi. “İlimli” sıfatı, bir gıda maddesinin besinsel ve organoleptik özelliklerine zarar vermeyen teknolojilerden (örneğin, mikrodalga veya yüksek basınç gibi) yararlanmasını belirtir.

IQF (Individual Quick Frozen): Bireysel hızlı dondurma. Gıda ürünlerini çok kısa sürede -40 °C soğukta tek tek donduran yöntem.

IRK (Race): Bir tür grubu içinde, örneğin popülasyonda, genetik bakımdan fizyolojik ve morfolojik karakteristikler itibariyle belirli farklar gösteren bireylerin oluşturduğu gruplar. Bu karakteristikler doğal

koşullara uyum sonucu da olabilir. Bu karakteristikler altında kazanılmış dış görünüm, aynı ekolojik koşullarda gelecek generasyonlarda da aynen tekrarlanmaktadır.

ISI (Heat): Bir maddenin sıcaklığını yükselten, genişlemesini veya buharlaşmasını sağlayan enerji.

ISI AKTARIMI (Heat transfer): Isının, iletim ve ışıınım gibi çeşitli yollarla bir ortamdan başka bir ortama geçişi.

ISI DEĞİŞTİRİCİ (Heat exchanger): Farklı sıcaklıklara sahip iki akışkan arasında, birbiri içerisinde karışmalarına müsaade etmeden, ısı transferinin gerçekleştirildiği ekipmanlar.

ISI DERECEŚİ (Temperature): Sıcaklık.

ISI İLETİMİ (Heat conduction): Isının birbirine değen nesneler aracılığıyla olan ısı transferi olayı

ISI İLETİMİ (Heat convection): Bir gaz veya sıvının ısınarak hafifleyip yükselmesi ve başka bir yerde soğuyup ağırlaşarak aşağı taşınması yoluyla olan ısı transferi.

ISI İLETİMİ (Heat radiation): Elektromanyetik ışıınım yoluyla olan ısı transferi

ISI REJENERASYONU (Heat regeneration): Isının geri kazanımı. Su ve enerjiden tasarruf sağlamak amacıyla pastörizatöre giren çiğ süt, önce sistemi terkeden pastörize sütle belirli bir dereceye kadar ısıtılmakta, aynı zamanda da ısınıpı çiğ süte ileten pastörize süt de bir miktar soğutulmuş olmaktadır. Daha sonra sütün sıcaklığı, sıcak su yardımıyla pastörizasyon derecesine çıkarılması yöntemiyle yapılan ısıtma işlemi.

ISIL (Thermal): Sıcaklık ile ilgili sıfat olarak kullanılan bir fizik terimi, termik.

ISIL İŞLEM (Thermal process): 1. Pişirme, pastörizasyon, sterilizasyon gibi işlemler. 2. Ham, yarı mamul ve mamül ürünleri ve maddeleri fiziksel, kimyasal değişiklikler açısından daha uygun, kullanılır duruma getirmek için sıcaklık uygulaması. 3. Kaynatma hariç ısıtmayı içine alan her türlü uygulamadan hemen sonra alkali fosfataz testinde negatif reaksiyona neden olan işlem.

ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ İÇME SÜTÜ (Thermal processed drinking milk): Pastörizasyon, UHT veya sterilizasyon işlemlerinden biriyle ısıl işlem görerek tüketiciye sunulan içme sütü.

ISIL İŞLEM TESİŚİ (Thermal process facility): Gıda maddesinin ısıl işlemden geçirildiği tesis.

ISIL YAPIŞAN TABAKA (Thermal adhering layer): Plastik ambalaj filmlerinde ve laminatlarda ısıl yapıştırılabilen bir tabaka. Isıl yapışmayan film (ya da folyo) üzerine yapışkanla lamine edilebilir ya da ekstrüzyonla kaplanabilir.

ISIL YAPIŞMA GÜCÜ (Thermal adhesive force): Yapışma soğutulduktan sonra ölçülen ısıl yapışma direnci (‘sıcak yapışma’ kavramından farklılık gösterir).

ISLAH (Breeding): 1. Daha yüksek verim ve kalite elde etmek için ürünü bazı biyolojik işlemlerden geçirme. 2. Herhangi bir nedenle arızalanan ürüne fiziki ve kimyevi işlemler uygulanarak evsaf kazandırılmasıdır.

ISLAH EDİCİ MADDELER (Improver): Gıda maddesinin fiziksel ve kimyasal özelliklerini iyileştirmek amacıyla katılan bazı enzim, oksidan madde, emülgator, yüzey aktif madde vb. gibi maddeler.

ISLAK BUHAR (Wet steam): Yaş buhar, sulu buhar, alçak basınç altında olan ve küçük su damlacıkları içeren buhar.

ISLAK TEMİZLİK (Wet cleaning): Üretim ekipmanlarının veya çevresinin temizliğini ifade edebilir. Islak temizlikte hedefler mümkün olabildiğince az su kullanmak ve bakteriyel gelişimden kaçınmak için temizliğin ardından olabildiğince hızlı kurutmaktır. Dondurmada, peynirde ve dondurulmuş ürün proses alanlarında çevresel Listeria monocytogenes popülasyonu oluşması riskini azaltmak için özel olarak tasarlanan prosedürler ıslak temizlik örneklerindendir. Ayrıca, kontrollü ıslak temizlik olarak da ifade edilir.

ISO 9000:2000 KALİTE YÖNETİM STANDARDI (ISO 9000:2000 Quality management stadard): Organizasyonların müşteri memnuniyetini artırmak için onların ihtiyaçlarını ve ilgili standartların gereklerini karşılaması ve bu amaç doğrultusunda faaliyette bulunmasını kapsayan hizmetler “kalite yönetimi”dir. Uluslararası Standartlar Ofisi tarafından belirlenen müşteri gereksinimlerini karşılayabilecek kalite düzeyinde ürün veya hizmeti üretmek, güvencesini sağlamak ve müşteri memnuniyetine ulaşmak için tüm işletme fonksiyonlarının aynı amaç doğrultusunda bir araya getiren kalite yönetim sistemi standardı. ISO 9000 standartlar serisi bir ürün standardı olmayıp, ürünlerin nihai karakterlerini belirlememektedir. Bir başka ifadeyle, doğrudan ürün ile değil, üretim süreci ile ilgilenir. ISO 9000 standartları, işletmelerin ürünleri üretme kapasitelerini göstermek için oluşturacakları kalite sisteminin değişik kısımlarını açıklamaktadır.

ISO 14000 ÇEVRE YÖNETİM SİSTEMİ STANDARDI (ISO 14000 Environment management system Standard): Çevre yönetimi ile ilgili standard. Bu seride, organizasyonların faaliyetleri nedeniyle çevreye verdikleri zararı en aza indirmek ve çevrenin korunmasına ilişkin kapasitelerini artırmak için neler yapması gerektiği belirtilir. Uluslararası Standartlar Ofisi tarafından sadece doğal kaynakların korunmasında değil aynı zamanda üretim ve servis sektörlerinde maliyetlerin düşürülmesi, verimliliğin artırılması, risklerin ve sorumlulukların azaltılması, sağlık ve güvenlik şartlarının iyileştirilmesi konularında etkin bir çevre yönetim sistemine yönelik temel gereklilikleri sağlaması amacı ile geliştirilen bir standart. ISO 14000 standartlar serisi bir ürün standardı olmayıp, ürünlerin nihai karakterlerini belirlememektedir. Organizasyonların faaliyetlerinin doğrudan sonucu ile değil, bu faaliyetleri nasıl gerçekleştirdikleri ile ilgilidir. ISO 14000 ise organizasyonların çevreye ilişkin gerekleri karşılamasına yardımcı olan standartlar serisidir.

ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ STANDARDI (ISO 22000:2005 Food safety standard): Uluslararası Standartlar Ofisi tarafından belirlenen gıda güvenliği sistemi standardı. Üretilen gıdanın tüketildiğinde insan sağlığına fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik olarak herhangi bir zarar vermeyeceğini belgeler.

İŞINLAMA (Irradiation): Bir maddeyi, güneş kaynaklı ultraviyole ışınları, röntgen ışınları, gamma ışınları ya da radyoaktif madde kaynaklı radyasyona maruz bırakma. Yaygın olarak tıbbi malzeme ve laboratuvar malzemelerinin sterilizasyonu ya da gıdalarda olduğu gibi mikroorganizma sayısını indirgemek amacıyla UV, X ışınları ya da gamma ışınları kullanılarak yapılan uygulama. Işınlama gıdalardaki mikroorganizmaları öldürme, provitamin D'yi aktif formuna çevirme amacıyla kullanılır.

İŞINLAMA LİSANSI (Irradiation licence): Işınlama tesisinin tasarım, inşaa ve işletilmesi için Türkiye Atom Enerjisi Kurumu'nun verdiği radyasyon güvenliği uygunluk onayını ifade eder.

İ

İAŞE (Food): Bir kimseye beslenmesi için sağlanan besin maddesi.

İÇ AMBALAJ (Internal package): Gıda maddesiyle doğrudan temasta olsun veya olmasın, bir birim olarak tüketiciye sunulmak üzere, gıda maddesinin üretim sırasında içine konulduğu koruma malzemesi ve ambalajı.

İÇ BASINÇ ÖLÇER (Manometer): Kapalı ortamlarda oluşan iç başıncı ölçmeye yarayan alet.

İÇECEKLER (Beverages): İçilen her şey. İçmeye elverişli sıvılar.

İÇERİK (Ingredient): Gıda maddesinin formülünde yer alan her bir bileşen.

İÇİLEBİLİR SU (Drinkable water): İlgili mevzuatında yer alan özelliklere uygun insani tüketim amaçlı sular.

İÇKİ (Drink): Alkol ihtiva eden sıvı içecek.

İÇME SUYU (Drinking water): Jeolojik şartları uygun toprak derinliklerinde toplanan, kendiliğinden akan veya yer altından yetkili kurumca uygun görülen teknik usullerle çıkarılan gıda mevzuatındaki nitelikleri taşıyan sular.

İÇME SÜTÜ (Drinking milk): Pastörizasyon, UHT veya sterilizasyon işlemlerinden biriyle ısıtılarak tüketiciye sunulan içme sütü

Pastörize içme sütü (pasteurized milk): Çiğ sütün doğal ve biyolojik özelliklerine zarar vermeden pastörizasyon işlemi uygulanarak patojen mikroorganizmaların vejetatif formlarının tamamen, diğer mikroorganizmaların büyük bir kısmının yok edilmesi ile elde edilen ve pastörizasyondan hemen sonra, kısa sürede 6 oC'yi geçmeyecek sıcaklığa soğutulan içme sütü.

UHT içme sütü (UHT milk): Çiğ sütün kimyasal, fiziksel ve duyuşsal özelliklerinde en az değişikliğe yol açarak bozulma yapabilen tüm mikroorganizmaların ve bunların sporlarının UHT işlemi ile yok edilerek opak ambalaj veya paketleme ile opak hale getirilen ambalajlara aseptik koşullarda dolum yapılması ile elde edilen içme sütü.

Sterilize içme sütü (Sterilized milk): Hermetik olarak kapatılmış opak ambalajlarda sterilizasyon işlemi uygulanarak bozulma yapan tüm mikroorganizmaların ve bunların sporlarının yok edilmesiyle elde edilen içme sütü.

İDENTİFİKASYON (Identification): Mikroorganizma veya izolatların cins adlarının belirlenmesi. Ta-

nılama. Tanımlama.

İDİYOPATİK (Idiopathic): Nedeni bilinmeyen.

İHRACAT KOTASI (Export quota): Genellikle ithalatçı sanayileşmiş bir ülke ile çoğunlukla emek yoğun mal ihracatı yapan az gelişmiş ülke arasında, siyasi ve iktisadi baskıyla korumacılık kapsamında gerçekleştirilen ihracat kısıtlamaları.

İKİNCİL (Secondary): Sırada önem bakımından ikinci derecede olan, tali, sekonder.

İKLİM (Climate): Kısa süreli günlük hava durumlarının çok uzun zaman içerisindeki ortalamaları.

İLÜ İZLEME BİRİMİ (Good laboratory practice monitoring unit.): Test laboratuvarlarının iyi laboratuvar uygulamalarına uygunluğunun izlenmesi ve İyi Laboratuvar Uygulamaları ile ilgili diğer görevleri yerine getirmekten sorumlu birim.

İLÜ UYGUNLUK DURUMU (Good laboratory conformity): İyi Laboratuvar Uygulamaları İzleme Birimi tarafından belirlenen, test laboratuvarlarının İLÜ prensiplerine uygunluk derecesi.

İLÜ UYGUNLUK İZLEMESİ (Good laboratory conformity monitoring): İyi laboratuvar uygulamaları prensiplerine uygunluğun doğrulanması amacıyla laboratuvarların periyodik denetlenmesi ve/veya çalışmaların kontrolü.

İLÜ UYGUNLUK PROGRAMI (Good laboratory conformity program): Denetleme ve çalışmaların kontrolü aracılığı ile test laboratuvarlarının İyi Laboratuvar Uygulamalarına uygunluğunun izlenmesi için oluşturulan ayrıntılı programı.

İMALAT (Processing, manufacture): Satmak üzere hammadde işlenerek yapılan her türlü madde.

İMALATÇI (Manufacturer): Üretici. Kamu tüzel kişileri de dahil olmak üzere tüketiciye sunulmuş olan mal veya hizmetleri ya da bu mal veya hizmetlerin hammaddelerini yahut ara mallarını üretenler ile mal üzerine kendi ayırt edici işaretini, ticari markasını veya unvanını koyarak satışa sunanlar.

İMBİK (Distiller): Damıtma işinde kullanılan, içinden geçen buharı yoğunlaştırmaya yarayan aygıt.

İMBİKTEN ÇEKME (Distilled): Damıtmak, yabancı maddelerden arıtmak.

İMBİKTEN SÜZÜLME (Distilled): İmbikten geçerek temizlemek, istenilen maddelerden arınmak.

İMHİ ETME (Destruction): İnsan sağlığına veya tüketimine uygun olmayan gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin usulüne uygun olarak imhası.

İMİD (Imide): Asit anhidritde O yerine -NH grubunun geçmesiyle oluşan bileşik, bir ikincil amin.

İMMERSİYON (Immersion): Bir cismi su içine sokma; suya batırma. Mikroskopla muayene esnasında

lam üzerine-mikroskop merceğiyle lam arasındaki havayı uzaklaştırmak üzere sıvı damlatılması.

İMMÜNİTE (Immunity): Bağışıklık. Bir organizmada, mikroorganizmalara ve bunların meydana getirdiği maddelere karşı meydana getirilen ve normal olmayan şartlara karşı koymayı sağlayan doğal ya da sonradan kazanılmış bir direnç. Belirli bir mikroorganizmaya karşı vücudun direnci. Aktif ve pasif olmak üzere iki tip bağışıklık (immünite) vardır. Aktif immünite, hastalığın, çok hafif de olsa, bizzat geçirilmesiyle oluşur. Hastalığa neden olan organizmalar, vücutta antikor reaksiyonları uyandırır ve bu reaksiyonlar, bazı vakalarda, hayat boyu devam eder. Pasif immünite ise antikor reaksiyonu uyandıracak nitelikte, fakat kuvveti azaltılmış veya değiştirilmiş olan mikropların vücuda aşılmasıyla oluşur.

İMMUNOASSAY (Immunoassay): Radyo immünoassay, enzim immünoassay ve fluoro immünoassay'ı kapsayan antijen veya hapten ve homolog antikorlar arasında özgün bağlayıcılar kullanarak kimyasal maddelerin miktar saptanması için kullanılan yöntemlerden biri.

İMMUNOGENETİK (Immunogenetic): Kalıtsal bağışıklık bilimi ile ilgili. Bağışıklık biliminin bağışıklık ile genetik özyapı arasındaki ilişkiyi inceleyen dalı.

İMMÜNOGLOBULİNLER (Immunoglobulins, Ig's): Bağışıklık sistemi ile ilgili olaylarda rol oynayan protein yapısındaki moleküller.

İMMUNOJEN (Immunogen): Bağışıklık cevabına neden olan herhangi bir madde. Antijen.

İMMUNOLOJİ (Immunology): Bağışıklık bilimi. Antikorlar ve antikorların antijenlerle olan etkileşimlerini inceleyen bilim dalı.

İMMÜNOTOKSİK ETKİ (Immunotoxic impact): Bağışıklık sistemi üzerine toksik etki.

İN VİTRO (In vitro): Kelime anlamı “cam içinde” demektir. Canlı hücre dışında deneysel örneğin tüp, petri kutusu vb. bir yerde laboratuvar koşullarında yapılan bilimsel çalışma.

İN VİTRO MUTAGENEZ (In vitro mutagenesis): DNA molekülünün belirlenmiş bir yerinde kullanılan tekniklerle istenen bir mutasyonun yapılması.

İN VİVO (In vivo): Canlı bir organizma üzerinde yapılan bilimsel çalışmalar.

İNCE TABAKA KROMATOĞRAFİSİ (Thin Layer Chromatography/TLC): Bir karışımın sabit bir faz üzerinde hareketli bir çözücü yardımıyla karışımı oluşturan bileşiklerin farklı hareketleri sonucu bileşenlerine ayrılması yöntemi. Sabit faz olarak silikajel (SiO₂), alüminyumoksit (Al₂O₃), toz selüloz gibi maddeler kullanılan, etkin mekanizma adsorbsiyon olan ve özel hazırlanmış ve üzeri silikajel, alümina gibi bir adsorbanla kaplanmış cam, alüminyum veya plastik levhalar kullanılan bir kromatografi tekniği.

İNCELEME (Inspection): Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ile ilgili konuların, mevzuat şartlarına uyumunun doğrulanması için yapılan inceleme.

İNDİKATÖR (Indicator): Gösterge. Belirteç.

İNDİRGEME (Reduction): Hacmi, sayısı veya miktarında azalma. Kimyasal bir olay sırasında bir maddenin bileşimindeki hidrojen miktarının artırılması ya da oksijen miktarının azaltılması, bir atom ya da iyonun bir elektronun ilâvesi.

İNDİKATÖR MİKROORGANİZMALAR (Indicator microorganism): Bir ürünün işlenmesi sırasında veya sonrasında hata ve bulaşmalar ile üretim ve muhafaza şartlarına ilişkin genel hijyenik durum hakkında bilgi veren mikroorganizmalar.

İNDİRGEN ŞEKER (Reductant sugar): Glikoz ve fruktoz gibi basit şekerlerin yapısında içerdiği bir kimyasal grup kimyasal bir reaksiyonla analizlendiğinde bakır iyonlarını indirger. Bu tür şekerlere indirgen şeker denir. Sakkarozda bu kimyasal grup serbest olmadığı için indirgen değildir. Oysa maltozun diğer glikoz biriminin bu kimyasal grubu serbest olduğu için indirgen özelliktedir. Glikoz, fruktoz ve laktöz (süt şekeri) indirgen özellikte olduğu için fırın ürünlerinin renk koyulaşması artar, ancak sakkaroz şekerinin önce glikoz ve fruktoz birimlerine parçalanması gerekir.

İNDÜKSİYON (Induction): Herhangi bir olayı başlatma, belli bir etken yardımı ile herhangi bir olayın başlamasına sebep olma.

İNFEKSİYON (Infection): Bakteri, virüs, fungus ya da protozoonların bir organizmaya girmesi veya enfeksiyon yapan organizmaların bir hücre ya da canlıda meydana getirdiği durum.

İNHİBİSYON (Inhibition): Bir organ, hücre ya da kimyasal bir ögenin etkinliğini durdurma. Gelişmenin engellenmesi.

İNHİBİTÖR (Inhibitor): Gelişmeyi engelleyici.

İNKREMENTAL NUMUNE (Incremental sample): Parti veya alt partinin tek bir yerinden alınan ve asıl numuneye aktarılan materyal miktarı.

İNKÜBASYON (Incubation): 1. Belirli sıcaklıkta starter kültür mikroorganizmalarının aktivite göstermeleri için belirli süre bekletme aşaması. Mikroorganizmaların belirli sıcaklıkta tutularak gelişmesini sağlama işlemi. 2. Mikroorganizmaların besiyerinde üretilmesi. 3. Tavukçuluktaki “kuluçka” da aynı amaca yöneliktir.

İNKÜBASYON SÜRESİ (Incubation period): Bir mikroorganizmanın gelişmesini tamamlaması için belirli sıcaklık ve belirli atmosfer ortamında tutulma süresi.

İNKÜBATÖR (Incubator): İnkübasyonun yapıldığı ve sıcaklığı ayarlanabilen kabin. Amaca göre soğutmalı, karbondioksitli, vakumlu gibi farklı tipleri olabilir. Standart inkübatörlere “havalı inkübatör” adı da verilir. Hassas inkübasyonlar inkübatörde değil, su banyosunda yapılır, bu durumda su banyosu da bir çeşit inkübatördür. Etüv deyimi inkübatör anlamında da kullanılmakla beraber, etüv daha ziyade

kuru hava sterilizasyonunda kullanılan cihaz için kullanılmaktadır.

İNOKÜLASYON (Inoculation): Aşılama. Bir materyale mikroorganizma ilave etme işlemi.

İNOKÜLÜM (Inoculum): 1. Süte katılan kültüre verilen ad. 2. Bir materyale (örn besiyerine) ilave edilen mikroorganizma.

İNORGANİK (Inorganic): Karbon içermeyen ve yandığında kül olarak kalan mineral maddeler.

İNORGANİK MADDE (Inorganic matter): Canlılardan elde edilmeyen ve canlıların yaşadığı çevrede bulunan maddeler (karbondioksit, su, tuz vs).

İNOSİTOL (İnositol): B Vitamini grubunda düşünülen, koline benzer etkileri olan, vücutta glikozdan elde edilen bir madde. Lesitin içerisinde kolinden daha az olmak üzere de bulunur. Niasinden sonra vücudumuzda en yüksek oranda bulunan B Grubu vitamindir denilebilir. Doğada hayvan ve bitkilerde yoğun olarak bulunur. Hayvanlarda fosfolipidlerin içerisinde, bitkilerde kalsiyum ve demiri bağlayan fitik asitin yapısında yer alır. Kolin ve inositol “lipotropik maddeler” olarak bilinirler ve karaciğerden yağların taşınmasında bu iki maddeye gereksinim vardır. İnositol bazı fosfolipidlerin yapısında bulunur. İnsan vücudunda da inositol yapılmaktadır. Balık, kümes hayvanları, et ve süt ürünleri gibi hayvansal gıdalarda hem serbest formda hem de inositol fosfolipid olarak bulunmaktadır. Bitkilerde genellikle fitik asitin, hayvansal dokularda ise biyomembranlardaki fosfolipidlerin yapısında yer alır. İnositol insanlar için elzem bir besin ögesi olarak belirtilmemekle birlikte diyabet, kronik böbrek yetmezliği ve galaktosemiada tedavi edici etkilerinin olduğu bilinmektedir. Vücutta depolanmasına karşın kahve içerisindeki bazı maddeler bunu etkisizleştirir.

İNSAN TÜKETİMİNE UYGUN SU (Drinkable water): Jeolojik şartları uygun toprak derinliklerinde toplanan, kendiliğinden akan veya yer altından yetkili kurumca uygun görülen teknik usullerle çıkarılan gıda mevzuatındaki nitelikleri taşıyan sular.

İNSİDANS (Incidence): Bir hastalığın oluş veya görülüş sıklığı.

İNSPEKTÖR (Inspector): İthal ve ihraç edilen, transit geçen bitki ve bitkisel ürünlerin kontrollerini ve işlemlerini yaparak gerekli belgeleri düzenlemek üzere, resmi kurum tarafından eğitilen ve yetkilendirilen resmi personel.

İNSÜLİN (Insulin): Pankreasın ürettiği kan şekerini azaltan hormon.

İNTENSİF (Intensive): Yoğun. Hacmine oranla, ağırlığı çok olan, kesif. Özgül ağırlığı yüksek.

INTER- (Inter-): Arasında anlamı veren bir ön ek.

İTERFAZ (Interphase): İki mitoz bölünmesi arasındaki evre; çekirdek ve sitoplazma bölünmesi yapıldıktan sonra başlayan ve DNA kopyalanmasının yapıldığı S (sentez) safhası ile bundan önceki G0, G1 ve

sentez sonrasındaki G2 (G:gap:ara) safhalarından oluşan zaman aralığı.

İTER ESTERİFİKASYON (Interesterification): Lipidlerden ester yapısında olan bileşiklerin verdiği bu tepkime, bir radikal göçü olup, aslında asidolizis ve alkolizis tepkimelerini kapsar. Bu yağ işleme tekniğiyle; yağ ve yağ karışımlarının fiziksel özelliklerinde arzu edilen değişimler gerçekleştirilir. Ancak işlem sonunda yağda istenen değişiklikler oluşturulmasına karşın, yağı oluşturan yağ asitleri ile gliserinin ne yapısında ne de fiziksel ve kimyasal özelliklerinde herhangi bir değişim meydana gelmez. Bu işlemle; yağ ve karışımındaki yağasitleri, doğal yapılarında bir değişikliğe uğramaksızın sadece trigliseridler, yerleşim yerleri yönünden yeniden dağılıma uğramaktadırlar.

İTERFERON (Interferon): Hücrelerin virüslere karşı ürettiği özel savunma maddesi.

İTERMEDİYER METABOLİZMA (Intermediary metabolism): Canlı organizmalarda hücre bileşenlerinin sentezi (anabolizma) ve yıkım (katabolizma). Hücrede normal şartlarda her iki olay sürekli olarak devam eder. Çeşitli bileşiklerin yıkımı sonucu oluşan enerji, diğer hücre bileşenlerinin sentezinde kullanılır.

İTERVAL (Interval): Sıcaklık, pH, süre, mesafe gibi ölçülebilir kriterlerin iki noktası arasının ifadesi.

İTEROKSİKASYON (Intoxication): Doğrudan mikrobiyal toksinlerin alınmasıyla oluşan gıda zehirlenmesi.

İTERA MORTEM (Sıcak Et Fazı) (Intra mortem): Kesimden sonra glikoliz ile birlikte sitrat çevrimi yerine laktik asit çevriminin başladığı ve birtakım biyokimyasal değişikliklerin yaşandığı faz.

İTERASELÜLER (Intracellular): Hücre içi.

İTERO- (Intro-): İçer doğru anlamında kullanılan ön ek.

İTERERS (Invers): Ters, aksi, zıt.

İTERERSİYON (Inversion): Çözelti içindeki sükrozun asit veya enzim etkisiyle eşit miktarlarda glukoz ve fruktoza parçalanması. Oluşan glukoz ve fruktoz karışımına invert şeker denir.

İTERERTAZ (Invertase): Bu enzim bir disakkarit olan sukrozu (sakkarozu) monosakkaritleri olan glukoz ve fruktoza hidrolize eder. Sakkarozun bu hidrolitik parçalanması sakkaroz inversiyonu olarak da adlandırılır. Sakkarozun optik rotasyonu pozitif (dekstro) iken hidroliz ürünün (glukoz + fruktoz) toplam optik rotasyonu negatif(levo)tir. Bu durum hayli yüksek negatif bir optik rotasyona sahip olan fruktozdan kaynaklanmaktadır.

İTERERT ŞEKER (Invert sugar): Az miktarda asitli bir sakkaroz şurubunun (limon suyu gibi) ısıtılması sonucu hidrolizi ile oluşan eşit molar konsantrasyonlarda D-glukoz ve D-fruktoz oluşur. Bu durumda sakkaroz iki bileşenine, glikoz ve fruktoza indirgenir ve şeker kristallerinin boyutu da küçülmüş olur.

Sakkaroz polarize ışık düzlemini sağa çevirir. Hidroliz sonucu oluşan meydana gelen şeker karışımı ise polarize ışık düzlemini sola çevirir. Bu nedenle, bu işlem inversiyon, hidroliz ürünü de invert şeker olarak adlandırılır. İnvert şeker eşdeğer miktardaki sakkarozdan daha fazla tatlılık sağlar ve şeker ürünlerinde yaygın olarak kullanılır. Sakkarozun hidrolizi sonucu oluşan invert şekerdeki glukoz ve fruktozun sudaki toplam çözünürlükleri sakkarozun tek başına çözünürlüğünden daha fazladır. Bu nedenle kristalizasyon kontrolü amacıyla da kullanılmaktadır. Küçük kristal yapısından dolayı, invert şeker, daha akıcı (topaklanma olmayan) ürünlerin, şekerlemelerin ve bazı şurupların üretiminde kullanılır. Reçel ve jöle yapımında, meyve içerisinde doğal bir şekilde bulunan asidin şekerle birleşimi ve bu karışımın ısıtılması ile otomatik olarak zaten invert şeker üretilmiş olur.

İNVERT ŞEKER ÇÖZELTİSİ (Invert sugar solution): Hidroliz yöntemi ile kısmen indirgenmiş ve invert şeker kısmı fazla olan sulu sakkaroz çözeltisi.

İNVERT ŞEKER ŞURUBU (Invert sugar syrup): Hidroliz yöntemi ile kısmen indirgenmiş, invert şeker miktarı kurumaddede % 50 m/m nin üzerinde olan sulu sakkaroz çözeltisi.

İN VİTRO (In vitro): Kelime anlamı “cam içinde” demektir. Yapılan çalışmanın canlı hücre dışında, örneğin tüp, petri kutusu vb. bir yerde yani laboratuvar koşullarında yapıldığını tanımlar.

İN VİTRO MUTAGENEZ(ın vitro mutagenes): DNA molekülünün belirlenmiş bir yerinde kullanılan tekniklerle istenen bir mutasyonun yapılması.

İN VİVO (In vivo): Yapılan çalışmanın canlı bir organizma üzerinde yapılan çalışmalar.

İRİ SALAMURA TUZU (Coarse brine salt): Doğrudan son tüketiciye sunulan, özellikle evlerde konserve, turşu, salamura ve benzeri ürünlerin yapımında gıda muhafaza amaçlı kullanılan, iyot içermeyen işlenmiş tuzu veya yeraltı kaynak tuzu.

İSOLEN YAĞ ASİTLERİ (Izolen fatty acids): Yapısındaki doymamış bağların tek ve çift bağ şeklinde birbirini izleyen bir sıralama göstermediği yağ asitleri. Bunlardan beslenme açısından önem taşıyan grubu, memeliler tarafından sentezlenemediği için esansiyel yağ asitleri olarak adlandırılan ve yüksek biyolojik aktivite gösteren yağ asitleri oluşturur. Ayrıca tümü cis formda olan bu asitler, taşıdıkları biyolojik aktivite (ω)harfiyle sembolize edildiğinden, omega yağ asitleri olarak da adlandırılırlar.

İSTATİSTİK (Statistics): Bir sonuç çıkarmak için olguları yöntemli bir biçimde toplayıp sayı olarak belirtme işi.

İŞLEM (Process): Ham veya ara malları ve maddeleri fiziksel, kimyasal değişikliklerle daha uygun, kullanılır duruma getirme.

İŞLEM GÖRMÜŞ KREMALAR (Processed creams): Henüz krema halinde olmayan ancak, belirtilen özelliklerine ve ambalajlanmasına göre uygun işleminden geçtikten sonra, krema, rekonstitüe krema veya rekombine krema haline gelen krema.

İŞLEM YARDIMCILARI (Processing aids): Tek başına gıda olarak tüketilmeyen, belirli bir teknolojik amaca yönelik olarak hammaddenin, gıda veya gıda bileşenlerinin işlenmesi sırasında kullanılan, son üründe kendisinin veya türevlerinin kalıntılarının bulunması istenmediği halde, teknik olarak kaçınılmaz olan; ancak kalıntısı sağlık açısından risk oluşturmayan ve son üründe teknolojik bir etkisi olmayan maddeler.

İŞLEME (Processing): Gıda maddesi üretilirken kullanılan gıda maddesinin muhafaza süresini uzatmak amacıyla başka bir gıda maddesiyle birlikte veya tek başına ısı uygulaması, tutsüleme, tuzlama, marinasyon, kürlleme, pişirme, emülsifiye etme, olgunlaştırma veya kurutma gibi fiziksel ve/veya kimyasal işlemlerden geçirilmesi.

İŞLENMEMİŞ GIDALAR (Unprocessed food): Bölünen, parçalanın, koparılan, dilimlenen, kemiklerinden ayrılan, doğranan, kabuğu zarından ayrılan, kıyılan, kesilen, temizlenen, dış kabuğundan ayrılan, öğütülen, soğutulan, dondurulan, derin dondurulan veya çözündürülen ürünler gibi işlenmemiş tüm gıda maddeleri.

İŞLENMİŞ GIDALAR (Processed food): Ham maddelerin işlenmesi sonucu elde edilen ve üretimleri için gerekli olan veya özelliklerini kazandıran bileşenleri içerebilen gıda maddeleri.

İŞLENMİŞ SU (Processed water): İşlenmiş içme suyu, işlenmiş maden suyu ve yapay soda.

İŞYERİ (Establishment): Gıda maddelerinin hammaddeden başlayarak tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme işlemlerinin yapıldığı ve gıda maddeleri satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamı.

İTHAL PERMİSİ (Import permit): Zirai Karantina Mevzuatına göre dış ülkelerden ekim, dikim ve çoğaltmada kullanılmak üzere bitki ithal edeceklerin, ithalattan önce Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alacağı izin belgesi.

İTHALATÇI (Importer): Kamu tüzel kişileri de dahil olmak üzere tüketiciye sunulmuş olan mal veya hizmetleri yada bu mal veya hizmetlerin hammaddelerini yahut ara mallarını yurt dışından getirerek satışa sunan gerçek veya tüzel kişi.

İTİCİ GAZLAR (Propellant gas): Gıdanın, bulunduğu kaptan dışarı çıkmasını sağlayan hava dışındaki gazlar.

İYİ LABORATUVAR UYGULAMALARI-İLU (Good Laboratory Practices-GLP): Klinik çalışmalar dışındaki sağlık ve çevre güvenliği çalışmalarının planlanması, yapılması, izlenmesi, kaydedilmesi, arşivlenmesi ve rapor edilmesi şartları ve yönetim usulleri ile ilgili kalite sistemi.

İLU uygunluk izlemesi: İLU prensiplerine göre uygunluğun doğrulanması amacı ile laboratuvarların periyodik denetlenmesi ve/veya çalışmaların kontrolü.

İLU uygunluk programı: Denetleme ve çalışmaların kontrolü aracılığı ile test laboratuvarlarının İLU'ya uygunluğunun izlenmesi için oluşturulan ayrıntılı programı .

İLU izleme birimi: Test laboratuvarlarının İLU'ya uygunluğunun izlenmesi ve İLU ile ilgili diğer görevleri yerine getirmekten sorumlu birimi (birden fazla birim kurulabilir).

Test laboratuvarlarının denetlenmesi: İLU prensiplerine uygunluk derecesinin değerlendirilmesi için test laboratuvar işlem ve uygulamalarının yerinde incelenmesi. Bu amaçla, denetim süresince laboratuvar yönetim yapısı ve işleme yönelik uygulamaların incelenmesi, teknik personelle görüşme yapılması, verilerin bütünlüğünü ve kalitesinin değerlendirilmesini ve rapor edilmesi.

İLU uygunluk durumu: İLU İzleme Birimi tarafından belirlenen, test laboratuvarlarının İLU prensiplerine uygunluk derecesi.

İYİ UYGULAMA REHBERLERİ (Good practice guidelines): Birincil üretim dahil olmak üzere ürüne ait üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında, bulaşan kontrolü, su, organik atıklar ve gübrelerin kullanımı, bitki koruma ürünleri ve veteriner ilaçların kullanımı, haşere kontrolü, izlenebilirlik, geri toplama, atık yönetimi, kayıt tutma, iyi üretim uygulamaları, iyi hijyen uygulamaları, HACCP esaslarının uygulanışı, gıda işletmecisinin çalışacağı idari sistemler, gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik güvenliği gibi gıda güvenliğini sağlamaya yardımcı olan rehber niteliğindeki yayınlar.

İYİ ÜRETİM UYGULAMALARI (Good Manufacturing Practices-GMP): Gıda ile temas eden madde ve malzemelerin, öngörülen kullanım koşullarında insan sağlığını tehlikeye sokmayacak, gıdanın bileşiminde ve duysal özelliklerinde istenmeyen değişikliğe neden olmayacak şekilde, bu madde ve malzemelere uygulanacak kalite standartlarına ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak tutarlı bir sistem içinde üretildiğini ve kontrol edildiğini gösteren kalite güvence yaklaşımı.

İYODOFİL (Iodophil): İyot ile kolayca boyanabilme.

İYON (Ion): (+) ya da (-) elektrik yükü taşıyan atom ve moleküller.

İYON DEĞİŞTİRME KROMATOĞRAFİSİ (Ion Change Chromatogphy): Sabit faz anyon ve katyon değişimi yapabilecek gruplar içeren reçineler, hareketli faz ise tamponlanmış sıvılar. Örneğin yapısındaki Na⁺ iyonundan dolayı doğal bir reçine olan zeolit (Na₂AL₂Si₄O₁₂) katyon değiştirmede kullanılan bir kromatografi tekniği.

İYON DEĞİŞİM REÇİNELERİ (Ion exchange resins): Çevrelerindeki çözeltinin karşıt yüklü iyonlarını tutabilen artı ya da eksi yüklü grupların bağlandığı ağ yapısındaki yapay organik bileşiklerdir. Bu reçinelerden sudaki kalsiyum, magnezyum, demir ve mangan tuzlarının uzaklaştırılmasında, şekerin arıtılmasında yararlanılmaktadır.

İYON DEĞİŞİMİ (Ion Exchange): Bir çözeltide yer alan iyonların katı maddede mevcut olan iyonlarla yer değiştirmesi. Sanayide ve laboratuvarlarda arıtma işlemlerinde yaygın olarak kullanılmaktadır.

İYONİK ÇÖZÜNEN MADDELER (Ionic soluble substances): İyonlar (bir elektrik şarja sahip moleküller veya atomlar) biçimindeki bir matris içinde çözünen maddeler.

İYONİZASYON (Ionization): İyonlaşma. Yüksüz atom ya da moleküllerin elektrik yüklü atom ya da moleküllere dönüştüğü süreçlerin ortak adı. Çözelti içindeki bir maddenin bileşimindeki iyonlara ayrılması.

İYONİZE RADYASYON (Ionising radiation): İyonlaşabilen atomlardan veya iyonlaşabilen moleküllerden elektron koparmak için yeterli enerji taşıyan kuantumlara sahip olan herhangi bir elektromanyetik radyasyon türü.

İYONİZE OLMAYAN RADYASYON (Non-ionising radiation): Hücre içine geçmeyen, uzun dalga boyuna sahip yavaş enerji ışını.

İYOT (Iodine): Elzem iz elementlerden biri. Troid hormonunun bileşiminde bulunur ve bazal metabolizma hızının düzenlenmesi için gereklidir. En iyi iyot kaynağı deniz ürünleridir. Yetişkinlere kilo başına 1-2 mikrogram iyot önerilmektedir.

İYOT SAYISI (Iodine number): Yağların doymuşluk derecesini tanımlayan ve 100 gram yağdaki doymamış yağ asitlerinin çift bağlarının doyurulması için kullanılan iyot miktarının gram olarak ifadesi.

İYOTLU TUZ (Iodized salt): İyot yetersizliğini gidermek için sodyum iyodürle zenginleştirilmiş sofratuzu. 100.000 kısımda 1 kısım sodyum iyodür içerir. İyotlu tuzun ışık geçirmeyen ambalajda saklanması uygundur. Kızartma ve ızgara işlemi % 20-25, haşlama % 60 kayba neden olur. Tuzun yemeğe piştikten sonra katılması, bileşimindeki iyottan daha fazla yararlanılmasını sağlar.

İz (Trace): Eser miktar.

İZ/ESER MADDE (Trace matter): Çok az miktarda olan madde.

İZ ELEMENT (Trace mineral): Eser (miktardaki) element. Vücudun çok az miktarda ihtiyaç duyduğu esansiyel elementler. Bunlardan Fe, Zn, Cu, Se, Mn, I, Co, Mo, Si, Cr, As, Ni, V, B ve Br insanlar için elzemdir. İz element olmaları nedeniyle günlük ihtiyaç duyulan miktar 100 mg'ın altındadır.

İZLANDİTOKSİN (Izlanditoxin): Gıdalarda görülen bir küf metaboliti.

İZANİK ASİT (Isanic acid): 18 karbonlu çift bağlı, iki tanede üçlü bağ içeren yağ asidi.

İZLEME (Monitoring): Tüm gıda zincirinde yatay ve dikey izlenebilirlik, ancak tümleşik bilgi sistemleri ve uygun teknolojilerin kullanılmasıyla gerçekleştirilebilecek kadar kompleks. Kritik kontrol noktalarının kontrol edilip edilmediğinin bir plan dahilinde gözlenmesidir. Böyle bir sistem, izlenebilirlik için gerekli verilerin etkin, düşük maliyetli ve modern yöntem ve tekniklerle toplanması ve kayıt altına alınmasını (mümkün olduğunca elektronik olanaklarla otomatik olarak) Electronic Resource Planning, (ERP) sistemleriyle tümleşik bir yapının içinde işlemeyi gerektirir.

İZLENEBİLİRLİK (Traceability): Üretim, işleme ve pazarlama ile ilgili sürecin her aşamasında, gıda maddesine karıştırılması tasarlanan veya muhtemelen ortaya çıkabilecek istenilmeyen herhangi bir maddenin izlenmesi.

İZOBAR (Isobar): Hava basıncının aynı olması, eş basınç.

İZOELEKTRİK NOKTA (Isoelectric point): Aminoasitlerin zwitterion şekline geçtiği pH derecesi. Zwitterion oluşturan maddeler amfolit olarak bilinir. Her aminoasidin izoelektrik nokta pH'sı karakteristiktir ve “pI” ile gösterilir. İzoelektrik nokta, proteinlerin şişme ve viskoz özelliklerinin en düşük olduğu pH değeri olarak da bilinmektedir. İzoelektrik noktada proteinler kolayca çökmektedir.

İZOENZİM (Isoenzyme): Bir enzimin amino asit dizisi bakımından çok az farklı olan, aynı veya farklı genler tarafından kodlanan fakat katalizledikleri kimyasal reaksiyon aynı olan biçimleri.

İZOLASYON (Isolation): Ayrılma ve yalıtım olarak bilinmekle beraber, mikrobiyolojide yaygın anlamı bir mikroorganizmayı saf halde elde etmektir. Herhangi bir sebeple popülasyon veya kümedeki bir madde ve grupların diğerleriyle ilişkilerinin kesilmesi.

İZOLAT (Isolate): Hastalık vakalarından veya marazi maddelerden izole edilen mikroorganizma türü.

İZOLE (Isolated, insulated): Yalıtılmış, tecrit edilmiş.

İZOLÖSİN (Isoloucine): Alfa-aminobeta metilvalerik asit olarak biline elzem amino asit.

İZOMER (Isomer): Atom sayıları benzer, ancak atomik dizilişi farklı olan moleküllerden her biri.

İZOMERAZ (Isomerase): Subtratında bir izomerasyon (molekülde geometrik veya yapısal yeni bir düzenleme) meydana gelmesini katalizleyen enzimler. Aldoz ve ketoz şekerler arasında birbirine dönüşümü sağlayan enzim. Örneğin Fosfohegzos izomeraz enzimi, glukoz 6 fosfatın fruktoz 6 fosfata dönüşümünü katalizler.

İZOMERİZASYON (Isomerisation): Bir izomerin başka bir izomere dönüşmesi olayı. Örneğin, glukoz 6 fosfatın fruktoz 6 fosfata.

İZOMORF (Isomorph): Kompozisyonları farklı fakat kristalin formları aynı olan öğelerden her biri.

İZORİBOFLAVİN (Isoriboflavin): Bir riboflavin izomeri.

İZOTONİK (Isotonic): Aynı ozmotik basınca sahip olma durumu, eş yoğunluklu.

İZOTOP (Isotope): Atom ağırlıkları farklı, atom numaraları aynı olan elementlerin her biri.Örneğin: Deuterium, tritium, hidrojen elementinin izotoplarıdır. Elementlerin kimyasal özellikleri atom çekirdeğindeki proton sayısına belirlenen elektron yapılarına bağlıdır. belirli bir elementin izotoplarındaki protonların sayısı aynı olmakla birlikte nötronların sayısı farklıdır. Nötronlar elementin kimyasal özelliklerini etkilemeksizin atom ağırlığını değiştirirler.

J

JE (Gel Electrophoresis): Jel elektroforezi.

JEL (Gel): Kolloit sıvıların veya sollarin pıhtılaşmasıyla oluşan pelte kıvamında madde, kolloidal jel, pelte.

JFC (Gel Filtration Chromatography): Jel Filtrasyon Kromatografisi.

JELATİN (Gelatine): Kıkırdak, kemik, tendon ve derideki kolojenin kısmi hidrolizi sonucu ortaya çıkan protein. Hayvansal kaynaklı olmasına rağmen biyolojik değeri düşüktür. Triptofan içermez, sistin ve tirozince fakirdir. Bir gıda maddesi olarak jelatin, jellenmiş tatlı ve diğer gıda ürünleri için ana kaynaktır. Meyve ve etlerin korunmasında yüzey kaplama maddesi olarak, süttozu yapımında, pasta beze ve kremlarında, taffy, marşmellov, haribo ve diğer şekerleme türlerinde, şarap ve meyve sularında, dondurmada, yoğurtta, eritme peynirlerinde, besi yerlerini katılaştırmak ve ilaç sanayiinde kapsül ve tabletlerin filim tabakalanmasında kullanılmaktadır.

JELLEŞME (Gelling): Nişastanın pişirilmesinden sonra elde edilen yüksek viskoziteli sıvı soğutulduğunda jel oluşur. Su jel yapıda tutuklanmış olarak bulunmaktadır. Jel katı gibi davranan bir sıvı sistemdir. Jel içinde tutuklanmış halde bulunan su yapıdan dışarı sızmaz ve gıdanın işlenmesi sırasında saf suyun özelliklerini gösterir. Kurutma ile kolaylıkla ortamdan uzaklaştırılır.

JELLEŞTİRİCİLER (Gelling agent): Jel oluşumu ile gıdada farklı bir yapı oluşturan maddeler.

JERM (Germ): Mikrop.

JERMİSİT (Germicide): Hastalıklara neden olan mikroorganizmaları öldüren antiseptik ve dezenfektanların ortak adı.

JÜL (Joule): Enerji ölçüm birimi. Bir jül (J)=4.184 kcal.

K

K VİTAMİNİ (Vitamin K): Yağda eriyen bir vitamin. Üç farklı formu vardır. Vitamin K₁ (Phylloquinone) yalnız bitkilerde bulunur. Vitamin K₂ (Menaquinone) bakterilerin sentez ettiği form olup hayvan barsaklarında bulunur. K vitaminin sentetik formu Vitamin K₃ (Menadion) suda da çözünebilir. K vitamini yağlarda çözünmesine karşın, yemeklik yağlarda hemen hiç bulunmaz ve daha çok bitkilerin yeşil kısımlarında yer almakla birlikte barsak bakterilerince de sentezlenebilmektedir. Bitkilerin meyve, kök ve çiçeklerinde pek az bulunan K vitamininin, vücutta oluşan kanamaları önleyici etkisi, ya da kanın koagülasyonunu sağlaması nedeniyle hayati önemi çok büyüktür. K vitamini karaciğerde protrombin yapımında da rol almaktadır. K vitaminleri ısıya karşı oldukça dayanıklı olmalarına rağmen, bazlara, alkollere ve ışığa karşı son derece duyarlıdır. K vitamini eksikliğine insanlarda pek rastlanmaz. K vitamini yetersizliği safra yolları tıkalı, karaciğer rahatsızlığı olan, yağ emilimi bozuk ve fazla antibiyotik alan hastalarda meydana gelir.

KABUL EDİLEBİLİR EN YÜKSEK KALINTI DEĞERİ VEYA MRLs (Maximum residue limits): Bir gıda maddesinde istenmeyen bir veteriner ilaç kalıntısı veya bitki koruma ürünü kalıntısının bulunmasına sınırlı olarak izin verilen en yüksek miktarı.

KABUL EDİLEBİLİR GÜNLÜK ALIM MİKTARI (Acceptable Daily Intake, ADI): İnsan vücut ağırlığının kg'ı başına mg olarak bir ömür boyunca insan sağlığı üzerinde hiçbir olumsuz etki oluşturmadan gıdalarla günlük olarak alınabilecek en yüksek kalıntı miktarı.

KABUL EDİLEBİLİRLİK SAYISI (Acceptability number): Bir partinin kabul edilebilmesi için numune bulunabilecek maksimum kusurlu sayısı.

KAFEİN (Caffein): Çay, kahve, kola, kakao gibi içecekler kafein, ayrıca çay, kafeinle birlikte teofilin içerir. Kahvede yüzde birle iki, çayda yüzde birle üç oranında bulunan, beyaz, kokusuz, parlak ve acı madde. 0.5 g kafein merkezi sinir sisteminde belirgin santral uyarılara, kasları uyarıcı, beyin etkinliğini artırıcı, fazla kullanılması durumundaysa kalp çarpıntısı, uykusuzluk ve baş ağrısı yapar. Diğer taraftan mide salgısını artırır ve mide mukozasında tahrişe neden olur. Yine teofilin ve kafein etkisiyle, vücutta adrenalin ve noradrenalin miktarı artar ve fosfodiesteraz enzimi inhibe edilerek dolaşım ve metabolizma hızlandırılır. Bir fincan %2-2.5'luk instant kahve yaklaşık 100-120 mg, 85 dak. demlenmiş bir bardak çay 40-50 mg, bir kutu kolalı içecek ise 150 ml kafein içerir.

KAĞIT ELEKTROFOREZİ (Paper Electrophores): Destek maddesi olarak selüloz kağıt şerit ve selüloz asetat şerit kullanılan, küçük moleküler ağırlıklı moleküllerin tayini, örnek karışımının saflaştırılması, izoelektrik noktasının tayininde ve özellikle serum proteinlerinin gruplara ayrımında kullanılır.

KAĞIT KROMATOĞRAFİSİ (Paper Chromatography): Kağıt üzerinde hareket eden çözücüyle kağıdın içerdiği su arasındaki dağılma farkına bağlı olarak çözelti halinde olan analizi yapılacak maddenin ayrışması temeline dayalı basit kromatografi tekniği.

KALAY (Tin): 1. Simgesi Sn, Yoğunluğu 7.29 olan, 232 °C'de eriyen, gümüş beyazlığında, kolay işlenebilen, yumuşak bir element ve fazlası toksik olan bir element. 2. Kalaylanmış bir kabın üzerindeki alaşım tabakası.

KALINTI (Residue): Gıdada, tarım ürünlerinde veya bitkilerde, toprakta, suda veya diğer çevresel bileşenlerde, kullanımına izin verilen bir kimyasal maddenin/aktif bileşenlerin ve/veya türevleriyle birlikte parçalanma ürünlerinin ve metabolitlerinin kalıntısıdır.

KALİBRASYON (Calibration): 1. Ürünlerin ticari amaçlarla kalitesini iyileştirip, sınıflandırmak ve derecelendirmek suretiyle standart gruplar elde etmek üzere yapılan çalışma. 2. Ölçüm cihazlarının, ölçümü yapılacak materyallerin özelliklerine göre ayarlanması

KALİTE (Quality): 1. Gıda maddelerinin mevzuatla belirlenmiş kriterlere uygunluğunu tayin eden özelliklerinin toplamı. 2. Bir mal veya hizmetin, müşterilerinin beklentilerini karşılama ölçütü.

KALİTE GÜVENCE PROGRAMI (Quality assurance): Çalışmaların yürütülmesinden bağımsız olarak, personelin de dahil olduğu test laboratuvarları yönetiminin iyi laboratuvar uygulamaları prensiplerine uygunluğunu sağlamak için planlanmış ve tanımlanmış sistem.

KALİTE GÜVENCE SİSTEMİ (Quality Assurance System): Gıda ile temas eden madde ve malzemelerin ilgili mevzuatına ve öngörülen kullanım koşulları için gerekli kalite standartlarına uygunluğunu sağlamak amacıyla yapılan, belge ve kayıtları da içeren planlı ve sistematik düzenlemelerin tamamı.

KALİTE KONTROLÜ (Quality control): Tüketime arz edilen gıda maddelerinin mevzuata uygunluğunun tespiti.

KALİTE POLİTİKASI (Quality policy): Bir kuruluşun üst yönetimi tarafından resmi olarak ifade edilen kalite ile ilgili bütün amaçları ve bunun idaresi.

KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ (Quality management): Kalite isteklerini karşılamak amacıyla kalite politikası ve hedeflerinin başarı ile elde edilmesi için sürdürülen faaliyetler.

KALORİ (Calorie, Calory): Isı enerjisi birimi. Bir litre damıtık suyun sıcaklığını 15 °C'den 16 °C'ye çıkarmak için harcanan ısı enerjisi miktarı. Bu değer, büyük K ile veya kcal ile gösterilen kilo kalori (büyük kalori) değeridir.

KALORİMETRE (Calorimeter): Gıdaları enerji değerini belirlemek için kullanılan aygıt. Ağırlığı ölçülmüş bir gıda maddesi aygıtın ortasına konur ve suya daldırılır. Gıda oksijen eşliğinde elektrik akımı verilerek yakılır. Aygıtın etrafındaki su, gıdanın yakılması ile oluşan sıcaklıkla ısınır. Böylece suyun ısı-

sındaki artış değeri besinin oksidasyonu sonucu oluşan enerji değerini verir. Aygıt içinde yakıldığında 1 g karbonhidrat 4.1, 1 g yağ 9.45, 1 g protein 5.65 kalori verir. Gıdaların vücut içindeki oksidasyonları sonucu vücudun ürettiği ısı ise kalorimetri ile ölçülür.

KALORİMETRİ (Calorimetry): Bir sistem veya vücut tarafından alınan veya salınan ısıнын ölçülmesi. İki yolla ölçülür. 1. metod: Kişi vücut çeperi su ile kaplı odaya alınır. Ürettiği enerji suyun ısısının artması ile ölçülür. 2. Metod: Üretilen ısı, belirli bir sürede kişinin tükettiği oksijen miktarı ile çıkardığı karbondioksit miktarının hesaplanması ile ölçülür. Bazal şartlarda bir litre oksijen tüketimi 4.825 kalori değerindedir.

KALSİDİOL (Calsidiol): Vitamin D'nin karaciğerde oluşan metaboliti. Bu metabolit böbrekte 1.25 dihidroksivitamin D3'e çevrilir.

KALSİFEROL (Calciferol): D3 vitamini.

KALSİFİKASYON (Calsification): Vücut dokularında kalsiyum tuzlarının birikmesi. Kemik oluşumu için normal olan bu süreç, yumuşak dokularda; arter, böbrek, akciğer, pankreas ve midede oluşması anormaldir.

KALSİTRİOL (Calcitriol): Vitamin D'nin en önemli metaboliti. Böbrekte 25-hidroksikoekalsiferolden sentezlenir. Bağırsaklarda kalsiyum emilimini sağlar.

KALSİYUM (Calsium): Simgesi Ca, yoğunluğu 1.55 g/cm³, 845 °C'de eriyen, kireç ve alçının birleşimine giren, sarımtırak beyaz bir element. Vücudun majör minerallerinden biri. Kalsiyumun kemik ve dış yapımı dışında, doku sıvılarında bulunarak kas kasılma, ve gevşemedinde, kanın pıhtılaşmasında, sinirsel uyarıların iletiminde, hücre duvarı geçirgenlinde, bazı enzimlerin aktivasyonunda, miyokard fonksiyonlarının düzenlenmesinde, asit-baz dengesinde ve demirin etkin biçimde kullanılmasında görevi vardır. En iyi kalsiyum kaynakları süt, peynir, yoğurt, susam, fındık ve yeşil yapraklı bitkilerdir. yetmezliğinde küçüklerde büyüme geriliği, rikets, büyüklerde osteoporoz görülür. Yetişkinlerde 1200-1500 mg kalsiyuma ihtitaç vardır.

KAMPİLOBAKTER (Campylobacter spp.): Spiral şekilli, hareketli, sporsuz, Gram-negatif, 25-45.5 °C gibi geniş bir sıcaklık aralığında gelişebilen gıda patojenleridir. Optimum gelişme sıcaklıkları 42 °C'dir. En sık karşılaşılan hastalık akut neteritis olup 1-7 gün sürer.

KAN ŞEKERİ (Blood sugar): Karbonhidratların son molekülü olan glukoz, kan şekerini oluşturur. Vücuttaki bütün hücreler glukozu kullanır. Diğer monosakkaritlerin vücutta kullanılabilmesi için karaciğerde glukozu çevrilmesi gerekir. Açlık kan şekeri 80-90 mg/dl, tokluk kan şekeri 120-140 mg/dl'dir.

KANLI AGAR (Blood agar): Hemoliz reaksiyonun belirlenmesi için kullanılan besiyeri.

KANSER (Cancer): Yayılma eğilimi olan ve hücrelerin habis olarak çoğalması. Bazı hücrelerdeki DNA'nın normal fizyolojik uyarılara yanıt vermemesi sonucu, bu hücrelerin kontrolsüz olarak çoğal-

ması nedeniyle oluşur. Kanser hücreleri sağlıklı-normal hücrelere ait besin öğelerini kullanır ve onların çoğalmasını engeller. Kansere sebep olan pek çok sebep olmakla birlikte genellikle genetik, stres, çevresel faktörler, sigara, alkol tüketimi ile yenilen gıdalarında etkisi vardır. Aşırı yağlı, tutsülenmiş, tuzlanmış, dumanlanmış, kızartılmış gıdaların fazla tüketimi, taze meyve ve sebzelerin az tüketimi, pestisitli, anti-biyotikli, ilaç kalıntılı ve yapay kimyasal katkılı gıdaların fazla tüketimi kanser riskini artırır.

KANSEROJEN (Carcinogen): Kanser hastalığına neden olan maddeler ve etkileri.

KAPALI ALANDA KULLANIM (Usage in closed area): İnsan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevre ve biyolojik çeşitlilik üzerinde genetiği değiştirilmiş organizmalardan kaynaklanabilecek olumsuz etkilerin biyolojik, kimyasal ve fiziksel engellerle tamamen önlenerek kontrol edilen laboratuvar ve tesislerdeki işlemler.

KAPRİK ASİT (Capric acid): 10 karbonlu doymuş yağ asidi. Hindistan cevizi yağında, tereyağ ve diğer hayvansal yağlarda bulunur.

KAPRİLİK ASİT (Caprylic acid): 8 karbonlu doymuş yağ asidi. Hindistan cevizi yağında, tereyağ ve insan dokularında bulunur.

KAPROİK ASİT (Caproic acid): 6 karbonlu doymuş yağ asidi. Hindistan cevizi yağında, tereyağında bulunur.

KAPSÜL (Capsule): Sitoplazmik zar tarafından oluşturulan, polisakkarite benzer yapıda, çoğu kere fagositozdan korunmada etkili ve dolayısı ile bakterinin patojenitesini artıran, bakteriyi kuru hava koşulları, litik enzimler gibi dış etkenlerden de koruyan bir oluşum.

KARAMEL (Caramel): Şekerin ısıtılması ile elde edilen bir ürün. 170 °C ateşte eriterek rengi kahverengiye dönüştürülmüş şeker. Kahverengiden siyaha kadar dönüşen renkleri ile çok hoş bir aromaya sahip olup gıda renklendiricisi (E150) ve tatlandırıcısı olarak kullanılırlar. Alkali bileşiği brendi ve viskiye, amonyak bileşiği siyah biraya, sülfür-amonyak bileşiği kolalı içeceklerle eklenir. Kolaya eklenen cinsinin bazı bağırsak problemlerine sebep olabileceği bildirilmektedir.

KARAMELİZASYON (Caramelisation): Şekerler ve şeker şurupları, aminoasit ve proteinler gibi azotlu maddelerin mevcut olmadığı ortamda ısıtıldığında karamelizasyon olarak adlandırılan kompleks bir dizi reaksiyon meydana gelir. Karamelizasyon da enzimatik olmayan bir esmerleşme reaksiyonu olarak kabul edilebilir. Şekerler, susuz veya konsantre çözeltilerde ısıtıldıklarında bir seri reaksiyon zincirinden geçer ve renkleri koyulaşarak kahverengiye dönüşürken, tatta da bazı değişiklikler meydana gelir. Bütün şekerler karamelizasyona uğrayabilirler. Ortama asit veya baz eklenerek karamelizasyonun tadı ve rengi değiştirilebilir.

KARANTİNA (Quarantine): Hastalık veya zararlı organizmaların ülkeye girişini veya ülke içinde yayılmasını önlemek amacıyla hayvan, hayvansal ürün, bitki, bitkisel ürün ve diğer maddeler ile bulaşma

ihtimali bulunan madde ve malzemelerin bir yerde tutularak kontrol altına alınması. Bu amaçla, bulaşıcı bir hastalığa maruz kalmış ya da hastalığın inkübasyon süreci içinde hastalığa yakalanmış olma potansiyeli olan insan, bitki ya da hayvanların bu hastalığı yaymalarının önüne geçmek için hareketlerinin kısıtlanması, hastalığın görüldüğü bölgeden dışarı çıkmalarının engellenmesi sağlanır. Ayrıca, karantina deyimi fiziksel ve kimyasal kirliliklerin yayılmasını, gıda ve çevre örnekleri ile diğer canlılara bulaşmasını önlemek için belirli bir bölgeye girişi ve çıkışların önlenmesi anlamında da kullanılır. Örneğin bir gıda işletmesi laboratuvarında kırılan bir cam erlenin gıdaya taşınmasını önlemek için laboratuvar karantinaya alınır ve kırık tüm parçalar bulunduktan sonra karantina kaldırılır.

KARAR (Decision): GDO veya ürünlerine ilişkin yapılan bir başvuru hakkında bilimsel esaslara göre yapılan risk değerlendirmesi ve sosyo-ekonomik değerlendirme sonuçlarına göre Biyogüvenlik Kurulu tarafından verilen karar.

KARBON (Carbon): Simgesi C olan, doğada tüm organik bileşiklerin yapısında bulunan, organik kimyanın temelini oluşturan ve metal özelliği olmayan element.

KARBONAT (Baking powder): Sodyum bikarbonat, yemek sodası, kabartma tozu.

KARBONHİDRAT (Carbohydrate): Kimyasal bileşimi sadece karbon (C), oksijen (O), ve hidrojen (H) olan ve genellikle hidrojen atom sayısı oksijen atom sayısının iki misli olan şekerler, nişasta, selüloz gibi bileşiklerin genel adı. $C_x(H_2O)_x$ genel formülü ile gösterilen besin ögesi. Karbon, hidrojen ve oksijenden meydana gelen, gıdanın doğal bir bileşenidir. Selüloz, nişasta, sakkaroz, laktoz, glikoz, fruktoz, maltoz ve oligosakkaritler en yaygın örnekleridir. Karbonhidratlar ısı ve enerjinin ana kaynağıdır. Karbonhidratlar, proteinler için koruyucu etkiye sahiptirler. Karbon iskeletleri elzem olmayan amino asitlerin sentezinde kullanılır. Sindirilebilir karbonhidratların 1 gramı yaklaşık 4 kcal verir. Mono ve disakkaritler tatlandırıcı özelliği gösterir. Bağırsak enzimlerince parçalanmayan karbonhidratlar posa türü karbonhidratlar olarak bilinir. İnsan vücudunda kan şekeri (glukoz) ve depo şekeri (glikojen) olarak bulunur. Dengeli bir diyetle enerjinin yaklaşık % 50-60'ı karbonhidratlardan sağlanması ve bunun da büyük bir kısmının kompleks karbonhidratlardan olması önerilmektedir.

KARBONHİDRAT İNTOLERANSI (Carbohydrate intolerance): Laktaz, maltaz, izomaltaz, intervaz gibi bazı barsak enzimlerinin yetmezliği veya barsaklardan taşınmasında ki bir engel sonucu bazı karbonhidratların emiliminin bozulması (malabsorpsiyonu).

KARBONHİDRAZ (Carbohydraz): Bileşik karbonhidratları basit şekerlere parçalayan enzimlerin genel adı.

KARBONİK ANHİDRAZ (Carbonic anhydrase): Karbondioksitin hidrasyon tepkimesini katalizleyen ve yapısında çinko içeren enzim. Dokularda ve eritrositlerde bulunur.

KARBONİK ASİT (Carbonic acid): Karbondioksitin suda çözünmesiyle oluşan zayıf asit. İyi bir tampon özelliği taşır.

KARBONHİDRAT MİKTARI YÜKSEK ÜRÜNLER (Products of high carbohydrate content): Fiziksel aktivite öncesi karbonhidrat depolarını artırmak ve fiziksel aktivite sonrası toparlanmayı hızlandırmak amacıyla formüle edilmiş ürünlerdir.

KARBOKSİL GRUBU (Carboxyl group): Bünyesinde (-COOH) eki taşıyan kimyasal maddelerin genel adı.

KARIŞIM (Mix, Blend): Birden çok maddenin kendi özellikleri korunarak birbiriyle karıştırılması sonucu elde edilen madde.

KARIŞTIRICI (Agitator): Birden çok maddeyi karıştırmaya yarayan alet.

KARMİN (Carmine): Coccus cacti isimli böcekten elde edilen kırmızı renk veren boya. Gıdalara kırmızı renk vermede kullanılan tek hayvansal orijinli katkı maddesi.

KARNİTİN (Carnitine): Vitamin BT olarak da adlandırılır. Karnitinin insanlardaki gereksinimi, hem endojen biyosentez hem de diyet yoluyla karşılanır. Karnitin insan vücudunda, karaciğer ve böbrekte, lizin ve metioninden sentezlenmektedir. Karnitin, lipid metabolizmasında uzun zincirli yağ asitlerinin mitokondriye taşınmasında etkinlik gösterir. Genel olarak hayvansal kaynaklar bitkisel kaynaklara göre daha zengin karnitin kaynaklarıdır. Et ve süt ürünleri, karaciğer ve mayada yüksek oranda bulunur. İnsanlarda karnitin metabolizması ile ilgili genetik bozukluklarda kas zayıflığı, hipoglisemi ve kas lifleri arasında lipid birikimi gözlenmektedir. Sistemik karnitin yetmezliğinde akut ansefalopati atakları, bulantı, kusma, mentak karışıklık, uyku, baygınlık hali ve koma ile sonlanır.

KAROTEN (Carotene): Yeşil, sarı ve turuncu bitkilerde bulunur. Sarı ve yeşil yapraklı sebzelerde bulunan karotenoidlerden biri. Alfa, beta ve gama karotenler A vitaminin ön maddesidir (provitamin). Vücutta A vitaminine çevrilir.

KAROTENOİDLER (Carotenoids): Sarıdan kırmızıya renk veren yağda eriyen pigmentler. Genellikle lipid materyalde klorofil ile birlikte bulunur. Doğada pek çok çeşidi vardır. Alfa, beta ve gama karoten ve kriptoksantin provitamin A özelliği gösterir. Beta karoten diğerlerinin iki misli Vitamin A aktivitesine sahiptir. Likopen, kantaksantin ve zeaksantin gibi bazı karotenoidler ise Vitamin A aktivitesi göstermezler ve sadece antioksidan etkisi gösterirler.

KARRAGENAN (Carragenan): Karragenanlar birbirleriyle ilişkili galaktanların karışımı. Şeker birimlerine sülfat yarı-ester grupları bağlanmıştır. Rhodophyceae familyasındaki kırmızı deniz yosunlarından sıcak ve seyreltik alkali çözeltilerle karrejanın sodyum tuzu halinde ekstrakte edilirler. Karragenanlar genellikle süt ve su ile jel oluşturma özellikleri nedeniyle başta dondurma olmak üzere dondurulmuş tatlılar ve salata soslarında yoğunlaştırıcı, sertleştirici ve kıvam verici olarak kullanılmaktadır.

KARS GRAVYER PEYNİRİ (Kars gruyere cheese): Kars'ın tam yağlı inek sütlerinden hazırlanır. İçinde 1-2 cm çapında delikler bulunan, parlak sarı renklidir, güçlü bir aromaya sahiptir ve tadı İsviçre'nin

Emmental peynirine benzer.

KARSİNOJEN (Carcinogen): Kanser yapıcı madde. Bitki ve hayvan ilaçları, kurşun, civa, nikel ce kadmiyum gibi ağır metaller, mikotoksinler, nitrit ve nitratlar, polisiklik aromatik hidrokarbonlar (PAH) ve bazı plastikler önemli karsinogen maddeler.

KARŞILAŞTIRMALI TEMİZLENEBİLİRLİK (Comparative cleanability): Ekipmanın belirli bir referansa göre temizlenebilirliğini ifade eden kavram.

KAŞAR PEYNİRİ (Kashar cheese): Hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin tekniğine uygun olarak işlenmesi ile üretilen, üretim aşamalarındaki farklılıklara göre taze veya olgunlaştırılmış olarak tanımlanabilen ve çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren telemesi haşlanan peynir.

KAŞKAVAL (Kashkaval): Kaşar peynirine benzeyen sarı renkli, genelde koyun sütünden üretilen özel bir peynir, İtalyanca Caciocavallo kelimesinden Türkçeye geçmiştir.

KATABOLİZMA (Catabolism): Maddelerin yüksek terkiplerinin, dokularda yakılarak daha basit terkipte maddeler meydana gelmesidir. Anabolizmanın karşıtı. Yıkım.

KATALAZ (Catalase): Dokularda bulunan, hidrojen peroksidi çözen, oksijen ve suya ayıran enzim.

KATALAZ TESTİ (Catalase test): Sütte akyuvar artışı ve stafilokokların olup olmadığını belirlemek amacıyla katalaz enzimini tespit etmek için deney. Özellikle kolostrumda ve mastitisli hayvanların sütlerinde miktarı daha fazladır.

KATALİST (Catalyst): Kimyasal bir reaksiyonu hızlandıran madde, enzim. Katalizör.

KATALİTİK (Catalytic): Kataliz ile ilgili, kataliz niteliğinde olan.

KATALİZÖR (Catalyzer): Dönüşüme veya başka herhangi bir kimyasal değişime uğramadan bir kimyasal reaksiyonun hızını artıran madde. Yaşayan hücrelerdeki katalizör enzimler.

KATI (Solid): Sıvıların ve gazların tersine, içinde bulunduğu kabın veya üstünde bulunduğu yerin biçimini almayan maddenin hali.

KATI VE SIVI YAĞLAR KODEKS KOMİTESİ (Codex Committee on Fats and Oils, CCFO): Dünya Gıda Kodeks Alimetarius Komisyonu altında katı ve sıvı yağlar konusunda çalışan Kodeks Komitesi.

KATI YAĞ (Fat): Oda sıcaklığında katı halde bulunan yağ.

KATIK (Katik): Süt, uzun süre buhar kazanı içerisinde pişirilerek kurumaddesinin artması sağlanır sonra inkübasyon sıcaklığına kadar soğutularak kültür eklenir, oda sıcaklığında 2-3 saat fermentasyona bırakılır, soğutularak soğuk olarak içilen içecek.

KATILAŞTIRMA (Solidification): Bir maddenin sıvı halden katı hale geçmesi işlemi.

KATILIM ORTAKLIĞI BELGESİ (Accession Partnership): Avrupa Birliği'ne üyeliğe hazırlanma sürecinde aday ülkenin kısa ve orta vadede aşama kaydetmesi gereken öncelikli alanları ortaya koyan ve bu çerçevede gerekli olan mali yardım çerçevesini, gerçekleştirmesi gereken yasal reformları bir takvim çerçevesinde belirten bir yol haritası.

KATKI MADDESİ (Food Additive): Normal şartlarda tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıda ham veya yardımcı maddesi olarak kullanılmayan, tek başına besleyici değeri olan veya olmayan, seçilen teknoloji gereği kullanılan işlem veya imalat sırasında kalıntı veya türevleri mamul maddede bulunabilen gıdanın üretilmesi, tasnifi, hazırlanması, işlenmesi, ambalajlanması, taşınması, depolanması sırasında gıda maddesinin tat, koku, görünüş, yapı ve diğer niteliklerini korumak, düzeltmek veya istenmeyen değişikliklere engel olmak ve gıdanın biyolojik değerini düzeltmek amacıyla kullanılmasına izin verilen maddeler.

KATOD (Cathode): Elektrokimyada eksi uç.

KAVUT (Kavut): 1. Kavrulmuş ve dövülmüş tahıl ununu şeker yada tatlı yemişle karıştırarak yapılan bir yiyecek. 2. Güneşte kurutulmuş peynir.

KAYA TUZU (Stone salt): Yer altındaki tuz galerilerinden tekniğine uygun olarak üretilen tuzlar.

KAYMAK (Cream): 1. Ağırlıkça en az % 60 oranında süt yağı içeren krema. 2. Sütü hafif ateşte ve yavaş yavaş kaplar içinde tutarak elde edilen koyu ve yağlı süt ürünü. 3. Kimi sıvıların ve özellikle sütün yüzünde zar kıvamında toplanan koyuca katman.

KAYMAKALTI (Skimmed milk): Yağı alınmış süt.

KAYMAKLI DONDURMA (Dairy ice cream): Sütten yapılmış dondurma.

KAYNAK (Resource): Bir şeyin çıktığı şey, menşee.

KAYNAK DEĞER (Resource value): Bir gıda maddesinin, herhangi bir besin ögesinin günlük alınması gereken miktarını belli bir oranda içermesi.

KAYNAK SUYU (Spring water): Yeraltı sularının kendiliğinden yer yüzüne çıkması, pınar.

KAYNAMA NOKTASI (Boiling point): Saf bir sıvının belirli bir basınçta kaynamaya başladığı sıcaklık.

KAZEİFİKASYON (Caseification): Süt kazeininin çökmesi, sütün pıhtılaşması.

KAZEİN (Casein): Yağsız sütün ana proteininin çökeltilmesi, yıkanması, kurutulması ve öğütülmesi ile elde edilen suda çözünmeyen bir fosfoprotein olan süt proteini. Rennin enzimi ile kalsiyum kazeinata çevrilir.

Yenilebilir asit kazein: Teknolojisinde mevzuatta belirtilen asitler kullanılarak elde edilen kazein.

Yenilebilir rennet kazein: Teknolojisinde kimozen enzimi veya sütü pıhtılaştıran insan tüketimine uygun diğer enzimler kullanılarak üretilen kazein.

KAZEİN HİDROLİZASYON TESTİ (Casein hydrolysis test): Sütün proteinini oluşturan ve koloidal karakterde bulunan kazeinin, bakterilerce sentezlenen, proteolitik ve hücre dışı bir enzim olan proteaz tarafından hidrolize edilebilme durumunu saptamak için kullanılan test.

KAZEİN HİDROLİZAT (Casein hydrolysate): Kazeinin hidrolizasyonundan elde edilen, bileşiminde amino asitler, tuzlar, üretme faktörleri ve mineral maddeler bulunan hidrolizasyon ürünü.

KAZEİNAT (Caseinate): Kazeinlerin işlem yardımcısı maddeler ile nötralize edilerek kurutulması ile elde edilen ürün.

KAZEİNAZ (Caseinase): Kazein parçalayan bir çeşit proteaz enzimi.

KAZEOLİTİK (Caseolytic): Kazein parçalama yeteneğinde olan. Kazeinaz enzimi içeren mikroorganizma.

KEFALİN (Kephalin): Yağ asitleri, gliserin, kolamin veya serin ve fosforik asitten oluşan bir basit lipid. Fosfatidiletanolamin.

KEFİR (Kephir): 1. Fermentasyonda spesifik olarak Lactobacillus kefir, Leuconostoc, Lactococcus ve Acetobacter cinslerinin değişik suşları ile laktozu fermente eden (Kluyveromyces marxianus) ve etmeyen mayaları (Saccharomyces unisporus, Saccharomyces cerevisiae ve Saccharomyces exiguus) içeren starter kültürler ya da kefir tanelerinin kullanıldığı fermente süt ürünü. 2. Laktik asit bakterileri, asetik asit bakterileri ve torula mayalarını içeren kefir danelerinin sütün fermentasyonu ile elde edilen içilebilir kıvamdaki ekşi ve ferahlatıcı tadıyla ayrana, yoğurtta bulunan maya ve bakterilerin bağırsak siteminde tutunma özelliği olan ‘probiyotik’ yapılarıyla da yoğurda benzeyen içilecek kıvamda, hafif ekşimsi, çok düşük alkollü ve köpüklü bir süt ürünü.

KEFİR TANELERİ (Kefir grain): Genellikle beyaz veya sarı renkte, yapısında bakteri maya karışımıyla kazein ve şeker içeren, karnabahar benzeri parçacıklar.

KEKRE (Astringent): Tadı acımtırak, ekşimsi ve buruk olan.

KELVİN (Kelvin): Uluslararası bir sıcaklık ölçü birimi, suyun donma noktası 0 °C=273.16 0K.

KEMOHETEROTROF (Chemoheterotroph): Organik maddeleri enerji ve karbon kaynağı olarak kullanan organizmalar. Hayvanlar alemi, fungi, bakterilerin bir bölümü bu grup canlılara örnektir.

KEMOLİTOTROF (Chemolytroph): Kimyasal bileşikler enerji, inorganik maddeleri elektron kaynağı olarak kullanan organizma.

KEMOORGANOTROF (Chemoorganotroph): Kimyasal bileşikler enerji, organik maddeleri elektron kaynağı olarak kullanan organizma.

KEMOOTOTROF (Chemoototroph): Karbon dioksiti esas karbon kaynağı olarak kullanarak inorganik bileşiklerin oksidasyonundan enerji sağlayan organizmalar.

KEMOSENTETİK MİKROORGANİZMALAR (Chemosynthetic microorganisms): Yüksek bitkilerde metabolizma sonucu meydana gelen son ürünü kullanarak bazı elementlerin doğadaki devirsel değişimlerini sağlayan mikroorganizmalar. Kemosentez yapan organizmalar. Organik bileşiklerin biyosentezini yapan organizmalar.

KEMOSENTEZ (Chemosynthesis): Bazı bakterilerin, güneş ışınları olmadan, inorganik maddeleri oksitlemek suretiyle, kendileri için gerekli organik maddeleri elde etmeleri işlemi.

KEMOTAKSİ (Chemotaxis): Bir kimyasal maddeye doğru (pozitif kemotaksi) veya bir kimyasal maddeden uzağa (negatif kemotaksi) doğru organizmanın hareketi.

KEMOTROF (Chemotroph): Kimyasal maddeleri enerji kaynağı olarak kullanan organizma.

KEMİRGEN (Rodent): Tavşan, kobay, kirpi, sıçan gibi köpek dişleri olmayan ve kesici dişleri çok iyi gelişmiş memeliler takımı.

KEMOSENTEZ (Chemosynthesis): Bazı bakteriler, güneş ışınları olmadan, inorganik maddeleri oksitlemek suretiyle, kendileri için gerekli, enerji bakımından zengin organik maddeleri elde ederler. Buna kemosentez denir.

KENGELSAKIZI/KENGERSAKIZI (Kenger gum): Kengelin sütünden çıkarılan bir sakız türü, kengel sakızı.

KERATİN (Ceratine): Fibrin, Miyosin, Elastin ve Epidermin. Suda çözünmeyen veya çok zayıf çözünen saç, tırnak, yün boynuz ve tüylerin yapıtaşı olan proteinler. Fibrin kan serumunda bulunan ve kanın pıhtılaşmasında etken olan bir fibröz proteindir. Miyosin kas hücresi içinde bulunan ve sindirimi kolay olan bir proteindir. Elastin bir çeşit kollajendir ve elastik bağ doku içinde bulunur. Epidermin ise deride bulunan bir fibröz proteindir. İnsanlarda sindirim enzimlerince parçalanamazlar.

KERATOMALASİA (Keratomalacia): A vitaminin ileri derecede yetersizliğinde gözde görülen ve körlükle sonuçlanan bir hastalık.

KESMİK (Curdaled milk): Asitliğin gelişmesiyle sütün pıhtılaşması. Yağsız süttten yapılan peynir. Çökelek.

KEŞ (dried curd): Süzme yoğurttan yapılan, Parmesan peynirine benzeyen ve makarnalarda kullanılan sert peynir.

KETOLİZ (Ketolysis): Keton cisimciklerinin dağılması.

KETON (Ketone): Yapısında karboksil (-C=O) grubu bulunan madde. İkincil alkollerin oksidasyonu sonucu ortaya çıkar.

KETOZ (Ketose): Karbonil grubunun zincirin uç kısımları dışında zincirin herhangi bir yerinde bulunduğu monosakkaritler. Fruktoz bir çeşit ketozdur.

KILIFLI VİRÜSLER (Enveloped viruses): Bazı virüslerde kapsidi çevreleyen, konakçı hücrenin plazma zarından virüs ayrılırken üzerini saran ya da virüs nükleik asitlerince şifrelenerek konakçının maddele-
rince sentezlenen, bazen üzerinde glukoprotein komplekslerinin oluşturduğu çivi gibi çıkıntılarla kaplı olan bir kılıf yapısı olan virüslere verilen ad. Kılıflı sarmal nükleik asit içeren virüsler ve kılıflı ikozahed-
ral virüsler gibi.

KİMİZ (Kumis): 1. Fermentasyonda spesifik olarak Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus ve Kluy-
veromyces marxianus kültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürünü. 2. Orta Asya'da, özellikle Kazak ve
Kırgızlarda kısarak sütünün Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus ve Kluyveromyces marxianus
mikroorganizmalarının fermentasyonu ile elde edilen ve içerisinde % 1-3 oranında alkol bulunan içile-
bilir kıvamdaki köpüren bir süt içeceği.

KIRKLARELİ KAŞAR PEYNİRİ (Kirklareli kashar cheese): Koyun sütünden üretilir, rengi hafif sa-
rımsı, tadı ise baharatlıdır. Sadece dış yüzeyi önce küflendirilip, sonra temizlenerek hazırlanır.

KIRMA (Break): Süt mayalandıktan (rennet enzimi eklendikten sonra) bir süre sonra uygun jelleşmeye
/ pıhtılaşmaya (sertliğe) geldiğinde uygulanan pıhtı kesme işlemi.

KIŞ YOĞURDU (Winter yoghurt): İlk önce sütün 2-3 saat kaynatılarak istenen kıvama gelmesinden
sonra soğutularak mayalanan ve kurumaddesi % 20-23, asitliği (pH=3.78-4.11) düşük olan ve genellikle
koyun sütünden yapılan bir süt ürünü.

KIVAM (Texture): Koyuluk, yoğunluk, koyuluk derecesi. Bir şeyin en uygun derecesi, zamanı, tav.

KIVAM ARTTIRICILAR (Stabilizer): Gıdanın kıvamını arttıran maddeler.

KIVAMINDA OLMAK (Right consistency): En uygun, en iyi durumda olmak.

KİNGDOM (Alem): Canlıların sınıflandırılmasında sınıflandırmanın ilk basamağı için kullanılan te-
rim.

KİLO GRAY (Kilogray): Işınlanan gıdanın 1 kg'ı başına absorblanan ortalama radyasyon enerjisinin
kilojul olarak miktarı.

KİMLİK KONTROLÜ (Identity control): Ürünün sevkiyatına ilişkin sertifikaların veya diğer belgele-
rin ürünün etiketi ve içeriği ile örtüşüp örtüşmediğinin görsel olarak kontrolü.

KİMYA (Chemistry): Maddelerin temel yapılarını, birleşimlerini, dönüşümlerini, çözümleme, birleşim
ve üretim yöntemlerini inceleyen bilim.

KİMYASAL ANALİZ (Chemical analysis): Kimyasal maddeler kullanılarak ürünün kimyasal özellik-
lerini belirleyen analiz yöntemi.

KİMYASAL BOZULMA (Chemical decomposition): Gıdanın kimyasal yapısının değişmesi. Glukoz,
fruktoz gibi şekerlerin karbonil grupları ile proteinlerin serbest amino grupları arasında oluşan ve Mail-
lard reaksiyonu da denilen enzimatik olmayan esmerleşme tepkimeleri ve yağların oksitlenmesi.

KİMYASAL KONTANİNANLAR (Chemical contaminanats): Gıda maddesine kasıtlı olarak eklen-
meyen ancak üretim, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma ve saklanma aşamalarında gıda maddesine
bulaşan tüketiciler için sağlık riskini sebep olabilen kimyasal maddeler. Bunlar antibiyotikler, pestisitler,
hormonlar, ağır metaller, gıda katkıları, plastikler ve radyasyon bu gruptandır.

KİMYASAL TEHLİKE (Chemical hazard): Gıda maddelerinde insan sağlığına zarar veren bakteri, vi-
rüs, küf, parazit, zehirli bitki, mantar ve bazı su ürünleri gibi etkenler ve maddeler.

KİNETİK (Kinetics): Kimyasal tepkimelerin hızlarını ve hareket olaylarını inceleyen bilim dalı.

KİR (Dirt): Ortamda bulunması istenmeyen maddeler (fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik).

KİRLENME/BULAŞMA (Contamination): Sağlığa zararlı ve/veya gıda maddesinde ve ortamda bulun-
maması gereken tespit edilebilir fiziksel, kimyasal veya mikrobiyolojik herhangi bir madde.

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (Personal protective equipment): Çalışanı, yürütülen işten kay-
naklanan, sağlık ve güvenliği etkileyen bir veya birden fazla riske karşı koruyan, çalışan tarafından gi-
yilen, takılan veya tutulan, bu amaca uygun olarak tasarımı yapılmış tüm alet, araç, gereç ve cihazlar.

KİZELGUR (Kieselguhr, Diatomaceous earth): Küçük deniz hayvanlarının kalıntısı olan ve yapısında
su bulunan hafif, çok gözenekli silisyum dioksit bir toprak çeşidi, sıvı gıda ve yemeklik yağ endüstrisinde
viskoz sıvıların katı partiküllerini ve tutkalsı, zamsı, mumsu yapıdaki istenmeyen maddeleri ayırmak
için filtrasyon yardımcısı olarak kullanılır.

KJELDAHL YÖNTEMİ (Kjeldahl Method): Organik bileşiklerin yapısındaki protein miktarını tespit
etmek amacıyla kullanılan analitik bir yöntem. Bunun için analizi yapılacak madde sülfirik asitle yakılır.
Bileşimdeki azot, amonyak şeklinde tutulur. Tutulan amonyak miktarına göre azot ve protein miktarı
hesap edilir. Süt ve ürünlerindeki azot miktarı 6.38 faktörü (diğer gıdalarda 6.25 faktörü) ile çarpılarak
ham protein (crude protein) miktarı hesap edilir.

KJELDAHL PROTEİN TAYİN CİHAZI (Kjeldahl apparatus): Kjeldahl metodu ile ürünlerde protein
tayini yapan cihaz.

KKN/KRİTİK KONTROL NOKTASI (Critical control point -CCP): HACCP planı içerisinde bir sağlık ve gıda güvenilirliği riskinin tespit edildiği nokta. Gıda zincirinin herhangi bir aşamasında kontrol altına alınmaması durumunda bir sağlık riskinin bulunduğu ve tehlikenin saptanarak önlenmesi, kabul edilebilir sınırlara indirilmesi veya ortadan kaldırılması amacıyla kontrol uygulanan işlem basamağı.

KLARİFİKASYON (Clarification): Sütte bulunan ve kaba temizlemeyle uzaklaştırılamayan somatik hücreler, kan pıhtıcıkları, lökositler, bazı mikroorganizmalar, bakterilerce zengin protein topakçıkları ve diğer kirlilik etmenlerinin merkezkaç kuvveti etkisiyle süütün temizlenmesi işlemi.

KLARİFİKATÖR (Clarificator): Klarifikasyon işlemini yapan alet (seperatör).

KLASİK STERİLİZASYON (Classical sterilisation): Süütün 110-120°C'de 20-40 dakikalık ısıtma ile atmosfer basıncının üzerindeki basınç altında yapılan sterilizasyon işlemi.

KLON (Clon): Genetik olarak birbirinin aynı olan canlılar.

KLOR (Chloride): Simgesi Cl olan, asit-baz dengesinin sağlanmasında tampon görevi yapan, midedeki asidite için gerekli olan, kırmızı kan hücrelerinde karbondioksit taşınmasında özel bir görevi olan önemli bir element.

KLORAMFENİKOL (Cloramphenicol): Streptomyces venezulae tarafından üretilen ve bakterilerde protein sentezini inhibe ederek etki gösteren bir antibiyotik.

KLOROFİL (Chlorophyll): Işığa duyarlı bir tetrapireol halkası ile merkezde magnezyum atomu olan ve fotosentezde gerek duyulan yeşil pigment. Fotosentez olayında güneş enerjisini kimyasal enerjiye çeviren yeşil pigment maddesi. Yeşil bitkilerin rengini veren madde.

KLOROFORM (Chloroform): Renksiz, hoş kokulu, suda çözünmeyen, genelde çözücü olarak kullanılan, alevlenmeyen, yatıştırıcı ve uyuşturucu bileşik (CHCl₃).

KLOSTRİDYUM BOTULİNÜM (Clostridium botulinum): Gıdalarda, botulin denilen zehirli bir toksin üreten anaerobik patojen mikroorganizma. Sporları ısıya dayanıklıdır. İnkübasyon süresi 12-96 saat. Konservelerde sterilizasyon iyi yapılmazsa zehirlenmelere neden olabilir.

KoA (CoA): Ko enzim A.

KOAGÜLASYON (Coagulation): Kolloitlerin kütle halinde çökmesi. Pıhtılaşma.

KOAGULÜM (Coagulum): Pıhtı.

KOAGÜLE (Coagulate): Pıhtılaşma; pişerek donma, katılaşma.

KOBALAMİN (Cobalamin): Yapısında kobalt bulunan bir B grubu vitamini. B12 vitamini.

KOAGÜLAZ (Coagulase): Patojen stafilokoklar tarafından salgılanan ve kanda fibrinojenden fibrin

oluşturarak insan ve çeşitli hayvan plazmalarını pıhtılaştıran bir enzim.

KOBALT (cobalt): Elzem iz elementlerden biri.

KOCH BASİLİ (Coch bacilli): Tüberküloz basiline, bulanın adına izafeten verilen ad.

KODEKS ALİMENTARİUS (Codex alimentarius): “Codex Alimentarius” latince bir terim olup, ‘Gıda Kodu’ veya ‘standartlar sistematigi’ anlamına gelmektedir. FAO ve WHO işbirliği ile oluşturulan Codex Alimentarius Komisyonu’nun onayından geçerek bir seri hazırlık prosedürlerini tamamlayan gıda standartlarını içeren sistematik. Kodeks sistemi, uluslararası geçerliliği olan standartların hazırlanması ve harmonizasyonu sağlanarak dünya ülkelerince ortak uygulanması, dünya ticaretinin geliştirilmesi, ticaretin kolaylaştırılması ve tüketici sağlığının korunması açısından 1962 yılında oluşturulmuştur. DTÖ Sağlık ve Bitki Sağlığı (SPS) ve Ticarete Teknik Engeller (TBT) Anlaşmaları uluslararası ticarete gıda ile ilgili düzenlemeler için KAK Standartlarını referans olarak almaktadır.

KODEKS ALİMENTARİUS KOMİSYONU (Codex Alimentarius Commission): 1962 yılında düzenlenen ortak bir FAO/WHO ortak gıda standardı programını uygulamak için Birleşmiş Milletler şemsiyesi altında kurulan küresel bir organ. Komisyonun 30 alt kuruluşu bulunmaktadır. Kodeks programının amaçları;

- Tüketici sağlığını korumak,

- Gıda ticaretinde teknik uygulamaları tek düze, doğru ve güvenli kılmak,

- Uluslararası alanda hükümetler dışı ve milletlerarası kuruluşların üstlendikleri tüm gıda standart çalışmalarının koordinasyonunu sağlamak,

- İlgili kuruluşlarının yardımıyla oluşturulan standart taslaklarının hazırlanmasında öncelikleri belirlemek ve çalışmaları başlatmak,

- Hükümetlerin kabulünden sonra standartları, bölgesel veya dünya genelinde standartlar olarak bir Kodeks kodunda toplamak.

KOENZİM (Coenzyme): Bir enzimin aktivitesi için gerekli olan, grup transferinde oksidoredüksiyon ve izomerizasyon reaksiyonlarında önemli rol oynayan, enzimin protein olmayan bileşeni, genellikle vitamin olan organik bir molekül.

KOENZİM Q (Quenzyme Q): Lipite benzer bir madde. Kimyasal yapı olarak vitamin K ve vitamin E’ye benzerdir. Hemen bütün yaşayan hücrelerde bulunur ve mitokondride konsantre olur. Oksidasyon redüksiyon sisteminde ve solunum zincirinde enerji açığa çıkmasına yardımcı olur.

KOENOSİTİK HİF (Coenocytic hyphae): Septa bulunmadığı için tek çekirdekli hücre benzeri birimlere bölünmeyen fungus iplikçikleri.

KOHEZYON (Cohesion): Aynı cins moleküller arasındaki çekim kuvveti.

KOK (Coccus): Küresel, yuvarlak biçimde ya da sferik (beyzi) bakteri hücresi.

KOKARBOKSİLAZ (Coccarboxylase): TPP Tiamin Pirofosfat için kısaltma. B1 vitamini (Tiamin) tarafından oluşturulan ve metabolizmada önemli görevleri olan yardımcı enzim.

KOKOBASİL (Coccobacillus): Morfolojik olarak yuvarlak (kok) ile çubuk (basil) arasında yer alan bakteriler.

KOKOİT (Coccoid): Yuvarlak, kok şeklinde.

KOKU (Odour): Nesnelerden yayılan küçük zerreciklerin burun zarı üzerindeki özel sinirlerde uyandırdığı duygu.

KOKUŞMA (Deterioration): Çürüyüp bozularak kötü kokan.

KOLAJEN (Collagen): Glisin tipinde bir protein, hücre ve kemiklerde bulunan, % 50-75 C, % 6.47 H ve % 17.86 N bileşiminde, kaynayan suda jelatin oluşturan organik bir yapı.

KOLKALSİFEROL (Cholecalciferol): Vitamin D3. Vitamin D'nin hayvan hücrelerinde bulunan formu.

KOLERA (Cholera): Vibrio cholera mikrobunun neden olduğu bulaşıcı hastalık. Kolera mikrobi bulaşık su ve gıdalarla insanlara geçer.

KOLESİSTOKİNİN (Cholecystokinin): İnce bağırsaktan salgılanan ve karaciğeri uyaran hormon.

KOLESTEROL (Cholesterol): Vücudun bütün dokularında özellikle beyin, sinir, adrenal korteks ve karaciğerde bulunan ana sterol. Kolesterol aynı zamanda safranın bir parçası ve vitamin D'nin ön maddesi. Hayvansal gıdalardaki yağlarda bulunan lipit özelliğinde bulunan bir madde. Vücuda gıdalarla alınır, vücutta da sentezlenir. Kanda normalden yüksek olması sakıncalıdır. Kan kolesterol seviyesinin 200 mg/100 ml'nin üzerinde olması damar sertliği için risk olarak kabul edilmektedir.

KOLİ BASİL (Coli bacillus): Toprakta, insan ve hayvan bağırsaklarında, kimi vakit sularda, sütte, yiyeceklerde bulunan ve uygun bir ortam bulunca insanda hastalık yapabilen, yuvarlak uçlu, çomak biçiminde bakteri.

KOLİ BASİLİ (Coli bacillus): Escherichia coli 'nin halk arasında bilinen adı.

KOLİFAJ (Coliphage): E. coli bakterisine saldıran bir bakteriyofaj.

KOLİFORM BAKTERİLER (Coliform bacteria): Gram negatif, spor oluşturmeyen, laktozdan 35-37 °C'da 48 saat içinde gaz oluşturan fakültatif anaerob çubuk şeklindeki bakterilerin genel adı. Gıdalarda genel hijyenik kalitenin bir göstergesi olarak kabul edilir.

KOLİFORM ENTEROTOKSEMİSİ (Coliform enterotoxemia): E. coli'nin uygun serotipiyle meydana gelen bağırsak yangısını takiben; vücut sıcaklığının düşmesi, kalp atımında düzensizlik, şuur kaybı ve mukozaların solgunluğu gibi klinik bulgularla belirgin, buzağılarda görülen bir hastalık.

KOLİN (Choline): Bir B grubu vitamini. Bu vitamin, bütün hayvan ve bitki dokularında serbest kolin, asetilkolin, lesitin ve sfingomiyelinin bir parçası olarak bulunur. Kolin vücutta glisin amino asitinden sentezlenebilir ve vücut çalışmalarında çeşitli moleküllere metil grupları sağlar. Lipidlerin taşınması ve metabolizmasında yardımcıdır. Kolin çok çeşitli hayvansal ve bitkisel yiyeceklerde bulunur. Fosfolipid bulunan besinlerde önemli miktarda yer almaktadır. En iyi kaynakları; yumurta sarısı, karaciğer, beyin, böbrek, kalp, süt, kurubaklagiller ve fındık, fıstık gibi yiyeceklerdir. Kolin besinlerde yaygın olarak bulunduğu insanlarda yetersizliğine rastlanmamıştır.

KOLLABORATİF ÇALIŞMA (Collaboration): Laboratuvarların belli aralıklarla performansını ve analiz sonuçlarını karşılaştırmak ve kontrol etmek amacıyla Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı veya Bakanlık Gıda Kontrol Laboratuvarı tarafından hazırlanan veya ulusal/uluslararası bağımsız bir kuruluştan temin edilen numunenin laboratuvarlara gönderilerek analiz ettirildiği ve sonuçlarının Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı veya numuneyi gönderen Bakanlık Gıda Kontrol Laboratuvarı tarafından değerlendirildiği çalışma.

KOLAJEN (Collagen): Bir protein türü. Hayvan kemikleri, postları, derileri, tendonları ve ligamentlerinden elde edilmiş protein esaslı ürün. Normal sentezi için çeşitli besin öğeleri gereklidir. Gıda sanayinde jelatin yapımı için önemlidirler. Suda çözünmez, sindirim enzimlerinden etkilenmezler. Çok sayıda hidroksiprolin içeren; bağ doku, kemik, kıkırdak vb yerlerde bulunan fibröz proteindir.

KOLLOİD (Colloid): Parçacık büyüklüğü 1-100 mm olan madde.

KOLLOİDAL (Collaidal): Bakıldığında ya da mikroskopla incelendiğinde homojen görünen ancak bekletildiğinde kendini oluşturan fazlara ayrılan sıvılar. Jelatin benzeri yapı.

KOLON KROMATOĞRAFİSİ (Colon Chromatografy): Sabit faz olarak silikajel (SiO₂), selüloz, alüminyumoksit (Al₂O₃), zeolit, kalsiyum karbonat gibi aktif yüzeyli maddeler, hareketli faz olarak da organik çözücüler kullanılan ve kolon içine doldurulmuş katı sabit fazdan geçirirken sabit faz tarafından adsorblanmaya göre ayrıştırılması esasına dayanan kromatografi tekniği.

KOLONİ (Colony): Aralarında işbölümü yapan tek hücreli organizmaların bir araya gelerek topluluk oluşturmaları. Genellikle katı besiyerine ekilen bir tek mikroorganizma hücresinin çoğalarak oluşturduğu ve böylece çoğu kez milyonlarca hücreden meydana gelen, çıplak gözle görülebilen hücre topluluğu. Klon.

KOLONİ OLUŞTURAN BİRİM-KOB (Colony forming unit-CFU): Bir materyalde katı besiyeri kullanılarak mikroorganizma sayımı yapılırken kullanılan deyim. Böylece sayımı yapılan materyalde sayım yapılan besiyerinde gelişebilecek toplam canlı mikroorganizma grubu değil, bunlar arasında sadece ge-

lişerek koloni oluşturanların sayıldığı belirtilmiş olur. Buna göre sayım sonucu kısaca kob/ml ya da kob/g olarak gösterilir.

KOLONİ SAYIMI (Colony count): Katı besiyerinde koloni oluşumunun belirlenmesiyle yapılan sayım.

KOLONİZASYON (Colonization): Tek hücreli organizmaların bir araya gelerek topluluk oluşturmaları veya konakçı dokusuna ya da diğer yüzeylere tutunduktan sonra mikroorganizmanın çoğalması.

KOLORİMETRE (Colorimeter): Çözeltinin renk şiddeti veya koyuluğunun ölçülmesi veya kantitatif analizde renkli standart çözeltileri karşılaştırmak için bir cihaz.

KOLORİMETRİK ANALİZ (Colorimetric analysis): Bir reaktif ile oluşturulan rengin şiddetinin, derişimi bilinen bir renk ile karşılaştırılarak bir maddenin kantitatif analiz yöntemi.

KOLOSTRUM (Colostrum): Ağız sütü. Doğumdan sonraki ilk 3 ila 5 güne kadar meme bezlerinden salgılanan fiziksel ve kimyasal bileşimi normal süttten farklılık gösteren daha fazla protein ve immünoglobulin içeren, antikor ve mineralce zengin olan ve çiğ süt salgılanmasından önce gelen sıvı.

KOLOSTRUM BAZLI ÜRÜNLER (Clostrum based products): Kolostrumun işlenmesinden elde edilen ürünler ile bu ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesinden elde edilen işlenmiş ürünler.

KOMBİNE VERİMLİ IRK (Dual purpose breed): Hem et hem de süt verimi açısından uygun olan çiftlik hayvanı.

KOMİSYON TÜZÜĞÜ (Commission Regulation): AB Komisyonu tarafından çıkarılan Tüzükler genel geçerliğe sahip, bütün üye ülkelerde yürürlüğe girdiği tarihten itibaren doğrudan uygulanan ve bütünüyle bağlayıcı olan tüzüklerdir.

KOMMENSAL (Commensal): Konakçı üzerinde ya da içinde yaşayan ancak, konakçısına zarar vermeyen organizma.

KOMMENSALİZM (Commensalism): Ortak yaşayan iki organizmadan birisi yarar sağlarken, diğerinin yarar ya da zarar görmemesi. Örneğin aeroblar ve anaerobların bir arada bulunduğu bir ortamda aeroblar oksijeni tüketir, anaeroblar bundan yarar sağlar.

KOMPAKT (Compact): Sıkı.

KOMPLEKS VİRÜSLER (Complex viruses): Bakteriyofajlar gibi kompleks yapılı, kapsidi ilave yapılar içeren, nükleik asit taşıyan baş kısmında ikozahedral şekilli kapsitleri olan, kuyruk kısmı sarmal şekilli virüsler.

KOMPONENT (Component): Bileşimi oluşturan unsurlardan her biri, bileşen, eleman.

KOMPOZİT ÜRÜN (Composite product): İlk ürünün işlenmesinin, son ürünün üretilmesinin ayrıl-

maz bir parçası olduğu ürünleri kapsayan ve işlenmiş hayvansal ürünler ile bitkisel ürünlerin her ikisini de içeren insan tüketimine yönelik gıda. Bileşik ürün.

KOMPRESÖR (Compressor): Bir akışkanı veya gazı, gereken basınca göre sıkıştırmaya yarayan alet.

KONAK (Parasite): Bir asalağın hayatının tümünü ya da bir kısmını içinde üzerinde geçirdiği, besin ihtiyacını ve korunmasını sağladığı organizma.

KONAKÇI (Host): Asalağın erginini veya gelişim evrelerinden birini taşıyan canlı.

KONDENSATÖR (Condenser): İçinde akımsız elektrik yükü biriktirilen cihaz, yoğunlaştırıcı.

KONDENSE SÜT (Condensed milk): Düşük atmosferde, süt suyunun buharlaştırılması ve belli oranda sakkaroz eklenmesiyle elde edilen yoğunlaştırılmış süt ürünü, şekerli konsantre süt, tatlandırılmış koyulaştırılmış süt.

KONDENSE PEYNİRALTI SUYU (Condensed whey): Koyulaştırılmış peyniraltı suyu.

KONDENSASYON (Condensation): İki molekülün su gibi küçük bir molekülü atarak birleştiği, peptid bağı kurularak proteinlerin oluşumu gibi daha büyük bir molekül oluşturduğu yoğunlaşma tepkimeleri.

KONİDYUM (Conidium): İçinde eşeysiz fungus sporu olan konidyosporların meydana geldiği spor keseleri. Mantarlarda eşeysiz üremeyle oluşan, çoğalmayı sağlayan spor, mantarların eşeysiz üreme cisimciği.

KONJUGE YAĞ ASİTLERİ (Conjugated fatty acids): Bu tip yağasitlerinde iki doymamış bağ arasında bir (-CH-) grubu yer almaktadır. Konjuge yağ asitleri, benzer kapalı formülle gösterilebilen isolen yağ asitlerine kıyasla, fiziksel kimyasal yönden oldukça farklı özellik gösterirler. Çift bağların konjuge yapıda olmaları nedeniyle, isolen yağ asitlerine kıyasla daha kolay kimyasal tepkimeye girerler. Bu yağ asitlerini yüksek oranda içeren yağlar, konjuge yapı özelliğinin doğal bir sonucu olarak hava oksijeni ile kuruma tepkimesi verirler ve ağırlık kaybına uğramaksızın dayanıklı film oluştururlar.

KONSANTRASYON (Concentration): Yoğunluk. Birim hacimde çözünmüş bulunan madde miktarı.

KONSANTRE (Concentrated): Yoğun, kıvamlı sıvı.

KONSANTRE FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ (Consantrated fermented milk products): Protein oranı fermentasyondan önce veya sonra en az % 5.6 oranına yükseltilmiş süzme yoğurt veya torba yoğurdu, kış yoğurdu, labneh, tuzlu yoğurt, kurut gibi fermente süt ürünleri.

KONSANTRE YOĞURT (Consantrated yoghurt): Keçi veya koyun sütü kreması, peynir kültürü ve tuzdan üretilen, sürülebilir bir pastörize taze fermente süt ürünü. Kurumaddesini artırmak amacıyla serum fazı ile birlikte laktoz ve bazı mineral maddeler ve su uzaklaştırılır, protein ve yağ yoğurtta kalır, yumuşak yapılı, sürülebilir, beyazdan sarıya kadar değişebilen renklerde olabilen bir ürün.

KONTAMİNASYON (Contamination): 1. Fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik bir etmenin ürüne veya üretim hattına bulaşması. 2. Bir mikrobun ya da hastalığın diğer bir canlıya geçmesi.

KONTAMİNANT (Contaminant): Gıdalarda normal şartlarda bulunmayan, başka bir kaynaktan çapraz kontaminasyon yoluyla bulaşan fiziksel, kimyasal veya biyolojik etmenler.

KONTAMİNANTLAR KODEKS KOMİTESİ (Codex Committee on Contaminants-CCC): Dünya Gıda Kodeks Komisyonu altında görev yapan ve bulaşanları çalışan alt komite.

KONTRA- (Contra-): Karşı, ters, zıt anlamında ön ek.

KONTRAST (Contrast): Karşı, zıt, ters.

KONTROL (Controll): Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten ve satan işyerlerinin, asgari teknik ve hijyenik şartları ile bu yerlerde üretilen ve satılan gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin kalite, teknoloji ve sağlığa uygunluğu yönünden mevzuata uygunluğunun tespiti.

KONTROL BELGESİ (Control Certificate): Bir ürünün ülkeye ithalat işlemleri için yürürlükteki ilgili Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği ekinde örneği verilen belge.

KONTROLLÜ ALAN (Controlled area): Yüksek hijyen durumu sağlanmasıyla ilgili oluşturulan yer.

KONTROL KURULUŞU (Control organisation): Organik ürünün veya girdinin, üretiminden tüketiciye ulaşınca kadar olan tüm aşamalarını kontrol etmek üzere, Bakanlık tarafından yetki verilmiş gerçek veya tüzel kişiler.

KONTROL PANELİ (Control panel):

KONTROL VE SERTİFİKASYON KURULUŞU (Control and certification organisation): Organik ürünün veya girdinin, üretiminden tüketiciye ulaşınca kadar olan tüm aşamalarını kontrol etmek ve sertifikalandırmak üzere Bakanlık tarafından yetki verilmiş gerçek veya tüzel kişiler.

KONTROL MADDESİ (Control matter): Test maddesinin karşılaştırılmasında kullanılan madde.

KONTROL PLANI (Control plan): Belirli risk ve ürün gruplarının belli sayıda ve sıklıkta denetim ve kontrolünün yapılması amacıyla Bakanlık tarafından yıllık veya çok yıllık hazırlanan plan.

KONVANSİYONEL TARIM (Conventioanl agriculture): Organik tarım faaliyetleri dışındaki tüm tarımsal faaliyetler.

KONVANSİYONEL ÜRÜN (Conventional product): Konvansiyonel tarım metotları ile üretilmiş ürün.

KOOPERATİF (Cooperative): Ortaklarının belirli iktisadi çıkarlarını korumak, özellikle meslek veya geçimlerine ilişkin gereksinimlerini işgücü ve parasal katkılarıyla karşılıklı yardım, dayanışma ve kefalet

yoluyla karşılamak amacıyla gerçek ve tüzel kişiler tarafından kurulan değişir ortaklı ve değişir sermayeli tüzel kişiliğe sahip şirket.

KOOPERATİF BİRLİKLERİ (Cooperative Unions): Kooperatiflerin ortak çıkarlarını korumak, etkinliklerini denetlemek ve aralarındaki eşgüdümü sağlamak gibi amaçlarla kooperatiflerce oluşturulan birlik.

KOOPERATİF ÜYESİ (Cooperator): Kopperatife katılan ve oy kullanma yetkisi olan kimselerden her biri.

KORDON (Cordon off): Hayvan hastalığı görülen alanın gözetim altında tutulması, giriş ve çıkışların kontrol altına alınması işlemi.

KORUMA BÖLGESİ (Protection area): Hastalığının ve zararlı organizmanın yayılmasını önlemek amacıyla hastalık görülen alanın çevresinde oluşturulan ve gerektiğinde insan hareketlerinin kısıtlanması dâhil, canlı hayvan, bitki, hayvansal ve bitkisel ürünlerin hareketlerinin kısıtlandığı bölge.

KORUNMUŞ BÖLGELER (Protected areas): Bir veya birden fazla bölgede yerleşik olan, bir veya birden fazla zararlı organizmanın o bölge için endemik olmadığı, çevre koşulları söz konusu zararlı organizmanın yerleşmesine uygun olmasına rağmen, o bölgede yerleşmesi için korunan veya bu bölgelerde bulunmalarına rağmen eradikasyona tâbi tutulan ve bu koşulların sağlandığı yetkili birim tarafından belirlenen usul ve esaslara göre uygun sörvey sonuçları ile kanıtlanarak tanınan, düzenli ve sistematik olarak izlenen, söz konusu organizmanın o bölgede ortaya çıkması durumunda bildirimi zorunlu olan ve özel önlem alınan bölgeler.

KORUYUCU MADDELER (Preservative substances): Sütün bozulmasını önlemek, dayanma gücünü arttırmak amacıyla kullanılan kimyasal maddeler. Bu maddeler arasında sodyum karbonat, potasyum bikromat gibi alkali maddeler, formaldehit, hidrojen peroksit, bor ve streptomisin gibi antibiyotikler sayılabilir.

KORUYUCULAR (Preservatives): Gıdaların mikroorganizmalarla bozulmasını önleyerek raf ömürlerinin uzatılmasını sağlayan maddeler.

KOSTİK POTAS (Caustic potash): Potasyum hidroksitin ticari adı.

KOSTİK SODA (Caustic soda): Sodyum hidroksitin ticari adı.

KOVALENT BAĞLAR (Covalent bonds): Bir ya da daha fazla elektron çiftlerinin paylaşılmasıyla moleküldeki elektronları bir arada tutan, koparılmaları için 50-200 kcal/mol gereken kuvvetli kimyasal bağlar.

KOVALENT OLMAYAN BAĞLAR (Non-covalent bonds): Hücrede, moleküller arasında önemli etkileşimlere aracılık eden, kopmaları için fazla enerjiye gerek olmayan bağlar.

KONVANSİYONEL TARIM (Convantional agriculture): Organik tarım faaliyetleri dışındaki tüm tarımsal faaliyetler.

KOVİRÜS (Covirus): Bazı bitki virüslerinde görüldüğü gibi bir enfeksiyonun başlangıç safhasında bir arada bulunan iki ya da daha fazla viral partikül.

KOYULAŞTIRILMIŞ HİDROLİZE PEYNİRALTI SUYU (Condensed hydrolisable whey): Laktaz enzimiyle hidrolize edilen peyniraltı suyunun buharlaştırılmasıyla elde edilen, en az % 50 toplam katı madde ve her yüzde toplam katı madde için en az % 0.3 toplam glikoz ve galaktoz içeren bir kalıntı.

KOYULAŞTIRILMIŞ SÜT (Condensed milk): Yağlı, yağı kısmen veya tamamen alınmış süttten veya bu ürünlerin karışımından suyun kısmi olarak uzaklaştırılması ile elde edilen, içine süttözu ve/veya krema katılabilen, şekerli veya şekersiz sıvı ürün.

KOYULAŞTIRILMIŞ YAĞSIZ SÜT (Condensed skimmed milk): Yağı alınmış sütün buharlaştırılmasıyla elde edilen ve en az % 27 toplam kurumadde içeren bir ürün.

KOYULAŞTIRILMIŞ YAYIK ALTI (Condensed whey): Yayık altının buharlaştırılmasıyla elde edilen, en az % 27 toplam kurumadde, kurumaddesinin her bir yüzdesinde en az % 0.055 süt yağı ve en çok % 0.14 kül içeren bir süt ürünü.

KÖPÜK KREMA (Whipped cream): Yağsız sütteki süt yağı emülsiyonu bozulmadan, içerisine hava veya inert gaz hapsedilmiş donma sıcaklığının üzerindeki sıcaklıkta sıvı halde olan krema, rekonstitüe krema ve rekombine krema.

KÖPÜK OLUŞTURUCULAR (Foaming agents): Sıvı veya katı gıdalarda gaz fazının homojen dağılımını sağlayan maddeler.

KÖPÜKLENME (Foaming): Üstü köpük bağlamak.

KÖPÜKLENMEYİ ÖNLEYİCİLER (Anti-foaming): Köpüklenmeyi azaltan veya önleyen maddeler.

KÖPÜREN KREMA (Foaming cream): Donma sıcaklığının üzerindeki sıcaklıkta sıvı halde olan krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın itici gaz ile basınç altında kaplara doldurulmasıyla elde edilen ve kaptan çıktıkları anda köpük halini alan krema.

KÖPÜRTMEK (Foaming): Yumurta beyazı, yumurta ya da kremayı telle çırparak kabartma usulü.

KÖY PEYNİRİ (Farm cheese): Geleneksel olarak maya ve tülbent kullanmak suretiyle üretimi yapılan peynir çeşidi.

KOŞER GIDA (Kosher Foods): Musevilerin dini inançlarına uygun gıda. Bu inanişâ göre, et ve süt aynı öğünde tüketilmez ve domuz, kabuklu deniz ürünleri ile yüzgeçsiz ve pulsuz balıklar yenmez. İnek, koyun, keçi gibi geviş getiren hayvanların etleri ile yüzgeçli ve pullu balıklar yenebilir. Et haham rütbesini

taşıyan kasaplarca hazırlanmalı, suda bekletilerek, tuzlanarak ve yıkanarak temizlenmelidir.

KRAFT KAĞIDI (Kraft paper): Ağartılmış odun hamurundan yapılan sülfat işlemiyle defalarca dönüştürülüp kullanılabilen kuvvetli, dayanıklı ambalaj kağıdı (70-300 g/m2).

KREATİN (Creatine): Omurgalı kasında bulunan azotlu bir bileşik. Kasın kasılması sırasında ATP sağlanması için kreatin fosfat olarak ADP'ye yüksek enerjili fosfor grubu veren bileşik.

KREM ANGLEZ (Cream anglaise): Yumurta sarısı, şeker ve süttten pişirilerek yapılan, pasta ve desertlerin yanında verilen sos.

KREM KARAMEL (Cream caramel): Servis edildiğinde üzerinde karamel bulunan sütlü tatlı. Karameli, yemeklik şekerin kuru ısıda yakılması ile elde edilir. Hazırlanan bu karamel, kaselere konur ve üzerine süt, yumurta, şeker ve bir tutam tuzdan oluşan karışım dökülür ve benmaride pişirilir.

KREM PATİSİYER (Cream patisserie) : Pasta kremi, sualenin içine konan krem.

KREM PEYNİR (Cream cheese): Kurumaddedeki yağ oranı en az % 65 olan ve rutubet oranı % 45'i geçmeyen sürülebilir peynir.

KREM ŞANTİ (Cream chanty): Tatlı ve pastalarda kullanılan sıvı kremaya şeker ve vanilya koyup çırpılarak elde edilen kremaya verilen ad.

KREMA (Cream): Süttten fiziksel seperasyon işlemi ile elde edilen süt yağının, yağsız süt içerisindeki yağca zengin emülsiyonu. Dinlenmiş sütün üzerinde biriken yağlı taze kısım.

İşlem görmüş kremalar; henüz krema halinde olmayan ancak, özellik ve ambalajlanmasına göre uygun işleminden geçtikten sonra, krema, rekonstitüe krema veya rekombine krema haline gelen kremalar.

Çırpma krema; donma sıcaklığının üzerindeki sıcaklıkta sıvı halde olan krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremadan çırpma işlemi ile elde edilen krema,

Köpüren krema; donma sıcaklığının üzerindeki sıcaklıkta sıvı halde olan krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın itici gaz ile basınç altında kaplara doldurulmasıyla elde edilen ve kaptan çıktıkları anda köpük halini alan krema.

Köpük krema; yağsız sütteki süt yağı emülsiyonu bozulmadan, içerisine hava veya inert gaz hapsedilmiş donma sıcaklığının üzerindeki sıcaklıkta sıvı halde olan krema, rekonstitüe krema ve rekombine krema.

Fermente krema; krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın uygun mikroorganizmalarla fermentasyonu sonucu pH değeri düşürülmüş, koagüle olan veya olmayan krema.

Ekşitilmiş krema; krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremadan asit ve/veya asit düzenleyiciler kullanılarak pH değeri düşürülmüş koagüle olan veya olmayan krema.

Krema tozu; kremadan suyun kısmen veya tamamen uzaklaştırılmasıyla elde edilen süt ürününü,

Kaymak; ağırlıkça en az % 60 oranında süt yağı içeren krema.

Afyon Kaymağı; manda sütünün tekniğine uygun kaynatılarak 92 oC’ de en az iki dakika tutulması ve tekniğine uygun soğutulmasıyla elde edilen ürün.

KREMALI ÇİKOLATA (Cream chocolate): Bileşiminde en az %5.5 süt yağı içeren sütlü çikolata.

KREMA SEPARATÖRÜ (Cream Seperator): Merkezkaç kuvvetinin etkisiyle süttten süt yağının ayrılması işlemini yapan ve sütün yağ bakımından standardize edilmesine yarayan aletler.

KREMA TOZU (Cream powder): Kremadan suyun tamamen uzaklaştırılması ile elde edilen süt ürünü.

KREMABÖR (Creamabeurre): Yumurta sarısı, koyu şurup ve tereyağından yapılan, pastacılıkta kullanılan krem.

KRİM (Cream): Taze, dinlenmiş sütün üzerinde biriken yağlı kısım.

KREMALI ÇİKOLATA (Chocolate with cream): Bileşiminde en az % 5.5 süt yağı içeren sütlü çikolata.

KREMABÖR (Creme au beurre): Yumurta sarısı, koyu şurup ve tereyağından yapılan, pastacılıkta kullanılan krem.

KREP (Pancake): Yumurta, süt ve un ile hazırlanan hamurdan tavada kızartılarak yapılan tatlı veya tuzlu yiyecek.

KRİPTOKSANTİN (Cryptoxanthin): Karotenoidlerden vücuda vitamin A’ya dönüştürülebilen sarı bir pigment. Beta karotenin % 50-60’şısı kadar provitamin A aktivitesi gösterir. Sarı mısır, kırmızı biber ve portakala esas rengi veren renk maddesi.

KRİTER (Criterion): Ölçüt, kıstas.

KRİTİK KONTROL NOKTASI- KKN (Critical Control Point-CCN): Kritik kontrol noktası. HACCP planı içerisinde bir sağlık ve gıda güvenilirliği riskinin tespit edildiği nokta. Gıda zincirinin herhangi aşamasında kontrol altına alınmaması durumunda bir sağlık riskinin bulunduğu ve tehlikenin saptanarak önlenmesi, kabul edilebilir sınırlara indirilmesi veya ortadan kaldırılması amacıyla kontrol uygulanan işlem basamağı.

KRİTİK LİMİT (Critical Limit): Bir koşulun, parametrenin kabul edilebilir veya kabul edilemez olma durumunu belirleyen kriter. Kabul edilebilir ile kabul edilemez arasındaki sınır değeri.

KRİYOSKOP (Cryoscope): Süte su katılıp katılmadığının tespitinde sütte donma noktası tayini için kullanılan alet.

KROM (Chromium): Kanda ve birçok dokuda çok küçük miktarlarda bulunan bir iz element. Simgesi Cr, yoğunluğu 6.92 ve sıcaklığa dayanıklı 1514 °C’de eriyen, havada oksitlenmeyen bir element.

KROMATOĞRAFİ (Chromatography): Gaz veya sıvı haldeki hareketli fazda bulunan bileşenlerin, sıvı veya katı haldeki durgun fazdan sürüklenme hızlarına göre birbirinden ayrıldıkları bir ayırma yöntemi.

KROMOPROTEİNLER (Cromoproteins): Prostetik grubu düşük molekül ağırlıklı pigment veya pigment benzeri maddeler olan bileşiklerdir. Prostetik gruplar çoğu kez bir metal (Fe, Mg) içerirler. Kromoproteinlerde bulunan pigmentler genelde porfirin (Hem, klorofil vb.) yapıdadır. Yağda çözünen karotenoidler ise porfirin yapıda değildir. Porfirin içeren kromoproteinlere örnek, kandaki hemoglobin (prostetik grup hemidir ve bunun çekirdek kısmında “Fe” yer alır), bitkilerdeki kloroplastin (prostetik grubu klorofildir ve çekirdek kısmında “Mg” yer alır), myoglobin (kas pigmenti), sitokromlar, sitokrom oksidazlar, katalaz ve peroksidaz gösterilebilir.

KROMOZOM (Chromosome): Prokaryot ve ökaryot hücrelerde üzerlerinde genleri taşıyan DNA ve nükleoproteinden oluşmuş yapı. Hücrenin kendi kendini eksiksiz olarak kopyalamasına yarayan tüm bilgileri içeren ve hücre çekirdeğinde yer alan DNAlar.

KRONİK TOKSİSİTE (Chronic toxicity): Akut toksisiteye yol açmayacak düşük dozların uzun süre verilmesi ile oluşan toksisite.

KSANTAN (Xanthan): Glikoz zincirlerden oluşan mikrobiyal kaynaklı polisakkarit; hidrokolloid özellikleri nedeniyle gıda endüstrisinde bir doku ajanı olarak kullanılır.

KSANTİN (Xanthine): Adenin ve guaninin yıkımı sırasında ortaya çıkan bir ara ürün. Hipoksantin oksidasyonu veya guaninin hidrolitik deaminasyonu sonucu oluşur. Ksantin, ksantin oksidaz enzimi aracılığı ile okside olduğunda ürik asit ortaya çıkar.

KSANTOFİL (Xanthophyll): Yeşil renkli sebzelerde oluşan sarı renkli karotenoid. Vitamin A aktivitesi göstermez.

KSANTOMEGNİN (Xanthomegnin): Gıdalarda küfler tarafından oluşturulan toksik bir metabolit.

KSEROFİL (Xerophylous): Optimum gelişme için az nemli ortamları seven.

KSEROFİL MİKROORGANİZMA (Xerophilous microorganism): Kuru gıdalarda üreyebilen mikroorganizmalardır.

KSEROTOLERANT (Xerotolerant): Optimum gelişme için normal nemli ortamlara seven ancak az nemli ortamlarda da gelişebilen.

KURŞUN (Lead): Simgesi “Pb” olan toksik etkisi yüksek ve birikme özelliği olan ve gıdalarda bulunması istenmeyen bir ağır metal. 60 kg ağırlığında bir insanın tolere edebileceği haftalık kurşun miktarı 3 mg’dır.

KURU BUZ (Dry ice): Karbondioksitin katı biçimi olup yüksek basınç altında karbondioksit gazının özel cihazlarla katılaştırılmasıyla elde edilen, soğutacağı ortamda ısıyı alarak buharlaşması sonucu ıslaklık oluşturmeyen, renksiz, tatsız, kokusuz ve erime noktası -78.5 °C olan katı karbondioksit.

KURUMADDE TAYİNİ İLE SAYIM (Count by dry matter test): Standarda dayalı indirekt bir sayım yöntemi.

KURUMADDE STANDARDİZASYONU (Drymatter standardisation): Sütün yağsız kurumadde içeriğini arttırarak son üründe istenilen fiziksel ve duyuusal niteliklerin elde edilmesi işlemi. Burada amaç sütün protein içeriği artırılması, pıhtı kalitesinin iyileştirilmesi ve daha kıvamlı bir ürün elde edilmesidir.

KURU TEMİZLEME (Dry cleaning): Bulaşma riskini azaltan ve su kullanılmadan yapılan temizlik, ekipman ve ortamdaki mikrobiyal büyüme riskini azaltmak için önleyici tedbir olarak kullanılan bir yöntem. Kuru temizleme genel de, fırçalarla veya elektrik süpürgesiyle yapılır.

KURUT / KEŞ (Kurut/Kesh): Türkiye'ye ve Orta Asya'ya özgü bir süt ürünü.Yağsız süttten yapılan yoğurt veya yağı alınmış ayran çökelğinin kurutulmuş hali. Ayrana % 0.5 oranında tuz katılarak ısıtılıp çöktürülür, elde edilen çökelek süzülür, içerisine % 1-5 oranında tuz katılarak yoğurulur, bez torbalara konulup baskıya alınarak suyu uzaklaştırılır, bir kaç gün baskıda bırakılır, sonra tekrar yoğurulur, bez torbalara alınarak baskıya alınır ve gölgede kurumaya bırakılır.

KURUTMA (Drying): 1. Gıda maddesinin doğal veya yapay yollarla su içeriğinin düşürülmesi işlemi. 2. Üretim sırasında ürünün teknolojisi gereği suyunun bir kısmının uzaklaştırılması işlemi.

KURUTULMUŞ GLUKOZ ŞURUBU (Dried Glucose syrup): Glukoz şurubunun suyunun kısmen uzaklaştırılması ile kuru madde miktarı ağırlıkça en az % 93'e yükseltlen glukoz şurubu.

KURUTULMUŞ SÜT PROTEİNİ (Dried milk protein): Süt proteininin kurutulmasıyla elde edilen ürün.

KUSURLU NUMUNE (Defective sample): Alınan numunenin mevzuata uygun olmaması hali.

KUTU SU KAPASİTESİ (Can water capacity): Kutunun 20°C sıcaklıktaki distile su ile tamamen doldurulması halindeki su hacmi.

KUATERNER AMONYUM BİLEŞİKLERİ (Quaternary ammonium compounds): Dezenfektan amaçlı olarak kullanılan zefiran gibi dördüncül amonyum bileşikler.

KUVERTÜR SÜTLÜ ÇİKOLATA (Couverture milk chocolate): Bileşiminde en az % 2.5 yağsız kakao kurumaddesi olacak şekilde en az % 25 toplam kakao kurumaddesi içeren, kakao yağı ve süt yağı toplam miktarı en az % 31 olan çikolata.

KUVVETLENDİRİLMİŞ SÜT (Fortified milk): Kalsiyum, vitamin D ve Omega 3 gibi bileşenlerce

zenginleştirilmiş ilave edilmiş tam yağlı veya yağı azaltılmış süt.

KÜÇÜK ÇOCUK (Infant): 12 - 36 ay arası yaş grubu çocuklar.

KÜÇÜKBAŞ HAYVAN (Sheep and goat): Koyun ve keçi.

KÜF (Mould): Küf filamentli mikrofungusları tanımlamak için gıda ve diğer mikrobiyoloji dallarında kullanılmaktadır. Organik maddelerin üzerinde, nem ve sıcaklık etkisiyle oluşan çoğu yeşil renkli mantar.

KÜF KÜLTÜRLERİ İLE OLGUNLAŞTIRILAN PEYNİR (Ripenend cheese by mould cultures): Gıdada kullanımına izin verilen küflerle olgunlaştırılan, çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren peynir.

KÜFLÜ PEYNİR (Mouldy cheese): Yüzeylerinde ya da tüm kitlede geliştirilen özel küfler yardımıyla olgunlaştırılan peynir.

KÜFLENME (Moulding): Uygun sıcaklık ve rutubet ortamında, küf ve fungusların gelişmesi.

KÜKÜRT (Sulphur): Sülfür. Bütün vücut hücrelerinde bulunan elzem bir element.

KÜKÜRTLEME (Sulfuring, sulfur treatment): Gıda maddelerini mikroplardan korumak için kükürt verme işlemi.

KÜL (Ash/Cinder): Gıdalardaki organik maddelerin 900 °C civarında tamamen yakıldıktan sonra kalan ve inorganik minerallerden oluşan beyazımsı artık maddelerin toplamı.

KÜL FIRINI (Crematorium): Fırın sıcaklığı 1200 °C kadar ulaşabilen ve istenilen sıcaklıklarda sabit kalabilen, kül tayininde kullanılan fırın.

KÜL MİKTARI (Ash content): Ürünlerin yüksek sıcaklıkta yakılmasıyla porselen kroze içinde kalan total mineral miktarı.

KÜL SUYU (Lye): Alkali karakterde su, boğada suyu.

KÜLTÜR (Culture): 1. Hücrelerin, dokuların ya da mikroorganizmaların, laboratuvarında besiyerinde yetiştirilmesi. 2. Süt ürünlerinde kullanılan uygun ortamda çoğaltılmış bakteri popülasyonu.

KÜLTÜRLEME (Culturing): Sütün fermentasyonu için uygun bakterilerin eklenmesi işlemi.

KÜRLEME (Curing): Etlerin, nitritli kürleme tuzu veya nitrat ve nitritli kürleme tuzu veya tuz ve nitrat ile muamele edilmesi işlemi.

KÜSPE (Bagasse): Bitkisel kökenli tohumların yağları alındıktan sonra geriye kalan ve hayvan beslemede kullanılan kısmı.

L

LABİL (Labile): Kararsız, değişken, stabil olmayan, duyarlı. Duyarlı anlamında kullanılan son ek.

LABNE PEYNİRİ (Labne/Mild cream cheese): Tuzu olmayan yumuşak krem peynir. Daha çok tatlılarda ve pastacılıkta kullanılır.

LABORATUVAR (Laboratory): Kamu, gerçek veya tüzel kişilerin yönetiminde gıda maddeleri ile ilgili muayene ve analizlerin yapıldığı yer.

LABORATUVAR BİRİM SORUMLUSU (Laboratory unit supervisor): Laboratuvar birimlerinin faaliyet ve görev alanına giren konularda en az lisans düzeyinde eğitim almış, analizlerin yapılmasından ve sadece tek laboratuvar biriminden sorumlu olan laboratuvar personeli.

LABORATUVAR KURULUŞ İZNİ (Laboratory Foundation Permission): İlgili Yönetmelik esaslarına göre faaliyette bulunmak üzere kurulacak özel gıda kontrol laboratuvarının binasının ve ortamının uygunluğunu, çalışma koşulları için yeterliliğini gösteren izin.

LABORATUVAR NUMUNESİ (Laboratory sample): Paçal numuneyi temsil edebilecek miktardaki numunenin laboratuvara gönderilen veya laboratuvar tarafından kabul edilen miktar.

LABORATUVAR PERSONELİ (Laboratory personnel): Laboratuvarların faaliyet ve görev alanına uygun olarak gıda bilimi konusunda eğitim almış ziraat mühendisi ile gıda mühendisi, kimya mühendisi, kimyager, biyolog, veteriner hekim veya su ürünleri konusunda lisans eğitimi almış personel.

LABORATUVAR SORUMLU YÖNETİCİSİ (Laboratory executive director): Laboratuvarın yönetim ve işletmesinden sorumlu, gıda bilimi konusunda lisans eğitimi almış ziraat mühendisi, gıda mühendisi, kimya mühendisi, kimyager, veteriner hekim veya gıda konusunda yüksek lisans veya doktora yapmış olan personel.

LABORATUAR YARDIMCI PERSONELİ (Laboratory asistant staff): Gıda bilimi konusunda iki yıllık ön lisans eğitimi almış personel ile gıda, laboratuvar ve kimya konularındaki liselerden diploma almış personel.

LAG FAZİ (Lag phase, Lag period): Bakteri kültüründe, mikroorganizma büyümesinin çok az ya da hiç olmadığı ilk safha.

LAKTALBUMİN (Lactalbumin): Süt proteinlerinden biri, süt albumini. Diğerleri kazein ve laktoglobulindir. Asitlerde kolayca ayrışmaz. İnek sütünde protein miktarı anne sütünün iki misli olmasına rağmen laktalbuminin kazeine oranı 1:5'dir.

LAKTAM (Lactame): -COOH ve -NH₂ gruplarından 1 mol suyun ayrılmasıyla oluşan halkalı yapıda -NH-CO- grubu içeren sağlığa zararlı katı organik madde.

LAKTARE (Lactare): Emme, emzirme.

LAKTASİDEMİ (Lactacidemia): Kanda laktik asit bulunması.

LAKTASYON (lactation): Süt veren hayvanların süt verme devresi.

LAKTASYON DEVAMLILIK İNDEKSİ (Lactation persistency): Laktasyonun maksimum döneminden sonraki süt verimindeki azalma hızını belirlemek için kullanılan, maksimum süt veriminin elde edildiği aydan itibaren belli bir aydaki süt veriminin bir önceki ayın süt verimine oranının yüzdesi şeklindeki oranların ortalaması.

LAKTASYON DÖNEMİ (Lactation period): Hayvanların etkin olarak süt salgıladıkları doğum ile kuru dönem arasındaki zaman dönemi.

LAKTASYON ORTALAMASI (Lactation average): İneklerde 305 gün olan laktasyon dönemindeki ortalama süt miktarı. Bu genellikle dalgalı sürü ortalamasından % 8-15 daha yüksektir.

LAKTASYONUN UYARILMASI (Induces lactation): Östrojen, progesteron ve kortizol gibi hormonlar kullanarak laktasyonda olmayan hayvanlarda süt salgısının başlatılması.

LAKTAZ (Lactase): Laktozun glukoz ve galaktoza ayrılmasını sağlayan enzim.

LAKTİFERAUS (Lactifereus): Süt veren, süt salgılayan, süt taşıyıcı.

LAKTİK ANTOGONİZİM (Lactic antogonism): Laktik asit bakterilerinin ürettiği bakteriyosin gibi maddelerin, gıdalarda patojen veya bozukluk yapan mikroorganizmaların gelişimini baskılama mekanizması

LAKTİK ASİDOZİS (Lactic acidosis): Ağır egzersiz sırasında ve glikoneogenezise katılan enzimlerin genetik eksikliğinde olduğu gibi hücre solunumunun bozulması sonucu kanda laktat düzeyinin yükselmesine bağlı olarak kan pH'sının düşmesi.

LAKTİK ASİDURİ (Lactic aciduria): İdrarda laktik asidin bulunması.

LAKTİK ASİT (Lactic acid): Laktozun fermentasyonu ile oluşan asit. Aynı zamanda laktik asit bakterisi ile sükroz, glukoz veya maltozdan da oluşur.

LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ (Lactic acid bacteria): Gram pozitif, Sporolactobacillus inulinus dışında spor oluşturmeyen, Lactobacillus, Leuconostoc, Pediococcus, Streptococcus ve Lactococcus cinsi bakteriler. Bu bakterilerin ortak özelliği, laktozdan laktik asit fermentasyonu sonucu laktik asit oluşturmalarıdır.

LAKTİK ASİT FERMANTASYONU (Lactic acid fermentation): Laktik asit bakterileri tarafından şekerlerin (laktoz, glikoz vd.) laktik asit ya da laktik asit yanında karbon dioksit, etanol ve/ veya asetik asit oluşturmaları.

LAKTO- (Lacto-): Süt ile ilgili anlamı veren ön ek.

LAKTOBASİL (Lactobacil): İnsanların çoğunlukla normal bağırsak florasında bulunan, Gram pozitif, sporsuz, mikroaerofilik ve fermentatif, bazı türleri mutlak anaerobik, genellikle hareketsiz, ince uzun, kısa çubuk veya kokobasil biçiminde olan ve laktik asit üreten bakteri cinsi.

LAKTOBİYOZ (Lactobiosis): Laktoz.

LAKTODANSİMETRE (Lactodensimeter): Sütte özgül ağırlık testi için kullanılan alet.

LAKTOFERRİN (Lactoferrin): Çiğ sütte doğal olarak bulunan, demir elementini bağlama ve bakterilerin çoğalmasını durdurucu özelliği olan inhibitör madde.

LAKTOFLAVİN (Lactoflavin): Süt riboflavini. Süt serumundaki yeşilimsi sarımsı flavin pigmenti. B2 vitamini.

LAKTOGENEZ (Lactogenesis): Meme bezinin süt sekresyonuna hazırlanma ve süt salgısının başlama-sı süreci, süt yapımı.

LAKTOGLOBULİN (Lactoglobulin): Sütten elde edilen serum proteinlerinden bir protein.

LAKTOJEN (Lactogel): Memelerden süt salgılanmasını uyaran kimyasal bir madde, sütlendirici.

LAKTOMETRE (Lactometer): Sütün özgül ağırlığını ölçen alet.

LAKTOPROTEİN (Lactoprotein): Süt proteinleri.

LAKTO VEJETERYAN (Lacto vegetarian): Süt ve süt ürünleri hariç, hiç bir hayvansal ürünü tüketmeyen vejetaryen.

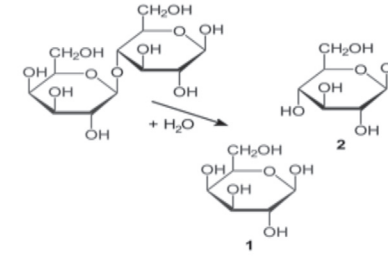
LAKTO OVO VEJETERYAN (Lacto ovo vegetarian): Et, balık tüketmeyen ancak yumurta ve süt ürünlerini tüketen vejetaryen.

LAKTON (Lactone): Suyun ayrılması ile bir hidroksi asidin molekül içi kondensasyonu ile oluşan susuz halkalı ester. Gama veya gamalakton en kararlı olanıdır.

LAKTOZ (Lactose): Normal olarak, susuz laktoz miktarı, kurumaddede ağırlıkça % 99'dan az olmayan peyniraltı suyundan elde edilen ve susuz formda veya bir molekül kristalizasyon suyu içeren veya her iki formun karışımı şeklinde olabilen sütün doğal bir bileşeni olarak bulunan şeker. İndirgen bir şekerdir, glikoz ve galaktozdan oluşmuş bir disakkarit. Mutarotasyon gösterir; α ve β olmak üzere 2 farklı formu vardır. Çeşitli gıdalarda özellikle dondurma ve şekerlemelerde şeker tadının dengelenmesinde kullanılır.

Tatlılık derecesi diğer şekerlere göre daha düşük olup sakkarozun % 40'ı kadardır. Tat-koku ve renk maddelerini kolayca absorbe edebildiğinden gıda sanayinde taşıyıcı ajan olarak kullanılır.

LAKTOZ HİDROLİZİ (Lactose hydrolysis): Laktozun su ile reaksiyona girerek bir mol galaktoz (1) ve bir mol glukoz (2) ayrışması işlemi.



LAKTOZ İNTEROLANSI (Lactose intolerance): Laktoza duyarlılık. Gıdalarla alınan laktoz, laktaz enziminin eksikliği nedeniyle kısmen de olsa hidrolize edilemediğinde laktoz emiliminin bozulmasıyla ortaya çıkan bir hastalıktır. İnce bağırsakta kalan laktoz gösterdiği osmotik özellik nedeniyle vücuttaki sıvıyı çekerek karında şişkinlik, ağrı, kramp, gaz, diare gibi rahatsızlıklara neden olmaktadır.

LAKTOZSUZ SÜT (Lactose free): Yapısında laktoz içermeyen süt.

LAKTOZÜRİ (Lactosuria): İdrarda laktoz bulunması.

LAMBDA FAJİ (Lambda phage): E. coli'yi bulaştıran ve klonlama vektörü olarak oldukça sık kullanılan, çift iplikli, hat şeklinde DNA içeren faj.

LAM (Lamina): Çeşitli preparatların hazırlanması ve mikroskopik incelemelerin yapılması için kullanılan belirli ölçütlerdeki ince cam malzeme.

LAMEL (Lamella): Mikroskopla yapılan incelemede lamaların üstüne kapatılan dört köşe, küçük ve çok ince cam parçası.

LAMİNAR (Laminair): İnce katmanlardan oluşan.

LAMİNAR AKIM KABİNİ (Laminar Flow Cabinet): Hava hızı ayarlanabilen, havadan gelen tanecik kontaminasyonunun kontrol edildiği, özellikle mikrobiyolojik çalışmalar için kullanılan yüksek güvenlikli kabin.

LAMİNASYON (Lamination): 1. Baskı yüzeyini koruma amacıyla yapılan plastik (naylon) yüzey kaplama işlemi. 2. Aralarında farklı mesafeler olacak şekilde ayarlanmış merdanelerden geçirilerek ince veya farklı kalınlıklarda elde edilen hamur dilimleri.

LATEKS (Latex): 1. Aglütinasyon reaksiyonlarında, eriyebilir protein ya da polisakkarit moleküllerine

adsorbe edilmiş ve aglütinasyonun varlığının ortaya konulmasına yarayan sentetik partiküller. 2. Bazı bitkilerin süt görünümündeki özsuuları.

LATENT (Latent): Uyku halinde olma ve belli şartlar oluşunca gelişme yeteneğinde olma durumu. Henüz belirgin hale gelmemiş, gizli, potansiyel.

LATENT İNFEKSİYON (Latent infection): Tipik hastalık belirtileri göstermeyen, genel tekniklerle izlenmesi zor bakteri ya da virüs enfeksiyonu.

LATENT PERİYOT (Latent period): Faj ile bulaşmış bakterinin enfeksiyon zamanı ile fajın hücre dışında görünme zamanı arasındaki süre.

LATENT VİRÜS (Latent virus): Konakçısında henüz belirgin bir etki yapmadan bulunan virüs.

LATTE MACHIATTO (Latte machiatto): Buharlanmış sütün içerisine biraz espresso koyma işlemi.

LAURİK ASİT (Lauric acid): Hindistan cevizi yağında bulunan 12 karbonlu doymuş yağ asidi.

LARİL SULFAT TRİPTOS BROTH (Lauryl sulfate tryptose broth): Koliform grup bakterilerin EMS yöntemi ile sayılması için kullanılan bir besiyeri.

LC (Liquid Chromatography): Sıvı Kromatografisi.

LD (Lethal Dose): Öldürücü doz.

LD-50 (Median Lethal Dose): Hedeflenen popülasyonun % 50'sini öldürücek doz miktarı.

LDL (Low Density Lipoproteins): Düşük yoğunluklu proteinler.

LESİTİN (Lecithin): Yağ asitleri, gliserin, kolin ve fosforik asitten oluşan bir fosfogliserid. Lesitin özellikle yağ/su emülsiyonunun esas olduğu mayonez ve margarin gibi gıdaların üretiminde, emülgatör olarak yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Diğer taraftan lesitinler sulu ortamda hidrate olarak yağda çözünme özelliklerini kaybederler. Bu özellikten yemeklik yağ sanayinde yaygın olarak yararlanılmakta ve ham yağdaki müsilağ maddelerinin alınması aşamasında, pirofosfat çözeltileri, su veya su buharı ile hidrate edilerek yağdan uzaklaştırılmaları sağlanmaktadır.

LESİTİNAZ (Lecitinase): Hücre membranında bulunan ve lesitini parçalayan bir enzim.

LEVÜLOZ (Levulose): Fruktoz veya meyva şekeri ile eş anlamlıdır.

LETAL DOZ 50 (LD 50) (Lethal dose – LD 50): Toplam denek sayısının yarısının ölümüne neden olan doz. LD50 mg madde/kg vücut ağırlığı.

LEZZET VERİCİLER (Flavours, Flavoring agents): 1. İnsan tüketimine uygun baharatlar, aromatik bitkiler veya bunların özütleri. 2. Tat alma (acı, tatlı, ekşi, tuzlu) ve koku duyularını uyaran bileşikler. Bir

gıda maddesini iyileştirmek veya geliştirmek üzere kullanılırlar. İnsan tüketimine uygun baharatlar, çeşni verici otlar, aromatik bitkiler veya bunların özütlerini ifade eder. Baharatlar, çeşni verici otlar, esanslar ve meyveler doğal lezzet vericidir. Alifatik, aromatik ve terpen bileşikleri yapay veya doğal kökenli lezzet vericidir.

LİF (Fiber): Yenilebilen bitkisel ve hayvansal maddelerin, insanların sindirim sisteminde sindirilemeyen kısımlarıdır.

LİFLİ (Fibrous): Fibröz.

LİKİT (Liqued): Sıvı, akışkan.

LİNOLEİK ASİT (Linoleic acid): Omega 6 serisinden 18 karbondan oluşan ve iki adet çift bağ içeren linoleik asit, çoklu doymamış elzem yağ asidi. Pamuk tohumu, keten tohumu, soya fasülyesi, mısır, aspir ve ayçiçeğinde yüksek oranda bulunur.

LİNOLENİK ASİT (Linolenic acid): İsolen yapıdaki yağ asitlerinden olan, 18 karbondan oluşan ve 3 adet çift bağ içeren linolenik asit, okside edici maddelere ve hava oksijenine karşı çok duyarlı olması nedeniyle, yapısında yer aldığı yağın oksidasyon stabilitesini oldukça düşürücü bir etkiye sahiptir. Keten tohumunda bulunan çoklu doymamış yağ asidi.

LİPAZ (Lipase): Gliserol esterleri (yağları) hidrolize eden enzimler. Pankreasta oluşur. Yağları ince bağırsakta parçalar. Bu enzimler, sulu emülsiyonlar halindeki gliseridleri hidrolize eden karboksilesterazlardır. Bu nedenle de lipazlar, bir heterojen sistemde yalnızca su ve lipid arasındaki yüzeyde bulunan esterlerin hidrolizini gerçekleştiren enzimler olarak kabul edilirler. Lipazlar, bazı peynir çeşitlerinde ve tereyağlarında özel tat-koku geliştirmek amacıyla kullanılabilirler.

LİPID (Lipid): Yapı ve bazı özellikleri yönüyle yağlara benzeyen, suda erimeyen, kloroform, eter, benzin, petrol gibi yağ çözücülerde eriyen organik bileşikler. Bunlar yağ asitleri özellikle elzem yağ asitleri, trigliseritler veya nötral yağ asitleri, fosfatidler, lesitin, terpenler ve steroidler örneğin kolesterol gibi maddelerdir. Vücudun enerji deposudurlar.

LİPOFİL (Lipophil): Yağ sever özelliği.

LİPOFİLİK (Lipophilic): Yağ tipi çözücülerde çözünme özelliği.

LİPOİK ASİT (Lipoic acid): Bir siklik disülfid. Pirüvik asit ve alfa-ketoglutarik asit gibi alfa keto asitlerin oksidatif dekarboksilasyonunda gereklidir.

LİPOKROMLAR (Lipochromes): Bu grupta karotenlerle, likopen, klorofil ve renk mumları yer alırlar. Lipid kapsamına giren renk maddeleri, bunların yağda çözünenleridir. Lipokromların başlıca ortak özellikleri, yağda ve yağ çözücülerinde çözünebilme, içeriğinde yer aldığı yağlara açık sarıdan başlayarak kırmızıya ve hatta kırmızı-viyoleye kadar değişen tonlarda renk verebilme, konsantre sülfürik asit veya

nitrik asitle muamele edildiğinde, mavi veya mavi-yeşil renk spektrumu gösterebilme ve oksijen ve ışığa karşı duyarlı olmaktır.

LİPOKSİJENAZ (Lipoxxygenase): Serbest veya bağlı doymamış yağ asitlerini okside ederek serbest radikaller ve hipoperoksitlerin oluşturan bitkisel ve mikrobiyal kökenli bir enzimdir. Lipoksijenaz ak-siyonu, oksitlenebilir yağda çözünür vitaminlerin yok edilmesini teşvik eder. Lipoksijenaz buğday ve soya fasulyesi unundaki karatenoidleri etkileyerek ağarmaya (bleaching) neden olur. Bu durum beyaz ekmek üretiminde istenirken makarna üretiminde istenmez. Lipoksijenaz, gıdalarda klorofil ve karo-tenleri parçalayarak istenmeyen renk değişimlerine, oksidatif tat ve aroma bozukluklarına, vitamin ve proteinlerde oksidatif parçalanmalara ve oleik asit dışındaki esansiyel yağasitlerinin (linoleik, linolenik ve araşidonik asit) oksidasyonuna yol açabilmektedir.

LİPOLİTİK (Lipolytic): Lipit ve lipit türevlerini parçalayabilme özelliği. Lipaz enzimi içeren mikroor-ganizma

LİPOLİZ (Lypolysis): Sindirim sırasında yağların enzimlerle parçalanması; yağ depolarındaki yağın kullanılması için yağ hücrelerindeki triasil gliseritlerin parçalanması.

LİPOPROTEİN (Lipoprotein): Protein ve lipidlerden oluşmuş kompleks bir yapı. Hücre zarı, yumur-ta sarısı (lipovitellin) ve kanda bulunan lipoproteinler, non-kovalent bağlarla bağlanmış lipid-protein kompleksleri. Proteinlerin çözünürlük özelliklerine sahiptir.

LİPOVİTAMİNLER (Lipovitamins): Yağda eriyen A, D, E ve K vitaminlerinin yer aldığı grup.

LİSİN (Lysine): Bir elzem amino asit. Tahılda, özellikle buğdayda yetersizdir.

LISTERIA MONOCYTOGENES: Bazı gıdalarda bulunan ve hastalığa neden olan Gram pozitif, çubuk şeklinde, aerobik bakteri.

LİTOTROF (Lithotroph): Amonyak, hidrojen gibi inorganik maddeleri enerji metabolizmasında elekt-ron donörü olarak kullanan organizma.

LİYAZ (Lyase): C-O, C-C ve C-N gibi bağların hidroliz veya oksidasyondan farklı bir yolla kırılmasını katalizleyen enzimler.

LİYOFİLİZASYON (Lyophilization): Gıda maddelerinin dondurarak suyunun uçurulması neticesi ku-rutulması işlemi.

LİYOFİLİZATÖR (Freeze drier): Gıda maddelerinin suyunu dondurarak uçurmak suretiyle kurutan alet.

LİZOGEN BAĞIŞIKLIK (Lysogen immunity): Bir profajın, aynı bakteride bir başka fajın yerleşmesini önleme yeteneği.

LİZOGENİ (Lysogeny): Bakterilerde bir çok faj görevlerinin bastırıldığı profaj olarak bakteri kromozo-muna sokulmuş bakterinin fajla bulaşması durumu. Lizogenik devir.

LİZOGENİK BAKTERİLER (Lysogenic bacteria): Fajla enfekte olmuş fakat yaşamaya devam eden bakteriler.

LİZOZİM (Lysosome): Yumurta akı ve göz yaşı gibi farklı kaynaklardan izole edilebilen ve DNA çalış-malarında bakteri hücre duvarındaki mukopolisakkaritleri parçalayan bir enzim.

LLDPE (Linear low density polyethylene): Doğrusal düşük yoğunluklu poli etilen.

LOKAL (Local): Yerel. Sınırlı bir yer, alan.

LOKASYON (Location): Bitki yetiştirme açısından iklim, toprak ve diğer ekolojik faktörler yönünden kendine has özellikleri olan bölge.

LOKUM KAYMAĞI (Cream for Turkish delight): 100 gramında en az 60 gram süt yağı bulunan ürün, pastörize krema.

LOPHOTRICHOUS: Bakterinin bir ucunda iki ya da daha fazla flagella olması. Lofotrik.

LOR PEYNİRİ (Curd cheese): Peynir suyundan yapılan taze olarak yenilen yumuşak ve tuzsuz peynir.

LÖSİN (Leucine): Kuvvetli ketojenik olan elzem bir amino asit.

LRMS (Low Resolution Mass Spectrometry): Düşük Çözünürlüklü Kütle Spektrometresi.

LT (Liter): Litre. Hacim ölçüsü. 1000 ml.

LTLT (Low Temperature Long Time): Düşük Sıcaklık Uzun Süre tekniği.

LUTEOSİKRİN (Luteoskyrin): Penicillium islandium tarafından üretilen bir mikotoksin. Özellikle pi-rincin yoğun olarak tüketildiği Japonya'da küflenerek rengi sararmış pirinçlerde sık rastlanılmaktadır. Karaciğer ve böbrekler üzerinde toksik etkilidir. Doğu Asya'da sıklıkla görülen siroz ve karaciğer kanse-rinin nedeni olarak belirtilmektedir.

LÜTEİN (Lutein): Folikül hücrelerinde meydana gelen, yumurta sarısına renk veren pigment.

M

MADDE (Agent, item, ingredient): Ürünün imalatında kullanılan herhangi bir girdi, hammadde, parça veya aksamlar ve benzeri unsurlar.

MADDE KIYMETİ (Item value): Kullanılan menşeli olmayan maddelerin ithalatı esnasındaki gümrük kıymeti, bunun bilinmemesi ve tespit edilememesi halinde ise Türkiye veya Toplulukta maddeler için ödenen tespiti mümkün ilk fiyat.

MAGNEZYUM (Magnesium): Bitki ve hayvanlar için elzem olan majör minerallerden biri. Yeşil bitkilerdeki klorofilin bir kısmını teşkil eder. ATP'nin girdiği reaksiyonlarda kofaktör olarak görev yaptığından protein, yağ, karbonhidrat ve enerji metabolizması için önemli bir mineraldir. Kurubaklagiller, badem, ceviz, fındık, fıstık gibi yağlı tohumlar, tahıllar, balık, yeşil yapraklı sebzeler bol miktarda magnezyum içerir. Yetişkinler için günde 30-400 mg'a ihtiyaç vardır.

MAKRO- (Macro-): Büyük, geniş anlamında bir ön ek. Örn, macroeconomy.

MAKROFUNGUS (Macrofungi): Şapkalı mantarlar Ayrıca bkz. mikrofungus.

MAKRO BESİN MADDELERİ/MAKRO BESİN ÖGELERİ (Macronutrients): Vücutta genel olarak vücut ağırlığının % 0.005 i veya daha fazlası kadar olan besin ögeleri. Proteinler, yağlar, karbonhidratlar ve majör mineraller (kalsiyum, fosfor, magnezyum, sodyum, potasyum, klor ve sülfür) makro besin ögeleri olarak sayılır.

MAKSİMUM KALINTI LİMİTİ (Maximum Residue Level-MRL): Bir gıda maddesinde bulunmasına sınırlı olarak izin verilen bitki koruma ürünü, veteriner ilacı veya metabolitlerin miktarı.

MAL- (Mal-): Yanlış ve kötü anlamında kullanılan bir ön ek.

MAL (Good): Bir toplumun belli sayıdaki kişilerinin pazarda satmak için sürekli olarak ürettikleri ve her zaman üretebilecekleri toplumsal değişirme değeri.

MALABSORBSİYON (Malabsorption): Besin öğelerinin emilmesinde güçlük. Sindirim kanalında oluşan yapısal değişmeye bağlı olarak, besinlerin absorpsiyonunun gerçekleştiği düzeye ulaşamaması, sindirimin bozulması veya absorpsiyon mekanizmasındaki bir bozukluk sonucu oluşabilir. Örneğin, çölyak hastalığı, şupru ve karbonhidrat intoleransı.

MALIN VEYA HİZMETİN SATIŞ FİYATI (Selling price): Bir malın veya hizmetin satışa sunulduğu şekliyle taşıdığı, tüm vergiler dahil bedeli.

MALIN BİRİM FİYATI (Unit price): Bir malın teamül, ticari örf ve adet ile alışılmış satış usul ve şekil-

lerine göre adet, uzunluk, ağırlık, alan veya hacim ölçülerinden biriyle ifade edilen fiyatı.

MALNÜTRİSYON (Malnutrition): Kötü beslenme sonucu ortaya çıkan durum. Yetersiz ve dengesiz beslenmeye bağlı olarak gelişen fiziksel gelişme geriliği.

MAMA (Baby food): Çocuk ve bebekler için hazırlanan, lapa kıvamında unlu ve çeşitli besleyici gıdaların katıldığı yiyecek.

MANDIRA (Dairy farm): Sütten süt ürünlerinin yapıldığı küçük işletme.

MAMÜL MADDE (Processed product): Belli bir teknoloji kullanılarak elde edilen tüketime hazırlanmış gıda maddesi.

MANOMETRE Manometer): Buharın veya herhangi bir gazın bulunduğu kabın yüzeyine yaptığı basıncı belirleyen alet.

MANGANEZ (Manganese): İnsanlar da dahil olmak üzere bir çok canlı için elzem bir element. Eksikliği büyümenin sınırlandırılmasına yol açabilir, ama çok miktarda alınması da sinir sistemini etkileyebilir.

MANTAR (FUNGUS): Hücre çekirdeği olan, parazit, saprofit ya da simbiyoz olarak yaşayan, klorofilsiz, zehirli ya da zehirsiz canlı yapı.

MANTAR BİLİMİ (Mycologia): Biyolojinin mantarları inceleyen kolu.

MAP/MODİFİYE ATMOSFER AMBALAJLAMA (Modified Atmosphere Packaging): Modifiye atmosfer koşullarında paketleme işlemi. Herhangi bir ambalaj içerisindeki havanın alınarak yerine CO₂, N₂ ve O₂ oranlarının ayarlanmasıyla oluşturulan depolama koşullarında raf ömrünü artırma amaçlı paketleme. Gazların fonksiyonu, belli mikroorganizmaların (Gram pozitif bakterileri etkilememektedir) ve belli enzimlerin üremesini, gıda ürününü değiştirmeden bloke etmektir. Kullanılan ambalaj, dış ortamla alışverişi engellemek amacıyla gaza ve suya karşı geçirimsiz olmalıdır. MAP ürünleri, zaman içinde bir stabilizasyon düzeyini garanti etmek için soğutulmalıdır. Ancak, raf ömrü büyük oranda gıda ürününün başlangıç özelliklerine (pH, terkip maddelerinin kalitesi, bulaşmanın başlangıç düzeyi) bağlıdır.

MARASMUS (Marasmus): Çocuklarda protein ve enerjinin yetersiz alımına bağlı olarak oluşan aşırı yetersiz beslenme durumu.

MARGARİN (Margarine): Rafine edilmiş çeşitli yağların kısmi olarak modifiye (hidrojenasyon veya interesterifikasyon) edilmesi neticesinde elde edilen yarı sertleştirilmiş yağlarla, çeşitli rafine bitkisel yağların karıştırılmasından elde edilen ve içerisinde emülsiyon halinde pastörize fermente yağsız süt, pastörize yağsız süt, süttozu, peyniraltı suyu ile katkı maddeleri bulunabilen ürün. Veya insan tüketimine uygun bitkisel ve/veya hayvansal yağlardan elde edilen, süt yağı içeriğine göre tanımlanan, temel olarak yağ içinde su emülsiyonu tipinde, süt ve/veya süt ürünleri içerebilen, şekillendirilebilen ürün. Toplam yağ içeriğinin en fazla % 3'ü oranında süt yağı içerebilen sürülebilir yağlar, piyasaya sunulmuş ve

toplam yağ oranlarına göre adlandırılır;

MARUZ KALMA DOZU (Exposure dose): Bir gıda güvenilirliği tehlike unsuruna, örneğin iyonize radyasyon, maruz kalınan miktar veya birim.

MASTITİS (Mastitis): Büyük oranda Staphylococcus aureus tarafından oluşturulan inek memesi hastalığı. Memenin iltihabı, süt veren memelilerde sütün birikmesi nedeniyle veya meme başındaki çatlak nedeniyle süt kalitesini olumsuz etkileyen ve sık rastlanan olumsuz bir durum. Normal bir sütün pH'sı 6.5-6.6 civarında iken Mastitisli hayvanların sütlerinde pH değeri 7'nin üzerine çıkmaktadır. Mastitis hastalıklı memeden elde edilen sütlerin peynir mayasına karşı gösterdiği duyarlılığın azalması yani sütün daha uzun sürede pıhtılaşması sonucunda, pıhtı gevşek olmakta ve peyniraltı suyunun ayrılması güçleşmektedir. Pıhtıda fazla miktarda peynir suyu kaldığından kurumadde miktarı azalarak kaliteye olumsuz yönde etki yapmaktadır. Öte yandan, pıhtıda fazla miktarda kalan peyniraltı suyu proteinleri, olgunlaşma esnasında arzulanmayan maddelere indirgendiğinden, peynirlerde acı bir tadın ortaya çıkmasına yol açmaktadır.

MASTITİS TÜPÜ (Udder infusion tubes): İltihablı meme lobunun tedavisi amacıyla meme başı deliğinden geçebilecek kanülü olan, antibiyotik çözelti içeren özel hazır meme şırıngası.

MAVİ PEYNİR (Blue cheese): Mavi renkte küf içeren yabancı tip peynir.

MAVİ RENK İNHİBİTÖR MADDELER (Blue inhibitor substances): Mastitis hastalığının iyileştirilmesi için meme içine verilen antibiyotikler.

MAYA (Yeast): Flamentsiz mikrofungusları tanımlamak için gıda ve diğer mikrobiyoloji dallarında kullanılmaktadır. Ascomycetes sınıfı üyeleri olup, eşeyli ya da eşeysiz olarak çoğalırlar. Kimi besinlerin yapımında mayalanmayı sağlamak için kullanılan yapımında kullanılan canlı ya da ölü tek hücreli mantar ya da bakteriler. Bir şeyin özünü oluşturan en önemli madde.

MAYA KUVVETİ (Yeast power): Bir birim mayanın 35 °C ve 40 dakikada pıhtılaştırabildiği süt miktarı.

MAYA KUVVETİ TAYİNİ (Yeast power determination): Maya kuvvetinin belirlenmesi.

Maya kuvveti = (2400 x Süt miktarı, ml) / (Maya miktarı, ml x Pıhtı oluşma süresi, sn.)

MAYALAMA (Fermentation): Sütün pıhtılaşmasını sağlamak için rennet enziminin eklenmesi işlemi.

MAYALANMA (Fermentation): Fermentasyon. Sıvı ya da hamur durumunda bulunan organik maddelerin, mikroorganizmaların salgıladığı katalizörlerin etkisiyle kabarıp köpüklenerek gaz çıkarması olayı.

MAYALI (Fermented): İçine maya karıştırılmış veya mayalandırılmış olan. Maya etkisiyle ekşiyip kabarmış olan.

MAİLLARD REAKSİYONU (Maillard reaction): Bir gıda maddesinin uzun süreli (veya çok yüksek

sıcaklıklarda) ısıtılması sırasında bir aminoasit ile bir şeker arasında meydana gelen kahverengileşme reaksiyonudur. Reaksiyonun oluşması için yüksek sıcaklık gerekir. Gıdaların fırınlanması, kuru kuruya veya yağda kavrulmaları sırasında sıcaklık oldukça yükselir ve maillard reaksiyonu oluşur. Bu reaksiyonun nihai ürünleri arasında gıda yüzeyinin enzimatik-olmayan şekilde esmerleşmesinden sorumlu koyu bileşikler ve aromadan sorumlu uçucu bileşikler yer alır. Genel olarak, reaksiyonun yoğunluğu sıcaklık miktarıyla orantılıdır, pH arttıkça artar ve % 40 - 70 arasındaki bir nispi nemde maksimum değerdedir. Ekmek ve keklerin yüzeyindeki kahverengileşme, fırınlanmış sütlaç, tavuk göğsü gibi tatlıların yüzeyinde oluşan kahverengileşme maillard reaksiyonuna örnektir. Nohudun leblebi yapımı için, un ve pirinç gibi tahılların yemek yapımı için kavrulması sırasında oluşan kahverengileşme de bu reaksiyonun oluştuğunun göstergesidir. Maillard reaksiyonu gıdaların proteinlerinin sindirilebilirliğini azaltır.

MCFARLAND YÖNTEMİYLE SAYIM (Count by McFarland method): Standarda dayalı indirek bir sayım yöntemi.

MEGASPOR (Megaspor): Makrosporangiyumlarda meydana gelen büyük ve dişi olarak kabul edilen sporlar. Makrospor.

MEGASPORANGİYUM (Megasporangium): Megaspor meydana getiren sporangiyum.

MEKANİK (Mechanic): Güç ve hareketleri inceleyen fiziğin bir dalı.

MEKANİK TEMİZLEME (Mechanical cleaning): Otomatik aletlerle temizlenecek yüzeyin deterjanlanıp fırçalandıktan sonra suyla durulanarak temizlenmesi işlemi.

MELEZ (Hybrid): Herhangi bir karakter yönünden farklı iki arı dölün çaprazlanması sonucu oluşan heterozigot döl.

MEMBRAN (Membrana): Hücre zarı, hücrenin dış kısmında bulunan, molekülleri özelliklerine göre hücre içine alan veya dışarı bırakan katman.

MEMBRAN FİLTRASYON (Membran filtration): Sıvı ya da homojenize edilmiş gıdada ki mikroorganizmaları, 0.45 µm gibi mikroorganizmanın geçemeyeceği kadar küçük gözenekli bir membran filtreden geçirilerek mikroorganizmaları filtre üzerinde tutmak, bu filtreyi katı bir besiyeri üzerine yerleştirilerek koloni oluşmasını sağlamak ve kolonileri sayarak gıdadaki mikroorganizma sayısını bulma yöntemi.

MEME ABSESİ (Udder abscess): Deri altı dokusunda ve bağ dokuda oluşan, bez kanallarıyla bağlantılı olamayan, irin içeren şişlik. Meme bezlerinin tabanında oluşur, sütte herhangi bir değişim görülmez ve genellikle yaz mastitisine bağlı olarak biçimlenir.

MENEKŞE SÜLFÜR BAKTERİLERİ (Violet sulphur bacteria): Bakteriyoklorofil içeren, hidrojen sülfürü okside edebilen ve hücre içinde elementel kükürt depolayabilen fototrofik prokaryotlar.

MENŞE (Origin): Bir şeyin çıktığı yeri, köken. Kaynak.

MENŞE BELGESİ (Certificate of Origin): Uluslararası ticarete dolaşımda olan malın menşesini, yani üretildiği yeri ve dolayısıyla hangi ülkeye ait olduğunu gösteren belge.

MERCEK (Lens, Objective): 1. İçinden geçen paralel ışınları düzenli bir biçimde birbirine yaklaştıran veya birbirinden uzaklaştıran, camdan veya ışık kırıcı herhangi bir maddeden yapılmış, genellikle küresel yüzeylerle sınırlanmış saydam cisim lens. 2. Mikroskop ya da büyüteçlerde büyütmeyi sağlayan ya da görme kusurlarını gideren camdan yapılmış araç. 3. Bir yüzleri yuvarsal, öbür yüzleri yuvarsal ya da düzlem olan, camdan yapılma ve bir ışık demetini kırılmaya uğratarak belli bir noktaya düşüren saydam cisim.

MESO-: Orta anlamında kullanılan ön ek. Örn, mesofilik mikroorganizma.

METABOLİT (Metabolite): Metabolik olarak gerçekleşen reaksiyonlarda öncül moleküller üzerinden ve enzimle katalizlenen reaksiyonlarında oluşan ara ürünler.

METABOLİZMA (Metabolism): Canlı organizmanın hücreleri içinde meydana gelen ve enzimlerle kontrol edilen olayların hepsi. Vücuttaki tüm kimyasal değişimleri içine alan (Katabolizma ve anabolizma) bir süreç. (Anabolizma: Yapım metabolizması, Katabolizma: Yıkım metabolizması) Metabolizma ile enerji üretimi ve madde yapımı gerçekleştirilir. ATP üretimi ve protein sentezi iki önemli metabolik reaksiyondur.

METAL (Metal): 1. Çok yüksek elektrik ve ısı iletkenliği, kendine özgü parlaklığı olan, oksijenli birleşimiyle çoğunlukla bazik oksitler veren madde. 2. Asitlerdeki hidrojenlerin yerini alabilen, hidroksil köküyle de bazıları oluşturan kimyasal öge.

METAL VE METALOİD (Metal and metalloid): Gıda maddelerinin doğal yapısında bulunabilen veya çevre, teknolojik işlemler ya da ambalaj materyalleri gibi değişik yollardan gıdaya bulaşabilen kimyasal inorganik maddeler.

METALOPROTEİN (Metalloprotein): Proteinin metal ihtiva eden bir prostetik grupla birleşmesi. Bunlara tirozinaz (bakır) ve ksantinoksidaz (molibden) enzimleri örnek olarak verilebilir.

METANOJEN (Methanogen): Metan oluşturan bakteriler.

METANOTROF (Methanotroph): Metanı okside etme yeteneğinde olan mikroorganizma.

METİL ALKOL (Metyl alcohol): Formülü CH₃OH olan, çözücü olarak kimyasal sentezlerde, formaldehit eldesinde, antifirizlerde kullanılan, karbon monoksit ve hidrojenen yüksek basınç altında elde edilen keskin kokulu, alev alan, zehirli, etil alkol yerine içki üretiminde kullanılması durumunda öldürücü, etanolden daha iyi çözücü özelliğine sahip bir alkol.

METİLEN MAVİSİ İNDİRGEME TESTİ (Metylen blue reduction test): Sütte toplam bakteri sayısının belirlenmesi amacıyla yapılan ve metilen mavisinin süte ilave edildiği zaman mavi renginin bakteriyolo-

jik faaliyet sonucunda rengi açılarak beyaza dönmesinin tespitine ilişkin bir test.

METİLOTROF (Metylotroph): Karbon – karbon bağı içermeyen organik maddeleri okside etme yeteneğinde olan mikroorganizma.

METİONİN (Methionine): Sülfür ve labil bir metil grubu içeren elzem amino asitlerden biri. Metilasyon reaksiyonuna girer. Bu nedenle protein ve yağ metabolizması için önemlidir.

METİSELÜLOZ (Methycellulose): Sindirilemeyen bir polisakkarit. Soğuk suda çözünür ve ısıtıldığında jel oluşur. Kıvam verici, diyabetik reçel ve jölelerde, soslarda kullanılır.

METOD VALİDASYONU (Method validation): Uluslararası kabul görmüş standartlara göre bir metodun veya ölçüm prosedürünün belirlenen amaçlara uygunluğunun ve performansının yazılı olarak ortaya konması, geçerli kılınması ve onaylanması için yapılan test ve ölçme işlemler.

METOD VERİFİKASYONU (Method verification): Geçerli kılınmış bir metodun kullanıma alınmadan önce metodu kullanacak laboratuvarın şartlarında çalışabilirliğinin uygun performans kriterleri ile ispat edilmesi ve doğrulanması.

MeV: Milyon elektron volt enerji birimi.

MEYVELİ BUZ (Fruit ice): Buz karışımları genel tanımına uyan, kurumaddesi ağırlıkça en az % 12 olan ve ağırlıkça en az % 15 meyve içeren buz karışımları.

MEZOFİL (Mesophile): Ilık sıcaklıkları seven. Mayalar, Escherichia coli ve pek çok mikroorganizma mezofil karakterlidir. Mezofil mikroorganizmalar ile ilgili çalışmalarda inkübasyon sıcaklığı 25-40 °C'dır.

MEZOSOM (Mesosome): Bakterinin üremesi sırasında bakteri zarından kıvrımlar yaparak meydana gelen mitokondri benzeri yapı.

MISIR ŞEKERİ (Corn sugar): Mısırdan elde edilen glikozu ifade eder.

MICROCOCCACEAE: Gram pozitif, yuvarlak formu (kok) bakterilerin bulunduğu familya.

MICROCOCCUS: Micrococcaceae familyası bakteri cinsi.

MİGRASYON (Migration): Ambalaj maddelerinin, içine konulan gıda maddesinden etkilenme durumu.

MİHALIÇ PEYNİRİ (Mihalich cheese): Sert, yağlı, tuzlu ve çok dayanıklı Bursa-Balıkesir yöresinde üretilen geleneksel bir peynir, bol gözenekli tercihi edilir.

MİKO- (Myco-): Yunanca mantar anlamına gelen ön ek.

MİKOFAJ (Mycophage): Funguslara özgü virüsler.

MİKOFLORA (Mycoflora): Bir organizma içinde ya da özel bir bölgede büyüyen funguslar.

MİKOLOJİ (Mycology): Mantar bilimi. Biyolojinin fungusları inceleyen kolu.

MİKOPLAZMA (Mycoplasma): Hücre çeperi bulunmayan, çok pleomorf, bakteri filtrelerinden geçebilen Gram negatif, sporsuz, hareketsiz, genellikle fakültatif anaerop mikroorganizmalar.

MİKOSTEROLLER (Micosterols): Kriptogam ya da küfler tarafından sentezlenen bu tip steroller yüksek yapılı bitkiler veya hayvanlar tarafından sentezlenen sterollere göre oldukça farklı yapı göstermektedirler. Mikosterollerden en tanınmış olanı doğada çok yaygın olarak bulunan ve D2 vitamininin provitamini gibi görev yapan ergosteroldür. Ergosterol, gıdaların küflenmesi açısından indikatör olarak kabul edilmektedir. Bu nedenle varlığının saptanması, gıdalarda küflenmenin ve küflenme düzeyinin belirlenmesinde, önemli bir kalite kriteri olarak değerlendirilmektedir. Aynı grupta yer alan dihidroergosterol, D4 vitamininin provitamini görevini üstlendiğinden değerli mikosterollerdendir.

MİKOTİK (Mycotic): Mantarlar ile ilgili, mantarların neden olduğu.

MİKOTOKSİN (Mycotoxin): Toksikjenik fungusların uygun şartlarda, gıda ve yemlerde oluşturdukları, insan ve hayvan için toksik olan sekonder metabolizma ürünü metabolitler. Hepsisi yüksek kanserojenik etkilidir.

MİKOZ (Mycosis): Mantarlar tarafından meydana getirilen hastalık.

MİKRO- (Micro-): Küçük anlamında ön ek.

MİKRO BESİN MADDELERİ /ÖGELERİ (Micronutrients): Vücutta, Vücut ağırlığının % 0.005 inden daha az miktarda bulunan vitaminler ve elzem iz elementleri (demir, iyot, bakır, krom, çinko, manganez, kobalt, selenyum, molibden, flor).

MİKROAEROFİL (Microaerophile): Normal atmosferik oksijen varlığında (% 21) gelişemeyen ancak, gelişmesi için az miktarda (% 5 kadar) oksijene gerek duyan mikroorganizmalar. Solunumda oksijen kullanılmakla beraber, bazı mikroaerofiller oksijenden başka elektron akseptörü kullanarak da anaerobik solunum yapabilirler. Obligat mikroaerofiller sadece düşük oksijen varlığında gelişebilen ancak aerob ya da anaerob ortamlarda gelişemeyen bakterilerdir. Campylobacter jejuni tipik bir mikroaerofil bakteridir. Mikroaerofillerin gelişimi için özel sistemler gerekir.

MİKROAEROTOLERANT ANAEROB: Anaerobik sistemde ve mikroaerofilik ortamda (% 5 oksijen) gelişebilen.

MİKROBİYAL SPORLAR (Microbial spores): Bazı mikroorganizmalar tarafından olumsuz ortamlarda hayatta kalmak için geliştirilen direnç biçimleri. Bunlar özellikle ısı olmak üzere dış ajanlara karşı çok

dirençlidirler ve kendileri için optimum koşulların yeniden sağlanması durumunda tekrar gelişmeye başlarlar.

MİKROBİYEL (Microbial): Mikroorganizmaların neden olduğu olay.

MİKROBİYOLOJİ (Microbiology): Biyolojinin gözle görünmeyen canlı organizmalarla uğraşan dalı.

MİKROBİYOLOJİK BOZULMA (Microbiological spoilage): Bakteriler, mayalar, küflerin gıdalarda neden olduğu koku ve aromalarındaki bozulmalar. Ayrıca, ürettikleri toksinlerle de gıda zehirlenmesine sebep olabilirler. Laktik asit bakterilerinin etkisiyle sütün ekşimesi, meyve ve sebzelerin çürümesi, kuru meyvelerin ekşimesi, meyve suyunun mayalar tarafından fermente edilmesi, yumurtanın kokuşması, ekmek ve yoğurdun küflenmesi mikroorganizmaların sebep olduğu bozulmalar.

MİKROBİYOLOJİK KRİTER (Microbiological criteria): Bir gıdanın, bir gıda partisinin veya işlemin kabul edilebilirliğini belirlemede esas alınan; mikroorganizmaların varlığının/yokluğunun veya sayısının veya bunların toksinlerinin ve metabolitlerinin miktarının kütle, hacim, alan, parti veya birim başına belirlendiği kriter.

MİKROBİYOTA (Microbiota): Herhangi bir ekolojik sistem, habitat, özellikle toprak vb. bakteriler, tek hücreli algler, fungi, protozoonlar gibi mikroskobik organizmalar popülasyonu.

MİKROENJEKSİYON (Microinjection): Özel mikropipetlerle tek bir hücrenin içine madde sokulması.

MİKROFAUNA (Microfauna): Protozoonlar gibi 200 mikrondan küçük, ancak mikroskopla görülebilen hayvanlar.

MİKROFLORA (Microflora): Bakteriler, tek hücreli funguslar ve alglerden oluşan, başka organizmalar içinde, üzerinde ya da belli bir ekosistem ya da habitatta yaşayan mikroorganizmalar.

MİKROFUNGUS (Microfungi): Fungi aleminde mantar ve küf deyim karmaşalığı nedeni ile ortaya çıkarılmış tanımlama.

MİKROHABİTAT (Microhabitat): Özellikle küçük bir mikroorganizmanın en yakın çevresi. genel bir habitat içinde kendi çevre şartları ile ayırt edilebilen küçük yer.

MİKROKOLONİ (Microcolony): Çok küçük, gelişmesini tamamlamamış koloni.

MİKROKONİDYUM (Microconidium): Askomiset üyeleri tarafından meydana getirilen, ya erkek eşey hücresi gibi davranan ya da miselyum vermek üzere filizlenen çok küçük konidyum.

MİKROLİTRE (Microliter): Bir litrenin milyonda bir hacmi. 1 l=1.000ml=1.000.000 mikrolitre (µL).

MİKROMETRE (Micrometer): Bir metrenin milyonda biri, micron, µm.

MİKRON (Micron): Milimetrenin binde biri (1m =1/1000 mm), µ.

MİKROP (Microbe): Aslen mikroorganizma deyiminin karşıtı olmakla beraber, yaygın olarak patojen mikroorganizmaları tanımlamak için kullanılan bir deyim.

MİKROORGANİZMA (Microorganisms): Gözle görülemeyen ancak mikroskop altında büyütülerek görülebilen çoğunlukla tek hücreli olmakla çok hücreli de olabilen küçük canlılar. Bakteri, küf, mantar, virus, protozoa mikroskopik algler gibi mikroskopik canlıların genel adı.

MİKROSKOP (Microscope): Çok küçük maddeleri büyüterek gösteren alet. Basit, bileşik, (monoküler, binoküler) floresan, ultraviyole ve elektron mikroskop çeşitleri vardır.

MİKROSPORANGİYUM (Microsporangium): Mikrosporları içeren sporangiyum.

MİKROZOOSPOR (Microospore): Küçük hareketli bir spor.

MİKSER (Mixer): Elektrikli çırpıcı, karıştırıcı.

MİKSOTROF (Mixotrophic): Organik bileşikleri karbon kaynağı, inorganik bileşikleri elektron donörü olarak kullanan organizma.

MİKSOTROFİK BESLENME (Mixotrophic nutrition): Değişik çevre şartlarına maruz kalan protozoonların değişik tipte beslenmesi. Örneğin, normal şartlar altında holofitik tarzda beslenen Euglena gracilis kimi hallerde yeşil rengini kaybedince holozoik olarak beslenebilir.

MİLES – MİSRA SAYIM YÖNTEMİ (Miles Misra count): Damlatma Yöntemi ile sayım

MİLİBAR (Milibar): Bir barın binde biri değerinde atmosfer basıncı ölçü birimi, mbar.

MİLİEKİVALAN (Miliequivalent, meq): Maddenin solüsyondaki kimyasal birleşme gücünün ölçümü. Maddenin yüzde miligram olarak verilen konsantrasyonunun kimyasal maddenin rölatif ağırlığına bölünmesi ile hesaplanır.

MİLİGRAM (Milligram): Bir gramın binde birine eşit ağırlık ölçüsü birimi (mg).

MİLİMETRE (Milimeter): Bir metrenin binde biri uzunluğunda bir ölçü birimi (mm).

MİLİLİTRE (Milliliter): Bir litrenin binde birine eşit hacim ölçü birimi (ml).

MİLİMİKRON (Milimicron): Bir mikronun binde biri (mµ). Nanometre.

MİNERAL (Mineral): Vücudun düzenli çalışmasında ve sağlıklı kalmasında önemli işlevleri olan besin öğeleri. Besinin yakılması sonucu kül olarak geride kalan inorganik element. Kül analizi sonucu 40'a yakın element ortaya çıkar. Ancak bunlardan 17'si elzemdir. Bunlar makro ve mikro mineraller olarak iki gruba ayrılırlar. Makro mineraller kalsiyum, fosfor, magnezyum, sodyum, potasyum, klor ve sülfürdür.

Mikro elementler demir, iyot, bakır, krom, çinko, manganez, kobalt, selenyum, molibden, flordur.

MİNİMUM İNHİBİSYON KONSANTRASYONU (Minimum inhibition concentration): Bir mikroorganizmanın gelişmesini en az düzeyde engelleyecek konsantrasyon. Genel olarak antimikrobik etki yapan kimyasallar için kullanılmakla beraber, gelişmenin minimum düzeyde etkilendiği yüksek ya da düşük inkübasyon sıcaklığı gibi fiziksel faktörler için de kullanılır.

MİNİMUM LETAL DOZ (Minimum letal dose): İlacın patojeni öldüren en düşük konsantrasyonudur. İlacın sidal etkisini gösterir. Minimum öldürücü doz.

MİRİSİTİK ASİT (Myristic acid): Küçük Hindistan cevizi (Myristica fragens), tereyağı ve Hindistan cevizinde bulunan 14 karbonlu doymuş yağ asidi.

MİSEL (Micelle): Flamentli mikrofunguslarda (küflerde) liflerin oluşturduğu yumak.

MİTOZ (Mitosis): Bir hücreden aynı özellikte iki yeni hücre oluşturan hücre bölünmesi.

MİYOGLOBİN (Myoglobin): Kasta bulunan ve ona kırmızı renk veren hemoglobin yapısında bir madde. Demir ve protein bileşimindedir.

ML (Maximum Level): En fazla izin verilen miktar. Azami seviye.

MLD (Minimum Lethal Dose): Asgari öldürücü doz.

MOD (mode): Şekil model, ölçüm.

MODERN BİYOTEKNOLOJİ (Modern Biotechnology): Geleneksel ıslah ve seleksiyonda kullanılan teknikler dışında, doğal fizyolojik üreme engelini aşarak, rekombinant deoksiribonükleik asidin (rDNA) ve nükleik asidin hücrelere ya da organellere doğrudan aktarılmasını sağlayan in vitro nükleik asit tekniklerinin ya da taksonomik olarak sınıflandırılmış familyanın dışında, farklı tür ve sınıflar arasında hücre füzyonu tekniklerinin uygulanması.

MODİFİKASYON (Modification): Çevre etkisiyle canlıların fenotiplerinde meydana gelen değişiklikler veya bakterilerde, kendi restriksiyon enzimleri ile DNA'nın parçalanmasını önleyen DNA'nın seçici metilasyonu.

MODİFİYE ATMOSFER AMBALAJLAMASI/MAP (Modified Atmosphere Packaging): Gıdanın raf ömrünü uzatmak amacıyla bozulabilir ürünler için kullanılan ambalaj teknolojisi.

Aktif modifikasyon: MAP ambalaja belli konsantrasyonda gaz verilmesi ile gıdanın muhafazası.

Pasif modifikasyon: MAP ambalajın solunum ile ortaya çıkan gazı tutması ile gıdada solunumun yavaşlatılarak meyve ve sebze muhafaza süresinin artırılması.

MODİFİYE NİŞASTALAR (Modified starch): Fiziksel veya enzimatik uygulamaya, asit veya alkali

inceltme veya ağartmaya tabi tutulmuş olsun veya olmasın yenilebilir nişastaların bir veya daha fazla kimyasal işleme tabi tutulması ile elde edilen maddeler.

MODİFİYE SÜT (Modified milk): Bileşenleri an-ıne sütüyle aynı oranda ha-ızırlanmış süt.

MOL (Mol): Bir litre çözeltide çözünmüş madde miktarı.

MOLALİTE (Molality): Bir kilogram çözeltideki çözünen maddenin mol miktarı, m.

MOLARİTE (Molarity): Bir litre çözeltideki çözünen maddenin mol sayısı, M.

MOLEKÜL (Molecule): Bir veya birkaç atomun birleşmesinden oluşan, birkaç çekirdek veya elektronlu yapı.

MOLİBDEN (Molybdenum): Elzem bir iz element.

MOML (Muslim Meal): Müslümanlarca yenilmesi helal olan yiyecek. İçeriğinde domuz ve domuz ürünleri kapsamayan ve yiyeceklerin hiçbir aşamasında alkol kullanılmayan yiyecek.

MONO (Mono-): Tek, bir anlamında ön ek.

MONOASİT (Monoacid): Sadece bir serbest H+ bulunduran asit.

MONOCOCCUS: Monokok formundaki bakteri cinsi.

MONOEN YAĞ ASİTLERİ (Monoen fatty acids): Zincir yapısında bir adet çift bağ bulunan yağ asitleri. Bu grup yağ asitlerinin genel formülü $C_n H_{2n-2} O_2$. Tipik ve en yaygın iki üyesi palmitoleik asit ve oleik asittir. Palmitoleik asit daha çok deniz hayvanları yağları için karakteristik bir bileşikken, oleik asit bilinen bütün doğal yağların yapısında yer almaktadır.

MONOHİBRİT (Monuhybride): Tek karakter bakımından melez.

MONOKOK (Monococ): Bölündükten sonra ana hücreden ayrılarak her biri ayrı hücre şeklinde görülen yuvarlak bakteriler.

MONOMER (Monomer): Büyük moleküllerin hidrolizi sonucu oluşan en küçük yapı birimi.

MONOSAKKARİT (Monosaccaride): Basit şekerler. Monosakkaritler renksiz ve kristal yapıda olup çoğunluğu tatlıdır. Glukoz, galaktoz ve früktoz gibi tek molekülden oluşmuş karbonhidrat. Monosakkaritler birleşerek di- ve polisakkaritleri oluşturur. Suda kolay çözünürler, polar yapıda olmayan çözünucülerde ise çözünmezler. Yaygın olarak rastlanan monosakkaritler dallanmamış ana zincir yapısına sahiptir. Bu yapıdaki C atomlarından bir tanesine çift bağla O atomu bağlıdır (C=O: karbonil grubu), diğer C atomlarının her birine ise bir OH grubu bağlıdır. İçerdikleri karbon atomu sayısına göre sınıflandırılırlar; Triöz: 3 karbonlular, Tetroz: 4 karbonlular, Pentoz: 5 karbonlular, Heksoz: 6 karbunlular. Beslenme açısından önemli monosakkaritler, glukoz, fruktoz ve galaktoz gibi heksozlar ile bir pentoz olan ribozdur.

MONO- VE DİGLİSERİDLER (Mono and diglyceride): Hem polar hem de apolar bağ içermeleri nedeniyle suda ve yağda çözünen yüzey aktif maddelerdir. Bu nedenle gıda sanayinde emülgatör olarak oldukça geniş kullanım alanları vardır.

MONOSENTRİK (Monocentric): Tek bir sentromeri olan.

MONOSODYUM GLUTAMAT (Monosodium glutamate, MSG): Elzem olamayan amino asitlerden glutamik asidin mono sodyum tuzudur. Gıdalarda tat ve kokuyu artırmak için kullanılmaktadır. Verdiği tat ve koku eti andırır. Glutamik asidin doğal bir amino asit olması nedeniyle uzun yıllar zararlı kabul edilmemiştir. Çin restoranlarında yemek yiyenlerde baş ağrısı ve göğüs darlığı olarak nitenilen Çin Restoranı Sendromu tabir edilen hastalık dolayısıyla bebek gıdalarına eklenmeleri yasaklanmıştır. Hazır et suyu ve bulyonlarda ,hazır çorba yapımında da kullanılmaktadır.

MONOSPOR(Monospor): Basit ya da bölünmemiş spor.

MONOTRIK (Monotrichous): Bakteride sadece bir adet flagella olması.

MORBİDİTE (Morbidity): Belli bir hastalık gösterenlerin, sağlam kimselere oranı; hastalık oranı

MORTALİTE (Mortality): Canlılarda yeniden başlamamak üzere bütün hayati olayların son bulması. Canlılığını yitirme, ölüm.

MOZAİK (Mosaic): Virüslerin yol açtığı yaprakların üzerinde benek şeklinde lekelerin olduğu bir bitki hastalığı.

MPN (Most Probable Number): En Muhtemel Sayı tekniği ile mikrobiyolojik sayım işlemi.

mRNA (Mesenger RNA): Haberci RNA

MS (Mass Spectrometry): Kütle Spektrometresi cihazı.

MSc (Master of Science): Bilim Master derecesi.

MUAYENE VE ANALİZ (Examination and analysis): Numune alma işlemi ile başlayan ve o partinin istenilen özelliklere uygunluğunu kontrol etmek için yapılan işlemlerin tümü.

MUAYENE VE ANALİZ RAPORU (Examination and Analysis Report): Resmi prosedür ile gönderilen numunelerin laboratuvarca yapılan analizleri sonucu düzenlenen, analiz sonuçları ile numunenin mevzuata uygunluğu ile ilgili yapılan değerlendirmeyi gösteren rapor.

MUAYENE VETERİNER HEKİMİ (Examination veterinerian): Kombina ve mezbahalarda kesilecek kasaplık hayvanların kesim öncesi ve sonrası muayenelerini yapmakla görevli, özel kombina ve mezbahalarda çalışması yetkili merci tarafından onaylanmış serbest veteriner hekimi, Belediyeler ve Et ve Balık Ürünleri Anonim Şirketine ait kombina ve mezbahalarda ise ataması kurumca yapılmış veteriner hekim.

MUG: E. coli tip 1 tayininde kullanılan 4-methylumbelliferone glucoronide formülündeki kimyasal madde.

MUHAFAZA (Preservation): 1. Koruma, saklama. 2. Depolama süresince, depolanan ürünün miktar ve kalite yönünden bir değişime uğramaması için gerekli tüm önlemlerin alınması işlemi.

MUKAVEMET (Endurance): Dayanma, karşı durma, karşı koyma, direnme, direnç.

MUKOZA (Mucosa): Hayvanların bazı organların iç yüzlerini kaplayan ve salgı üreten doku tabakası.

MUMLAR (Waxes): Lipid kapsamında yer alan mumlar, uzun zincirli yağ asitleri ile uzun zincirli ve tek değerli alkollerin oluşturdukları esterler. Mum, parafin mumu, petrol mumu; balmumu, parlatma işlerinde kullanılan bir tür cila. Doğal mumlardan bitkisel olanları, genellikle bitkilerin yaprak ve meyve yüzeyleri ile kabuklu meyvelerin kabuk iç yüzeylerinde, su kaybı ve pörsümeyi önlemek üzere, ince bir katman halinde yer alırlar. Buna karşın hayvansal mumlar ise, daha çok hem deriyi, hem de saç ve kılları yumuşak tutmak üzere, bunların üzerini sarmış olarak bulunurlar.

MUTAJEN (Mutagen): Mutasyon meydana getiren dış etkenler.

MUTAJENİK ETKİ (Mutagenic effect): DNA üzerinde kalıcı değişiklik.

MUTAROTASYON (Mutarotation): Bir şekerin sadece bir anomerik formunu içeren bir çözeltinin optik çevirmesi zamanla değişmektedir, çünkü birinci anomer kısmen diğerine dönüşür ve zamanla iki anomerin denge halinde olduğu bir karışım ortaya çıkar. Bu dönüşüm halka şeklinde olmayan yapı aracılığıyla olur. Bu olaya mutarotasyon denir.

MUTASYON (Mutation): Canlılarda çevre şartlarıyla meydana gelen ve kalıtsal olan DNA dizisinde ortaya çıkan ve kalıtımla aktarılabilen değişiklik. Genomik DNA dizilerinde kendiliğinden ya da ışıın, kimyasal maddeler gibi etkenler nedeniyle meydana gelen herhangi bir değişiklik.

MUTLAK NEM (Absolute humidity): Belli bir sıcaklık derecesinde 1 m³ havada bulunan su buharının gram olarak ağırlığı.

MUTUALİZM (Mutualism): Bir ya da daha fazla mikroorganizmanın her biri yarar görecektir şekilde ortak yaşaması. Örneğin, liken oluşumu.

MÜDAHALE FİYATI (Intervention price): AB'de Ortak Tarım Politikası çerçevesinde temel tarım ürünleri fiyatlarının ancak önceden belirlenmiş sabit sınıra kadar düşmesine izin verilir. Asgari garanti edilen fiyat.

MÜBADELE KONUSU YAPMA (Subject to intervention): Satmak veya sair şekilde devretmek üzere depolama, satış maksadıyla teşhir etme ve her ne suretle olursa olsun devretmek.

MÜBADELEYE KONU GIDA MADDELERİ (Subject food stuffs to intervention): Satmak veya sair

şekilde devretmek üzere depolama, satış maksadıyla teşhir etme ve her ne surette olursa olsun devredilen gıda maddeleri.

MÜCBİR SEBEP (Force major): Önceden bilinmesi ve önüne geçilmesi olanaksız, borcun yerine getirilmesine engel, borçlunun iradesi dışında gelişen beklenmedik olaylar.

MÜNAVEBE (Alternation): Dönüşümlü,

MÜHÜRLEME (Sealing): Üzeri kuruyabilecek bazı sos veya yiyeceklerin üzerine ince bir tabaka çığ tereyağı sürerek kabuk bağlamasını önleme yöntemi.

MÜTECANİS (Homogeneous): Birbirine benzeyen, tek düze, ebatları birbirine yakın olan.

MYCES: Sözlük anlamı şapkalı mantar. Fungiyi tanımlayan son ek olarak kullanılmaktadır. Örneğin, Ascomycetes.

MYCOBACTERIUM tuberculosis: Tüberküloz (verem) hastalığı etmeni bakteri.

MYXOMYCOTINA: Akışkan (cıvık) fungusları içeren grup.

N

NANOMETRE (Nanometer): 1 metrenin milyarda biri, nm kısaltması ile gösterilir.

NATURE (Nature): Normal, doğa.

NATUREL (Natural): Normal, doğal

NEGATİF (Negative): Eksi (-) yük. Olumsuz.

NEGATİF BOYAMA (Negative staining): Mikroorganizmadan boyanmadan kalıp, ortamın boyanması şeklinde uygulanan boyama. Daha ziyade kapsül varlığının gösterilmesi için uygulanır.

NEM (Humidity): Atmosferde mevcut olan mutlak su miktarı.

NEM (Moisture): Herhangi bir maddenin bünyesindeki rutubet, su

NEM ALMA (Dehumidification): Nemli duruma gelmek.

NEM ÇEKEN (Hygroscopic): Havadaki nemi emme özelliği olan.

NEM İÇERİĞİ (Moisture content): Herhangi bir maddenin taşıdığı nem miktarı.

NEM TUTUCULAR (Humectant): Gıda maddelerinin düşük rutubetli ortamdan etkilenip kurumasını önleyen veya toz gıdaların sıvı ortamlarda çözünmesini kolaylaştıran maddeler.

NEMLENDİRİCİ (Humidifier): Nemlendirmeye yarayan madde.

NEMLENDİRME (Humidification): Nemlendirme işi.

NEMLİ (Humid): Nemi olan, rutubetli.

NEMLİ HAVA (Moist air): Havanın nemli olması.

NEM ÖLÇER (Hygrometer): Havanın nem derecesini ölçmeye yarayan alet.

NESİL (Generation): Kuşak.

NET MİKTARI (Net amount): Ambalaj içindeki gıda maddesinin ambalaj malzemesi hariç miktarı.

NET PROTEİN KULLANIMI (Net Protein Utilization -NPU): Hayvanlar üzerinde yapılan protein kalitesini saptama yöntemlerinden biri. Biyolojik değere göre daha basittir. Belli bir sürede hayvana verilen proteinin içindeki azotun ne kadarının hayvan vücudunda tutulduğunu gösterir. Bir kontrol, bir de deney grubuna kalitesi ölçülecek protein verilir. Deney süresi doldunca hayvanlar kesilip kaslarındaki

azot miktarı tayin edilir. Her iki grubun karkaslarındaki azot miktarları karşılaştırılır. Deney grubunun net azot tutumu rasyonlarında aldıkları azot miktarına oranlanır. Sonuçta bulunan değer o proteinin net protein kullanım değerini gösterir.

NETEC (Non-Enterotoksijenik Escherichia coli): Enterotoksin oluşturmayan E. coli.

NİASİN (Niacin): Nikotinik Asit, Nikotinamid, Vitamin PP. Bir B grubu vitamini, nikotinik asit ve nikotinamid şeklinde bulunur. Nikotinik asit kimyasal olarak piridin β-karboksilik asittir. Nikotinamid ise amid yapıya verilen addır. Asit ve amid forma verilen isim ise “niasin”dir. Niasin suda erir, ısı, ışık, asit, alkali ve oksijene dayanıklıdır. Bu kavramların tümü antipellegra faktörü olarak da bilinmektedir. Niasin metabolizmada koenzim olarak faaliyet gösterir. Nikotinamid, nikotinamid adenin dinükleotid (NAD) ve nikotinamid adenin dinükleotid fosfat (NADP) gibi iki piridin protein enzim alıcısının yapısında bulunmaktadır. Niasinin en zengin kaynakları; maya, karaciğer, böbrek, yürek, et, balık, ceviz, fındık, kurubaklagiller ve bulgurdur. Tahıllardan mısır niasince fakirdir. Niasin, karaciğer tarafından triptofandan sentez yoluyla da elde edilmektedir. İnsan vücudunda triptofanın niasine dönüşümü bireyler arası ve diyetin özelliğine göre farklılık göstermektedir. Niasin yetersizliği; diyetle mısırın temel besin olduğu, iyi beslenmeyen ve protein tüketimi düşük toplumlarda görülür. Diyet, niasin ve triptofan açısından yetersiz olduğu zaman “pellegra” hastalığı görülür. Pellegranın klinik belirtileri; sinir sistemi ile sindirim sistemi bozuklukları ve deride yaralardır.

NİCEL (Quantitative): Sayısal hesaplara ilişkin. Nicelik bakımından ilgili bulunan.

NİHAİ TÜKETİCİ (End user): Gıdayı herhangi bir ticarî amaçla kullanmayan en son gıda maddesi tüketicisi.

NİKOTİNAMİD (Nicotinamide): Beyaz kristal şeklinde, kokusuz, suda çözünür, Niasinin amid formu.

NİKOTİNİK ASİT (Nicotinic acid): Niasinin asit formu.

NİKOTİNAMİD ADENİN DİNÜKLEOTİT (NAD): Niasin denilen B grubu vitaminin oluşturduğu yardımcı enzim.

NİKOTİNAMİD ADENİN DİNÜKLEOTİT FOSFAT (NADF): Hücrelerde anabolik tepkimelerde, örneğin, yağ asidi ve nükleik asit sentezinde, bir indirgeyici olarak kullanılan madde.

NİSİN (Nisin): Peynir yapımında kullanılan bir bakterinin salgıladığı antibiyotik özelliği gösteren bir madde.

NİSPİ (Relative): Görelî, rölatif.

NİSPİ NEM (Relative Moisture): Bir metreküplük serbest havada mevcut olan su ile belli bir sıcaklıkta su buharıyla doyunmuş bir metreküplük havadaki su arasındaki ilişki temelinde hesaplanan atmosferde mevcut olan su miktarıdır. Belli bir sıcaklık derecesinde,1 m³ havada bulunan su buharı miktarı-

nın, aynı sıcaklık derecesinde 1 m³ havayı doymun hale getiren su buharı miktarına oranına denir.

NİTEL (Qualitative): Nitelik bakımından, nitelikle ilgili bulunan.

NİTELİK (Quality): Bir şeyin iyi veya kötü oluşu, özellik, kalite.

NİTELİK (Attribute): Bir şeyin nasıl olduğunu belirten, onu başka şeylerden ayıran özellik, keyfiyet.

NİTRAT ve NİTRİT (Nitrate and nitrite): Genellikle bir nitrojen, üç oksijen atomundan oluşan (NO₃) azot içeren bileşik. Nitrojen döngüsünün doğal bir parçası olarak nitritlerin dönüşümüyle oluşurlar. Nitrat, bitkinin büyümesi için hayati önem taşıyan elemanlardan biridir. Doğal ve suni gübrenin temel maddesi nitrattır. Fazla nitrat ise çevre kirliliğine yol açar. Kolayca çözülebilen bir madde olan nitrat, topraktan geçerek yeraltı sularına karışabilir. Nehir, göl ve diğer su kaynaklarında aşırı nitrat birikmesi bitkilerin, ekosistemi çökertecek ve kimi zaman deniz yaşamını sürdürecekt kadar çok büyümesine yol açabilir. Gıdalarla (özellikle sebzelerle) alınan nitratlar, nitritlere indirgenmediği sürece kendi başlarına zararlı ve toksik değildir. Clostridium botulinum bakterisine karşı gıdayı koruyan ve et ürünlerinde miyoblobinle etkileşerek kırmızı renk oluşumunu sağlayan koruyucu gıda katkı maddeleridir. Daha çok sucuk, sosis, salam gibi gıdalara katılır. Nitrit ve nitratların bebek gıdalarına katılmaması, nitrat ve nitritli gıdaların hiperaktif çocuklara verilmemesi önerilmektedir. Nitrit ve nitrat katılmış gıdalar bazı hassas kişilerde migren ağrılarını başlatabilir. Gıdalara potasyum nitrit veya nitrat, sodyum nitrit veya nitrat şeklinde katılmaktadır. Nitrit ve nitrat katılmış gıdalar genellikle C vitamini içermezler. Bu nedenle, salam, sosis gibi nitrit ve nitratlı gıdaların fazla tüketilmesinden kaçınılmalı, tüketildiğinde de yanında C vitamince zengin gıdalar alınması tavsiye edilmektedir.

NİTRİFİKASYON (Nitrification): Amonyanın bakteriler tarafından nitrite ve nitrata oksidasyonu.

NİTRO- (Nitro-): Bir bileşikte NO₂ grubu için kullanılan ön ek.

NİTROJEN (Nitrogen): Azot. Simgesi N. Yaşam için elzem element. Serbest olarak havada ve proteinlerin ve diğer organik bileşiklerin yapısında bulunur.

NİTROZAMİN (Nitrosamine): Nitritin sekonder aminlerle reaksiyonu sonucu oluşan nitrozaminler ve nitrozamidler çok etkili kanserojen bileşiklerdir. Nitrozaminler birçok gıdada bulunabilmektedir. Dışardan et ürünleri, yeşil yapraklı sebzeler, marul vb. ile vücuda giren nitrat, nitrite dönüşmekte ve asidik ortamda sekonder amin varlığında bu maddeler oluşabilmektedir. Nitrozaminler arasında en fazla kanserojen etkili olan dimetilnitrozamin, nitrozopiperidin ve nitrozoprolidindir. Nitrozamin vücuda et, sebze, peynir gibi gıdalar ve su ile alındığı gibi insan vücudunda yine gıdalarla alınan nitratlar ve nitrozlanabilen aminlerin etkisiyle, endojen oluşumu da söz konusudur. Bazı gıdaların, örneğin ıspanak gibi birçok sebzenin ve içme suyunun bileşiminde doğrudan nitrozaminler bulunmamaktadır. Ancak ortamda bulunabilen nitrat, bakteriler tarafından ağızdan başlayarak mide-barsak sisteminde nitrite indirgenmektedir. Böylece mide-barsak sisteminde nitrozamin oluşumu için uygun bir ortam gelişmektedir. Aynı şekilde bazı ilaçların etkisiyle de mide-barsak sisteminde nitrozaminler sentezlenebilmektedir.

Nitrozlanmanın inhibisyonu ise askorbik asit veya tokoferol ile sağlanabilmektedir.

NLML (Non Lactose Meal): Süt şekeri içermeyen yiyecek. Süt proteinine alerjisi olan yolcular tarafından tercih edilen bu yemekte süt ve süt ürünleri kullanılmaz.

NOAEL DEĞERİ (No Observed Advers Effect Level): Herhangi bir kimyasal maddenin deney hayvanlarına ömürleri boyunca verildiği halde, maddenin hiç verilmediği kontrol grubu ile herhangi bir fizyolojik farklılığın gözlemlenmediği ve maddeden ötürü hiçbir toksik etki görülmediği en yüksek doz miktarı.

NOGE: Novalak glisidil eter.

NOMİNAL KAPASİTE (Nominal capacity): Bir tesisin çalışma rejiminde öngörülen ve belirtildiği azami güç.

NON- (Non-): Olumsuzluk ön eki.

NONNÜTRİTİF TATLANDIRICI (Nonnutritive sweetener): Gıdalarda şeker yerine kullanılan kalorisiz sentetik ürünler. Sakkarin, aspartam ve asesülfam K bu sınıfta yer alır.

NONPROTEİN NİTROJEN (Nonprotein nitrogen): Protein bileşiminde olmayan azot.

NONPOLAR (Nonpolar): Kutupsuz.

NONSÜLFÜR MENEKŞE BAKTERİLER: Bakteriyoklorofil içeren, fotoheterotrof bir bakteri grubu. Bunların hidrojen sülfüre dirençleri çok düşüktür.

NORMAL TÜKETİM AMAÇLI GIDALAR (Foods for normal consumption): Doğal yapısı gluten intoleransı olan bireylerin kullanımı için uygun olan ve genel tüketime sunulan gıdalar.

NORMALİTE (Normality): Bir litre çözeltide çözünmüş maddenin ekivalen gram sayısı, N.

NÖROTOKSİK ETKİ (Neurotoxic effect): Sinir sistemi üzerine toksik etki.

NÖTR (Neutral): Elektrik yükü olmayan. Tepkimeye girmeyen. Ne asit ne baz ile reaksiyona girmeyen.

NÖTRALİZASYON (Neutralization): Bir diğerinin etkisini kontrol eden veya etkisiz hale getiren işlem. Kimyada asit ve bazın tuz oluşturan birleşme reaksiyonu.

NÖTROFİLİK (Neutrophilic): 1. Optimum olarak nötr ya da nötre yakın pH 'larda gelişebilen. 2. Nötrofilik boyaarla boyanabilen.

NUMUNE (Sample): Bir partinin aranılan özelliklerinin muayenesini yapmak amacıyla niteliğine bakılmaksızın partinin çeşitli yerlerinden tekniğine uygun biçimde alınan, partiyi tam olarak temsil eden bir veya daha çok sayıdaki birim.

NUMUNE ALMA (Sampling): Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin Kanuna uygunluğunun denetlenmesinde, çevreden toplanması da dahil, üretim, işleme, dağıtım aşamalarından numune alınması.

NUMUNE ALMA PLANI (Sampling plan): Alınan örneğin test ve analiz sonuçları temel alınarak bir parti veya üretimin kabul veya red kararının verilebilmesi için hazırlanan, numune büyüklüğü, muayene seviyeleri, kabul veya red sayılarını kapsayan numune alma şeması.

NUMUNE BÖLÜCÜ (Sampling separate): Çeşitli amaçlar için alınan numuneleri, eşit şekilde bölen ve analiz için istenen miktara indiren alet.

NUMUNE BÜYÜKLÜĞÜ (Sampling size): Partiden alınan toplam numune içindeki birim ambalaj sayısına denir.

NUMUNE ÜNİTESİ (Sampling unit): Tek bir ünite olarak analize tabi tutulacak olan tek tek birimleri, bunlardan alınan bir kısım veya bu kısımların karışımları ile oluşturulan birimi ifade eder.

NÜKLEER (Nuclear): Atom çekirdeği ile ilgili.

NÜKLEİT (Nucleid): Nüklit. Atom çekirdekleri.

NÜKLEİK ASİTLER (Nucleic acids): Nükleotit denen ve pürin ya da pirimidin bazlarının biri, riboz ya da deoksiriboz şekerinden biri ve bir fosforik asitten oluşan birimlerin tekrarlanması ile meydana gelen ve çekirdekte ve sitoplazmada bulunan asitler. Hücrede genetik bilginin taşınmasında ve hücrenin çoğalmasında görev alan polimer bileşikler. İki genel tipi vardır; biri ribonükleik asit (RNA), ikincisi deoksiribonükleik asit (DNA).

NÜKLEOFİL (Nucleophyl): Atom verici özellik gösteren elektron.

NÜKLEOPROTEİN (Nucleoprotein): Proteinlerin nükleik asitlerle kurduğu moleküler birlik. Hücre çekirdeğinin temel elemanı olan nükleoproteinler, nükleik asitlerle (DNA veya RNA) basit bazik proteinlerin (protaminler veya histonlar) oluşturdukları tuzlar. Önemli miktarda fosfat içerdiklerinden asidiktirler. Hücrede kromozom ve ribozomlarda yapıya katılırlar.

NÜKLEOTİD (Nucleotide): Nükleik asitlerin (DNA, RNA) yapı birimleri.

NÜTRİTİF TATLANDIRICILAR (Nutritive sweeteners): Enerji ve karbonhidrat alımını katkıda bulunan tatlandırıcılar. Bunlardan bulk oluşturan şekerler gıdalarda glukoz, sükroz ve laktoz gibi şekerler yerine tatlı tat vermek için kullanılırlar. Bunlar sorbitol, ksilitol, izomalt, hidrojene glukoz şurubu ve früktozdur. İkinci grupta glukoz, sükroz, laktoz veya bulk oluşturan şekerlerin nonnütritif tatlandırıcılarla karıştırılması ile hazırlanmış karışım tatlandırıcılar bulunur. Örneğin, sükroz-sakkarin karışımı, laktoz-aspartam karışımı, sorbitol-sakkarin karışımı gibi. Karışma işlemi ile elde edilen ürünün tatlılık derecesini artırır, böylelikle miktar ve alınan enerji düşer. Örneğin, sükroz-sakkarin karışımı saf sükroza göre dört kat daha tatlıdır.

O

OBEZ (Obese): Şişman.

OBEZİTE (Obesity): Şişmanlık.

OBEZİTE EYLEM PLANI (Obesity Action Plan): Obesite konusunda Sağlık Bakanlığı tarafından hazırlanan eylem planı.

OBJE (Object): Nesne, cisim.

OBJEKTİF (Objective): 1. Bir konuya tarafsız bakabilme yetisi. 2. Mikroskopta, numuneye yakın olan mercekle.

OBUR (Greedy, Gluttonous): Gıdalara karşı aşırı istek duyan ve çok yiyen kişi.

ODA SICAKLIĞI (Room temperature): Bir ısıtma veya soğutma işlemi olmaksızın normal koşullarda bulundurma ifadesi, +20 °C.

OKRATOKSİNLER (Ochratoxines): Kimyasal olarak, L-, -fenilalanin'in amino grubuna bağlı bir amid ile ekli 3,4-dihidrometilizokumarin türevleri olarak tanımlanır. Penicillium ve Aspergillus cinsine giren türler tarafından oluşturulan metabolit. Hayvan ve insanlarda etkili bir nefrotoksin.

OKRATOKSİN A (Ochratoxin A): Gıda ve yemlerde sık rastlanan mikotoksinlerden biri. Mısır, buğday, arpa, yulaf, fasulye, ceviz gibi kuru gıda maddelerinde bulunur. Aspergillus ochraceus, Penicillium viridicatum, P. Cyclopium, P. Frequentans, P. nidulans ve P. expansum tarafından oluşturulan bu toksinin A, B ve C olmak üzere üç türevi olan bir miktotoksin. Özellikle Okratoksin A kuvvetli bir toksik etkiye sahiptir. Okratoksin A, özellikle serin ve soğuk iklim kuşağında yer alan yem ve hububatta sık olarak ve yüksek konsantrasyonlarda görülmektedir. Bu toksin öncelikle nefrotoksin olarak etkili ve kanserojen özellik gösterdiği de saptanmıştır.

OKSALAT (Oxalate): Oksalik asidin tuzu. Kalsiyumla birleşerek emilmeyen kalsiyum tuzları oluşturur. Oksalatlar pek çok yeşil yapraklı bitkilerde, özellikle ıspanak, kakao ve çikolatada, fındık, fıstık gibi kuru yemişlerde bulunur.

OKSİDASYON (Oxidation): 1. Fazla oksijene maruz kalmaktan dolayı oluşan gıda hatası. 2. Yükseltgenme. Elektronların bir atom ya da molekülden ayrılmasını sağlayan kimyasal tepkime.

OKSİDASYONU HIZLANDIRICI (Prooxidant): Oksitlenmeyi hızlandırıcı madde.

OKSİDASYONU ÖNLEYİCİ (Antioxidant): Oksitlenmeyi önleyen madde.

OKSİJENLİ (Aerob): Oksijenli ortam.

OKSİJENSİZ (ANAEROB): Oksijensiz ortam.

OKSİTLENMEYİ ÖNLEYİCİLER (Antioxidants): Oksidasyonun neden olduğu bozulmaları önleyerek gıdaların raf ömürlerinin uzatılmasını sağlayan maddeler.

OKSİTLEYİCİ (OXIDENT): Oksitleyici madde.

OKSİDASYONLA KARARTILMIŞ ZEYTİN (Oxydated olive): Yeşil, siyah veya rengi dönük zeytinin alkali ile işlemden geçirilerek, oksidasyon ile karartıldıktan sonra fermente edilerek veya edilmeden elde edilen zeytin.

OKSİDAZ (Oxidase): Bileşimleri okside eden enzim. Hidrojeni ayırıp oksijene ekleyerek su oluşumunu sağlar. Bu sınıf enzimler substratın okside veya redükte edildiği reaksiyonları katalizleyen emzimler. Oksidasyon veya redüksiyon olayları ya hidrojen atomlarının transferi ya da oksijen kullanımı ile gerçekleşir. Bu enzim için kullanılan yeni ad, oksidoredüktazdır.

OKSİDANT(OXIDANT): Oksijen içeren ve oksijenin yeni maddeler oluşturmak için kimyasal reaksiyona girmesini kolaylaştıran madde.

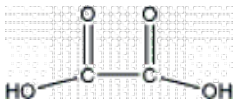
OKSİDOREDÜKTAZ (Oxireductase): Bkz, Oksidaz.

OKSİTLENME-REDÜKLENME (Oxidation-reduction): Moleküle oksijen eklenmesi, artı değer in artması ve molekülden hidrojen ayrılması olaylarıdır. Redüklenme ise oksitlenmenin tersi. Bir molekül oksitlenirken öteki molekül redüklenir.

OKSOTROF (Oxotroph): Yabani (doğal) suşlardan gelişmeleri için ilave besin maddesi gereksinimi ile ayrılan mikroorganizmalar.

OKUL SÜTÜ (School milk): Belirli yaş gruplarında okul çağındaki çocukların tüketimi amacıyla yurt içinde mevzuata uygun olarak üretilen çiğ süttten ilgili yetkili kurumlarca belirlendiği şekilde işlenen ve ambalajlanan ve Türk Gıda Kodeksi'nde tanımlanan yağlı, sade 200 ml'lik UHT içme sütü.

OKZALİK ASİT (Oxalic acid): Bir çok sebze de bulunan en küçük dikarboksilik asit ailesi üyesi organik asit. Kapalı formülü H₂C₂O₄.



Sistematik adlandırma ile etandioik asit denir ve pKa1`i 1.46, pKa2`si 4.40`dir. Organik asitler için biraz yüksek pKa değerine sahip denilebilir. Suda oldukça kolay çözünür. Polar organik çözücülerindeki (di-etil eter, metanol gibi) çözünürlüğü de hayli yüksektir. Oldukça higroskopik yani havadan nem kapma

özelligi olduğu için ticari olarak genelde dihidrat yani H₂C₂O₄.2H₂O halinde satılır. Renksiz, kokusuz kristal ya da toz halindedir.

OLEİK ASİT (Oleic acid): Bitkisel ve hayvansal yağlarda bulunan, Omega 9 serisinden, 18 karbonlu on sekiz karbonlu tek çift bağ içeren doymamış yağ asidi. Tabiatta en fazla bulunan yağ asidi, en çok zeytinyağında bulunur.

OLEİN (Olein): Trioleik gliserol esteri.

OLGUN PEYNİR (Ripened cheese): Çeşidine göre belirli sıcaklık, rutubet ve sürede bekletilerek kendine özgü özellikleri kazanması sağlanan (olgunlaştırılan) peynir.

OLGUNLAŞTIRILMIŞ PEYNİR (Ripened cheese): Olgunlaşma sürecinden sonra piyasaya arz edilen peynirler.

OLGUNLAŞTIRILMAMIŞ/TAZE PEYNİR (Fresh cheese): Üretim sürecinin sonunda olgunlaştırılmadan tüketime sunulan peynirleri.

OLGUNLAŞTIRMA (Conditioning): Gıda maddesinin tuz ve katkı maddeleriyle birlikte uygun iklimatik koşullar altında neminin yavaş ve kademeli olarak azaltılması yoluyla doğal fermentasyona veya enzimatik işleme tabi tutulması sonunda zaman içerisinde ürüne tipik duyuusal özelliğini veren değişikliklerin meydana gelmesi.

OLGUNLAŞMA (Ripening): Her peynir çeşidinin kendine özgü yapı, tat ve aroma gibi özellikleri kazanabilmesi için belirli koşullarda ve belirli bir sürede geçirdiği fiziksel, mikrobiyolojik, enzimatik değişimler ve etkileşimler sonucu oluşan biyokimyasal olayların tümü.

OLİGOSAKKARİT (Oligosaccarides): Enzimatik proses yoluyla veya büyük polisakkaritlerden elde edilen monosakkaritler birbirine kovalent (glikozidik) bağlarla bağlanarak kısa zincirli karbonhidrat olan ve 2-20 adet monosakkaritten oluşan glikozidleri oluşturan glikozidler. Birçoğu, bitkilerde (fasulye, soğan, sarımsak) ya da sütte mevcuttur. Ürünleri tatlandırmak için değil de prebiyotik olarak kullanılırlar. Örneğin, maltotrioz ve maltotetraoz nişastanın parçalanmasıyla meydana gelen 3-4 glikoz birimi içeren karbonhidratlardır.

OLUKLU MUKAVVA (Corrugated board): Gıda maddelerinin dış ambalajında kullanılan ambalaj malzemesi.

OLUMSUZ ETKİ GÖZLENMEYEN DOZ (No Observable Adverse Effect Level - NOAEL): Gıda maddeleri tüketildiğinde olumsuz etki gözlenmeyen doz.

OMNİVOR (Omnivorous): Hem hayvansal ve hem de bitkisel gıdalarla beslenen.

OMOFAJİ (Omophagia): Gıdaları çiğ yeme alışkanlığı.

ONAYLANMAMIŞ (Unapproved): Yetkili otorite tarafından onaylanmamış olma durumu.

ONAYLI İŞLETME (Approved establishment): Yetkili otorite tarafından belirli ürünleri işleyen onay almış işletme.

ONKOVİRÜSLER (Oncoviruses): Retrovirüslere dahil tümör oluşuna yol açan bir grup virüs.

OPAK (Opaque): Donuk, şeffaf olmayan.

OPORTUNİSTİK İNFEKSİYON (Opputrunistic infection): Oportunistik patojenler tarafından oluşturulan infeksiyon.

OPORTUNİSTİK PATOJEN (Oppurtunistic pathogen): Normal koşullarda hastalık yapamayan ancak, o mikroorganizmaya karşı vücut direnci azaldığında hastalık yapabilen mikroorganizmalar.

OPORTÜNİST (Oppurtunist): Fırsatçı

ORTHOMYXOVIRIDAE: Grip virüslerinin dahil olduğu, 80-200 nm büyüklüğünde, çok iplikli sarmal RNA içeren, kılıf üzerindeki çıkıntıları kırmızı kan hücrelerinin aglütinasyonuna neden olan bir familya.

OPTİMUM (Optimum): Bir organizmanın tam gelişmesi için en uygun bir seri çevre faktörü.

OPTİMUM BESLENME (Optimal nutrition): Günlük beslenme modelinin, besin ögesi olan ve besin ögesi olmayan bileşenleri içerecek şekilde optimizasyonu.

OPTİK YOĞUNLUK TAYİNİ İLE SAYIM (Count by optical density): Standarda dayalı indirekt bir sayım yöntemi.

ORAL BESLEME (Oral feeding): Gıdaların ağız yoluyla alınması.

ORAN (Ratio): Büyüklük, nicelik, derece bakımından iki şey arasında veya parça ile bütün arasında bulunan bağıntı, nispet.

ORGANEL (Organelle): Hücre içinde belirli bir görevi yapmak üzere özelleşmiş ve zarla çevrili yapılar. Çekirdek, mitokondri, kloroplastlar gibi.

ORGANİK GIDA (Organic food): Organik üretim ve yetiştirme tekniği ile kontrol ve/veya sertifikasyon kuruluşu kontrolünde üretilmiş, yetiştirilmiş, doğadan toplanmış, avlanmış, ambalajlanmış ve etiketlenmiş, ham, yarı mamul veya mamul haldeki sertifikalı gıda.

ORGANİK HAYVANSAL ÜRETİM (Organic animal product): Damızlık hayvan veya dölleme materyali kullanılarak hayvan üretilmesi, hayvansal ürünlerden insan gıdası ile hayvan ve bitki besleme ürünleri üretilmesi, hammaddesini tarımdan alan sanayilere organik hammadde temini, sportif, tıbbi ve bilimsel amaçlarla, her aşaması mevzuatına uygun şekilde üretilen bir kontrol ve/veya sertifikasyon kuruluşunun denetiminde kontrol edilen ve sertifikalandırılan üretim faaliyetleri.

ORGANİK MADDE (Organic matter): Doğal olarak bulunmayıp canlı organizmalar tarafından yapılan maddeler.

ORGANİK TARIM (Organic agriculture): Bitkisel ve hayvansal ürünler, su ürünleri ve girdilerin organik tarım metoduna uygun olarak üretilmesi ile orman alanları veya doğadan toplanarak elde edilen ürünlerin tüketiciye ulaşınca kadar olan bütün işlemlerin mevzuatına uyularak yapılması.

ORGANİK TARIM FAALİYETLERİ (Organic agriculture activities): Toprak, su, bitki, hayvan ve doğal kaynaklar kullanılarak organik ürün veya girdi üretilmesi ya da yetiştirilmesi, doğal alan ve kaynaklardan ürün toplanması, hasat, kesim, işleme, tasnif, ambalajlama, etiketleme, muhafaza, depolama, taşıma, pazarlama, ithalat, ihracat ile ürün veya girdinin tüketiciye ulaşınca kadar olan diğer işlemler.

ORGANİK ÜRÜN (Organic product): Organik tarım faaliyetleri esaslarına uygun olarak üretilmiş ham, yarı mamul veya mamul haldeki sertifikalı ürün.

ORGANİK ÜRÜN DANIŞMAN KURULUŞU (Organic product consulting institution): Gıda ve gıda maddeleri konusunda yeterli teknik personele sahip, eğitim, yayım ve tanıtım hizmeti yapan yerli veya yabancı, özel veya resmi kuruluşlar.

ORGANİK ÜRÜN ETİKETİ (Organic product label): Organik ürün veya ambalajı üzerinde yer alan, ürünü tanıtan veya içindekini belirten herhangi bir kelime, detay, ticari marka, tescilli marka, paket üzerinde yer alan resim, sembol, doküman, ilan, tabela veya tasma gibi her türlü yazılı ve basılı bilgi ve material.

ORGANİK ÜRÜN GEÇİŞ SÜRECİ (Organic product transitional period): Organik üretime başlanmasından, organik ürünün belgelendirilmesine kadar geçen dönem.

ORGANİK ÜRÜN KONTROL VE/VEYA SERTİFİKASYON KURULUŞU (Organic product control and/or certification organisation): Organik ürünün, üretiminden son tüketiciye ulaşınca kadar olan tüm aşamalarının, mevzuatında belirtilen kriterlere uygunluğunu kontrol eden ve/veya sertifikalandıran, Komite tarafından yetki verilmiş yerli ve/veya yabancı, gerçek, tüzel ve/veya resmi kuruluşlar.

ORGANİK ÜRÜN KONTROLÖRÜ (Organic product controller): Komite tarafından yetkilendirilerek, organik tarım metodunun uygulanıp uygulanmadığını yerinde kontrol eden, ilgili mevzuat hükümlerinin uygulanmasını takip eden, bir kontrol ve/veya sertifikasyon kuruluşu adına çalışan ve özellikleri ilgili mevzuatla belirtilen kişiler.

ORGANO- (Organo-): Organik anlamı veren ön ek.

ORİZENİN (Oryzenin): Gluten grubundan pirinçte bulunan majör protein.

ORTA HİJYEN (Moderate higien): Ürünler için bulaşmaya karşı hassas olan fakat tüketici grubunun özellikle pek duyarlı olmadığı ve ayrıca tedarik zincirindeki üründe daha fazla üremenin mümkün ol-

madığı bir işlem alanı. Yüksek hijyen bölgesine giden orta bölge de olabilir fakat erişim yalnızca belirli geçiş noktalarından olur.

ORTA ZİNCİRLİ TRİGLİSERİDLER (Medium-chain triglycerids): Orta zincirli trigliseritler, laurik asitten daha kısa yağ asitlerinin birleşmesi ile oluşmuş yağlar. Hindistan cevizi yağından elde edilir ve çoğunlukla 8/10 karbonlu doymuş yağ asitlerinden oluşmuştur. Oda sıcaklığında yumuşak, berrak, parlak sarı renkte ve kokusuzdur. uzun zincirli trigliseritlere göre kalorileri ve erime noktaları daha düşüktür. Hidroliz oranları daha hızlıdır. Safra asitlerine daha az ihtiyaç duyarlar. Suda daha kolay çözünürler. Karaciğerde depolanmaya daha az meyillidirler.

ORTAK GÜMRÜK TARİFESİ (Common Customs Tariff): Ortak Gümrük Tarifesi her yıl, bir Konsey Tüzüğü ekinde yayınlanan Avrupa Birliği'nin üçüncü ülkelere uyguladığı gümrük tarifesi.

ORTAK TARIM POLİTİKASI (Common Agricultural Policy): Avrupa Birliği üyesi ülkelerin tarım politikalarının tek Pazar, topluluk tercihi ve ortak mali sorumluluk ilkelerine dayalı olarak gerek ekonomik gerek siyasi anlamda ortak bir çerçevede yönetilmesine ilişkin politikalar.

ORTALAMA DEĞER (Mean value): İki veya ikiden fazla sayının toplamının, toplanan sayıların adedine bölünmesiyle elde edilen istatistiksel sayı.

ORTALAMA DEĞER (Average value): Adı geçen gıda maddesinin besin öğelerinin mevsime, tüketim eğilimine ve diğer faktörlere bağlı olarak gerçek değerinden farklılaşması göz önüne alınarak ortaya konan en iyi değeri.

ORTALAMA DOZ (Average dose): Belli kütledeki gıdanın birim hacminde dozimetrelerin yerleştirildiği noktalardaki yerel yoğunluk ve absorblanan dozların ortalamasıyla bulunan absorblanan doz miktarını; yoğunlukça homojen gıdalarda absorblanan ortalama minimum ve maksimum dozların ortalaması.

ORTALAMA VERİM (Average yield): Bir malın üretilen miktarının, bunu meydana getirmek için gerekli üretim faktörlerine bölünmesiyle bulunan üretim miktarı.

ORTANCA (Median): Bir ölçüm takımındaki tek sayıdaki veriler için merkezdeki değer, çift sayıdaki veriler için merkezde bulunan iki değer ortalaması.

OSTEOPOROZ (Osteoporosis): Daha çok kadınları tehdit eden bir kemik hastalığı. Kemik miktarının azalmasıyla karakterize edilir. Yapılan araştırmalara göre, 60 yaşın üzerindeki her üç kadından biri osteoporosise yakalanıyor.

OZMOFİL MİKROORGANİZMA (Osmophile microorganism): Yüksek konsantrasyonlarda iyonize olmamış organik maddelerin (şeker gibi) varlığında üreyebilen mikroorganizmalar.

OSMOZ (Osmose): Suyun yoğunluğunun çok olduğu yerden az olduğu yere doğru, yarı geçirgen zar-dan geçmesi.

OTOKATALİZ (Autocatalysis): Kimyasal bir tepkime sonucunda oluşan bir ürünün kendi oluşum hızını katalizör görevi yaparak arttırması.

OTOKLAV (Autoclave): Sterilizasyon için genellikle 121 °C 'da (15 psi) kullanılan, basıncı ve/ veya sıcaklığı ayarlanabilen yüksek basınç ve sıcaklığa dayanıklı cihaz.

OTOKSİDASYON (Autoxidation): Havada oksitlenme.

OTOLİZ (Autolyse): Kendiliğinden lize olma. Hücre veya dokunun çıkardığı enzimler nedeniyle kendi kendini eritmesi, kendi kendini sindirmesi.

OTOTROF (Autotroph): Kendi besinini kendi yapabilen canlılar.

OZMOFİLİK (Osmophilic): Yüksek ozmotik basınçlı çözeltilerle bağlantı kurma eğilimi gösteren

OZMOLALİTE (Osmolality): 1000 g çözücünde çözünmüş maddenin osmol-gram sayısı, ozmolal çözel-ti. Miliozmol olarak (mOsm/kg) ifade edilir.

OZMOTİK BASINÇ (Osmotic pressure): Eriyikteki birçok maddenin su molekülleri ya da solvent üzerine oluşturdukları güç. Solütlerin çözünen madde üzerindeki kuvveti olan bu güç, yarı geçirgen bir zar-dan, her iki taraftaki konsantrasyon yaklaşık olarak eşit olana kadar çözünen maddenin geçişini sağlar.

OZMOTOLERANT (Osmotolerant): Yüksek şeker konsantrasyonuna dayanıklı. Daha çok mayalar için kullanılan bir deyim.

OZMOZ (Osmosis): Bir maddenin, seyreltilmiş bir solüsyondan çok daha konsantre bir başka solüsyona zardan geçişi.

OZON (Ozone): Simgesi O₃. Üç oksijen atomundan oluşan molekülleriyle zehirli, renksiz bir gaz. Sıvı halde lacivert rengini alır. Atmosferin üst katmanlarında yer alan ozon, dünyayı güneşten gelen morötesi radyasyona karşı korur. Ozon çok tehlikeli bir maddedir. Yeryüzünde ise gözleri, burnu ve boğazı tahriş eden ozon, solunum sistemini tahrip eder. Güneş ışığında fotokimyasal tepkimeye giren egzoz gazları, kirli havadan oluşan duman bulutlarında ozon ve nitrojen dioksit bulunur. Bir gramın iki yüzde biri miktarda ozon almak öldürücü olabilir. Genellikle ortam, su, et ve su ürünlerinin dezenfeksiyonunda kullanılır.

Ö

ÖDEME KURUMU (Paying Agency): Avrupa Birliğinde, ödemelerin gerçekleştirilmesinden önce, ödemeye konu faaliyetlerin piyasa düzenlerine uygunluğunu, ödemelerin doğru yapılıp yapılmadığını, muhasebe kurallarına ve belge düzenine uyulup uyulmadığını kontrol eden ve müdahale alımlarından, doğrudan gelir ödemelerinden, ihracat geri ödemelerinden sorumlu akredite kuruluşlar. Bu kuruluşlar üç temel fonksiyonu bir yapıda barındırabileceği gibi ayrı ayrı veya birleşik yapıda olabilir.

ÖKARYOT (Eukaryote): Bakteri ve virüslerden farklı olarak gerçek bir çekirdeğe sahip organizmalar.

ÖLÇEK (Scale): Bir ölçü aletinin üzerinde çizgilerle ayrılmış bölüm, kadran.

ÖLÇÜ (Size): Bir değerlendirmede kullanılan birim, ölçme birimi.

ÖN PAKETLENMİŞ GIDA MADDESİ (Prepackaged food stuff): Ambalaj gıda maddesini tamamen veya kısmen içersin ya da içermesin ambalajın açılması veya değiştirilmesi mümkün olmayacak şekilde tüketiciye ve toplu tüketim yerlerinde satış işlemine sunulmadan önce gıda maddesini veya ambalajını içeren herhangi bir ambalaj birimini ifade eder.

ÖNLEYİCİ FAALİYET (Preventive measure): HACCP Planında olası uygunsuzluk, hata ya da diğer istenmeyen durumların nedenlerinin ortadan kaldırılması ve oluşmasını önlemek için yapılan işlem.

ÖRİÖK (Euroky): Değişken çevre şartlarında yaşayabilen mikroorganizmalar. Örneğin, Euryoecious grubu

ÖRNEK (Sample): İnceleme, analiz veya muhafaza amacıyla partiden bir sistemle alınan temsili madde miktarı.

ÖRNEKLEME (Sampling): Bir ana kitleden tesadüfi olarak seçilmiş, dolayısıyla ana kitleden daha az sayıda birim içeren bir örneği incelemek suretiyle ana kitle hakkında genel yargılara varma işlemi.

ÖZ (Gluten): Buğday proteinlerinden gliadin ve gluten'in su alarak şişmek suretiyle oluşturduğu elastik bir madde.

ÖZEL BESLENME AMAÇLI GIDALAR (Dietary foods for special purpose): Bebek mamaları ve çocuk mamaları dahil özel fizyolojik koşullar ve/veya hastalıklar nedeniyle ortaya çıkan özel beslenme ihtiyacını karşılamak amacıyla hazırlanan veya formüle edilen, kendilerine ait özel bileşimine veya üretim basamaklarına bağlı olarak tüketim için üretilen gıda maddelerinden açıkça ayrılabilen, bildirimindeki beslenme amaçlarına ve bu uygunluğu işaret edici şekilde pazara sunulan gıda maddeleri.

ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI (Private food laboratory): Gıda, gıda ile temas eden her türlü madde ve malzemeler ile yemlerin güvenilirliği, hijyen ve kalite analizlerini yapmak üzere gerçek ve tüzel kişilere ait kurulan/kurulacak laboratuvar.

ÖZEL TIBBİ AMAÇLI GIDALAR (Foods for special Medical Purpose): Hastalık, rahatsızlık veya tıbbi durumdan etkilenen veya bu nedenlerle beslenme bozukluğu olan kişilerin beslenme gereksinimlerini karşılamak amacıyla hazırlanan ve tıbbi gözetim altında kullanılması gereken gıdalar.

ÖZEL TIBBİ AMAÇLI DİYET GIDALAR (Dietary foods for special medical purpose): Belli beslenme uygulamaları için hastaların diyetlerini düzenlemek amacıyla, özel olarak üretilmiş veya formüle edilmiş ve tıbbi gözetim altında kullanılacak olan, alışılmış gıda maddelerini veya bu gıda maddelerinin içinde bulunan belirli besin öğelerini veya metabolitlerini vücuda alma, sindirme, absorbe etme, metabolize etme veya vücuttan atma kapasitesi sınırlı, zayıflamış veya bozulmuş olan hastalar ya da diyet yönetimleri, yalnızca normal diyetin modifikasyonu ile veya diğer gıdalarla ya da her ikisinin de birlikte kullanımı ile sağlanmayan kişiler için hazırlanmış gıda maddeleri.

ÖZEMEK (Smushing): Birkaç şeyi birbirine karıştırıp iyice çırparak yoğunlaşmasını, kıvam almasını sağlamak.

ÖZGÜL AĞIRLIK /YOĞUNLUK (Density): Birim hacmin ağırlığı. Sütün özgül ağırlığı, yani 1 ml (inek) sütün 15.55 ° C deki ağırlığı ortalama 1.032 g'dır. Genelde sütün kurumaddesi özgül ağırlığını artırır. Laktoz, protein, mineral maddelerin özgül ağırlıkları, 1.6 ile 3 arasında değişir. Süt yağının özgül ağırlığı ise 0.93; inek sütlerinde özgül ağırlık 1.028-1.37 arasında, koyun sütlerinde özgül ağırlık 1.033-1.042 arasında, keçi sütlerinde özgül ağırlık 1.032-1.040 arasında manda sütlerinde ise özgül ağırlık 1.028-1.038 arasında değişir.

ÖZÜMLEME (Digestion): Canlı organizmanın, dışarıdan aldığı besin maddelerini parçalayıp yeniden kendine özgü maddelere dönüştürmesi.

ÖZÜT (Extract): Bir doku örneğinin parçalanmış hali, ekstrat.

P

PA (Polyamide): Poliamid.

PAÇAL (Mix): Amaca uygun ürün elde edebilmek için cinsleri, nevileri veya kaliteleri değişik olan mal-ların birbirleri ile karıştırılması.

PAÇAL NUMUNE (Aggregate sample): Parti veya alt partiden alınan inkremental numunelerin hepsi-nin birleştirilmesiyle elde edilen numune.

PAKETLEME (Packaging): Bir veya birden fazla gıdanın bir koruyucu malzemeye, kaba yerleştirilmesi işlemi.

PAKETLEME GAZI (Packaging gas): Bir veya birden fazla ambalajlanmış gıdanın korunması için am-balaj malzemesinin içine konulan gaz.

PANTOTHENİK ASİT (Pantothenic acid): Bir B grubu vitamini. B₅ vitamini. C₉ H₁₇ NO₅.

PARAFİN (Paraffin): Petrolden elde edilen renksiz, kokusuz bir mum kıvamında katı bir madde. Kar-bon bakımından çok zengin olan bir yağlı doymuş hidrokarbonlar karışımı. Yağı giderilen ve arıtılan parafin, beyaz, oda sıcaklığında katı, kokusuz, tatsız, alkolde az çözünen, organik bir madde. Ozokerit, fosil mum, hatchettin genellikle bitümlü maddelerle kirlenmiş doğal parafinlerdir. Kimyasal etkenle-re karşı duyarsız kalmalarıyla nitelenen C_n H_{2n+2} grubu katı hidrokarbonlar karışımı. Suda çözünmeyen parafin, elle dokunulduğunda yağlı duyusu verir. Parafinin saflık derecesi ergime noktasına bağlıdır. En çok kullanılan parafinler için ergime noktası, 50-70° C arasında değişir. Parafinin temel bileşenleri, molekül ağırlığı yüksek doymuş hidrokarbonlardır. Yeni teknolojilerle parafin mumları % 20 kadar yağ ihtiva eder. Bazı durumlarda yağ miktarı % 3'e kadar düşürülür. Daha ileri saflaştırma ile renk, koku ve tadı daha iyileştirilir. Saflaştırma işleminde sülfat asidi ve kil kullanılır. Ham parafin mumunun erime noktası 37 - 48 °C tam rafine edilmiş parafin mumunun ergime noktası ise 48 - 66 °C arasında değişir. Erime noktası yüksek olan parafin mumu çoğunlukla 26-30 karbonlu alkanlardır. Parafine batırılmış veya parafinle kaplanmış kâğıt ve karton, sıvı ve katı yiyeceklerin saklanması için kullanılır.

PARAZİT(Parasite): Asalak. Başka bir canlı varlığın içinde veya üzerinde ve onun zararına yaşayan organizmalar. Obligat parazitler her zaman bir canlı konakçıda bulunmak zorundadır. Saprofitin tersi.

PARAZİTOİDLER (Parasitoids): Zararlı böceklerin yumurtasına zarar veren organizma.

PARLATICILAR (Glazing agent) : Yağlayıcılar da dahil gıdaların dış yüzeyine uygulandığında parlak bir görünüm veren veya koruyucu bir tabaka sağlayan maddeler.

PARTİ (Lot): Aynı koşullarda ve zamanda üretilen, ambalajı, ambalaj büyüklüğü, sınıfı, tipi, çeşidi ve boyutu aynı olan ürün örnekleri veya ambalajları topluluğu.

PARTİ NUMARASI (Batch number): Aynı koşullarda ve zamanda üretilen, ambalajı, ambalaj büyük-lüğü, sınıfı, tipi, çeşidi ve boyutu aynı olan ürün topluluğuna verilen numara.

PARTİ BÜYÜKLÜĞÜ (Lot size): Parti içindeki birim ambalaj sayısı.

PARTİKÜL (Particle): Parçacık, zerre.

PARTİSYON KROMATOĞRAFİSİ (Partition Chromatography): Ayırım çözünürlük esasına göre karışımın sabit ve hareketli faz arasındaki dağılımına dayanır ve çözünürlük farkından dolayı bileşikler sistemi önce veya sonra terkeder. Çözünürlüğü sabit fazda olan bileşikler sistemde daha uzun süre tutul-duğu için sistemi daha geç terk ederek tespit edilirler.

PASLANMAZ ÇELİK (Stainless steel): Paslanmaya karşı dayanıklı olan alaşım, çelik

PASTA KREMİ (Pastry creme): Şuale hamurunun içine konan gibi süt, yumurta sarısı, şeker ve undan yapılan ve pastacılıkta kullanılan krem.

PASTÖRİZASYON (Pasteurization): En az 72 °C'de 15 saniye uygulanan kısa süreli yüksek sıcaklık veya en az 63 °C'de 30 dakika uygulanan uzun süreli düşük sıcaklık veya eşdeğer etkiyi sağlayan diğer zaman-sıcaklık koşullarının kombinasyonunu içeren ve bu uygulamalardan hemen sonra alkali fosfataz testi yapıldığında ürünlerin negatif reaksiyon gösterdiği ısıl işlem.

PASTÖRİZE (Pasteurize): Gıda sanayiinde, gıda maddelerini hastalık yapıcı (patojen) mikroorganiz-malardan arındırmak amacıyla değişik sıcaklık ve zaman kombinasyonlarında uygulanan ısıl işlem.

PASTÖRİZE İÇME SÜTÜ (Pasteurized milk): Çiğ sütün doğal ve biyolojik özelliklerine zarar verme-den 63°C'da 30 dakika, 72°C'da 15 saniye gibi değişik sıcaklık-zaman kombinasyonlarında pastörizasyon işlemi uygulanarak patojen mikroorganizmaların vejetatif formlarının tamamen, diğer mikroorganiz-maların büyük bir kısmının yok edilmesi ile elde edilen ve pastörizasyondan hemen sonra, kısa sürede 6 oC'yi geçmeyecek sıcaklığa soğutulan içme sütü.

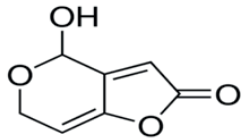
PATENT (Patent): 1. Her hangi bir proses, yöntem veya aletin yetkili kurum tarafından kabul edilip yasalar ile korunması. 2. Bir konunun sadece onaylı kişi ve şirketin yetkisi altında olması durumu.

PATOJEN (Pathogen): Hastalık yapıcı özelliği olan mikroorganizma veya madde.

PATOJEN MİKROORGANİZMALAR (Pathogen microorganism): Gıda ve suyla canlıya geçerek belli şartlarda istenmeyen etki oluşturan veya bakteriyel, viral, fungal ve paraziter hastalıklara yol açan mik-roorganizmalar.

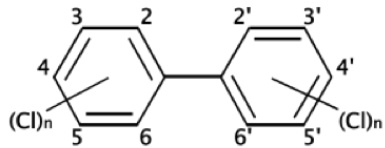
PATOLOJİ (Pathology): Hastalık bilimi, hastalığın nedenlerini araştıran uzmanlık dalı.

PATULİN (Patulin): A. clavatus, A. terreus, P. expansum tarafından oluşturulan mikotoksin. Özellikle elma, armut ve diğer bazı meyve ve sebzelerde bulunur. Patulin (4-hidroksi-4H-furo[3,2-c]piran-2(6H)-on), çürüyen meyvelerde birçok küf tarafından sentezlenen bir mikotoksin ve ticari olarak satılan elma sularında da sıklıkla oluşur. Patulinin antibiyotik özellikleri yanında kanserojen, mutajen ve teratojen niteliklerinin olduğu da saptanmıştır. SO₂ ve C vitamini patulini parçalar. Patulin asidik ortamlarda (pH: 6'ya kadar) stabildir. Bu pH değerinde ısıya karşı dirençli olup 125 °C'ye kadar bozulmamaktadır. Bu nedenle, patulin özellikle meyve suyu gibi gıdalarda önem taşımaktadır. Patulin, Aspergillus clavatus, Penicillium expansum, P.griseofulvum ve Byssoschlamys nivea gibi farklı küf türleri tarafından üretilen bir mikotoksindir.



PCB (Polychlorinated biphenyles): Poliklorlu bifeniller.

PCB'ler transformatörler ve kondansatörler için soğutucu ve yalıtım sıvısı olarak, elektrik kablolarının ve elektronik ekipmanların esnek PVC kaplamalarında dengeleyici katkı maddesi olarak, pestisitlerin katkı maddesi, kesme yağlarında, alev geciktiricilerde, hidrolik sıvılarında, contalarda, yapıştırıcılarda, ağaç cilalarında, boyalarda, toz alma maddelerinde ve karbonsuz kopya kâğıtlarında kullanılır. PCB üretimi 1970'lerde yüksek toksisite nedeniyle yasaklanmıştır. PCB'ler, hayvanlarda vücutta biriken, çevre kirliliğine yol açan, kalıcı organik kirlenici madde olarak sınıflandırılmıştır. PCB'ler kokusuz, tatsız, berrak ile açık sarı arası renkli visköz sıvılardır.

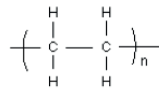


PCDD (Polychlorinated dibenzo-p-dioxines): Poliklorlu dibenzo-p-dioksinler.

PCDF (Polychlorinated dibenzofurans): Poliklorlu dibenzofuranlar.

PCR - POLİMERAZ ZİNCİR REAKSİYONU (Polimerase chain reaction): DNA'nın istenilen bir parçasının in vitro koşullarda primer denilen 15-20 nükleotitik bir oligonükleotit dizisi kullanılarak, sıcaklığa dayanıklı enzim yardımı ile çoğaltılması. DNA önce iki ipliğe ayrılır ve primerle birleştirilir, bu işlemin defalarca tekrarı ile istenilen genlerin milyonlarca kopyası yapılır.

PE (Polyethylene): Polietilen.



PEARSON KARESİ METODU (Pearson square method): İstenilen özelliklere sahip bir paçal elde edebilmek için iki ayrı ürünün hangi oranlarda birbirleri ile karıştırılacağına tespitinde kullanılan istatistikî metod.

PEDİGRİ (Pedigree): Soy kütüğüne kayıt edilen damızlıkların numara, isim, orijin, ırk, renk, eşkâl, cinsiyet, doğum tarihi, verim kayıtları, yetiştirici ve sahibi ile hayvanın cetlerine ait bilgileri ve verimlerini belirten belge.

PEKTİN (Pectin): Pektin bitkilerin hücre duvarı ve hücre içi tabakalarında bulunan heteropolimerik bir karbonhidrat. Kolloidal özellikteki pektin ve benzeri pektik maddeler meyve ve sebze sularının eldesinde ürüne geçmekte ve ürüne belli bulanıklık kazandırmaktadır. Pektin, birbirine α-1,4 glikozidik bağları ile bağlanmış galakturonik asit birimlerinin oluşturduğu uzun bir zincirdir. Ticari pektinler çeşitli derecelerde metil ester grubu içeren α-D-galaktopiranozilüronikasit polimeridir. Karada yaşayan bitkilerin hücre duvarlarında bulunan doğal pektinler daha kompleks yapıda moleküller olup asit ekstraksiyonu ile ticari ürünlere dönüştürülürler. Ticari pektin genellikle turuncgil kabukları ve elma posasından elde edilir. Pektinler; şeker ve asitlerin varlığında veya kalsiyum iyonlarının varlığında sürülebilir jeller oluşturma yeteneğine sahiptir. Stabilizatör, emülsifiye edici ve içeceklerde kıvam verici olarak kullanılır. Reçel, marmelat vb ürünlerde kullanılmaktadır. Çözünür diyet posasının ana bileşenidir.

PEKTİNAZ (Pectinase): Pektin parçalayan enzim.

PEKTİK ENZİMLER/PEKTİNAZLAR (Pectinases): Pektik enzimler, pektini değişik şekillerde hidrolize ederek kolloidal özelliğinin kaybolmasına neden olan enzimler. Bu enzimler meyve ve sebze sularında bulanıklık nedeni olan maddeleri parçalayarak berrak meyve ve sebze suyu elde edilmesini sağlarlar. Pektik enzimler; pektik üzerinde etkili olanlar (pektin metil esteraz (PME), polimetilgalakturanaz (PMG), pektinliyaz) ve pektik asit üzerinde etkili olanlar (poligalakturanaz (PG), pektik asit liyaz) olmak üzere iki grupta toplanırlar.

PEKTOLİTİK (Pektinolytic): Pektinleri parçalama yeteneğinde olan. Pektinaz enzimi içeren mikroorganizma.

PENETRASYON (Penetration): İçine girme, içinden geçme, nüfuz etme.

PENİCİLLİUM (Penicillium): Yaygın bir küf (mantar) cinsi.

PENİSİLİK ASİT (Penicillic acid): Çok sayıda Penicillium ve Aspergillus türü tarafından oluşturulan küf metaboliti.

PENTA- (Penta-): Beş anlamında kullanılan ön ek.

PENTOZLAR (Pentoses): Yaygın halde polisakkaritlerin (pentoanlar) yapıtaşı olarak, daha az bir oranda ise serbest manosakkaritler olarak bulunurlar. Pentoazlar, mayalar tarafından fermente edilemezler, memeliler tarafından kullanımı da kısıtlıdır.

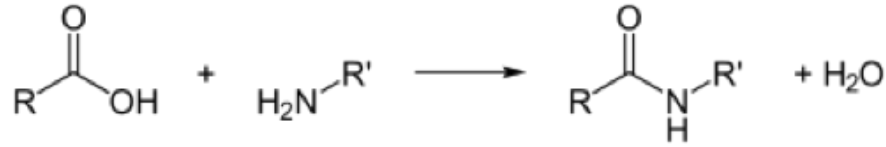
PENTOZANLAR VE HEMİSELÜLOZLAR (Pentoses and hemicelluloses): Pentozan ve hemiselüloz terimleri sıklıkla birbirinin yerine kullanılmakta olup, ikisinin birbirinden kesin olarak ayrımı yoktur. İkisi birlikte bitkilerde bulunan nişasta dışı ve selüloz dışı polisakkaritleri kapsar. Kompozisyonları basit bir şeker olan β -glukandan: pentozlar, heksozlar, proteinler ve fenolik maddeleri içeren kompleks polimerlere kadar büyük değişim gösterir.

PEPSİN (Pepsin): Proteinleri asidik çözeltide proteaz, pepton ve peptitlere hidroliz eden domuzların midesinden ince beyaz granüller halinde elde edilen suda veya seyreltik asitte çözünen, nem çekici, bir mide özsuyu enzimi.

PEPTİDAZ (Peptidase): Proteinlerin peptit bağlarını kopararak yıkılmasından sorumlu olan enzimler, peptidaz, proteinaz, proteolitik enzim.

PEPTİT (Peptide): İki veya daha fazla aminoasidin peptit bağlarıyla bağlanmasıyla oluşan molekül.

PEPTİT BAĞI (Peptide bound): Protein sentezlenirken bir amino asidin amino grubuyla, diğerinin karboksilik asit grubunun bir mol su çekilmesiyle birbirine bağlanması ile oluşan kimyasal bağ.



PEPTON (peptone): Proteinlerin mide öz suyunda sindirime uğramış son hali, peptidler karışımı.

PER (Protein efficiency ratio): Protein Yeterlilik Oranı.

PERAKENDE (Retail): Ana dağıtım merkezleri, hazır yemek hizmeti, işyeri ve kurum yemekhaneleri, restoranlar ve diğer benzeri gıda hizmetlerinin sunulduğu yerler, dükkânlar, toptan satış yerleri, süpermarket dağıtım merkezleri dâhil olmak üzere son tüketiciye satış ya da dağıtım noktasında gıdanın işlenmesi veya muameleye tâbi tutulması veya depolanması.

PERAKENDE AMBALAJ (Retail package): Son tüketiciye satılan gıda maddesi ambalaj paketi.

PERMEAT (Permeat): Sütün ultrafiltrasyon sürecinde membrandan geçen kısım (filtrat).

PERNİSİYÖZ ANEMİ (Pernicious anemia): B₁₂ vitamini yetersizliğinin yol açtığı kansızlık.

PEROKSİT (Peroxide): Yapısında -O-O bağı içeren oksijenli bileşik.

PEROKSİT DEĞERİ (Peroxide number): 1. Tereyağlarında lipit oksidasyonunun derecesini belirlemek için yapılan bir analiz. 2. Yağların oksidasyonu dolayısıyla bozulmuşluğu hakkında fikir edinmek üzere yapılan analiz.

PEROKSİDAZ (Peroxydase): Hidrojen peroksit ve peroksitlerin mevcudiyetinde substrat oksidasyonu teşvik eden ve sütte doğal olarak bulunan bir enzim. Hastalıklı sütlerde daha fazla bulunur. Kaynatmaya yakın sıcaklıklarda inaktif olduğundan yüksek ısı işlem görmüş sütlerle, pastörize sütleri ayırt etmekte kullanılır.

PEROKSİDAZ TESTİ (Peroxydase test): Peroksidaz enzimi 70° C de 2.5 saatte, 75° C de 2.5 dakikada, 78° C de 1.5 saniyede ve 80° C de 2.5 saniyede inaktif hale geçmesi nedeniyle işletmeye gelen sütlerin kaynamış olup olmadığının, koruyucu amaçla H₂O₂ katılıp katılmadığının veya pastörize sütlerle uygulanan sıcaklık ölçüsünün normalin üzerinde olup olmadığının tespiti için sütte aranan enzim testi.

PESTİSİT (Pesticide): Tarımsal ürünlerin üretimi, işlenmesi, depolanması, taşınması ve dağıtılması sırasında zararlıların kontrolü, uzaklaştırılması, imha edilmesi, önlenmesi amacıyla kullanılan bitki gelişimini düzenleyiciler dahil kimyasal maddeler. Bütün “herbisid” ve “insektisid”ler dahil bitki koruma ürünlerini kapsayan terim.

PESTİSİT KALINTISI (Residue): Bitki koruma ürünlerinin kullanımı sonucu tarımsal ürünlerde ve gıdalarda ortaya çıkan, pestisit türevleri, dönüşüm ürünleri, metabolitleri, parçalanma ürünleri de dahil toksikolojik anlamda kirliliğe sebep olan maddeler.

PET (Poly ethlene terephthalate): Polietilen tereftalat. İçecek şişesi üretiminde kullanılan termoplastik materyal.

PETRİ KUTUSU (Petri dish): İçerisinde besiyeri olan, bakteri, fungus gibi canlıları üretmekte kullanılan düz, yuvarlak, kapaklı cam ya da plastik kap.

PETROFF - HAUSER LAMI (Petroff-Hauser slide): Bakterilerin mikroskopik sayımında kullanılan özel bir lam.

PEYNİR (Cheese): 1. Hammaddenin uygun bir pıhtılaştırıcı kullanılarak pıhtılaştırılması ve pıhtıdan peyniraltı suyunun ayrılmasıyla ya da sütün permeatının ayrılmasından sonra pıhtılaştırılmasıyla elde edilen, farklı sertliklerde ve yağ içeriklerinde, salamura ile ya da kuru tuzlama ile tuzlanarak ya da tuzlanmadan, starter kültür kullanarak ya da kullanmadan, telemesi haşlanarak ya da haşlanmadan, çeşnili ya da çeşnisiz olarak, tekniğine uygun olarak üretilen, olgunlaştırılmadan ya da olgunlaştırıldıktan sonra tüketilen, çeşidine özgü karakteristik özellikleri gösteren süt ürünlerinin genel adı. 2. Çiğ, pastörize ya da 72 °C’de 2 dakika ısıtılmış sütlerin peynir mayası ya da organik zararsız bir asit ile pıhtılaştırılıp işlenmesi ve belli bir olgunlaşma süresi geçirmesi sonunda elde edilen bir süt ürünü. 3. Sütün peynir mayası veya zararsız organik asitlerle pıhtılaştırılması, pıhtıdan peyniraltı suyunun ayrılması, sonra da pıhtının değişik şekillerde işlenmesi ile elde edilen, taze veya olgunlaştırıldıktan sonra tüketilen ürün.

PEYNİR AĞACI (Bombax criodendron): Ebegümecigillerden, tropikal bölgelerde yetişen, kozalarında kısa lifli pamuk bulunan ağaç.

PEYNİR AKARI (Cheese mite): Yarım milimetre boyunda ve çok açık kırmızımsı renkte, bayat peynirlere üşüşerek, bu peynirleri yiyenlerin sindirim sisteminde yangı yapan minik akar (Tyrophagus longior).

PEYNİRALTI SUYU (Whey): Peynir yaparken arta kalan su, süt serumu. Pıhtı kesimi sonrasında pıhtıdan ayrılan ve teleme dışında kalan sıvı yan ürünü. Süt kreması ayrıldıktan ve pıhtılaştırılarak kazeini çöktürüldükten sonra geriye kalan ve pek çok gıdanın üretiminde bileşen olarak kullanılan sıvı.

PEYNİRALTI SUYU TOZU (Whey Powder): Pıhtıdan ayrılan peynir altı suyundan suyun uzaklaştırılmasıyla elde edilen ve son üründeki nem içeriğinin ağırlıkça en fazla % 5 oranında olduğu toz ürünü.

PEYNİRALTI SUYU PEYNİRLERİ (Whey cheese): Peyniraltı suyunda bulunan serum proteinlerinin belirli asitliklerde ısıtma işlemiyle denatürasyonu ve pıhtılaştırılması sonrasında serumdan ayrılmasıyla elde edilen çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren ve taze olarak tüketilen Lor peyniri gibi peynirler.

PEYNİR ÇEŞNİ MADDESİ (Cheese flavouring substance): Fındık, fıstık, badem, ceviz gibi sert kabuklu meyveler, tahıllar, şeker ve şekerli mamuller, meyve ve sebzeler ile bunların suyu, konsantresi, püresi, ezmesi ile bal, kahve, kakao, çikolata, baharat gibi yenilebilir ürünler ve bitkilerin yenilebilen kısımları.

PEYNİR HAMMADDESİ (Cheese raw material): Peynir üretiminde kullanılan toplam süt proteini/kazein oranı bozulmamış inek, koyun, keçi ve manda sütleri ile bu sütlerin uygun orandaki karışımlarıdır.

PEYNİR HELVASI (Cheese halva): Ana malzemeleri olan peynir, un, şeker, su ya da süt, margarin ve sıvı yağ ile yapılmaktadır. Yağlı, tuzsuz koyun peyniri kullanılması önerilir.

PEYNİR KABUĞU (Cheese rind): Peynirlerin olgunlaştırılması sırasında, peynir kalıbının dışında oluşan, düşük nem içeriğine sahip, duysal özellikleri peynirin iç kısmından farklı olan daha sıkı ve sert katman.

PEYNİR KAPLAMASI (Cheese coating): Olgunlaştırılarak piyasaya arz edilen peynirlerin olgunlaşmanın herhangi bir aşamasında peynirin nemini düzenlemek, mikroorganizmalar ve diğer bulaşanlardan, taşıma ve depolama sırasında oluşabilecek fiziksel hasarlardan korumak ve/veya özel bir görünüm vermek amacıyla kullanılan, peynir olmayan, kolaylıkla peynirden ayrılabilen koruyucuyu materyal, örneğin parafin.

PEYNİR MAYASI (Cheese yeast, Rennet): 1. Buzağının işkembesinden / şirdeninden yapılan peynir mayası. 2. İçeriğinde esas olarak hayvansal, bitkisel veya mikrobiyel kaynaklardan elde edilen ve kullanımına izin verilen proteolitik enzimleri içeren pıhtılaştırıcılar. 3. Değişik kaynaklardan (bitkisel, hayvansal, mikrobiyal) elde edilen, sütü pıhtılaştıran proteolitik enzimleri içeren, sıvı, toz veya tablet halindeki maddeler.

PEYNİR REAKSİYONU (Cheese reaction): Monoamin oksidaz inhibitörü ilaçlar alan bazı hastaların, pressör amin ihtiva eden besinler yemeleri durumunda ortaya çıkan komplikasyon ve sık rastlanan bir yan etkinin adı. Bu reaksiyon oluşmasında ilk saptanan besin, peynir olduğu için bu terim kullanılmaktadır.

PEYNİR SALAMURASI (Brine for cheese): İçilebilir su ve tuzun (belli bir oranda) karışımı ile tekniğine uygun olarak hazırlanan çözeltiler.

PEYNİR SÜTÜNE İLAVE EDİLECEK TOPLAM MAYA MİKTARI (Total yeast mount to be added cheese milk):

$$\text{Maya miktarı, ml} = (2400 \times \text{Süt miktarı, ml}) / \text{Maya kuvveti} \times \text{Pıhtılaştırma süresi, sn.}$$

PEYNİR ÜRETİM TARİHİ (Cheese production date): Taze peynirlerin ambalajlandığı, olgunlaştırılmış peynirlerin ise olgunlaşmaya alındığı tarih.

PEYNİR ÜRETİMİNDE ORGANİK ASİT (Organic acid for cheese production): Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde kullanımına izin verilen laktik asit, asetik asit gibi asitler.

PEYNİR ÜRETİMİNDE YABANCI MADDE (Foreign matter for cheese production): Peynir üretiminde kullanımına izin verilen bileşenler dışında peynirde bulunabilecek her türlü organik ve/veya inorganik madde.

PEYNİR YÜZEYİ (Cheese surface): Dilimlenmiş, rendelenmiş veya doğranmış peynirlerin dış kısımları da dahil olmak üzere peynirin kabuk oluşmuş dış katmanını veya kabuk oluşmamış dış kısmını.

PEYNİRCİ (Cheese monger): Peynir yapan ya da satan kimse.

PEYNİRCİLİK (Cheese making): Peynir yapma ya da satma işi.

PEYNİRHANE (Cheese plant): Peynir yapılan yer.

PEYNİRİN OLGUNLAŞMASI (Cheese ripening): Her peynir çeşidinin kendine özgü yapı, tat ve aroma gibi özellikleri kazanabilmesi için belirli koşullarda ve belirli bir sürede geçirdiği fiziksel, mikrobiyolojik, enzimatik değişimler ve etkileşimler sonucu oluşan biyokimyasal olayların tümü

PEYNİRLEŞME (Curdle): Sütün pıhtılaşarak peynir durumuna gelmesi.

PFU (Plaque Forming Unit): Plaka Oluşturan Birim

pH: 1'den 14'e kadar değerler alabilen, çözeltinin bir litresindeki hidrojen iyonu derişiminin ölçüsü olan ve çözeltilerin asitlik ya da alkalilik derecesini gösteren değer.

PhD (Doctor of Philosophy): Bilimde Doktora derecesi.

PHIL-: “Seven” anlamında kullanılan son ek.

PIHTI (Curd): 1. Sütün peynir mayası ya da organik asitler ve/veya starter kültür yardımıyla asitliği artırılarak sıvı halden jel haline dönüştürülmesi ile elde edilen ürün. 2. Sütün zararsız organik asitler ve/veya starter kültür yardımıyla asitliği artırılarak ya da peynir mayası kullanılarak sıvı halden jel haline dönüştürülmesi ile elde edilen ürün. 3. Koyulaşarak yarı katı duruma gelmiş süt veya sıvı.

PIHTILAŞMA (Coagulation): Sıvı durumdan katı duruma geçme aşaması.

PIHTISI KIRILMIŞ YOĞURT (Stirred yoghurt): İnokülasyon ve inkübasyon işleminden sonra ürünün hemen karıştırılıp soğutularak paketlenmesiyle elde edilen yoğurt tipi.

PİGMENT (Pigment): Hücrelere özgü renk veren madde.

PİLUS (Pilus): Bakterinin zemine veya besin maddesine yapışmasını sağlayan ya da konjugasyon esnasında DNA aktarımını sağlayan iplik şeklinde uzantıları.

PİNOSİTOZ (Pinocytosis): Sıvının, sıvı yutucu hücre (Pinosit) tarafından kendi içine alınması. Hücre zarından doğrudan geçemeyecek kadar büyük molekülü sıvı maddelerin hücreye alınması.

PİPET (Pipette): Laboratuvarında belirli miktarda sıvıyı ölçmeye veya transfer etmeye yarayan derecelendirilmiş açık cam kap.

PİRANOZ (Pyranoze): Şekerlerin halkalı yapılarından biri. Piranoz yapısını oluşturan oksijen köprüsü aldozlarda 1. ve 5., ketozlarda ise 2. ve 6. karbonlar arasında oluşur. Örneğin, glikopiranoz gibi. Bir glüköz çözeltisinde moleküllerin % 99'u piranoz, % 1'i füranoz yapısındadır.

PİRÜVİK ASİT (Pyruvic acid): Karbonhidrat, protein ve yağ metabolizmasında ara ürün olarak ortaya çıkan önemli bir bileşik.

PİSLİK (Dirt): Kir, çamur, toz, leke, çöp vs. sıvı ve katı her türlü istenmeyen şey.

PİŞİRME (Cooking): 1. Ürün merkez sıcaklığının en az 72°C'ye ulaştığı ısı işlem (et ve ürünleri). 2. Gıda maddelerinin gerektiği kadar ısıtılarak yenilebilir duruma getirilmesi işlemi. Haşlama, ızgara, kızartma, kavurma, fırında pişirme, sote yapma, saç üzerinde pişirme gibi pek çok pişirme yöntemi vardır.

PİŞİRMEYE HAZIR (Ready-to-cook): Gıda maddelerinin pişirilmeye hazır hale gelmiş şekli.

PİŞME (Cooking): Ateşte, fırında, kaynar suda ya da yağda ısı etkisiyle yenilebilir duruma gelmek. Isı etkisiyle nemini atıp katılaştırma işlemi.

PİYASA GÖZETİMİ VE DENETİMİ (Market surveillance): Ürünün piyasaya arzı veya dağıtım aşamasında veya ürün piyasada iken yetkili merci tarafından Türk Gıda Mevzuatına uygun olarak üretilip üretilmediğinin, güvenli olup olmadığının denetimi ve kontrolü.

PİYASAYA ARZ (Placing on the market): Gıda maddelerinin tedarik veya tüketim amacıyla bedelli veya bedelsiz olarak piyasada yer alması için yapılan faaliyet.

PLAK (Plaque): Bir kaç virüs üreme devresi sonunda bitişik hücrelerin ölmesi veya erimesiyle hücre tabakasında meydana gelen yuvarlak ve açık renkli bölgeler.

PLAK OLUŞTURAN BİRİM (Plaque forming unit): Bir materyalde katı besiyeri kullanılarak faj (bakteriyofaj; virüs) sayımı yapılırken kullanılan deyim. Böylece sayımı yapılan materyalde sayım yapılan ortamda toplam faj sayısı değil, bunlar arasında sadece gelişerek plak oluşturanların sayıldığı belirtilmiş olur. Kısaca pob/ml ya da pob/g olarak gösterilir, “pfu” kısaltmasına da rastlanmaktadır.

PLAKALI ISI DEĞİŞTİRİCİLER (Heat exchanger): Farklı sıcaklıklara sahip türdeş veya farklı akışkan cinslerinin plakalar arasında birbirine karışmadan dolaşarak ısı alış veriş yapan, paslanmaz çelikten yapılmış ısı işlem ekipmanları. Plakalar üzerindeki özel balıksırtı tasarım sayesinde akış esnasında akışkanın hızı, sürekli olarak değişir. Bu özellik, çalkantı ve yüksek türbülans sayesinde daha küçük hacim ile gereken ısıyı transfer etmesini sağlar.

PLASTİK (Plastic): Polimerizasyon, kondensasyon polimerizasyonu, katılım polimerizasyonu veya diğer benzer işlemlerle düşük molekül ağırlıklı moleküler bileşikler ya da doğal makromoleküllerin kimyasal değişimi ile elde edilen organik makromoleküler bileşikler.

PLAZMA (Plasma): Elektrik yükü yansız olan gaz moleküllerinden, pozitif iyonlardan ve negatif elektronlardan oluşan akışkan.

PLAZMİD (Plasmide): Bakteri stoplazmalarında bulunan ve kromozom gibi davranan DNA'lar.

PLEOMORFİK (Pleomorphic): Farklı morfolojik şekillerde olabilen.

PLEOMORFİZM (Pleorphism): Yaşam döngülerinde en az iki ya da daha fazla form gösteren mikroorganizmalar. Bir dermatofitin konidi oluşturmalarının durmasını tanımlamak için de kullanılır.

POĞAÇA (Savory pastry): Hamuru iyice yoğrularak, gevrek olması için hamuruna yoğurt, zeytinyağı gibi şeyler katarak yapılan peynirli, kıymalı zeytinli vs çörek.

POLARİMETRE (Polarimeter): Optik aktif maddelerin polarize ışığı saptırma özelliklerine dayanarak bu maddelerin bir çözeltideki miktarlarını tayin eden cihaz.

POLARİZE IŞIK (Polarized light) Yayılma ışını etrafında bütün yönlerde farklı şekilde davranış gösteren ışık ışını. Polarize ışık doğal ışıktan farklıdır; yayılma titreşimlerine dik olarak bütün yönlerde yönlendirilmek yerine, tanımlanmış yörüngeler izlerler.

POLAR FLAGELLA (Polar flagellum): Hücrenin bir ucundan çıkan tek ya da demet halinde flagella.

POLEN (pollen): Çiçektozu. Tohumlu bitkilerin üremesini sağlayan mikrospor.

POLİ- (Poly-): Çok fazla, fazla anlamına gelen ön ek.

POLİEN YAĞ ASİTLERİ (Polyenoic fatt acids): Yapısında iki veya daha fazla sayıda çift bağ içeren düz zincirli yağ asitleri. Bir yağdaki polienik yağ asitlerinin çeşit ve miktarı, o yağın kuruyan veya yarı kuruyan karakterde olmasını belirlemektedir.

POLİETİLEN (Polyethen): Sıvı etilenin yüksek sıcaklıklarda yüksek veya alçak basınç altında polimerleşmesiyle oluşan dayanıklı, parlak, katı madde, termoplastik.

POLİFAJİ (Polyphagia): Aşırı yemek yeme.

POLİFENOLOKSİDAZ (Polyphenoloxydase): Mono ve polifenoller oksitleme fonksiyonuna sahip enzimatik sistem. Bunlar, birçok nebati üründe görülen enzimatik kararmanın arkasında yatan nedeni oluştururlar.

POLİHEDRAL VİRÜSLER (Polyhedral viruses): Çok yüzeyli virüsler. Kapsitleri düzenli 12 köşeli, 20 üçgen düzlemli, ikozahedral şeklinde, bakterilerde, çoğu bitki ve hayvanlarda görülen virüsler; adeno-virüs, poliovirüs gibi.

POLİKLORLANMIŞ DİBENZODİOKSİNLER (PCDD) VE DİBENZOFURANLAR (PCDF (Polychlorinated dibenzodioxines ve dibenzofurans): Klorofenoller, fenoksiasit herbisidleri, klorlanmış bifeniller ve aromatik hidrokarbonlar oldukça yaygın kullanılan endüstriyel kimyasallar. Bu kimyasalların pek çoğunda, PCDD ve PCDF safsızlık olarak mevcuttur. Poliklorlanmış dibenzodioksinler günlük hayatta kısaca dioksinler olarak bilinir. Dioksinler birçok termal proseste (600°C > t ≥ 200°C) ortamda inorganik veya organik formda klor veya başka bir halojenin bulunması halinde de oluşabilmektedir.

POLİKLORLANMIŞ BİFENİLLER (Polychlorinated biphenyls): Bu bileşik, çok heterojen bir grup kimyasaldan oluşmaktadır ve gıdalara çeşitli yollardan bulaşabilmektedir. Bunlar arasında özellikle sentetik maddelere ve boyalara yumuşatıcı olarak katılan PCB önem taşımaktadır. Bunların açık sistemlerde kullanılması yasak olmakla birlikte toprak, atmosfer ve su kaynakları yolu ile gıdalara bulaşabilmektedir.

POLİKÜLTÜR (Polyculture): Su ürünleri üretimi çerçevesinde, genellikle farklı besin zinciri basamağından gelen iki veya daha fazla türün aynı kültür biriminde yetiştirilmesi.

POLİMER (Polymer): Katılım polimerizasyonu veya kondensasyon polimerizasyonu gibi bir polimerizasyon işlemi ya da monomerler veya diğer başlangıç maddelerinin diğer bir benzer işlemiyle veya doğal ya da yapay makromoleküllerin kimyasal modifikasyonu ya da mikrobiyal fermantasyonla elde edilen makromoleküler maddeler.

POLİMER ÜRETİM YARDIMCISI (Polymer production aid): Polimer veya plastik üretimi için uygun ortamın sağlanması amacıyla kullanılan; madde veya malzemenin son halinde bulunma ihtimali olan ancak, madde veya malzemenin son halinde bulunması veya fiziksel ya da kimyasal bir etkisinin olması beklenmeyen madde.

POLİMERAZ ZİNCİR REAKSİYONU- PCR (Polymerase chain reaction): Saflaştırılmış DNA polimerazları ve kimyasal olarak sentezlenmiş DNA oligonükleotidleri sayesinde özel olarak belirlenmiş bir DNA dizisinin hızlı ve yaşayan bir hücreye gerek kalmadan kopyalanması işlemi ve in vitro ve in vivo DNA amplifikasyon metodu.

POLİMERİZASYON (Polymerization): Küçük moleküllerin birleşerek, genellikle büyük molekül ağırlıkta bir bileşik oluşturması işlemi.

POLİMERİZASYON YARDIMCISI (Polymerisation aid): Polimerizasyonu başlatan ve/veya makromoleküler yapı oluşumunu kontrol eden madde.

POLİOLLER - ŞEKER ALKOLLER (Polyols): Aldoz ve ketoz şekerlerin karbonil grubunun indirgenmesiyle oluşan şeker alkoller. Poliollerde, aldozların ve ketozların karbonil grubunun indirgenmesi sonucu karbonil grubunun yerini alkol grubu alır. Bunlar doğada sadece bitkilerin bileşiminde, serbest veya bileşik halinde bulunurlar. Kısa zincirli poliollerden olan gliserol yağların yapısında, eritritol ise alg ve çimlerde ester halinde bulunur Sorbitol elma, armut, kiraz, erik ve şeftali gibi meyvelerin bileşiminde bulunur. Polioller katı kristal yapıda olup suda çözünürler. Kristal formdaki bazı şeker alkollerinin (ksilitol, mannitol, sorbitol ve eritritol gibi) çözünme ısılarının negatif (endotermik) olması ağza alındıklarında soğuk bir etki oluşturmalarına neden olmaktadır. Polioller çeşitli gıdalarda nem tutucu olarak kullanılırlar, tatlılık dereceleri genellikle sakkarozdan daha düşük olup bunlardan tatlılık derecesi en düşük olan laktitol en yüksek olan ise ksilitoldür. Sindirim ve metabolik özellikleri nedeniyle bazı poliollerin değeri 0 - 3.2 kcal/g arasında değişmektedir. Polioller yalnız alındıklarında bile hiperglisemik etkili değildir. Bu özellikleri nedeniyle düşük kalorili ve diyabetik ürünlerde kullanılmaktadır. Ağız mikroflorası tarafından metabolize edilmedikleri veya yavaş metabolize edildikleri için dişte plak oluşumuna ve diş çürüklerine neden olmamakta bu nedenle bazı özel şekerleme, sakız, öksürük şurubu, pastil gibi ürünlerde kullanılmaktadır.

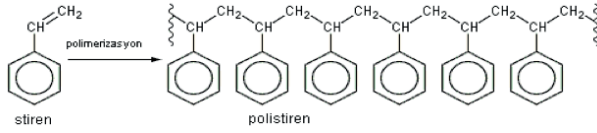
POLİOVİRÜS (Polyvirus): Tek zincirli RNA'ya sahip, pH 3'e dirençli, 56° C'de hızla yıkılan, gama ve UV ışığı ve kuvvetli oksidanlarda (klor ve ozon) yıkılan bir virüs.

POLİPEPTİD (Polypeptide): Kompleks yapılar şeklinde düzenlenmiş olan ve kompleks proteinlerin temelini oluşturan amino asit zincirlerinin bir parçası olan organik bileşikler. Bunlar 10 veya daha fazla aminoasitten oluşurlar.

POLİSAKKARİT (Polysaccharide): Çok sayıda monosakkaridin (basit şekerler) birleşmesinden oluşan karbonhidrat (uzun molekül zincirli). Glikozidik bağlarla bağlanmış monosakkarit polimeri. Genellikle 20'den fazla monosakkaritin düz zincir veya dallanmış yapıda birleşmesiyle oluşurlar. Nişasta ve glikojen gibi.

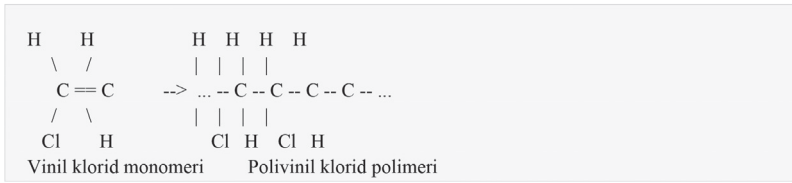
POLİSTİREN (Polystiren): Yaygın kullanılan bir plastik türü. Stiren monomerinin polimerizasyonu ile yapılan katı ve saydam bir plastik hammadde. Dünyada genel amaçlı en çok kullanılan plastik hammadde.

de sıralaması yer alır. Şeffaflığı, iyi işlenebilmesi, akışkanlığı, gıdaya uygunluğu, ve diğer birçok özellikleri nedeniyle tercih edilmektedir.



POLİSİKLIK AROMATİK HİDROKARBONLAR (Polycyclic aromatic hydrocarbones): Organik maddelerden tam olmayan yanma veya piroliz sonucu ortaya çıkan kanser yapıcı ve mutajenik özellikteki naftalin, fenantren, krizen, 3.4-Benzofenantren, piren, benzopiren, antrasen, metilanrasen, fluoren, dibenzantren gibi maddeler.

POLİVİNİL KLORÜR (Polyvinyl chloride): PVC. Dünyada çoğunlukla bina malzemesi olarak en yaygın kullanılan ve polietilen ve polipropilenden sonraki üçüncü plastik hammadde.



POPULASYON (Population): Belirli bir bölgede yaşayan aynı türe ait bireylerin oluşturduğu topluluk. Kantitatif karakterler gibi bazı değişkenlerin ölçülmesi için örneklerin alındığı çok sayıda bireylerden oluşan grup.

POR (Pore): Gözenek, küçük delik. Biyolojik yapılardaki, çeşitli görevleri olan farklı çaplardaki delikler.

PORSİYON (Portion): Bir kişi için hazırlanan yemek veya parça.

PORTÖR (Carrier): Taşıyıcı.

POTASYUM (Potassium): Elzem bir element. Simgesi K. En çok fındık, fıstık gibi yağlı tohumlarda, tahıllarda, et ve meyvelerde bulunur.

POXVİRİDAE: Bazı hastalıklara neden olan, oldukça büyük, 200-300 nm çapında kompleks, tuğla şeklinde, çift iplikli DNA içeren kılıflı bir virüs familyası.

POZİTİF (Positive): + yük. Olumlu.

PP (Polypropylene): Polipropilen.

Ppm (Part per million): Milyonda bir kısım. 1 miligram/kilogram, 1 mikrolitre/litre (µl/l),

1 mikrogram/gram (µg/g) = 1 ppm, 0.0001 % = 1 ppm.

PPB (Part per billion): Milyarda bir kısım. 1 mikrogram/kilogram (µg/kg) = 1 ppb,

1 mikrogram/litre (µg/l) = 1 ppb, 1 nanogram/gram (ng/g) = 1 ppb.

PPT (Parts per trillion): Trilyonda bir kısım. 1 nanogram/kilogram (ng/kg) = 1 ppt,

1 nanogram/litre (ng/l) = 1 ppt, 1 picogram/gram (pg/g) = 1 ppt.

PRALİN (Praline): Toplam ürün ağırlığının en az % 25 i bitter çikolata, sütlü çikolata, bol sütlü çikolata, beyaz çikolataların kombinasyonundan, karışımından veya herhangi birinden ya da dolgulu çikolatadan oluşan bir lokma büyüklüğündeki çikolatadır.

PRE- (Pre-): Ön anlamında kullanılan bir ön ek.

PREBİYOTİK (Prebiotic): 1. Bağırsaklarda bir tür veya sınırlı sayıda bir kaç tür mikroorganizmanın çoğalma ve/veya aktivitesini seçici olarak teşvik eden, konakçının sağlığını olumlu yönde etkileyebilen ve sindirilemeyen besin bileşenleri. 2. Kalın bağırsakta patojen bakterilerin sayısını sınırlayan, probiyotik bakterilerin ise gelişimini destekleyen, bağırsakta seçici bir fermentasyona neden olan sindirilemeyen, örneğin, kısa zincirli (oligosakkarit) karbonhidratlar.

PREBİYOTİK GIDA (Prebiotic food): İçerisinde prebiyotik bileşen içeren ürün.

PREDATÖRLER (Predators): Zararlı böcekleri yiyenler.

PREMİKS (Premix): Dispenser ve karbondioksit basıncı yardımıyla servis edilen metal bir tank içindeki tüketime hazır ürün.

PREPARAT (Prepare): Bileşik.

PREVALANS (Prevalence): Toplumda aynı süre içinde belli bir hastalığa tutulanların sayısı.

PREVİTAMİN (Previtamin): Vitaminlerin ön maddeleri. Örneğin, güneşten gelen ultraviyole B ışınlarının cildimize düştüğünde, derimizin D vitaminini kolesterolden previtamin olarak sentezlenmesi işlemi.

PRİDOKSAMİN (Pyridoxamine): Vitamin B6'nın amin formu.

PRİDOKSİN (Pyridoxine): B6 vitamininin alkol formu.

PRİMİDİN (Pyrimidine): Nükleik asitlerin yapısını oluşturan azotlu maddelerin bir grubu.

PROBİYOTİK BAKTERİ (Probiotic bacteri): Besinlerle alınan ve belirli miktarda alındığında bağırsak florasını dengeleyip konakçının sağlığını olumlu yönde etkileyen canlı mikroorganizmaları. Örn,

Laktobasiller L. acidophilus L. bulgaricus, L. lactis, L. plantarum, L. rhamnosus, L. reuteri, L. casei, L. paracasei, L. fermentum, L. helveticus; Bifidobakteriler B. adolescentis, B. longum, B. breve, B. bifidus, B. essensis, B. reuteri, B. lactis, B. infantis, B. laterosporus, B. subtilis ve diğer Streptococcus salvarius ssp. Thermophilus, Lactococcus lactis ssp. Lactis, Lactococcus lactis ssp. Cremoris, Enterococcus faecium, Leuconostoc mesenteroides ssp. Dextransucrum, Propionibacterium freudenreichii, Pediococcus acidilactici, Mayalar olarak S. boulardii.

PROBİYOTİK (Probiotic): Vücutta sindirim sisteminde bulunarak sağlık üzerine faydalı etkilerde bulunan canlı mikrobiyal gıda destek ürünü. Tüketici sağlığı üzerinde olumlu etkileri olan mikroorganizmaları içeren veya bu mikroorganizmalar tarafından üretilmiş gıdalar olarak tanımlanır. Yoğurt vb. fermente ürünler, içecekler, süttozu, dondurulmuş tatlı vb. ürünler.

PROBİYOTİK GIDA (Probiotic food): İçerisinde raf ömrü sonuna kadar yeterli miktarda canlı probiyotik mikroorganizma (1.0x10⁶ kob/g) bulunduran ve bu canlılığı muhafaza eden ürün.

PROBİYOTİK LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ (Probiotic lactic acid bacteria): Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei, Bifidobakteriler: Örneğin Bifidobacterium bifidus.

PROBİYOTİK ÜRÜNLER (Probiotic products): Geleneksel olarak fermente süt ürünleri, yoğurt, kefir, yeni geliştirilen spesifik süt ürünleri.

PROBİYOTİKLERİN FONKSİYONEL ETKİLERİ (Functional effects of probiotics): Antimikrobiyal etki, Antimutajenik etki, Antikanserijenik etki, Laktoz metabolizmasında gelişme, Serum kolesterolün düşürülmesi, Bağışıklık sisteminin geliştirilmesi.

PROKARYOT (Procaryote): Küçük ve basit yapıli hücreler olup DNA veya RNA materyali bir zarla çevrili çekirdek içerisinde olmayan canlıları içine alan bir alem. Bakteri ve virüslerde olduğu gibi gerçek bir çekirdeğe sahip olmayan organizmalar.

PROKARYOT HÜCRE (Procaryote cell): Zarla çevrilmiş özel organelleri ve gerçek çekirdeği olmayan hücreler. Bakteriler ve mavi-yeşil algleri içine alan monera alemindeki canlılar.

PROKSİMET ANALİZ (Proximate analysis): Organik materyallerin kendilerini oluşturan moleküler parçalarına (su, protein, yağ, karbonhidrat, kül gibi) ayrılmasını sağlayan ve Wende analiz yöntemi olarak da bilinen analiz yöntemi. Analizi yapılacak materyal tartılır ve kurutulur. Kurutulmadan önceki ve sonraki ağırlığı arasındaki fark su miktarını verir. Kuru materyal daha sonra eterden geçirilerek yağ içeriği belirlenir. Kalan materyal Kjeldahl yöntemi ile azot miktarı tayin edilir. Bulunan azot miktarı (süt için 6.38, et için 6.25, çoğu tahıllar için 5.83 ve buğday unu için 5.70) ile çarpılarak protein miktarı belirlenir. Kalan son örnek 30 dakika seyreltilmiş sülfürik asit çözeltisinde kaynatılır. Suda çözünmeyen rezidü posa ve külden ibarettir. Rezidü yakılır, kalan kısım küldür. Rezidünün yakılmadan önceki ağırlığı ile kül ağırlığı arasındaki fark da posayı verir.

PROLAMİN (Prolamine): Genellikle tohumlarda bulunan bitkisel proteinler. Saf alkol ve suda çözünmezler. Bol miktarda prolin içerirler ve asit hidrolizinde amonyak oluştururlar. Bu nedenlerle prolamın olarak adlandırılırlar. Bol miktarda glutamik asit içerirler. Çölyak hastalığı gliadine karşı gelişen intoleranslıktan kaynaklanmaktadır. Gliadin tahıllar arasında yalnız pirinçte bulunmaz. Buğdaydaki gluten ile birlikte gluten kompleksine katılırlar ve bu durum ekmek kalitesini belirler. Zein mısırdada, gliadin buğdayda, hordein arpada, sekinin çavdarda, orizin pirinçte, kahirin darıda bulunan prolamınlerdir.

PROLİN (Proline): Elzem olamyan heterosiklik amino asit.

PROLİNAZ (Prolinase): Peptidleri katalize eden enzim.

PROMOTER (Promoteur): RNA polimeraz tarafından tanınan ve transkripsiyonun başlama sinyalinin kapsayan DNA bölgesi.

PROMETRE (Prometer): Ürünlerin hem sıcaklık hem de rutubetlerini ölçen, seyyar veya depolara sabit olabilen cihaz.

-PROOF (-Proof): “Geçirmez”, “sızdırmaz” anlamında kullanılan son ek.

PROPIYONİK ASİD FERMENTASYONU (Propionic acid fermentation): Laktik asidin Propionibacterium shermanii bakterisi tarafından parçalanarak propiyonik asit oluşumuna verilen ad. Emmental peynirinin üretiminde kullanılır.

PROSES (Process): İşlem, yöntem, usul, ilerleme. Girdileri çıktılarına dönüştüren ve birbirleriyle ilgili ve etkileşimli faaliyetler zinciri.

PROTAMİNLER (BÜYÜK PEPTİDLER) (Protamins): En basit proteinler (yapısında 14-20 peptid bağı vardır). Kuvvetli baziktirler, Hidrolize olduklarında bazik aminoasitleri özellikle de arjinin, histidin ve ornitini verirler. Pepsin dışında diğer birçok sindirim enzimiyle hidrolize olurlar. Yüksek sıcaklıkta koagüle olmazlar. Salmin som balığı, skembrin uskumru balığı, sturin mersin balığı spermasında bulunan protaminlerdir.

PROTEAZ (Protease): Protein parçalayan enzim.

PROTEİN (Protein): Bütün yaşayan organizmalar için elzem olan kompleks organik bileşik. Yapısında karbon, hidrojen, oksijen ve azot gibi elementleri bulunduran temel moleküllerdir. Amino asitlerin peptid bağlarıyla birleşmesinden oluşur. Belli bir sırada dizilmiş bir veya birkaç aminoasit zincirinden oluşan büyük moleküller. Bu diziliş genetik kodlamadaki nükleotidler belirler. Proteinler vücudumuzdaki hücrelerin, dokuların ve organların oluşması, işlevlerini görebilmesi ve bunu uyum içinde yapmaları için gereklidir. Her proteinin kendine özgü bir işlevi vardır. Söz gelimi hormonlar ve enzimler adlarını duyduğumuz protein türlerinden ikisidir.

PROTEİN DENATÜRASYONU (Protein denaturation): Proteinlerin çok düzenli ve karmaşık üç

boyutlu düzenini değiştiren herhangi bir etken denatürasyona (üç boyutlu yapının bozulmasına) neden olur. Denatürasyonun en belirgin göstergesi, proteinin sudaki çözünürlüğünün azalması ve belirli biyolojik aktivitelerini yitirmesidir (enzimatik ve serolojik aktivite, hormonal etki vb). Denatürasyon, proteinlerin tersiyer ve sekonder yapısındaki bağların parçalanması anlamını taşımaktadır. Denatürasyonda primer yapı korunmakta ve genel olarak kovalent bağlar (disülfid bağları hariç) kırılmamaktadır. Protein denatürasyonu primer yapıda yer alan peptid bağlarına zarar vermeksizin sekonder, tersiyer ve kuaterner yapıda ortaya çıkan değişmedir. Denatürasyona yol açan en önemli etkenler; yüksek sıcaklık, iyonize ışınlar (α, β, γ), kuvvetli asit ve bazlar, disülfid bağlarını etkileyen indirgenme ve yükseltgenme reaksiyonları, geniş yüzey alanları yaratma (köpük içinde yüzey denatürasyonu), guanidin, aromatik asitler, bazı deterjanlar (Sodyum dodesil sülfat vb), guanidin hidroklorit (Gu HCl) ve üredir. Denatürasyon genellikle tersinmezdir. Ancak bazen denatürasyona yol açan etken ortadan kaldırıldığında, örneğin üre ortamdan alındığında, protein yeniden üç boyutlu yapısına dönüşebilmektedir. Kaynatılan yumurta akında oluşan beyaz ve çözünmeyen pıhtı, proteinlerin tersinmez denatürasyonuna örnektir.

PROTEİN ENERJİ MALNÜTRİSYONU (Protein energy malnutrition): Protein ve enerjinin yetersiz alımına bağlı olarak vücutta ortaya çıkan durum.

PROTEİN İHTİYACI (Protein requirment): Yaşa, vücut ölçüsüne, fizyolojik duruma, kişinin sağlığına, diyetteki protein türüne ve alınan kalorinin yeterliliğine bağlı olarak değişen vücuda alınması gerekli protein miktarı. Genellikle yetişkin bir bireyin protein ihtiyacı 1.0 g/kg.dır.

PROTEİN MİKTARI TAYİNİ İLE SAYIM (Count by protein amount): Standarda dayalı indirekt bir sayım yöntemi.

PROTEİN VE PROTEİN BİLEŞENLERİ İÇEREN ÜRÜNLER (Products containing proteins): Yoğun fiziksel aktivite dönemlerinde protein dengesini korumak amacıyla formüle edilmiş; amino asit, amino asit karışımları, amino asit bileşikler, protein konsantreleri ve proteince zenginleştirilmiş ürünleri,

PROTEOLİPİDLER (Proteolipids): Miyelin sinir hücresinde,yumurta sarısında(lipovitellin) bulunan, non-kovalent bağlarla bağlanmış lipid-protein kompleksleri. Lipidlerin çözünürlük özelliklerine sahiptir.

PROTEOLİTİK (Proteolytic): Proteinleri parçalama yeteneğinde olan. Proteaz enzimi içeren mikroorganizma.

PROTEOLİTİK ENZİMLER (PROTEAZLAR, PROTEİNAZLAR) (Proteinases): Bu enzimler proteinlerdeki peptid bağlarını hidrolize ederler. Gıdaların yapısı, gıdada mevcut olan veya sonradan eklenen proteazların proteinleri hidrolize etmesi sonucu değişmektedir. Örneğin, bir protein olan jelatine, bileşiminde bromelin içeren ananas eklendiğinde jelatin jelleşme özelliğini kaybetmektedir. Kimosin (rennin) ve rennet (kimosin ve pepsin karışımı) sütü koagüle ederek jelleştirmektedir. Kalıp peynirlerin olgunlaşması sırasında ortama eklenen mikrobiyal proteazlar peynirde tat-koku, tekstür gelişimine yar-

dım ederler. Et endüstrisinde papain, fisin ve bromelin gibi bitkisel proteazlar ile fungal proteazlardan et yumuşatma (tenderizasyon) amacıyla yararlanılmaktadır.

PROTİST (Protist): Tek hücreli canlı. Protista üyesi mikroorganizma.

PROTİSTA (Protista): Tüm mikroorganizmaları içine alan alem. Daha sonra prokaryot ve ökaryot olanlar farklı alemlere ayrılmıştır. 1. Hepsi ökaryot olan, bazıları basit tek hücreli, koloniler yapabilen, çok hücreli olanlardan bazıları hayvan ya da bitki âlemlerine yerleştirelemeyen modern sınıflandırmanın ikinci âlemi. 2. Kimi sınıflandırma sistemlerinde hem hayvan hem de bitki benzeri, belirli bir çekirdeği olan protozoon, alg (mavi-yeşil algler ve bakteriler istisna) ve çeşitli ara formları içeren, kimi sınıflandırma sistemlerinde ise yalnızca protozoonları içeren canlılar topluluğu.

PROTOPLAST (Protoplast): Lizozim veya penisilin etkisiyle hücre duvarı tümüyle uzaklaştırılmış bakteri hücresi.

PROVİTAMİN (Provitamin): Vitaminlerin bazılarının ön maddesi. Bulunduğu şekliyle vitamin etkinliği bulunmaz. Gövdede vitamine çevrilir. Bitkisel besinlerdeki karoten, A vitamini provitaminidir ve karoten vücutta A vitaminine dönüşür.

PROTOZOALAR (Protozoans): Tek hücreli, heterojenik bir mikroorganizma grubudur. Bazıları hayvan, bazıları da bitki hücresine benzerlik gösterirler.

PROVİRÜS (Provirus): Konak hücre kromozomuna entegre olabilen virüs DNA'sı. Dölden döle bulaşıcı virüs meydana getirmeden taşınır.

PS (Polystyrene): Polisitrien.

PSEDO- (Pseudo): “Sözde”, “-mış gibi” anlamı veren bir ön ek.

PSE ET (İng.Pale, Soft, Exudative): Soluk, yumuşak ve sulu anlamına gelmektedir. PSE özellik genetik faktörlere de bağlı olarak daha çok domuzlarda görülür. Bu özellik but ve sırt kaslarında ve yağlı etlerde daha çok görülmektedir. Stres oluşturan koşullar karşısında kesimden sonra kas dokudaki glikojen çok çabuk parçalanmakta ve hızlı glikolizle birlikte pH düşmektedir. Bunun sonucunda et soluk ve açık renkli olmakta ve etin su tutma özelliği azalmaktadır. Bu nedenle bu tür etler dondurulup saklanmaya uygun değildir. Bu tür etlerin donmuş halde saklanmasıyla fire çok yüksek olmakta, çözündürüldükten sonra ıslak et olarak tanımlanan damlama kusuru (dripping) nedeniyle et ürünlerinde kaliteyi olumsuz etkilemektedir.

PSİ: Pound square inch. pound/ inch kare olarak basıncı gösterir. Standard otoklavlama işleminde kullanılan sıcaklık değeri 121 oC ve basınç 15 psi'dir.

PSİKRO- (Psychro): “Soğuk” anlamı veren bir ön ek.

PSİKROFİL (Psychrophile): Serin (15 oC altında) sıcaklıkları seven ve bu sıcaklıklarda optimum gelişen mikroorganizma. Bazı mikrokoklar tipik psikrofil karakterli bakterilerdir. Psikrofil mikroorganizmalar ile ilgili çalışmalarda inkübasyon sıcaklığı genel olarak +7 oC 'dır.

PSİKROTROF (Psikrotroph): Mezofil karakterli olduğu halde psikrofil sınırlarında da gelişebilen, soğuğa dayanıklı, psikrotolerant. Yersinia enterocolitica ve Listeria monocytogenes tipik psikrotrof bakterilerdir.

PSÖYDOPODYA (Pseudopodia): Amipsi hareketi sağlamak üzere hücrede oluşturulan geçici çıkıntı, yalancı ayak.

P/S ORANI (P/S ratio): Çoklu doymamış yağ asitlerinin doymuş yağ asitlerine oranı P/S nin yüksek olması yararlı kabul edilmektedir. P/S oranı 1.0 olan gıdalar mısır, pamuk, ayçiçeği, susam, soya, badem ve ceviz yağlarıdır. P/S oranı 0.5 olanlar organ etleri, hidrojenize margarinler, katı margarinler ve yer fıstığıdır. P/S oranı 0.3 olanlar kuyruk yağı, zeytin, palmye ve domuz yağıdır. P/S oranı 0.1 olanlar ise tereyağı, yumurta sarısı, süt sığırtı eti ve koyun etidir.

PTEROYLGLUTAMİK ASİT (Pteroylglutamik acid): Bir B grubu vitamini olan folik asidin eski kimyasal adı.

PUDİNG (Pudding): Pirinçli, meyveli ya da bisküvili türleri olan, muhallebiden daha gevşek bir tür tatlı.

PÜRE ETME (Mashed): Gıdaların ezilip yumuşak hale getirilmesi işlemi.

PÜRİN (Purine): Nükleik asitlerin yapısında bulunan azotlu maddelerin bir grubu.

PÜTREFAKSİYON (Putrefaction): Çürüme. Organik bir maddenin dekompozisyonu. Proteinlerin bakteri ve funguslar aracılığı ile anaerobik parçalanması.

PVA (Polyvinyl Alcohol): Polivinil alkol.

PVC (Polyvinyl Chloride): Polivinil klorür. Başta yapı sektöründe olmak üzere çeşitli ürünlerde yaygın kullanılan termoplastik reçine. Sıcaklığa ve kimyasallara dayanıklıdır.

PVDC (Polyvinylidene Chloride): Poliviniliden klorür. Yapısında PVC'den farklı olarak iki tane simetrik klor atomu içerir. Gıda ambalajı olarak önem taşır. Kimyasal olarak inerttir ve yanmaya karşı dirençlidir.



PYKN: Peynirin yağsız kütlesindeki yüzde nem oranını ifade eden kısaltma.

Q

QUANTUM SATİS (Quantum Satis): Gıda katkı maddelerinin kullanımına ilişkin olarak herhangi bir sayısal maksimum miktarın belirlenmemesi ve bu maddelerin iyi üretim uygulamalarına göre hedeflenen amacı sağlamak için tüketiciyi yanıltmayacak şekilde gerekli miktardan daha yüksek olmayan bir miktarda kullanılması durumu.

R

RADYASYON (Radiation): Işınım.

RADYO- (Radyo-): Işın, ışınlama, radyasyon anlamı veren ön ek.

RADYOAKTİF (Radioactive): Radyasyon yayan özelliğe sahip.

RADYOAKTİVİTE (Radioactivity): Alfa, beta, gama ışınlarını yayma özelliği.

RAF ÖMRÜ (Shelf life): Gıda maddelerinin üretim tarihinden itibaren uygun koşullarda kalite (organoleptik, besinsel ve hijyenik) özelliklerinin değişmeden korunduğu süredir. Ticari stabilizasyonu belir- tir ve ürün bozulmasıyla aynı anlama gelmez.

RAFİNASYON (Refining): Gıda maddelerini saflaştırma işlemi.

RAFİNE (Refined): Gıda maddelerinin saflaştırması.

RANDIMAN (Yield): Verim.

RANSİDİTE (Rancidity): Yağların acılaşması. Sıvı ve katı yağlarda kimyasal değişme sonucu oluşan maddelerin yağın kokusu ve lezzetinin değişimine yol açan durum. Ransidite yağların hidrolizi sonucu oluşur. Ransiditeye ortamın ısısının yüksekliği, nem varlığı ve lipolitik enzimler neden olur. Ransidite, doymamış yağ asidi içeren gliseritlerin çift bağlarının oksidasyonu sonucu da oluşur. Bu durumda ke- tonlar ve aldehitler gibi sağlığa zararlı maddelerde oluşur.

RANDOM (Random): Rastgele, tesadüfi, gelişigüzel.

RASYON (Ration): Bir hayvanın 24 saatlik bir periyot için besin maddeleri ve enerji gereksinimini sağlayan toplam yem miktarı.

RAŞİTİZM (Rachitism): Rickets. D vitamini yetersizliğinde çocuklarda oluşan bir hastalık. Bu hastalık- ta, kalsiyum ve fosfor kemiklerde yerleşmediğinden kemikler yumuşar, dayanıklılığını kaybeder. İskelet sistemi bozulur.

RAT (Rat): Laboratuvarlarda deney amaçlı kullanılan sıçanlar.

RDA- TAVSİYE EDİLEN GÜNLÜK ALIM MİKTARI (Recommended daily intake): Yetişkinlerin ih- tiyaçlarını karşılayacak şekilde yeterli miktarda vücuda alınması tavsiye edilen vitamin ve mineral mik- tarları. Gıdadaki vitamin ve mineraller Tavsiye Edilen Günlük Miktar (RDA)'ın yüzdesi olarak verilir.

RE- (Re-): Tekrar anlamında kullanılan ön ek.

READY CULT ENTEROCOCCI BROTH: Enterokokların araştırılmasında kullanılan besiyeri.

REAKSİYON (Reaktion): Tepkime, tepkileşim.

REDOKS FENOMENİ (Redox phenomenon): Biyolojik matrikslerin veya bileşiklerin oksidasyon-re- düksiyon reaksiyonlarıyla ilgili fenomen. Bunlar spesifik enzimler tarafından katalize edilir ve elektron- ların bir substrattan (alt tabakadan) diğerine transferi yoluyla gerçekleştirilir.

REDOKS POTANSİYELİ (Redox potential): Bir ortamın elektronları alma veya verme eğilimi, ok- sitleme veya indirgenme.

REDÜKSİYON (Reduction): İndirgeme, indirgenme, azalma.

REDÜKTAZ (Reductase): Bir bileşiğin indirgenmesini katalizleyen herhangi bir enzim.

RE-ESTERİFİKASYON (Re-esterfication): Gliserinin, yağ asitleri kullanarak trigliseridlere esterleş- mesi işlemi. Tek yağ asidi veya farklı yağ asitleri karışımlarının kullanılabilirdiği bu işlemde, sanayide özellikle lak ve yapay reçine üretiminde yararlanılmaktadır.

REFERANS LABORATUVAR (Referance Laboratory): Gıda analiz yöntemlerinin geliştirilmesi ve standardizasyonunun sağlanması için ulusal ve uluslararası bilimsel kuruluşlar ile çalışma yapan, eğitim veren, şahit numuneler ve anlaşmazlık durumlarında verilecek karara esas olmak üzere analiz yapan ve görüş veren yetkili otorite tarafından belirlenen kamu laboratuvarı.

REFRAKTİF İNDEKS (Refractive index): Sıvıların belirli şartlar altında ışığı kırma prensibinden saflık kriterleri ve konsantrasyonlarının tespit edilmesi işlemi. Sütün refraktometre indisi 1.3440-1.3480 ara- sında, suyun ise 1.3329'dur.

REFRAKTOMETRE (Refractometer): Yoğunluğu farklı ortamlardan geçişi sırasında ışığın kırılması dolayısıyla kırılma indisinin farklı olması prensibi kullanılarak, sıvılarda erimiş olan madde miktarını tayin etmeye yarayan ve sütte yağsız kurumadde miktarını belirleyen alet.

REJENERE SELÜLOZ FİLM (Regenerated cellulose film): Geri dönüşüm yapılmamış odun veya pa- muk orijinli rafine selülozdan elde edilen ince tabaka şeklindeki malzeme.

REJİM (Regimen): Sağlığın devamı veya düzeltilmesi için geliştirilmiş beslenme düzeni. Türkçede za- yıflama diyeti yerine de kullanılır.

REKLAM (Advertisement): Gıda maddelerinin ambalajlanması, etiketlenmesi ve satış noktalarında kullanılan malzeme de dahil olmak üzere hizmet ve ürünün satışını artırmak amacıyla ve belli bir bedel karşılığında hangi vasıtayla olursa olsun yapılan tanıtma şekilleri.

REKLAM SAHİBİ (Advertisement owner): Ürettiği yada pazarladığı malın/hizmetin tanıtımını yaptırmak, satışını artırmak veya imajını yaratıp güçlendirmek amacıyla hazırlattığı, içinde firmasının yada mal/hizmet markasının yer aldığı reklamları yayınlatan, dağıtan ya da başka yollarla sergileyen gerçek yada tüzel kişi.

REKOMBİNASYON(Recombination): 1. Su ilave edilerek veya edilmeden, süt kurumaddesi ile süt yağının, elde edilecek ürün kompozisyonuna uygun oranda karıştırılması. 2. Bir gıda maddesinin bileşenlerinin değiştirilerek tekrar karıştırılması.

REKOMBİNE KREMA (Recombined cream): Süt ürünlerinden rekombinasyon işlemi ile elde edilen ürün. Su ilave edilmiş veya edilmemiş kremayı içerir.

REKOMBİNE SÜT (Recombined milk): Saf süt yağının rekonstitüe yağsız süte eklenerek elde edilen tam yağlı süt. Bu amaçla önce yağsız rekonstitüe süt elde edilir. İlave edilecek süt yağı ise taze krema, tereyağı veya susuz süt yağı şeklinde olabilir.

REKONSTITÜE KREMA (Reconstituted cream): Süt ürünlerinden rekonstitüsyon işlemi ile elde edilen, su ilave edilmiş veya edilmemiş krema.

REKONSTITÜE SÜT (Reconstituted milk): Süttozunun su içerisinde çözündürülmesiyle elde edilen süt.

REKONSTITÜSYON (Recontitution): Suyu kısmen veya tamamen uzaklaştırılmış süt ürününe, elde edilecek ürüne uygun su/katı madde oranını sağlayacak biçimde su ilave edilmesi.

RENDERİNG (Rendering): Mezbaa artıklarını yem amaçlı olarak et kemik unu haline getirme işlemi.

RENK AÇMA (Bleaching): Gıda maddelerinin renginin açılması.

RENK GİDERİCİLER (Decolorizers): Gıda maddelerinin renginin gidermesi için kullanılan maddeler.

RENK GİDERME (Decolorisation/ Decolorization): Gıda maddelerinin renginin giderilmesi.

RENK KAYBI/ BOZULMASI (Discoloration): Gıda maddelerinin renginin bozulması.

RENK ÖLÇER (Colorimeter): Kolorimetre.

RENK SABİTLEYİCİLER (Color fixatives): Gıda maddelerinin rengini sabitlemek için kullanılan maddeler.

RENKLENDİRİCİLER (Colours): Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdalarda ana bileşen olarak kullanılmayan, gıdaya renk arttırıcı ve/veya renk düzenleyici olarak katılan maddeler.

RENNET (Rennet): Peynir mayası, buzağının içkembesinden yapılan peynir mayası.

RENNİN (Rennin): Süte etki ederek kazeinojeni kazeine çeviren ve peynir pıhtısını oluşturan ve genç buzağların şirdeninden elde edilen ve sütün özellikle kazeinin koagülasyonunda görev yapan proteolitik bir enzim, kimozen. Kazein önce parakazeine daha sonra da kalsiyum parakazeinata dönüşür ve süt pıhtılaşır. Midede bu olay parakazeinin pepsin enzimi tarafından sindirilmesi ile devam eder. Rennin, peynir yapımında kullanılır.

REOLOJİ (Rheology): Ekstrem durumlarda tamamen viskoz sıvıları ve esnek katı maddeleri içermek üzere özellikle yoğunluksuz sıvılar üzerinde odaklanmak üzere doğal cisimlerin hareketini ve deformasyonunu araştırır. Bu nedenle, hem esnek hem de viskoz maddelerin davranışını araştırması reolojinin benzersiz özelliğidir.

REPRODUKTİF (Reproductive): Çoğalabilen, çoğalma yeteneğinde olan.

RESAZURİN RENK İNDEKSİ (Resazurin color endex): Resazurin renk maddesi kullanarak boya indirgeme metoduyla yapılan sütte asitlik tayini. Test için süte katıldığı ilk andaki mavi renginden beyaza dönene kadar aldığı renklere ilişkin numaraları içeren Resazurin indeksi ile değerlendirme yapılır.

RESEPTÖR (Reseptor): Çeşitli uyarıları alabilen ve duyu organlarının yapısında bulunan özelleşmiş hücre, hücre grupları veya sinir uçları. Hücre içinde ya da üzerinde hormon, ilaç, virüs vb'nin özel olarak bağlandığı ve bazı hallerde özel bir hücre cevabının verilmesine yol açan veya bunların hücreye girmesini sağlayan, protein, glikoprotein ya da oligosakkaritlerden oluşan yer ya da yapı. Almaç.

RESMİ KONTROL (Official control): Gıda ile ilgili faaliyetlerin mevzuat hükümlerine uygunluğunun doğrulanması için kontrol görevlilerinin, verilen yetki çerçevesinde gerçekleştirdikleri izleme, gözetim, denetim, muayene, karantina, numune alma, analiz ve benzeri kontroller.

RETENTANT (Retentant): 1. Sütün ultrafiltrasyon sürecinde membrandan geçmeyen kısım. 2. Sütün konsantre edilmesi amacıyla kullanılan, molekül boyutlarıyla ayırım yapan ve basınç altında uygulanan filtrasyon sürecinde membranı geçmeyen kısım.

RETİNOL (Retinol): A vitamininin hayvansal dokularda bulunan etkin şekli.

RETİNOL EŞDEĞERİ (Retinol equivalent): Vitamin aktivitesini anlatan birim. Vücutta retinol dışında A vitamini etkinliği gösteren bazı karotenoidler vardır. Bunların A vitamini aktivitelerinin ne düzeyde olduğunu belirlemek için retinol (A vitaminin kendisi) birim olarak seçilmiş ve karotenoidlerin aktivite-leri retinol cinsinden ifade edilmiştir. Buna retinol eşdeğeri (RE) denir. Örn, 1 RE = 1 mg retinol = 3.33 IU A vitamini.

REZİDÜ (Residue): Artık, kalıntı, bakiye. Bitki koruma ürünleri ve veteriner ilaçları gibi insan sağlığına zararlı olan ve yetiştiricilik yolu ile ürünlere geçen ve farmakolojik etkisi olan maddelerin ve metabolitlerinin gıdada tespit edilen miktarları.

REZİSTAN (Resistant): Mukavim, dirençli, dayanıklı.

REZİSTANS (Resistant): Direnç, mukavemet.

REZORBSİYON (Resorption): Emilme.

RHIZOPS: Birçok gıdanın çürümesine neden olan ve hava kaynaklı kontaminantlar olarak bilinen küf cinsi.

RİBOFLAVİN (Riboflavin): B2 vitamini. Portakal renginde, acımsı tatta, ışığa çok hassastır ve suda erir.

RİBOFLAVİN ADENİN DİNÜKLEOTİT -RAD (Riboflavin adenine dinucleotide): Riboflavinin metabolizmada etkin şekli, yardımcı enzimi.

RİBOFLAVİN ADENİN MONONÜKLEOTİT –FMN (Riboflavin adenine mononucleotide): Riboflavinin oluşturduğu yardımcı enzim.

RİBONÜKLEİK ASİT (Ribonucleic acid): RNA. Riboz ve pentoz içeren önemli bir nükleik asit. Hücrenin çekirdeğinde ve sitoplazmasında bulunur ve protein sentezinde önemli bir rol oynar.

RİBONÜKLEAZ (Ribonuclease): Ribonükleik asitin parçalanmasını katalize eden enzim.

RİBOZ (Ribose): Ribonükleik asitlerin ve ribonükleotitlerin yapısında bulunan beş karbonlu aldoz yapısındaki monosakkaritlerden biri. Ribonükleik asidin, nikotinamid adenin, dinükleotid fosfat ve adenozin trifosfat koenzimlerinin bir parçasıdır. Riboz taşıyan her şeker ribosid olarak adlandırılır.

RİBOZOM (Ribosome): Hücrede protein sentezinin yapıldığı yer. Özel ribozomal RNA'larla proteinler içerir.

RİGOR MORTİS (Rigor mortis): Ölüm Sertliği. Sıcak et fazını normal olarak tamamlamış etlerde 6–10 saat arası süren biyokimyasal değişiklikler bütünü.

RİKETS (Rickets): Bkz, Raşitizm.

RİSK (Risk): Gıda maddesinde sağlığa zararlı olabilecek şiddetteki muhtemel tehlike. Gıda maddesinde oluşması muhtemel tehlikeler ve oluşabilecek zararların etkisinin tahmin edilmesi. Gıda Kodeksi terminolojisinde 'risk' kalite ile ilgili değil, halk sağlığı sorunlarıyla yani gıda güvenilirliği ile ilgilidir.

RİSK ANALİZİ (Risk analysis): Risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimi olarak birbirleriyle bağlantılı üç ayrı süreçten oluşan sistem.

RİSK DEĞERLENDİRMESİ (Risk assessment): Gıda zinciri boyunca ilk aşamadan tüketim aşamasında kadar olabilecek her türlü tehlikenin, nitelik ve etki boyutlarının bilimsel olarak belirlendiği süreç.

RİSK İLETİŞİMİ (Risk communication): Risk değerlendiricileri, risk yöneticileri ve diğer ilgili tarafların risk ve riske ilişkin faktörlere ait bilgi ve düşünceleri paylaşması.

RİSK YÖNETİMİ (Risk management): Risk değerlendirmesini, diğer yasal zorunlulukları ve gerektiğinde uygun önlem ve seçeneklerini dikkate alan süreç.

RNA VİRÜSLERİ (RNA viruses): Genetik materyal olarak RNA'ya sahip reoviridae, retroviridae familyasına mensup virüsler.

RODENT (Rodent): Fare gibi kemirici hayvan.

ROKFOR (Rocquefort): Fransa'nın Rokfor bölgesinde yapılan içi küflü, değerli bir peynir çeşidi.

ROTAVİRÜS (Rotavirus): Reoviridae familyasında çift zincirli RNA'ya sahip 75 nm çapında pH 2'ye, ısıya, duyarlı, 56° C'de 30 dakikada inaktive olan, dezenfektanlara dirençli insandan insana bulaşan bir virüs türü.

RPM (Revolution per minute): Dakikada devir sayısı.

RT-PCR (Real Time Polymerase Chain Reaction): Gerçek zamanlı Polimeraz zincir reaksiyonu.

RUTUBET (Moisture): Herhangi bir maddenin bünyesinde bulundurduğu nem miktarı.

RUTUBET TAYİN CİHAZI (Moisture apparatus): Bir maddenin içindeki su miktarını belirleyen alet.

RUTUBET TAYİNİ (Moisture determination): Ürün rutubetinin, kısa süre içerisinde seyyar ve ekspres ölçüm aletleriyle veya laboratuvarında ürünün etüvde kurutulmasıyla tespit edilmesi.

S

SABAH SAĞIMI (Morning milking): Sabah saatlerinde yapılan sağım işlemi.

SABUNLAŞMA (Saponification): Lipidler alkalilerle kaynatılınca gliserol ve yağ asitlerine ayrılır, yağ asitleri alkali bileşiğinin katyonu ile birleşerek sodyum veya potasyum tuzu oluşturması olayı. Bu işlemde oluşan ürün sabundur. Total lipidin sabun oluşturan kısmı suda erir, fakat eterde erimez, buna sabunlaşan fraksiyon denir. Sabun yapmıyan geri kalan kısım suda erimez, eterde erir ve sabunlaşmayan fraksiyonlardır.

SABUNLAŞMA SAYISI (Saponification number): Bir gram yağdaki serbest veya bağlı olmayan yağ asitlerini nötralize etmek için gerekli olan miligram cinsinden potasyum hidroksit miktarı. Sabunlaşma numarası yağlarda veya lipidlerde bulunan yağ asitlerinin molekül ağırlığının belirlenmesinde yardımcı olur.

SADEYAĞ (Plain butter): Süt ve/veya süt ürünlerinden elde edilen, su ve yağsız kurumadde unsurlarının tamamına yakın bölümü uzaklaştırılmış, ağırlıkça en az % 99 oranında süt yağı içeriğine sahip ürünü.

SAF SU CİHAZI (Distile water apparatus): Suyun buharlaştırılıp tekrar yoğunlaştırılması esasıyla çalışan saf su üreten cihaz.

SAĞIM (Milking): Süt veren hayvandan süt elde etme işi.

SAĞIM ARALIĞI (Milking interval): Birbirini izleyen iki sağım arasındaki süre.

SAĞIM BAŞLIĞI (Teet cup): Sağım makinelerinde sütü memeden emmek için meme başlarına birer tane takılan, sütü sağım pençesi denen kısma yollayan kısım, meme başlığı.

SAĞIM GRUBU (Milking cluster): Her biri lastik yüzeyli dört meme başlığı, lastik tüplü vakum ve sağım pençesinden oluşan sağım makinesi elemanları.

SAĞIM HİJYENİ (Milking hygiene): Sağımda kullanılan ekipmanın ve memelerin hijyeni ve sağımıcının hijyen kurallarına uyması.

SAĞIM MAKİNASI (Milking machine): Sağmal hayvanların sütünü sağmaya yarayan ve emme sistemi ile çalışan ekipman. Sağım için gerekli vakumu sağlayan vakum pompası, vakum etkisini sağım başlığına ulaştıran vakum hortumları, memeye uygulanan vakumu belirli aralıklarla kesen pulsatör, sütü emmek için 4 meme başına birer tane takılan sağım başlıkları ve sağılan sütün toplandığı süt tankından oluşan makine.

SAĞIM PENÇESİ (Milking claw): Sağım makinelerinde sağım başlıklarından gelen sütün toplandığı kısım.

SAĞIM SIKLIĞI (Milking frequency): Günlük sağım sayısı.

SAĞIM SIRALAMASI (Milking order): Mastitisten korunma için, sağım sırasında, önce ilk laktasyondaki sağlam memeli ineklerin, sonra diğer sağlam memeli ineklerin, daha sonra da sırasıyla somatik hücre sayısı yüksek, kronik meme yangılı ve en son klinik meme yangılı ineklerin sağılması.

SAĞLAYICI (Provider): Kamu tüzel kişileri de dahil olmak üzere ticari veya mesleki faaliyetleri kapsamında tüketiciye hizmet sunan gerçek veya tüzel kişiler.

SAĞLIK (Health): Kişinin fiziksel, zihinsel, ruhsal ve sosyal yönden tam bir iyilik hali.

SAĞLIK BEYANI (Health claim): Herhangi bir gıda grubunun, gıdanın veya gıda bileşeninin sağlığı korumaya yardımcı etkisini belirten ifade, ima veya öneri.

SAĞLIK İŞARETİ (Healt Mark): Resmi kontrollerin mevzuata uygun olarak yürütüldüğünü gösteren işaret.

SAĞLIK KORUMA BANDI (Helath protection zone): Çevreye zararlı etkisi dikkate alınarak kombina veya tesisin etrafında bırakılması gereken iskân dışı alan.

SAĞLIKLI GIDALAR (Healthy foods): Sağlıklı bir yaşam için tüketimi teşvik edilen gıdalar. Sebzeler, meyveler, tam tahıl daneleri, kimyasal katkı maddeleri eklenmeksizin üretilmiş gıdalar, bal, süt, yoğurt vb. gibi.

SAĞLIK SERTİFİKASI (Health cerficate): Ürünün güvenliğini gösteren ve ihracatçı ülke ve/veya orijin ülkenin yetkili makamlarınca onaylanmış sertifika.

SAKARİMETRE (Saccharometer): Bir sıvıda çözelti durumunda bulunan şeker miktarını belirlemeye yarayan alet.

SAKKARİDAZ (Saccharidase): Di ve trisakkaritleri monosakkaritlere ayıran enzim.

SAKKARİN (Saccharin): Kalori değeri olmayan yapay tatlandırıcı. Sukrozdan 300 defa daha tatlıdır. ADI değeri 0.5 mg/kg/gündür. Gıda hazırlama ve depolamaya dayanıklıdır. Yüksek sıcaklıkta pişirme, acımsı metalik bir tat oluşturabilir.

SAKKAROMİSES (Saccharomyces): Yaygın bir maya türü. Cinsin en tipik türü S.cerevisiae'dır.

SAKAROZ (Saccharose, Sucrose): Sukroz. Şeker pancarı veya şeker kamışından elde edilen sakkaroz, glukoz ve fruktozdan oluşan bir disakkarit. Kendisini oluşturan glukoz ve fruktoz anomerik karbon atomlarından kovalent olarak bağlandığı için, bir indirgen şeker değildir. Bu nedenle, Fehling çözeltisiy-

le reaksiyon vermez ve mutarotasyon göstermez.

SALAMURA (Brine): 1. İçilebilir su ve tuzun karışımı ile tekniğine uygun olarak hazırlanan çözeltiler.
2. Sonradan kullanılmak üzere bozulmadan saklanması gereken peynir, turşu, balık vb. yiyecekleri içine koymak üzere hazırlanmış tuzlu su.

SALAMURA GIDA (Brinefood): Salamura da muhafaza edilen gıda.

SALAMURALI PEYNİR (Brined cheese): Tüketime kadar veya tüketiciye sunulmadan önce yeniden ambalajlanıncaya kadar salamura içinde olgunlaştırılan ve/veya korunan peynir.

SALAMURALIK (For brinefood): Salamura yapmaya elverişli. Salamura yapmak için ayrılmış.

SALEP (Salep): Salepgiller familyasının yumru köklü, otsu örnek bitkisi. Salepgillerden kimi bitki cinslerinin yumru durumundaki kökleri dövülerek hazırlanan beyaz toz. Bu tozun, şekerli süt ya da suyla kaynatılmasıyla yapılan sıcak içecek.

SALMONELLA (Salmonella): Tifo, paratifo ve gastroenterit etmeni, Gram negatif patojen, fakültatif anaerob çubuk şeklinde bakteri.

SAMBUTOKSİN (Sambutoxin): Fusarium sambucinum ve F. oxysporum tarafından üretilen bir mikotoksin. Özellikle küflenmiş patatesten saptanan bu toksinin toksisitesi diğer fusarium toksinlerine göre daha azdır.

SANAYİ TİPİ ETİL ALKOL (Industrial type ethyl alcohol): Piyasaya denatüre edilmiş olarak arz edilen etil alkoller.

SANİTASYON (Sanitation): Gıda endüstrisi terminolojisinde hijyen sağlamaya yönelik temizlik işlemi. Halk sağlığını korumak amacıyla yüzeylerden gıda kalıntıları, mikroorganizmalar, yabancı maddeler ve temizlik maddeleri kalıntıları gibi kirlerin uzaklaştırılması için alınan önlemlerin tümü.

SANİTİZE EDİCİ (Sanitizer): Sağlıklı temizlik sağlayan madde. Cansız yüzeyler üzerindeki mikrobiyal bulaşanları halk sağlığı için güvenli olduğu düşünülen seviyelere indirmek için kullanılan maddeler. Gıdayla temas etmeyen temizleme maddeleri bulaşmayı 5 dakikada % 99.9 veya 3 log10 oranında azaltmalıdır.

SAPMA (Deviation): Belirlenen kritik limite uygunsuzluk hali.

SAPROFİT (Saprophyte): Çürükçül. Yaşamalarını ölü organik maddeler üzerinde sürdürürler.

SAPROFİTİK (Saprophytic): Patojen olmayan.

SARSİNYA (Sarcinia): Sarsinya formundaki bakteri cinsi.

SARMAL VİRÜSLER (Spiral viruses): Uzun çubuk şeklinde, katı ya da esnek olabilen, silindir şek-

lindeki kapsit içinde sarmal uzanan nükleik asitleri bulunan virüsler. Örneğin, tütün mozaik virüsü, bakteriyofaj M13 gibi.

SARSİNA (Sarcinia): Bölündükten sonra balya şeklinde form gösteren yuvarlak bakteriler.

SATICI (Seller): Kamu tüzel kişileri de dahil olmak üzere ticari veya mesleki faaliyetleri kapsamında tüketiciye mal sunan gerçek veya tüzel kişiler.

SATÜRASYON (Saturation): Doygunluk. Bir solüsyonun verilen maddeyi daha fazla çözemediği nokta.

SATURE (Saturated): Doymuş. Çoğunlukla yağ asitlerinin çift bağlı olup olmadığını anlatmak için kullanılır.

SCHİZOSACCHAROMYCES: Hücre biçimi silindirik olan, fermentatif, nitrata indirgemeyen, yaygın bir maya türü mantar cinsi.

SD (Standard deviation): Standard sapma. Ana kitleden çekilen örnek birimlerinin ortalamadan farklarının ortalaması.

SEDİMENTASYON (Sedimentation): Çökelme. Bir sıvının içindeki değişik tanecik büyüklüğündeki katı maddeleri birbirinden ayırmak için kullanılan analitik bir yöntem.

SEFALİN (Cephalin): Lesitinlerde olduğu gibi gliseril kökünün α - ve β - yerleşimlerinde değişik yağ asitlerinin esterleşmesi sonucu oluşan bir fosfogliserid. Sefalinlerle lesitinler arasındaki en belirgin fark lesitinlerin aksine sefalinlerin alkolde kolay çözünmeleridir.

SEGMENT (Segment): Bölüm, parça, dilim.

SEK (Neat): İçkiler için sert veya şekersiz anlamında kullanılır. Dömi sek ise biraz tatlımsı manasına gelir.

SELEKSİYON (selection): Seçilim, ayıklama.

SELENYUM (Selenium): Bütün canlılar için elzem olan iz element. İyi bir antioksidan özelliği gösterir. Yetişkinler için günlük ihtiyaç 55-70 mikrogramdır.

SELLOBİYOZ (Cellobiose): Selülozun kimi hidrolizi sonucu oluşan iki glukoz moleküllü disakkarit.

SELÜLOZ (Cellulose): Sadece bitkisel besinlerde bulunan β -1,4 bağlarıyla bağlanmış D-glukopiranoz birimlerinin suda çözünmeyen dallanmamış bir polisakkarit olan polimer bileşikler. Çok sayıda glikozdan oluşmuştur. Ağacı dokularda selüloz molekülleri ligninle beraber kristal mikrofibriller halinde düzenlenmiştir, sebzelerde selüloz ise daha az liflidir ve hemiselüloz, pektik bileşikler ve proteinlerle bir arada bulunur. Hububat tanelerinde selüloz, daneği çevreleyen dış katmanlarda fazla miktarda bu-

lunmakta olup, öğütme sırasında kepeklerle birlikte büyük ölçüde ayrılmaktadır. İnsan vücudunda sindirilemez. Bağırsak hareketlerini hızlandırır ve boşalmasını kolaylaştırır. İnsan beslenmesinde selülozun fonksiyonu hemiselüloz, pektin ve gamlarla birlikte besinsel lif kompleksini oluşturmasıdır.

SENDAI VİRÜSÜ (Sendai virus): Paramyxoviridae familyasından, virüs kılıfının hücre zarıyla birleşmesiyle hücreye giren ve hücrelerin birleşmesine neden olan, faal olmayan şekli somatik hücre hibritleri yapılmasında, hücrelerin birleşmesi için kullanılan, RNA kapsayan bir virüs.

SENTEZ (Synthesis): İki veya daha fazla maddenin yeni bir madde yapmak için birleşmesi.

SENTRAL SPOR (Central spor): Bakterilerde hücrenin ortasında (merkezde) bulunan spor.

SEPERASYON (Seperation): Merkezkaç kuvveti prensibiyle yağsız süt ve kremanın ayrılması işlemi.

SEPARATÖR (Separator): Sıvı karışımlardan belli sıvıların veya katıların ayrıştırılmasında kullanılan ayrıştırıcı ekipman. Yoğunluk esasını kullanarak süt ve kremanın ayrı haznelerde toplanmasını sağlayan ekipman.

SEPSİS (Sepsis): Bakteri veya bakteri toksinlerinin belli bir yerden kana geçmesi sonucu oluşan ateş ve titreme ile beliren durum.

SERBEST BÖLGE (Free zone): Gıda ambalaj maddesi hammaddelerinin sağlık sertifikası aranmadan giriş formu düzenlenip serbest bölgelerde üretilme serbestliği.

SERBEST RADİKAL (Free radical): Biyolojik sistemlerde çok sayıda serbest radikal reaksiyonu gerçekleşir. Bir yörüngesinde paylaşılmamış bir elektron taşıyan bileşik. Gerek endojen gerek ekzojen radikaller antioksidanlar ile nötralize edilmelidirler. Aksi halde bu son derece aktif bileşikler hücrenin yapısal ve fonksiyonel unsuru (membranlar, lipoproteinler, proteinler, LDL, karbohidratlar, DNA, RNA vb) ile reaksiyona girerek onları tahrip ederler.

SERBEST SU (Free water): Porlarda ve ara boşluklarda bulunan sudur. Gıdalarda bulunan suyun büyük bir kısmını oluşturur. Gıda içerisinde çözücü olarak bulunan sudur. Absorbe edilmiş su da denilmektedir. Gıdaya göre değişmekle birlikte serbest su miktarı % 25'ten daha fazladır.

SEROTİP (Serotype): Özellikle bakteri ve virüslerde, antijen karakterleri ile belirlenen türün alt tür kümesi.

SERT PEYNİR (Hard cheese): Yağsız peynir kütleindeki nem oranı en fazla % 57 olan peynir.

SERTİFİYE SÜT (Certified/Designated milk): Tanımlı, onaylı süt.

SERTLEŞTİRİCİLER (Firming agents): Meyve ve sebzelerin dokularını sert veya gevrek tutan veya mevcut jelleştiriciler ile reaksiyona girerek jel oluşumunu sağlayan veya güçlendiren maddeleri ifade eder.

SERTLEŞTİRME (Firming): Sert bir durum alma, katılaşmak.

SERTLİK (Firmness): Sert, katı olma durumu.

SERUM PROTEİNLERİ (Serum proteins): Yağsız süttten herhangi bir yolla kazeinin alınmasıyla geriye kalan kısma süt serumu denir. İçerisinde yaklaşık % 0.7 protein vardır. Toplam süt proteinlerinin % 20'sini serum proteinleri oluşturur. Serum proteinleri peynir üretimi esnasında peyniraltı suyunda kaldıkları içinde peyniraltı suyu proteinleri de denir. Ancak peynirde serum proteinlerinden başka peynir mayası tarafından parçalanan glikomakropeptitlerde bulunur. Serum proteinleri albumin (laktalbumin), globülin (immunoglobulin), proeoz-pepton olmak üzere üç alt fraksiyondan oluşur.

SEPARASYON (Separation): Süt, yağ, meyve suyu gibi sıvı gıdaların içinde bulunan gözle görülmeyen inorganik (taş, kum vb. yabancı madde) ve organik (mikroorganizma, hücre parçaları, organ paçacıkları vb) maddelerin ana gıda maddesinden ayırma işlemi.

SEPERATÖR (Separate): Süt, yağ, meyve suyu gibi sıvı gıdaların içinde bulunan gözle görülmeyen inorganik (taş, kum vb. yabancı madde) ve organik (mikroorganizma, hücre parçaları, organ paçacıkları vb) maddelerin ana gıda maddesinden ayırmaya yarayan alet.

SERPANTİN (Serpentine): Isıtılan veya soğutulan akışkanın temas yüzeyinin artırılması amacıyla бүkүlmüş borularla yapılmış ısıtıcı.

SET YOĞURT (Set yogurt): Pıhtısı kırılmamış yoğurt. Süt starter kültür ile inoküle edildikten sonra hemen paketlenir ve inkübasyona paketlenmiş olarak giren yoğurt tipi.

SET-BİR/Türkiye Süt, Et ve Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği (Set-Bir/Association of Union for Dairy, Meat, Food Industry and Producers of Turkey): Ülkemiz süt, et ve hayvancılık sektörünün ve ona bağlı olan sanayinin gelişmesini hedef alarak çalışmalarına devam eden Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği (SETBİR), et ve süt endüstrisinin koordinasyonunu sağlamak ve Türkiye ve Dünya et ve süt endüstrisinin pazar büyüklüğü ve eğilimleri hakkında bilgi toplamak amacıyla 1976 yılında kurulan örgüt.

SEVKİYAT (Delivery/Transport): 1. ikmal maddelerinin, stratejik ve taktik amaçlarla bir yerden başka bir yere gönderilmesi. 2. Ya bir satıcıdan bir alıcıya aynı anda gönderilen, ya da satıcıdan alıcıya sevkinde tek bir sevk evrakı kapsamında yer alan veya böyle bir evrakın olmaması halinde tek bir fatura kapsamına giren ürünler;

SEYRELTİK (Dilute): Seyreltilmiş olan.

SEYRELTİLMİŞ (Diluted): Bir miktar su veya sıvı katılarak az yoğun duruma getirilmiş.

SEYRELTME (Dilution): Bir miktar su veya sıvı katarak az yoğun duruma getirme işi.

SFEROPLAST (Spheroplast): Hücre duvarı kısmen uzaklaştırılmış bakteri hücresi.

SHİGELLA: Basilli dizanteri gibi pek çok hastalığın etmeni bakteri.

SI (System International): Uluslararası system.

SICAKLIK (Temperature): Isının hissedilen derecesi. Ölçümü termometre ile yapılır. Bir cismin üzerine aldığı ısının değerini belirten özelliktir. Isı enerjisi sonucu molekül titreşimlerinin etrafa yaptığı etki.

SİĞİR (Cattle): Geviş getiren, boynuzlu büyükbaş evcil hayvanların genel adı.

SIHHİLEŞTİRME (Sanititation): Ekipman ve üretim ortamı üzerinde gerçekleştirilen periyodik olarak gerçekleştirilen bir dizi temizleme ve dezenfeksiyon işlemi; ayrıca üründe mikroorganizmaların varlığını engellemek veya bunlarla mücadele etmek için yararlanılan teknikleri belirtmek için de kullanılır.

SINIF (Class): İlgili takımlardan oluşan biyolojik grup. Sınıfı oluşturan kelime “-tes” son eki ile biter. Örn, Ascomycetes.

SINIFLANDIRMA (Grading): Belirli bir pozisyonda ürün veya maddelerin sınıflandırılması.

SINIR KONTROL NOKTASI (Border Inspection Post): Sınır gümrük kapılarında yer alan gümrüklü yer ve sahalarda canlı hayvan ve hayvansal ürünler ile bitki ve bitkisel ürünlerin ülkeye girişinde kontrollerinin yapıldığı yer.

SIP (Sterilization in place): Yüksek seviyede hijyen, sterilit ve otomasyon için standard uygulamalar.

SIVI KREMA (Liquid cream): Donma sıcaklığının üzerindeki sıcaklıkta sıvı halde olan krema, rekons titüe krema ve/veya rekombine kremanın üretilmesi ve ambalajlanması ile elde edilen doğrudan tüketi me ve/veya kullanıma sunulan krema.

SİKLAMAT (Cyclamate): Siklohegzilsülfamik asidin sodyum veya kalsiyum kimyasal yapıdaki yapay tatlandırıcı. Sükrozdan 30-60 defa daha tatlıdır.

SİKLODEKSTRİN (Cyclodextrine): 6, 7 veya 8 glukoz biriminden oluşan halka yapıdaki bileşikler. Glukoz birimleri α -1,4 glikozidik bağlarıyla halka oluşturacak şekilde bağlanmış olduğu için siklodeks- trinler hiçbir indirgen uç içermezler. Gıdalarda kimyasal stabilizasyon, fiziksel stabilizasyon ve kontrollü salınım, çözünürlüğü artırma, katı hale dönüştürme amacıyla kullanılmaktadırlar.

SİKLON (Cyclone): Santrifüj kuvveti yardımıyla öz kütlesi farklı maddeleri birbirinden ayırtırmayı veya hava-toz karışımlarını birbirinden ayırma işleminin yapıldığı ekipman.

SİKLOPIAZONİK ASİT-CPA (Cyclopiazonic acid): A. flavus, A. tamarii, P. comnue tarafından oluş- turulan mikotoksin. P. Comnue peynirlerde yaygın olarak bozulmaya neden olur. Mısır, yer fıstığı ve diğer gıdalarda bulunur.

SİKLOPIAZONİKASİT (Cyclopiazonic acid): Asp. flavus ve Pen. aurantiogriseum tarafından sentez- lenen bir küf metaboliti.

SİLAJ (Silage): Biçilmiş, belirli boyutlara getirilmiş, bir süre pörsütülmüş ve yeterli düzeyde kurumad- de içeren yeşil yemlerin, silo içerisine sıkıştırılarak yerleştirilip hava alması engellenecek biçimde üzeri kapatıldıktan sonra doğal laktik asit bakterileri veya yapay olarak asitlerle fermentasyona uğratılmasıyla elde edilen konserve yem.

SİMBİYOS (Symbiosis): İki farklı organizmanın her ikisine de yarar sağlayacak şekilde bir arada yaşa- ması. Tipik örneği biyolojik azot fiksasyonu. Baklagillerle ortak yaşayan Rhizobium bakterileri havanın serbest azotunu bitkiye kazandırırken, bitkiden kendi gelişmeleri için gereken besin maddelerini sağlar- lar.

SİMBİYOTİK (Symbiotic): Birlikte yaşayan. Ortak yaşam.

SİNDİRİM (Digestion): Büyük moleküllü besin öğelerinin enzimlerin yardımıyla, kendini oluşturan yapıtaşlarına ayrılarak emilebilecek duruma gelmesi. Büyük moleküllerin yapıtaşlarına küçülmesi. Pro- teinlerin amino asitlere parçalanması gibi.

SİNERESİS (Syneresis): Jel oluşturan gum maddelerinin pişirilip soğutulmasıyla elde edilen jelin bek- letilmesi sırasında nişasta zincirleri enerjilerini azaltmak için birbirleriyle daha fazla interakasyona girer. Bunun sonucunda su yapıdan dışarı sızmaya başlar. Bu olaya sinerezis denir.

SİNERJİ (Synergy): Ajanların birlikte kullanıldıklarında, etkilerinin tek tek kullanılmalarından daha fazla olması hali.

SİNERJİK ETKİ (Synergistic impact): İki etkenin beraberce olan etkisinin, her ikisinin tek başına etkisinin toplamından daha fazla olması.

SİNERJİZM (Synergism): İki mikroorganizmanın ortak yaşaması sonunda her ikisinin ayrı ayrı geliş- tiklerine oranla daha hızlı gelişmeleri, daha fazla metabolik ürün üretmeleri. Tipik örneği yoğurt oluşu- mudur; yoğurt bakterileri ayrı ayrı olmak üzere sütü 10 – 12 saatte pıhtılaştırırken, beraber olduklarında yoğurt oluşumu 3 – 4 saat sürer ve daha fazla aroma maddesi üretirler.

SİNGAMİ (Syngamy): Morfolojik olarak benzer iki hücrenin birleşmesi ile olan ve tek hücrelilerde görülen bir üreme biçimi.

SİSTİN (Cystine): Elzem olmayan ve sülfür içeren amino asit. Formülü $C_6H_{12}O_4N_2S_2$, mol kütlesi 240.16 g olan, keratinin yapısında bulunan, idrarda küçük düzgün sekiz yüzlü şeklinde oluşan ve çok az bulu- nan ,protein hidrolizi ve organik sentezlerle oluşturulan ,biyokimya ve gıda araştırmalarında, gıda ve diyetlerde kullanılan suda çözünen ve alkolde çözünmeyen optikçe aktif beyaz plaka şeklinde kristal yapıda elzem olmayan bir amino asit.

SİTOKROMLAR (Cytochromes): Solunum, fotosentez ve diğer oksidasyon-redüksiyon reaksiyonlarında elektron taşıyıcı olarak görev yapan enzimatik yapıda maddeler.

SİTOLOJİ (Cytology): Hücreyi inceleyen bilim dalı. Hücrenin yapı, görev, çoğalma gibi özelliklerini inceleyen biyolojinin bir dalı. Hücre biyolojisi.

SİTREOVİRİDİN (Citroviridin): Gıdalarda görülen küf metaboliti.

SİTRİK ASİT (Citric Acid): Başta limon olmak üzere turuncgillerde bulunan organik asit. Gıda sanayinde melas fermentasyonundan elde edilir. Kalsiyum ve sodyum tuzları gıda sanayiinde kullanılır. Bunlar jöle, reçel, şarap gibi gıdalara katıldığında pH'da tampon rol oynarlar. Konservelerde meyvenin rengini korur, dokusunu diri tutarak dağılmasını önler ve kendine özgü bir lezzet kazandırır. Şarap yapımında berraklığı sağlamak, reçel ve marmelat yapımında şekerlemeyi önlemek için kullanılır.

SİTRİNİN (Citrinin): Penicilium citrinum ve bazı Aspergillus türü mantarlar tarafından üretilen bir mikotoksin türü.

SİTRÜLLİN (Citrulline): İlk kez karpuzdan izole edilen amino asit.

SİYANOJEN (Cyanogen): Siyanojenik glikozit. İnsan ve hayvan tarafından yenilen birçok bitkide siyanojenik glikozitler bulunmaktadır. Siyanojenik glikozitlerin hidrolizi sonucu bileşiminde bulunan siyanidi HCN şeklinde açığa çıkarmaları nedeniyle bu maddeler toksik etkilidirler. Yenilebilen bitki türlerinde amigdalin ve linamarin (faseolunatin) olarak adlandırılan siyonejik glikozitler bulunmaktadır. Amigdalin; acı badem ve limon, elma, kiraz, kayısı, erik gibi meyvelerin çekirdeklerinde, faseolunatin; çeşitli baklagillerde, keten tohumunda bulunmaktadır. HCN, vücutta ferrisitokromoksidaz enzimini inhibe ederek ölümle sonuçlanan zehirlenmelere yol açmaktadır. Bu enzimin inhibisyonu sonucu solunum bloke edilmektedir. Ancak bitkilerde bulunan miktarı çok düşük olduğu için normal miktarlarda tüketildiğinde zehirlenme görülmez.

SKYR: İzlanda'ya özgü koyun sütünden üretilen Streptococcus salivarius ssp. thermophilus ve Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus içeren kültürlerin kullanıldığı % 82.5 su, % 13.3 protein, % 2.4 laktoz, % 0.8 mineral, % 0.4 yağ, % 0.3-0.5 alkol ile asetik asit, asetaldehit, diasetil ve CO₂ içeren bir süt ürünü.

SKU (Stock Keeping Unit Code): Depo Takip Kodu.

SKORBİT (Scurvy): C vitamini eksikliğinde görülen hastalık.

SMAC AGAR (Smac agar): Sorbitol MacConkey Agar.

SODA (Soda/Carbonated water): 1. Sindirimi kolaylaştırmak, susuzluğu gidermek, içkileri sulandırmak için kullanılan, içinde sodyum karbonat bulunan içecek. Sodyum karbonatının piyasa adı, formülü Na₂CO₃. 2. Kimi içkileri içerken sulandırmak için kullanılan karbonik asitli su. 3. Temizlik işlerinde kullanılan bir çeşit tuz.

SODYUM (Sodium): Yaşam için elzem olan majör bir element, simgesi Na.

SODYUM BİKARBONAT (Sodium bicarbonate): Karbonat, mutfak sodası, soda gibi adlarla bilinen hamur kabartma ögesi. Asitli maddeler içeren hamur karışımlarında kabartıcı olarak iyi sonuç verir.

SOFRA TUZU (Table salt): Doğrudan tüketiciye sunulan, ince toz haline getirilmiş, iyotla zenginleştirilmiş, rafine edilmiş veya edilmemiş tuz.

SOFRA DAĞUTME TUZU (Table grinder salt): Tüketici tarafından sofrada öğütülmek üzere son tüketiciye sunulan, kristal halde bulunan, iyot ilave edilmeyen işlenmiş tuzu veya yeraltı kaynak tuzu.

SOĞUK DEPO TESİSİ (Cold storage house): Gıda maddelerinin soğutulduğu ve/veya dondurulduğu ve soğutulmuş ve/veya donmuş olarak muhafazasının yapıldığı tesis.

SOĞUK MUHAFAZA (Cold storage): Gıda maddelerinin donma noktasının üzerindeki sıcaklık derecelerinde, genellikle 0-4 °C'lerde muhafaza edilmesi.

SOĞUK ZİNCİR (Cold chain): Soğuk zincir gereksinimi olan gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar her aşamada kendi özelliklerini koruyabilmesi için uygulanması zorunlu olan soğuk muhafaza, soğuk taşıma ve benzeri işlemlerinin tamamı.

SOĞURULMUŞ DOZ (Absorbed dose): İyonlaştırıcı ışınlama maddeye aktarılan ortalama enerji de'nin, bu maddenin kütlesi olan dm'ye oranı (D). D=de/dm, soğurulmuş doz SI birimi "joule" olup, gray (Gy) ile belirtilir. Eski birim rad, 1Gy=1J.kg⁻¹ = 100 rad.

SOĞUTMALI ETÜV (Cooled incubator): -10 ila +80 °C arasında istenilen sıcaklıkta çalışan ısıtma, soğutma, hava sirkülasyon ve termostat donanımlarına sahip bir dolap.

SOĞUTULMUŞ GIDA (Cooled food): -5°C ila +5 °C arasında, pazara sunulmak üzere muhafaza edilen gıda.

SOKSHELET CİHAZI (Soxhelet): Organik maddelerdeki yağları ayıran aygıt.

SOKSELET HENKEL (Soxhlet-Henkel): Gıda maddelerinde asitlik değerini belirlerken, titrasyonda N/4' lük alkali çözelti kullanılarak ölçülen ve °SH ile ifade edilen asitlik birimi.

SOLMA (Discoloration): Rengin olması gerekenden daha fazla açılması, farklılaşması.

SOLÜSYON (Solution): İki veya daha fazla maddenin moleküler olarak birbiri içinde homojen bir şekilde sıvı karışımı, çözelti. Solüsyonda erimiş olan maddeye solüt (çözünen madde), maddenin ayrıştığı ortama ise solvent (çözücü) denir.

SOMATİK HÜCRE SAYIMI (Somatik cell count): Süt hayvanlarında genel olarak mastitis göstergesi olarak yapılan akyuvar ve epitel hücrelerinin sayımı.

SON TÜKETİM TARİHİ (Expire date): Mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen ve bu yüzden bir süre sonra insan sağlığı açısından tehlike teşkil etmesi muhtemel olan gıdaların güvenle tüketilebileceği son tarih.

SON ÜRÜN (End product): İşletme tarafından başka bir işleme tabi tutulmayacak veya herhangi bir değişime uğramayacak ürün, bir başka işletmede işlem görmeyen ya da değişime uğrayan ürün. İlk işletmenin son ürünü, ikinci işletmenin ise ham maddesi veya mamül bileşeni durumunda olabilir. Tüketime hazır ürün.

SORBE (Sorbet): Buz karışımları genel tanımına uyan, kurumaddesi ağırlıkça en az % 12 olan ve ağırlıkça en az % 25 meyve içeren buz karışımları. Şerbet.

SORBİK ASİT (Sorbic acid): Genelde bazı meyvelerde bulunan bir organik asit. Küf ve maya büyümesini önlemek için gıda sanayinde koruyucu olarak kullanılır.

SORBİTOL (E 420 D-glusitol, D-sorbitol) (Sorbitol): Şeker alkol. Kimyasal adı D-glusitol. Kimyasal formülü glukoz ve früktozun indirgenmesi ile oluşan $C_6H_8(OH)_6$, yapısal formülü $CH_2OH(CHOH)nCH_2OH$ ve molekül ağırlığı 182.17 olan, kurumadde bazında toplam glisitol % 97'den az ve D-sorbitol % 91'den az olmayan, suda çok çözünen, etanolde az çözünen, erime aralığı 110 °C olan, tatlı, beyaz nem çeken toz, kristal toz, ince tabaka veya granüllü yapay tatlandırıcı. Kristalleşmeyi önleyici ve yumuşatıcı etkiye sahip olan gıda katkı maddesi. Glukoz kadar kalori değeri vardır ve yavaş emilir ve açlığın oluşmasını geciktirir.

SORBİTOL MACCONKEY AGAR: E. coli O157:H7 serotipi aranmasında kullanılan bir besiyeri.

SORUMLU YÖNETİCİ (Executing manager): Gıda mevzuatına uygun üretim yapılmasında, işveren ve/veya tüzel kişilik yasal temsilcisi ile birlikte sorumlu olan yönetici.

SOS BERNEZ (Sauce bernese): Yumurta sarısı, tereyağı, sirke soğan ya da sarımsak, biber ve maydanoz kullanarak yapılan sos.

SOS MORNEY (Sauce morney): İçerisine gravyer peyniri, yumurta sarısı katılarak yapılan beyaz sos.

SOSİYER (Sauceboat): İçinden sos servisi yapılan kap.

SOY GAZ (Inert gas): Kimyasal reaksiyona girmeyen, kokusuz, renksiz etkisiz tek atomlu Helyum, Ksenon, Argon, Neon gibi gazlar.

SOYA SÜTÜ (Soy bean milk): Soya fasulyesinden veya soya unundan elde edilebilen kremsi bir görünüm ve fındıksı bir tada sahip bir ürün. Kolesterol ve süt şekeri laktoz içermez. 1 kg soya fasulyesinden 9 litre süt elde edilebilir.

SÖZLEŞMELİ ÜRETİM (Contracted production): Üretim miktarı ve çeşitliliği dışarıdan gelen talep-

ler doğrultusunda şekillenen üretim şekli. Genelde ihracat organizasyonu, işleme veya pazara sunumdan dolayı üretimler sözleşmeli olarak çiftçilere yaptırılır. Sözleşmeli tarım üreticilere fiyat ve satış garantisi getirerek avantaj sağlar. Yapılan sözleşmede taraflar üretim ile ilgili koşulları, fiyat ve varsa prim miktarını açıklayarak mahkemeye başvurma hakkı saklı olmak koşulu ile kanuni güvence altına alınmaktadır.

SPEŞİFİK MİGRASYON LİMİTİ (Specific migration limit): Madde veya malzemeden gıdaya veya gıda benzerine geçen belirli bir maddenin izin verilen maksimum miktarı.

SPEŞİFİKASYON (Specification): Ürün özelliklerinin ve karakteristiklerinin sıralandığı doküman (Örneğin, Salça spesifikasyonu).

SPEŞİFİKASYON BELGESİ (Specification certificate): İhracatçı veya üretici tarafından düzenlenen ürünün özelliklerini gösteren belge.

SPML (Special Occasion Cake): Doğum günü, yıl dönümü gibi özel günler için kutlama pastası.

SPLİTLİ ENJEKSİYON (Split injection): Girişte bölünmeli enjeksiyon sistemi.

SPLİTLİ/SPLİTSİZ ENJEKTÖR (Split/Splitless injection): Bölünmeli/Bölünmesiz enjektör.

SPLİTSİZ ENJEKSİYON (Splitless injection): Bölünmesiz enjeksiyon sistemi.

SPOR (Spore): Eşeysiz üreyen türlerde, küçük ve dayanıklı olan üreme. Mikroorganizmalarda dış etkenlere karşı korunma ve/veya çoğalma amacıyla oluşturulan yapılar. Bakterilerde her hücre tek spor oluşturduğu için sporlanma sadece korunma formu, funguslarda ise bir hücre içinde birden fazla sayıda spor oluştuğu için sporlanma hem korunma hem de çoğalma formudur.

SPOR BOYAMA (Spore stain): Bakteri sporlarının boyanması için uygulanan yöntem.

SPORCU İÇECEKLERİ (Sports drinks): Karbonhidrat, sıvı, ve elektrolitlerin hızlı bir şekilde yerine konmasını sağlamak amacıyla formüle edilmiş karbonhidrat ve elektrolit içeren ürünler.

SPORADİK (Sporadic): Zaman ve yere bağlı olmadan tek tük, seyrek görülen.

SPORCU GIDALARI (Sports foods): Spor yapanların özel beslenme ihtiyaçlarını karşılamalarına veya performanslarını en iyi düzeyde gösterebilmelerine yardımcı olmak amacıyla özel olarak formüle edilmiş ve aşağıda tanımlanmış ürünler.

SPORLAŞMA (Sporulation): Spor oluşumu ve sporun serbest kalması, çevreye yayılması.

SPOROLACTOBACILLUS INULINUS: Bacillus ve Clostridium cinsleri dışında endospor oluşturan istisna bakterilerden birisi.

SPOROSARCINA: Bacillus ve Clostridium cinsleri dışında endospor oluşturan istisna bakterilerden birisi.

SPP.: Bir mikroorganizmanın “alt türleri” anlamında kullanılan kısaltma. Örn, Salmonella spp. “Salmonella türleri” anlamındadır.

SSOP (Sanitation Standard Operation Procedures): Sanitasyon Standard Çalışma Prosedürleri.

STABLE (-stable): “Direnci” anlamında kullanılan son ek.

STABİLİZASYON (Stabilization): Bir gıda maddesinin bir kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik açıdan (sterilizasyon, kurutma, koruyucu maddelerin stabilize edici maddelerin katılması) bir denge durumuna kavuşmasına olanak veren bir dizi işlem.

STABİLİZÖR (Stabiliser/stabilizer): Gıdaların kararlılığını veya gıdaların fiziko-kimyasal durumlarını korumalarını sağlayan, iki veya daha fazla karıştırılmaz fazın homojen dağılımını ve gıdaların var olan renklerini koruyan veya kuvvetlendiren maddeler.

STAFİLOKOK (Staphylococcus): Bölündükten sonra ayrılmayıp, üzüm salkımı şeklinde kalan yuvarlak bakteriler. Toksik salgılayarak gıdaların zehirlenmesine sebep olan patojen bir bakteri grubu. Bakteri genellikle gıda ile uğraşanlarda enfeksiyon, çıban veya enfekte olmuş kesiklerden bulaşır. Bı nedenle gıdalar hızla soutularak +4 °Cderecenin altında saklanmalıdır.

STAFİLOKOKAL (Staphylococcal): Staphylococcus cinsi ve özellikle S. aureus ile ilgili.

STANDART (Standard): Genel olarak standart, standardizasyon çalışmaları sonucunda yetkili kurum ve/veya kuruluşlar tarafından hazırlanarak onaylanan, yerine getirilmesi gereken koşulları kapsayarak, uygulanması, genellikle tarafların isteğine bırakılan, teknik özellik, yeterlilik veya belgeler. Diğer bir ifade ile standart (bir örneklik) kavramı; imalatla, anlayışta, ölçümde ve test işlemlerinde birlik ve beraberlik anlamına gelmektedir. Diğer bir tanıma göre ise standart, tanınmış bir kuruluş tarafından yaygın olarak ve tekrar kullanılmak üzere kabul edilen, ürün veya ilgili işlem ve üretim yöntemleri için kurallar, rehberler ya da özellikler temin eden ve uyulması zorunlu olmayan belgedir. Söz konusu belge, bir ürüne, işlem veya üretim yöntemine uygulanan terminoloji, semboller, ambalajlama, işaretleme veya etiketleme gereklerini de içerebilir veya yalnızca bunlarla ilgili olabilir.

STANDART ÇALIŞMA PROSEDÜRLERİ (Standard operation procedures): Çalışma planı veya test rehberlerinde detaylı olarak açıklanmayan faaliyetlerin veya testlerin nasıl yapılacağını açıklayan yazılı dokümanlar.

STANDARDİZASYON (Standardisation): Süt bileşimindeki kurumadde ve yağın işlenecek ürüne göre istenilen düzeye ayarlanması işlemi. Seperasyon ile ayrılan krema ve yağsız süttten istenilen oranda karıştırılarak, çiğ süttün ve bu süttten elde edilecek ürünün yağ oranı ayarlanır. Süt ürünlerinin yağ içerikleri, Gıda Kodeksinde belirtilen yağ içeriklerine uygunluk göstermek zorundadır. Örneğin, yağsız süt % 0.5, yarım yağlı süt % 1.5-2.0 ve tam yağlı süt % 3.5-4.0 yağ oranları ile piyasaya sunulur.

STANDARDİZASYON (Standardisation): Ürünlerde ve hizmetlerde tip birliğini sağlama. Uluslararası Standardizasyon Örgütü’ne (ISO) göre, belirli bir faaliyetle ilgili olarak ekonomik fayda sağlamak üzere bütün ilgili tarafların yardım ve işbirliği ile belirli kurallar koyma ve bu kuralları uygulama işlemi.

STAPHYLOCOCCUS: Micrococcaceae familyası bakteri cinsi. Bakterinin en önemli kaynakları insan vücudu, burnu, açık ve iltihaplanmış yaralardır. Ayrıca, çiğ sütlerde, süt aletlerinde ve çalışanların ellerinde bulunabilir. Yenildikten 2-6 saat sonra bulantı, kusma ile kendini gösterir.

STAPHYLOCOCCUS AUREUS: Bazı gıdalarda bulunan ve hastalığa neden olan Gram pozitif, üzüm salkımı şeklinde yuvarlak bakteri.

STARTER KÜLTÜR (Starter culture): 1. Üründe istenilen duysal, tekstürel ve reolojik özellikleri kazandıran ve son üründe standart kalite özelliklerinin oluşmasını sağlayan seçilmiş saf mikroorganizmalar. 2. Peynir üretiminde esas olarak asitliği artırmak ve ürüne kendine özgü tat, aroma gibi özellikleri kazandırmak amacıyla kullanılan, içeriğinde laktik asit bakterileri gibi belirli bakteriler, maya ve küfler bulunduran mikroorganizma kültürleri. 3. Gıda (örneğin yoğurt, peynir yapımı) ve kimya (örneğin sitrik asit eldesi) endüstrileri ile atık su arıtmak gibi doğrudan mikroorganizmaların kullanıldığı uygulamalarda kullanılan, özellikleri ve çoğu defa cins ve türleri belirli saf ya da karışık halde mikroorganizma kültürü.

STEARİK ASİT (Stearic acid): 18 karbonlu uzun zincirli doymuş yağ asidi. İçyağından çıkarılıp mum yapımında kullanılan, ergime noktası 69 °C ve rengi beyaz olan yağ asidi (C₁₇H₃₅COOH).

STEARİN (Stearin): Yağlarda bulunan gliserinle stearik asidin bileşimi olan beyaz madde. Formülü [(C₁₇H₃₅COO)₃.C₃H₃].

STEREOİZOMER (Stereoisomer): Molekül formülleri aynı, fakat atomların uzaydaki dizilişleri farklı olan bu nedenle de farklı fiziksel özellikler gösteren izomerler. En önemlileri optik ve geometrik izomeridir.

STEREOİZOMER/ENANTİOMER (Stereoisomeric/Enantiomer): Karbonhidratlar bir veya daha fazla asimetric karbon atomuna sahiptir ve asimetric karbon atomuna göre iki farklı konfigürasyonda bulunur. Asimetric karbon atomunun bağlarının uzayda tetrahedral şekilde düzenlenmesi sonucu, birbiri üzerine çakıştırılamayan ve birbirinin aynadaki görüntüsü şeklinde olan iki farklı form izomer oluşur: Enantiomer veya Stereoizomer. Bu izomerlerin fiziksel ve kimyasal özellikleri aynı olup polarize ışık düzleminde farklı yönde dönme meydana getirirler.

STERİGMATOSİSTİN (Sterigmatocystin): Başta Aspergillus versicolor olmak üzere A. nidulans ve A. bipolaris gibi küfler tarafından çeşitli gıdalarda küfler oluşturulan toksik metabolit. Kahve çekirdekleri, hububat, hububat ürünleri, meyve ve meyve ürünlerinde bulunur.

STERİK ENGEL (Steric hindrance): Bir reaktif maddede başka reaktif madde molekülünün yaklaşma-

sını imkansız kılan büyük boyutlu grupların varlığı nedeniyle bir kimyasal reaksiyonu yavaşlatan veya engelleyen etki.

STERİL (Aseptic): Zararlı ve zararsız tüm mikroorganizmalardan arındırma ve mikropsuz olma hali.

STERİLİTE KONTROLÜ (Sterility control): 30°C'da 15 günlük ve 55°C'da 7 günlük inkübasyondan sonra yapılan ekimlerde aerobik ve anaerobik koşullarda gıda maddelerinden mikrobiyolojik üreme olmamasını garanti eden işlem.

STERİLİZASYON (Sterilisation): Bir ortamın her türlü mikroorganizmadan arındırılması için yapılan uygulama. Materyalin özelliğine göre sterilizasyon ısı işlem, kimyasal madde, filtrasyon, radyasyon vb. farklı şekillerde yapılabilir. Genel olarak oda sıcaklığında saklanabilen ticari olarak steril bir ürün üretmek amacı ile normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaları ve sporlarını yok eden hermetik ambalajlı ürüne, en az 115 °C'de 13 dakika veya 121 °C'de 3 dakika gibi uygun zaman-sıcaklık kombinasyonunda, yüksek sıcaklıkta uzun süreli uygulanan ısı işlem. Diğer bir ifadeyle, gıdadan ya da ekipmandan gelen bakteriyel sporlar dahil, mikroorganizmaların tüm çeşitlerini yok etmeyi ya da öldürmeyi amaçlayan bir işlemdir.

STERİLİZE İÇME SÜTÜ (Sterilized drinking milk): Hermetik olarak kapatılmış opak ambalajlarda sterilizasyon işlemi uygulanarak bozulma yapan tüm mikroorganizmaların ve bunların sporlarının yok edilmesiyle elde edilen içme sütü.

STEROİDLER (Steroids): Siklik lipid bileşiklerinin en büyük grubu. Steroller, seks hormonları, safra asitleri, Vitammin D, saponinler ve stereoglikozitler bu gruptadır.

STEROL (Sterols): Hem bitki hem hayvanlarda bulunan steroller kimyasal yapı olarak polisiklik alkoller grubundan olup, tümü steran halkasını içerirler. Steroller sekonder alkol olmaları nedeniyle doğada hem serbest hem de yağ asitleri ile esterleşmiş olarak bağlı formda bulunurlar. Sentezlendiği kaynağa bağlı olarak; zoosteroller, fitosteroller ve mikosteroller olmak üzere üç sınıfta gruplandırılırlar. Mikosteroller maya ve mantarlarda bulunurlar, en önemlisi vitamin D ön maddesi olan ergosteroldür. Sterolü de içeren bitki sterolü veya fitosteroller, yüksek bitki yağlarında özellikle buğday tohumu yağında bulunurlar. Kolesterol ise yalnız hayvansal kaynaklarda bulunan ve en çok bilinen steroldür. Steroller ham yağın rafinasyonu sırasında özellikle asitlik giderme ve deodorizasyon (koku alma) aşamalarında, yağdan önemli ölçüde uzaklaştırılırlar.

STOK (Stock): Gelecek bir zamanda tüketilmek için biriktirilmiş mal.

STREÇ FİLM, SELOFAN (Cling film): Mutfaklarda, yiyecekleri sararak korumak için kullanılan rulo şeklinde satılan plastik tabaka.

STREPTOBASİL (Strepto bacillus): Bölündükten sonra ayrılmayıp, zincir formunda kalan çubuk şeklindeki bakteriler.

STREPTOKOK (Stretococcus): Streptokok formundaki bakteri cinsi. Bölündükten sonra ayrılmayıp, zincir şeklinde görülen patojen siferik yuvarlak bakteriler.

SİTÜMİLASYON (Stumulation): Gelişmenin desteklenmesi, teşvik edilmesi.

SİTÜMİLATÖR (Stumilator): Gelişmeyi destekleyici, teşvik edici.

SU (Water): Gıda mevzuatına göre doğal kaynak suyu, doğal maden suyu, doğal maden suyu sodası, içme suyu ve tıbbi sular ile işlenmiş sular olarak grublandırılan su, hayat için vazgeçilmez bir madde.

SU AKTİVİTESİ (aw) (Water activity): Gıda maddesindeki mikroorganizmaların yararlanabildiği su olup bir gıdanın içerdiği suyun buhar basıncının (P), aynı sıcaklıktaki saf suyun buhar basıncına (Po) oranı. Denge ortamında havanın bağıl neminin (HBN) 100'e oranına eşittir. Buna göre, $aw = P/Po$ $Po = HBN/100$ 'dir

SU BAĞLAMA KAPASİTESİ (Water binding capacity): Gıda maddesinin dışarıdaki suyu bünyesine alarak bağlaması.

SU BANYOSU (Water bath): Maksimum suyu kaynama derecesine kadar ısıtılabilen ve oda sıcaklığı ile kaynama sıcaklığına kadar istenilen sıcaklıklarda sabit kalabilen içi suyla dolu kap.

SU BUHARI DESTİLASYONU (Steam distillation): Su buharı damıtma işlemi.

SU BUZU (Water ice): Buz karışımları genel tanımına uyan, meyve ve/veya aroma maddeleri içeren, kurumaddesi ağırlıkça en az % 12 olan buz karışımları.

SU TUTMA KAPASİTESİ (Water holding capacity): Gıda maddesinin hücresi içindeki suyun ürün içinde tutulmasına su tutma kapasitesi.

SUDA ÇÖZÜNEN KURUMADDE (Water soulable dry matter): Şekerler, asitler, tuzlar. Suda çözünen kurumadde miktarı refraktometre ile belirlenir.

SUDA ÇÖZÜNMEYEN KURUMADDE (Water unsoulable dry matter): Selüloz, nişasta gibi polisakkaritler.

SUDA ERİYEN VİTAMİNLER (Water soluble vitamins): B₁, B₂, B₆, B₁₂, C, H ve P vitaminleri.

SUKROZ (Sucrose): Bkz, Sakkaroz.

SULU (Aqueous): Su ile yapılan, sulu olan. Su ile ilgili, su, su içeren.

SURLİN (Surlyn): Dupont tarafından üretilen özel bir iyonomer kopolimer. Isıl yapışma özelliği mükemmel ve sıcak yapışma oranı maksimumdur, kirletici maddelerin arasında yapıştırılabilir ve ambalaj filmleri için üstün bir ısı yapışma tabakası olup özellikle çok hızlı ambalaj makineleri için önerilir.

SUSUZ DEKSTROZ (Anhydrous dextrose): Kristal suyu içermeyen saflaştırılmış ve kristalleştirilmiş D-glukoz.

SUŞ (strain): Tümü tek bir hücreden oluşmuş mikroorganizma. Klon.Mikrobiyolojide bir anlamda alt tür altındaki dağılımlar. Çoğu kere alt tür ile de karıştırılır. Biyolojik bilimlerde çoğu kez çeşit ile de özdeş olarak ifade edilir. Basit olarak, neslin devamını sağlayabilecek organizmadır. Örneğin köpekte kangal ve kaniş aynı alt türün farklı ırkları iken, makarnalık ve ekmeklik buğday farklı türlerdir.

SUYUN SERTLİĞİ (Water hardness): Suyun içerdiği Ca+2 ve Mg+2 iyonlarının CaCO₃ cinsinden ifade edilen toplam konsantrasyonu. Çeşitli su sertlik birimleri: Alman sertliği (°d)=10 mg CaO /1000 ml su, Fransız sertliği (°f)=10 mg CaCO₃ /1000 ml su, İngiliz sertliği (°e)=14,3 mg CaCO₃ /1000 ml su, Amerikan sertliği (ppm)= 1 mg CaCO₃ /1000 ml su, mval/l = 1000 ml su için harcanan 0,1 N reaktifin ml cinsinden miktarı.

SUBTERMİNAL SPOR (Subterminal spore): Bakterilerde hücrenin ortası ile ucu arasında bulunan spor.

SURFANTAN (Surfactant): Yüzey aktif madde. Suda veya sulu bir çözeltide çözündüğünde yüzey gerilimini etkileyen (çoğunlukla azaltan) kimyasal bileşik.

SÜKROZ (Sucrose): İngilizce kullanımı ile sakkaroz.

SÜKSİNİK ASİT (Succinic acid): Kehribar asiti, suksin asidi.

SÜLFİTLER (Sulfites): Sülfürün okside olmuş hali. Gıda sanayinde hem sanite ajan olarak hem de şarap ve bira yapımında fermentasyonu durdurucu olarak kullanılır.

SÜLFÜR (Sulphur): Kükürt. Vücudun bütün hücrelerinde bulunan majör bir element. Bazı organik maddelerin bileşimde bulunur.

SÜLFÜR KÖPRÜSÜ (Sulphur briges): Bir kompleks molekül içindeki iki sülfür atomu arasındaki bağ.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK (Sustainability): Bugünkü neslin ihtiyaçlarının, gelecek nesillerin ihtiyaçlarından ödün verilmeksizin karşılanması.

SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA ÜRETİMİ (Sustainable food product): Üretimden başlayarak tüketicide sona eren süreçte; sağlıklı hammadde temininden su ve enerji kullanımına, kaynak kullanımından atık idaresine, ambalajlamadan dağıtım kanallarına kadar birçok unsuru gözetmek suretiyle tarımsal ham maddeyi işleyerek yüksek kalitede, sağlıklı gıda ve içecek ürünleri haline getirmek işlemi.

SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA (Sustainable development): Sürdürülebilir kalkınma, insan ile doğa arasında denge kurarak doğal kaynakları tüketmeden, gelecek nesillerin ihtiyaçlarının karşılanmasına imkan verecek şekilde bugünün ve geleceğin yaşamını ve kalkınmasını programlama anlamını taşımak-

tadır. Sürdürülebilir kalkınma sosyal, ekolojik, ekonomik, mekansal ve kültürel boyutları olan bir kavram.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK TARIM (Sustainable agricultural): Yeterli ve kaliteli gıda maddesinin uygun maliyetlerde üretimini, tarım yapılan arazinin, çiftçilerin, çevrenin ve doğal tarım kaynaklarının korunmasını geliştirecek sistem ve uygulamalar.

SÜRDÜRÜLEBİLİR ÜRETİM (Sustainable product): Günümüzde hızlı sanayileşme, nüfus artışı, kentleşme ve çevresel bozulma, pek çok endüstriyel girdide dışa bağımlılık vb. pek çok nedenle ortaya çıkan kaynakların sürdürülebilirliği riskine karşın yüksek verime sahip üretim teknoloji ve yöntemlerin kullanımıyla, aynı miktarda üretim için daha az doğal kaynak ve enerji kullanımı ve daha az atık üretimi, prensibine dayanan bir kavram.

SÜREÇ (Process): Girdileri çıktılara dönüştüren ve birbirleriyle ilgili ve etkileşimli faaliyetler takımı.

SÜREKLİ YOĞURUCU (Continuous mixer): Bir yandan hamuru oluşturacak olan karışımın girip öbür yandan yoğrulmuş hamurun çıktığı otomatik yoğurucu tipidir.

SÜSLEME ŞEKERİ (Decoration sugar): Bkz. Toz şeker

SÜSPANSİYON (Suspension): Katı bir maddenin parçacıklarının sıvı ya da yine katı bir madde içinde, onun parçacıkları ile erimeksizin karışması. Süspansiyonda dağılma fazı ve dağılan faz olmak üzere iki faz vardır.

SÜT (Milk): Bir veya birden fazla süt hayvanından elde edilen, içerisine herhangi bir madde ilave edilmemiş veya içerisinden herhangi bir madde alınmamış, sıvı halde tüketime hazır olan veya ileri gıda üretim işlemine sunulacak olan inek, koyun, keçi ve mandaların meme bezlerinden salgılanan, kendine özgü tat ve kıvamda olan, içine başka maddeler karıştırılmamış, içinden herhangi bir maddesi alınmamış, beyaz veya krem renkli sıvı. Süt özellikle protein, vitaminler ve başta kalsiyum olmak üzere mineraller gibi beslenmede çok önemli olan besin öğelerini bünyesinde bulundurmaktadır. Sütün ortalama % 87.3'ü su, % 3.5'i yağ, % 3.4'ü protein, % 0.7'si mineral madde ve % 5'i de karbonhidrattır. Bileşim öğelerinin miktarı hayvanın cinsine, mevsimlere ve beslenme şekillerine göre değişiklik gösterir. Özellikle protein için iyi bir kaynak olan süt proteininin biyolojik değeri 1.0 üzerinden 0.9 olup oldukça yüksektir.

SÜT ALKALİ SENDROMU (Milk alcaly syndrome): Vücuda çok fazla kalsiyum alımı sonucunda kandaki kalsiyum iyon düzeyinin anormal derecede yüksek olması hali.

SÜT ALLERJİSİ (milk allergen): Sütte bulunan proteinlere karşı ortaya çıkan anormal tepkiler. Süt çocuklarda alerjiye yol açan besinler içinde ilk sırada yer alır. Süt alerjisi olan kişilerde reaksiyona sebep olabilecek 25 adetten fazla farklı protein bulunmaktadır. Bazıları bu proteinlerden sadece birine alerjik tepki gösterirken, bir çokları proteinlerin bir çoğuna alerjik tepki gösterir. Vücudun bağışıklık sistemi, süt proteinlerine karşı alerji antikorları (IgE) üreterek, iltihap hücrelerini aktif hale geçirerek veya bun-

ların bir bileşimiyle tepki gösterir. Bağışıklık sistemi, kişinin süt proteinleri içeren yiyecekleri yediği her seferde, histamin gibi medyatörlerin çözülmesine veya T hücre aracılı iltihap reaksiyonuna alerjik tepki gösterir. Histamin vücudun bir çok yerinde çözülür ve ishal, kusma, miğde ağrıları veya cilt rahatsızlıkları (kurdeşen, egzama) gibi belirtiler gösterir. Süt alerjisinde hangi belirtilerin oluşacağı oldukça bireyseldir. Süt alerjisinin belirtileri süt içildikten hemen sonra ortaya çıkar ve çok değişkendir. Hedef organ sadece deri, sindirim veya solunum sistemi olabilir fakat çoğu zaman birden fazla sistem olaya katılır. Süt alerjisinin mide-bağırsak sistemi belirtileri bulantı, kusma, kramp şeklinde karın ağrıları, ishal, karında şişkinlik ve gazdır. Deride ortaya çıkan belirtiler, ürtiker veya halk arasında kurdeşen adı verilen döküntüler ile egzamadır. Bazen yüzde ve göz kapaklarında şişme şeklinde ödemle beraber olan belirtiler de görülebilir. Süt alerjisine bağlı solunum sistemi belirtileri, deri ve sindirim sistemininkilere göre çok daha nadirdir ve astım krizi veya alerjik nezle şeklinde görülür. Belirtiler, çoğu zaman da tek başına değil, diğer sistem bulguları ile birliktedir. Bebeklerin daha az bir kısmında ise anaflaksi adı verilen daha ağır bir tablo gelişir. Bu, süt içildikten hemen sonra ortaya çıkar. Yüz, dudaklar ve dilde şişme, hırıltı, nefes darlığı, kaşıntılı döküntüler, yaygın kabarıklıklar ve şiddetli kusma olur. Acilen müdahale edilmesi gereken bir durumdur. Süt alerjisinin iki saatten sonra mesela 24 saat sonra da ortaya çıkan türleri de vardır ama bunların hemen tamamı gerçek manada alerjik tepki değildir. Bunlarda süte karşı yüksek IgE tespit edilmez ve bu tür tepkiler süt aşırı duyarlılığı veya süt hipersensitivitesi olarak adlandırılır.

SÜT ASİDİ BAKTERİLERİ (Lactic acid bacteria): Gram pozitif, Sporolactobacillus inulinus dışında spor oluşturmayan, Lactobacillus, Leuconostoc, Pediococcus, Streptococcus ve Lactococcus cinsi, hayvan besleme açısından silajlarda pH'nın düşürülmesi için gerekli bakteriler. Bu bakterilerin ortak özelliği laktozdan laktik asit fermentasyonu sonucu laktik asit oluşturmalarıdır, laktik asit bakterileri.

SÜT BAZLI FERMENTE ÜRÜNLER (Milk based fermented products): Karbonhidratlar, kakao, kahve, meyve ve sebze ve bunların suyu, pulpu, konsantresi, tahıllar ve ürünleri, çikolata, bal ve/veya aroma maddeleri gibi gıdaların katılabildiği; içeriğindeki süt bileşenleri değiştirilmemiş olması koşulu ile en az % 70 oranında süt veya süt ürünü içeren fermente süt ürünleri.

SÜT BAZLI ÜRÜNLER (Milk based products): Miktar olarak son üründe süt ürünü veya süt bileşenlerini önemli ölçüde içeren ve içeriğindeki diğer bileşenlerinin herhangi bir süt bileşeninin yerini tamamen veya kısmen almayan süttten elde edilen ürünler.

SÜT BAZLI ÜRÜNLERİN ÜRETİMİNDE KULLANILAN SÜT (Milk used for milk based products): Bir veya birden fazla süt hayvanından elde edilen, içerisine herhangi bir madde ilave edilmemiş veya içerisinden herhangi bir madde alınmamış, sıvı halde tüketime hazır olan veya ileri gıda üretim işlemine sunulacak olan normal meme bezi salgısı.

SÜT BEZESİ (Glandula mammaria): Meme dokusu içerisinde süt üreten bezeler.

SÜT EŞDEĞERİ (Milk equivalent): Bir kg süt ürünü yapabilmek için ne kadar çiğ süt ihtiyacı olduğunu ifade eden terim.

SÜT FELCİ (Milk fever): Süt humması.

SÜT FİSTÜLÜ (Milk fistula): Meme başında biçimlenen bir yırtık aracılığıyla süütün dışarı çıkması, meme başı fistülü.

SÜT HORTUMU (Milk hose): Sağım makinelerinde memelerden sağılan sütü toplama kabına taşıyan hortum.

SÜT İKAME YEMİ (Milk replacer feed): Kuzu ve buzağılar için süt yerine geçen enerji, protein, vitamin, iz element katkılarıyla süt özelliği kazandırılmış toz yem.

SÜT KANALLARI (Ductuli lactiferi): Meme parenşiminden salgılanan sütü sinus lactifer'e getiren süt kanalları.

SÜT KESEN HASTALIĞI (Contagious agalactia): Koyun ve keçilerde süt salgısının durması, konjunktivitis, keratitis, eklem yangısı, topallık ve gebe koyunlarda yavru atma gibi belirtilerle seyreden, Mycoplasma agalactiae'nın neden olduğu enfeksiyöz bir hastalık, bulaşıcı agalaksi, kontagiyöz agalaksi, epizootik arthritis.

SÜT KURUMADDESİ (Dry matter of milk): Tam yağlı, yarım yağlı veya yağsız koyulaştırılmış süt veya süttözu, krema, koyulaştırılmış krema, krema tozu, tereyağı veya süt yağından elde edilen süütün su dışındaki bileşenler.

SÜT OTU (Polygala vulgaris): Süt otugillerden, Kuzey Amerika'da yetişen, kökleri hekimlikte kullanılan otsu bir bitki.

SÜT PERMEATI (Milk permeate): Yağlı, yarım yağlı ve yağsız süttten ultrafiltrasyonla süt proteinleri ve süt yağının ayrılmasıyla kalan sıvı ürün (filtrat).

SÜT PROTEİNİ (Casein): Yağı alınmış süütün asit veya peynir mayasıyla proteininin çökeltilmesi, yıkanması, kurutulması ve öğütülmesiyle elde edilen, en az % 80 protein içeren, suda çözünmeyen madde, kazein.

SÜT PROTEİN TOZU (Milk protein powder): Yağı alınmış süttten kazein, laktalbumin gibi proteinlerin koagule olup kurutulmasıyla elde edilen süt protein ürünü.

SÜT PROTEİN ÜRÜNLERİ (Milk protein products): Süütün işlenmesi ile elde edilen, süt protein tozu, kurutulmuş süt albumini, kazein, kurutulmuş hidrolize kazein gibi ürünler.

SÜT RİNG TESTİ (Milk ring test): Sütte bulunan bir maddenin ortak tespitine yönelik örn, anti-brusella antikorlarını saptamaya yönelik kümelenme testi.

SÜT RETENTATI (Milk retandant): Yağlı, yarım yağlı veya yağsız süttten ultrafiltrasyonla süt proteinleri ve süt yağının konsantre edilmesiyle elde edilen sıvı ürün.

SÜT SALGILAMA (Lactation): Süt verme.

SÜT SARNICI (Sinus lactifier): Memenin corpus ve papilla mammae'si içinde bulunan, sütün toplanmasına yarayan boşluk, sinus laktifer, laktiferöz sinus, sisterna. Burada toplanan süt meme başı kanalından dışarı açılır. Her meme sarnıcına 10-12, bazen daha fazla kanal açılır.

SÜT SERUMU (Milk serum): Sütün yağsız bileşenleri. Bkz. Süt proteinleri.

SÜT SIZMASI (Incontinentia lactis): Memeden sütün kendiliğinden akması.

SÜT ŞEKERİ (Milk sugar, Lactose): Sütte bulunan karbonhidrat, laktoz. Sütte veya peynir suyunda bulunan, sütün buharlaşmasıyla kristal durumda toplanan, beyaz kristal yapıda, orta derecede tatlı, suda hafif çözünen, yem maddesi olarak kullanılan, glukoz ve galaktoza hidrolize olan bir disakkarit, laktoz.

SÜT TANKI (Milk tank): Sağım ünitelerinde sağılan sütün toplandığı ve sütü genellikle 2-4 oC sıcaklıkta tutan tank.

SÜT TAŞI (Galactite, Milk Stone): 1. Sığırlarda meme bezinde özellikle laktasyonun erken evrelerinde yaygın olup meme sinüsünün tıkanmasına neden olan memede bulunan nişasta cisimcikleri. 2. Süt proses ekipmanlarının yüzeylerinde kontrolsüz yüksek sıcaklık uygulamalarından dolayı kolloidal Ca, Mg, P gibi minerallerin β -laktoglobulin ile birlikte oluşturdıkları taşlar.

SÜT TOPALLIĞI (Milk lame): Osteomalasi.

SÜT TOPLAMA MERKEZİ (Milk collection center): Çiğ sütün değişik yerlerden toplandığı, süzülme, bilgidiği ve soğutulabildiği tesis.

SÜTTOZU (Milk powder): Yağlı, yağı kısmen veya tamamen alınmış süttten, kremadan veya bu ürünlerin karışımından suyun uzaklaştırılması ile elde edilen ve son üründe nem içeriğinin ağırlıkça en fazla % 5 oranında olduğu katı ürün.

SÜT ÜRETİM İŞLETMESİ (Dairy plants): Ahır ve/veya ağıl ve/veya süt sağım ünitesi veya süt depolama ve soğutma ünitesini içeren tesistir.

SÜT ÜRETEN HAYVANCILIK İŞLETMESİ (Animal farm producing milk): Gıda olarak piyasaya arz için süt üretmek amacıyla, bir veya daha fazla çiftlik hayvanının bulundurulduğu tesis.

SÜT ÜRÜNLERİ (Dairy products) : 1. Çiğ sütün işlenmesinden elde edilen ürünler ile bu ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesi ile elde edilen işlenmiş ürünler. 2. Yalnız süttten üretilen ve içeriğinde izin verilen katkı ve aroma maddeleri ile üretimde gerekli diğer bileşenleri içeren ürünler.

SÜTTOZU (Milk powder): Yağlı, yağı kısmen veya tamamen alınmış süttten, kremadan veya bu ürünlerin karışımından suyun uzaklaştırılması ile elde edilen ve son üründe nem içeriğinin ağırlıkça en fazla % 5 oranında olduğu katı ürün.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ KODEKS KOMİTESİ (Codex Committee on Milk and Milk Products, CCMP): Dünya Gıda Kodeks Alimetaryus Komisyonu altında süt ve süt ürünleri konusunda çalışan Kodeks Komitesi.

SÜT YAĞI (Milk fat): İnek, koyun, keçi veya manda sütünden elde edilen yağ.

SÜT YAĞI ESASLI SÜRÜLEBİLİR ÜRÜN (Milk based spreadable product): Sadece süt ve/veya süt ürünlerinden elde edilen, ana bileşeni yağ olan, temel olarak yağ içinde su emülsiyonu tipinde, şekillendirilebilir, 20 °C sıcaklıkta katı yapıda olan ürün.

SÜT YAĞI ÖLÇÜMÜ (Milk fat determination): Sütteki yağ yüzdesinin belirlenmesi için yapılan işlem.

SÜT YAVRUSU (Suckling): Süt emen kuzu veya buzağı için kullanılan terim.

SÜTÇÜ (Dairy man): Süt satan kimse.

SÜTÇÜLÜK (Dairy business): Süt satma işi, sütçünün yaptığı iş, süttten kaymak, tereyağı, yoğurt peynir gibi ürünler elde etme işi.

SÜTLAÇ (Rice puding): Süt, şeker ve pirinçten yapılan geleneksel bir çeşit tatlı.

SÜTLÜ (Milky puding): 1. İçinde süt bulunan veya süt karıştırılarak yapılan geleneksel bir tatlı. 2. Buğday, mısır gibi tanelerin olgunlaşıp katılaşmadan önceki yumuşak durumu.

SÜTLÜ BUZ (Milk ice): Sütlü buz ürünleri genel tanımına uyan, ağırlıkça en az % 2.5 süt yağı ve ağırlıkça en az % 6 yağsız süt kurumaddesi içeren, süt orjinli olmayan protein ve yağ içermeyen sütlü buz ürünleri.

SÜTLÜ BUZ ÜRÜNLERİ (Milk ice products): Süt ve/veya süt ürünleri, içme suyu, şeker, süt proteinleri, süt yağı ve/veya bitkisel yağ ve/veya yumurta yağı ile gerektiğinde izin verilen katkı maddeleri, aroma ve çeşni maddeleri gibi bileşenleri içeren ürün.

SÜTLÜ ÇİKOLATA (Milk chocolate): Bileşiminde en az % 2.5 yağsız kakao kurumaddesi olacak şekilde en az % 25 toplam kakao kurumaddesi içeren, ayrıca en az % 14 süt kurumaddesi ve en az % 3.5 süt yağından oluşan, kakao yağı ve süt yağı toplam miktarı ise en az % 25 olan çikolata.

SÜT YOĞUNLUĞU ÖLÇER (Aerometer): Sütün yoğunluğunu ölçmeye yarayan areometre.

SÜTTE ISIL İŞLEM (Thermal process): Kaynatma hariç ısıtmayı içine alan her türlü uygulamadan hemen sonra alkali fosfataz testinde negatif reaksiyona neden olan işlem.

SÜTTE İLK ASİTLİK (Milk natural acidity): Sütün sağıldığı zaman fosfatlar, sitratlar, kazein, albumin, globulin ve CO₂ nedeniyle doğal olarak hafif bir asidik reaksiyon göstermesi durumu.

SÜTTE TOPLAM ASİTLİK (Milk total acidity): Sağım sonucunda doğal olarak bulunan ilk asitlik ve

özellikle laktik asit bakterileri başta olmak üzere bazı asit üreten bakterilerin süt şekeri laktozu laktik aside parçalayarak asitliğin artmasıyla oluşan gelişen asitliğin toplamı. Titrasyon yöntemiyle Soxhelet-Henkel (OSH) derecesi olarak belirlenir.

SÜTÜN TERMİZASYONU (Thermisation): Çiğ sütün işlenmeden önce daha uzun süre saklanabilmesini sağlamak ve süttteki organizma sayısını azaltmak amacıyla 57oC ila 68oC arasında en az 15 saniye süre ile ısıtılan ve sütün alkali fosfataz testinde pozitif reaksiyon gösterdiği işlem.

SÜZME (Filtration): Süzmek eylemi. Süzölmüş, süzgeçten geçirilmiş süzölerek elde edilmiş.

SÜZME (Drain): Bir sıvıyı, seyrek dokunmuş bir bezden ya da ince delikleri bulunan bir kaptan geçirerek içindeki katı maddelerden kurtarma işlemi.

SÜZME AĞIRLIĞI (Drain weight): Ambalaj içindeki gıdanın, sıvı kısmı uygun yöntemlerle ayrıldıktan sonra kalan kısmının ağırlığı.

SÜZÜNTÜ (Filtrate): Süzme ya da süzölme sonucu elde edilen toz.

SWAB (Swab): İlaç veya yağ sürmeye veya yara temizlemeye mahsus sünger parçası, bez, ilaçlı pamuk.

SWINGFOG: Depo dezenfeksiyonlarında kullanılan sıcak sisleme cihazı.

Ş

ŞAHİT NUMUNE (Replicate sample): Numunenin alındığı parti ve kitleden, numune ile birlikte yeteri miktarda alınan, itiraz ve ihtilaflı durumlar için yetkili otorite tarafından uygun koşullarda saklanan numune.

ŞANKLİİŞ (Shankleesh): Keçi veya koyun sütüyle yapılan Lübnan'a özgü bir peynir çeşidi. Az yağlı yogurt katı içeriğini çöktürmek için ısıtılır, tuz ve biber eklenerek 6 cm çaplı kaselere doldurulur, güneşte kurutulur, 6 C°de % 85 nemli ortamda olgunlaşmaya bırakılır, havayla temasa bağlı olarak kaplar küflenir, kaplar suyla yıkanır, ardından kaplar zeytinyağı ile doldurulup toz kekikle kaplanır, tüketilene kadar 10C°de muhafaza edilir.

ŞAP (Foot and mouth disease): Picornaviridae ailesinde, aftovirüs cinsinde yer alan virüsün çift tırnaklı hayvanlarda neden olduğu, süt veriminde aşırı azalma ve büyümenin durması nedeniyle önemli ekonomik kayıplara yol açan dabak, tabak, salya olarak da adlandırılan bir hayvan hastalığı.

ŞAP (Alum): Alüminyum-Potasyum Sülfat, KAl(SO₄)₂·12H₂O.

ŞARBON / YANIKARA (Antrax): Bacillus anthracis tarafından oluşturulan septisemik özellikte, akut bulaşıcı bir zoonotik hastalık. İnsana geçişi hasta hayvanlara veya hasta hayvan etine temas yoluyla olur. İnsanlarda ölümcül etkilidir. İhbarı mecburi hastalıklardandır. Şarbonlu hayvanlar için kesim yasağı mevcuttur. Öldürüldükten sonra kanı akıtılmadan yakılır.

ŞARTNAME (Contract): Şartların yazıldığı doküman (alıcı ve satıcı tarafından imzalandığında, sözleşme, örneğin, satınalma sözleşmesi ve satış sözleşmesi)

ŞEKER (Sugar): Beyaz şeker (standart, rafine küp ve kristal şeker), yarı beyaz şeker, rafine şeker, ham şeker ve kahverengi şeker olarak sınıflandırılan, pancar veya kamıştan üretilen kristallendirilmiş sakkaroz ile nişasta kökenli izoglukoz, likid ya da kurutulmuş halde glukoz şurubu, sakkaroz veya invert şeker veya her ikisinin karışımının suda çözünmesinden meydana gelen şeker çözeltisi ve invert şeker şurubu ile inülin şurubu.

ŞEKER HASTALIĞI (Diabetes mellitus): Bkz, Diyabet.

ŞEKER İLAVESİZ GIDA (Non sugar added food): Herhangi bir monosakkarit veya disakkaritin ilave edilmeyen, monosakkarit veya disakkaritleri içeren ve tatlandırma özelliğinden dolayı kullanılan gıdaların ilave edilmediği gıdalar.

ŞEKER YERİNE KULLANILABİLEN MADDELER (Sugar Substitutes): Şekerden daha az kalori içerirler, diabet hastalarının tüketimine uygundurlar. Şeker (sakkaroz) kadar tatlıdırlar, diş dostudurlar. Bu

maddeler vücut tarafından parçalandıklarında kan şekeri veya insülin seviyesini etkilemezler. Bu maddelere şeker-alkoller olarak mannitol, sorbitol, isomalt, maltitol, lactitol, xylitol örnek olarak verilebilir.

ŞEKİLSİZ (Amorphous): Belli ve belirli bir biçimi olmayan nesne.

ŞELAT (Chelate): Metal iyonlarını bağlama yeteneği olan klorofil, sitokrom, hemoglobin, B12 vitamini gibi bir organik molekül ve heterosiklik bileşikler.

ŞİRİNK FİLMER (Shrink wrapping film): Oriyente edildikten sonra ısıyla oturtulmayan oriyente filmler. Bu filmler oriyente edildikleri sıcaklıktan daha yüksek sıcaklıklarda şirinklenerek gergin olmayan haldeki boyutlarına dönebilir. Bkz, PVC şirink film, PET-G şirink filme ve OPS şirink film.

ŞİŞE (Bottle): Sıvıların, özellikle içkilerin konulduğu, camdan yapılmış, ağzı dar uzunca kap.

ŞİŞELEMEK (Bottling): Ürünü şişeye doldurmak.

ŞİŞMANLIK (Obesity): Sağlığı bozacak ölçüde yağ dokularında anormal veya aşırı yağ birikmesi hali. Bu nedenle, sadece vücut ağırlığının artışı obezite ile aynı anlama gelmez. Yetişkin erkeklerde vücut ağırlığının %15 – 18'i, kadınlarda ise %20 – 25'ini yağ dokusu oluşturur. Erkeklerde bu oran %25'i kadınlarda ise %30 – 35'i aşarsa obezite gelişmiş olur. Beden Kütle İndeksi (BKİ) 25.0-29.9 arasında olursa aşırı kilolu, BKİ 30.0-34.9 arasında olursa obez, BKİ 40.0 dan fazla aşırı obez olarak tanımlanmaktadır. Obezite gelişiminde başlıca risk faktörleri yaş, cinsiyet, medeni durum, doğum sayısı, sosyo – kültürel etmenler, eğitim düzeyi, gelir durumu, hormonal ve metabolik etmenler, genetik etmenler, psikolojik problemler, fiziksel aktivitede azalma, aşırı ve yanlış beslenme alışkanlıkları, sık aralıklarla çok düşük enerjili diyetler uygulama, sigara kullanım durumu, alkol kullanım durumu, kullanılan bazı ilaçlardır. Obezite ile birlikte insülin rezistansı – Hiperinsülinemi, tip 2 Diabetes Mellitus, hipertansiyon, koroner arter hastalığı, hiperlipidemi – Trigliseridemi, safra kesesi hastalıkları, bazı kanserler (kadınlarda safra kesesi, endometriyum, yumurtalık ve meme kanserleri, erkeklerde ise kolon ve prostat kanserleri), osteoartrit,inme,uyku apnesi,non-alkolik yağlı karaciğer hastalığı, astım, solunum zorluğu, gebelik komplikasyonları,menstruasyon düzensizlikleri, hirsütizm,ameliyat risklerinin artması,psikolojik bozukluklar (Anoreksiya Nervoza (yemek yememe) veya Blumia Nervoza (kusarak yediği besinlerden yararlanmama) gibi sorunlar ortaya çıkabilir veya bir şeyi daha fazla yiyerek psikolojik doyum sağlamaya çalışma,stres inkontinans, mikroalbüminüri, toplumsal uyumsuzluklar, özellikle sık aralıklarla ağırlık kaybetme ve kazanma sonucunda deri altı yağ dokusunun fazla olması nedeniyle deri enfeksiyonları, kasıklarda ve ayaklarda mantar enfeksiyonları, muskuloskeletal sorunlar (Düztabanlık , diz ve kalça eklemlerinde kireçlenmeler, kan dolaşımı bozulması nedeniyle varis ve varis yaraları oluşur, karın içinde ve duvarında yağ toplanması sonucu karın kaslarında zayıflama ve fıtık, ağır vücut yükünün taşınması nedeniyle fiziksel etkinliklerin yavaşlaması, azalması, çalışma veriminin düşmesi, çarpma düşme gibi kazalar) hastalıklar oluşabilmektedir.

T

TABAN FİYAT (Base price): Üreticiye, malını hükümetin tespit edip ilan ettiği fiyattan görevlendirilen kuruluşa satma imkân ve garantisini veren fiyat.

TAGŞIŞ (Adulteration): Bir gıdanın saflığını veya doğal halini bozacak şekilde başka şeyler katarak bozma ve karıştırma. Gıdaların ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin temel özelliğini veren öğelerin ve besin değerlerinin tamamının veya bir bölümünün belirlenen kriterlere aykırı olarak çıkarılması, miktarının değiştirilmesi, aynı değeri taşımayan başka bir maddenin, o madde yerine aynı maddeymiş gibi katılması veya karıştırılması işlemi.

TAKIM (biological group): İlgili familyalardan oluşan biyolojik grup. Takımı oluşturan kelime “–ales” soneki ile biter. Örn, Mucorales.

TAKLİT (Imitation): Gıda maddesini ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin şekil, bileşim ve nitelikleri itibarıyla yapısında bulunmayan özelliklere sahip gibi veya başka bir ürünün aynısıymış gibi gösterme işi.

TAKVİYE EDİCİ GIDALAR (Food supplements): Normal beslenmeyi takviye etmek amacıyla, vitamin, mineral, protein, karbonhidrat, lif, yağ asidi, amino asit gibi besin öğelerinin veya bunların dışında besleyici veya fizyolojik etkileri bulunan bitki, bitkisel ve hayvansal kaynaklı maddeler, biyoaktif maddeler ve benzeri maddelerin konsantre veya ekstraktlarının tek başına veya karışımlarının kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formlarda hazırlanarak günlük alım dozu belirlenmiş ürünler.

TALK (Talcum): Formülü 3MgO.SiO₂.H₂O olan, pudra, hapların dolgu maddesi ve süzgeç olarak kullanılan çok ince toz halindeki magnezyum metasilikat.

TAM HİJYEN (Full hygiene): İki ya da daha fazla dezenfektan malzemenin daha etkili bir hijyen sağlamak için birlikte kullanılmaları işlemi.

TAM SÜT (Whole milk): İçinden hiç bir besin ögesi alınmamış süt.

TAM YAĞLI PEYNİR (Whole fat cheese): Kurumaddedeki yağ oranı en az % 45 olan peynir.

TANEN (Tannin): Bitkilerde bulunan polifenolik maddeler. Çok alındığında karsinojeniktir. Bitkilerin çoğunda bulunur. Özellikle ham meyvelerde daha fazladır. Tanenler en çok çay, kahve, üzüm, kakaoda bulunur. Alkoloidleri, jelâtini ve diğer proteinleri çöktürme özelliği gösterirler. Açık sarı renkte olup ılık ve hava ile temasta kararır.

TANIMLAMA İŞARETİ (Identification mark): Hayvansal gıdaların etiketi üzerinde okunaklı, silinmez, anlaşılır, kolayca görülebilir, tesisin Onay numarasını içeren, hayvansal gıdanın alındığı gıda işletmecisini veya dağıtıcısını tanımlayan bilgileri bulunduran ve gıdanın izlenebilirliğini sağlayan oval bir işaret.

TASTE (Thermally Accelerated Short Time Evaporator): Isıl hızlandırılmış kısa zaman evaporatörü.

TARAMA METOTLARI (Screening methods): PCDD/F ve dioksin benzeri PCB'ler açısından maksimum limit veya müdahale seviyesini geçen numunelerin seçilmesinde kullanılan metotlardır. Bu metotlar, maliyet açısından avantaj sağlayacak şekilde yüksek miktarda numune çalışılmasına imkan sağlar ve böylece tüketiciler için yüksek maruziyete ve sağlık riskine yol açabilecek yeni kazaların keşfedilmesinin şansını arttırır. Tarama metotları biyoanalitik veya GC-MS metotlarına dayalı metotlardır. Eşik değerini geçen numunelerin sonuçları; maksimum limit ile uygunluğunun kontrolü için, doğrulama metodu kullanılarak orijinal numunenin tamamen yeniden analizi ile doğrulanmalıdır.

TARATOR (Nut and garlic sauce): Yoğurt kıvamında garnitür olarak kullanılan ezme. Ceviz içi, ekme içi, sarımsak ve limon ya da sirke ile hazırlanır.

TARHANA (Soup with flour, dried yogurt, tomato, pimento): Buğday unu veya yarma (göce), yoğurt, süt, biber, tuz, soğan, domates ve aroma verici bitkisel maddelerle yoğrulan hamurun fermente edildikten sonra kurutulması, öğütülmesi ve elenmesi ile elde edilen geleneksel bir Türk ürünü. Genelde un ve yarma (göce) tarhanası olmak üzere iki tür tarhana yapılmaktadır. Yarma tarhana tam tahıllı ürün olduğundan glisemik indeksi düşüktür, diyabet ve kolesterol düşürücü diyetler için uygun bir besindir. Un tarhanası probiyotik bir ürün sayılır. Bu malzemenin suda ya da et suyunda pişirilmesiyle yapılan çorba. Bazı ülkelerde, Türkiye'de üretilen tarhanaya karışım ve yapı olarak benzeyen ürünler, Trachanas veya Trahanas (Yunanistan), Kishk (Mısır) ve Kushuk (Irak) olarak adlandırılmaktadır. Tarhana fermente bir süt ürünü olduğu için asidik bir yapıya sahiptir. Ayrıca kurutulmuş gıdalar sınıfına girdiğinden, az miktarda rutubet içermektedir. Bu özellikler ürünün, içerdiği süt proteinlerinin etkinliklerini uzun bir süre korumasını sağlamaktadır.

TARIM (Agriculture): Çiftçilik, Ziraat. Bitkisel ve hayvansal üretimin teknolojik koşullar altında ve en ekonomik yollardan yapılması ve pazarlanması faaliyetleri.

TARIMA DAYALI SANAYİ (Agro industry): Tarım ürünlerini hammadde olarak kullanıp değişik işlemlerden geçirerek nitelik ve niceliklerini iyileştiren sanayi dalı. Tarım ile sanayi sektörünün karşılıklı etkileşiminin gerçekleştiği ve bütünleşmesinin gerekli olduğu bir sanayi dalı. Hammadesinin büyük bir kısmını tarım sektöründen alan ve tarımsal hammaddelere değişik hazırlama, işleme, muhafaza, ambalajlama ve diğer pazarlama hizmetleri uygulayarak ürünlerin nitelik ve niceliklerini değiştiren imalat sanayinin bir alt dalı.

TARIM EKONOMİSİ (Agricultural economy): Ekonomi biliminin temel ilkelerini tarımsal amaçlar için kullanan, tarımsal problemlere çözüm arayan, ilke olarak insanın beslenme, giyinme ve barınma ih-

tiyaçlarını karşılamak amacıyla tarımsal uğraşlara ayrılan alan, sermaye ve işgücünün en verimli şekilde kullanılması için gerekli planlamalar ve çalışmalar yapılmasını konu edinen disiplin.

TARIM MASTER PLANI (Agriculture master plan): Tarımsal kaynakların belirlenmesi (toprak, su, ekoloji, işgücü ve teknik bilgi düzeyi), kısıtların ortaya konulması (üretim tekniği, örgütlenme, yatırım gereksinimi, işgücü ve pazarlama problemleri vb.), tarımsal kaynak ve potansiyelin değerlendirilerek tarımda verimliliğin ve çiftçi gelirlerinin artırılması, ürün arzında sürekliliğin sağlanması; tarımın çevre, sanayi, turizm gibi diğer sektörlerle ilişkilerinin belirlenmesi, doğal kaynakların ve çevrenin korunmasını ifade etmektedir.

TARIM SEKTÖRÜ (Agriculture sector): Tarım, toprakla, bitkisel ürünlerle, hayvanlarla ve hayvan ürünlerinin üretimiyle ilgili tüm faaliyetler.

TARIMSAL İŞLETME (Agribusiness): Yasal durumu ne olursa olsun, sahip olduğu, ortakçılık, yarıcılık ya da kiralama şeklinde işlediği arazinin büyüklüğüne bakılmaksızın kendi adına bitkisel üretim yapan ya da küçükbaş veya büyükbaş hayvan besleyen yahut hem bitkisel üretim hem hayvancılık yapan tek yönetim altındaki ekonomik birim. Tek yönetim: Bir birey ya da hane halkları; bir kooperatif, şirket ya da devlet kurumu gibi tüzel kişi olabilir.

TARIM TERÖRİZMİ (Agroterrorism): Bir ülkenin tarımına zarar vermeyi amaçlayan terörist hareketler. Tarım sektöründe, biyolojik veya entomolojik mücadele kavramları dahilinde, yıkıcı hastalıklara yol açan bitkisel ve hayvansal patojenlerin kasıtlı kullanımı yoluyla tarım sektörüne ve gıda arzına kasıtlı ve bilinçli bir şekilde zarar verme veya tahrip etme eylemi.

TARİFE/FİYAT LİSTESİ (Tariff/Price list): Mal veya hizmetin satış fiyatı hakkında tüketicileri bilgilendirmek ve aydınlatmak üzere kullanılan liste.

TARTARAT (Tartrate): Tartarik asit yada izomerlerinin tuzu yada ester.

TARTARİK ASİT (Tartaric acid): Su ve alkolde çok çözünen, eterde çözünmeyen, 168 oC'a doğru eriyen, şarap tortusunda bulunan, hafif içkilerin yapımında ve kumaş basmacılında aşındırıcı olarak kullanılan, yapısında iki alkol fonksiyonu bulunan asit (C4H6O6).

TARTI ALETLERİ (Weighing instrument): Kurumumuzda emtia ve araç tartılarında kullanılan mekanik, elektronik, tumbalı, hassas vb. aletler.

TARTMA (Weight): Bir malın ağırlığını tespit etmek için başvurulacak işlem.

TASARIM (Design): Zihinde canlandırılan biçim. Şartları, belirtilmiş karakteristiklere dönüştüren faaliyetler.

TAŞIMA (Transport): Ham, yarı mamül ve mamül gıda maddeleri ile katkı maddesi, işlenmeye mahsus yan ürünler, gıda ambalajları ve materyallerinin özelliklerine uygun araç ve gereçler ile bir yerden başka bir yere nakledilmesi işlemi.

TATLANDIRICI (Sweetener): Gıdalara tatlı bir lezzet sağlayan, şeker yerine kullanılan ve çok daha fazla tatlandırma kuvveti olan içerisinde karbonhidrat bulundurmeyen, şeker dışındaki maddeler. Bir çoğu yapaydır fakat bazıları doğaldır. Çok az veya sıfır kalori içerirler. Tatlılık derecesi 0.8x şekerin tatlılık derecesi'nden (örn, sorbitol) 2000x (protein thaumatin)'e kadar değişir. Sorbitol'un tatlılık derecesi 0.8, sodyum siklamatin 30-40, steviosit K'nın 300, asesülfam K'nın 200, aspartam'ın 160-200, neohesperidin dihidrokalkon 1500-2000, sodyum sakarin 200-700, süklaro 400-800, thaumatin'in 1500-2000'dir.

TATLANDIRMA (Sweetening): Tat verme, tadını kazanmasını sağlama işlemi.

TATLANMA (Ripening): Olgunlaşma. Tadı gelme.

TATLI (Sweet): Şeker tadında olan, içinde şeker bulunan.

TAVSİYE EDİLEN GÜNLÜK ALIM MİKTARLARI (Recommended Daily Allowance): Yetişkinlerin ihtiyaçlarını karşılayacak yeterli miktardaki vitamin ve mineral miktarları. Gıdadaki vitamin ve mineraller RDA'nın yüzdesi olarak verilir.

TAXI: "Hareket" anlamında kullanılan son ek.

TAYF (Spectrum): Bir ışık demetinin bir prizmadan geçtikten sonra ayrıldığı basit renklerden oluşmuş görüntü.

TAYF IŞIK ÖLÇER (Spectrometer): İki kaynaktan çıkan basit ışınımın şiddetlerini karşılaştırmaya ya da uygulanan ışığın cinsine göre, bir cismin yansıtma ve iletme etkenini saptamaya yarayan aygıt.

TAYF IŞIK ÖLÇÜM (Spectrometry): Tek renkli iki ışınımın, ışık şiddetlerinin tayf ışık ölçer yardımıyla karşılaştırılması.

TAZE (Fresh): 1. Hiçbir şekilde dondurma veya herhangi bir işleme tabi tutulmamış, doğal olarak veya parçalanarak hazırlanmış, vakum altında veya değiştirilmiş atmosferik koşullarda ambalanan ürün veya gıda. 2. Kendi kendine bozulma özelliği varken henüz bu duruma uğramamış. Kuru olmayan, renginin yitirmemiş, içerdiği rutubet kaybolmamış.

TAZE PEYNİR (Fresh cheese): Üretim sürecinin sonunda olgunlaştırılmadan piyasaya arz edilen peynirler.

TBA (Thio-barbutiric acid): Tiyo Barbutirik Asit. C₄H₄O₂N₂S kimyasal formülü ile gösterilen bir barbitürik asit türevidir.

TCDD (Tetrachlorodibenzodioxine): Tetraklorodibenzodioxin.

TEDARİKÇİ (Supplier): Bir ürünü sağlayan kuruluş veya kişi.

TEDAVİ AMACIYLA UYGULAMA (Application for treatment): Gıda değeri olan hayvanlara uygu-

lanması yasaklanan ve belli şartlara bağlanan hormon ve benzeri maddeler hakkında olan tebliği kapsamındaki maddelerin ilaç tanımına uygun olarak ve zootekni amacı dışında uygulanması.

TEHLİKE (Hazard): Gıda maddesinde olan ve oluşabilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak sağlık yönünden ortaya çıkabilecek potansiyel zarar.

TEHLİKE ANALİZLERİ (Hazard analysis): İnsan sağlığı açısından tehlike arz eden ve tehlikeye yol açan koşulların, hangilerinin gıda güvenilirliği açısından önemli olduğuna karar verebilmek için, bu tehlikeler ve koşullar konusunda bilgi toplama ve değerlendirme süreci. Gıda güvenilirliği açısından önemli olduğu için HACCP planında yer alan tehlike ve durumlar hakkında bilgi toplanması ve bunların değerlendirilmesidir. Tehlike analizi HACCP planının uygulanmasında yer alan önemli bir aşamadır. Risk analizinden farklı olan kavram.

TEHLİKE ANALİZLERİ VE KRİTİK KONTROL NOKTALARI-HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Limits): HACCP, gıda işletmelerinde, sağlıklı gıda üretimi için gerekli olan hijyen şartlarının (personel hijyeni, ekipman hijyeni, hammadde hijyeni, ortam hijyeni, vb.) belirlenerek bu şartların sağlanması, üretim ve servis aşamasında tüketici açısından sağlık riski oluşturabilecek nedenlerin belirlenmesi ve bu nedenlerin ortadan kaldırılması temeline dayanan proaktif bir ürün güvenliği sistemi. Belirlenen tüm kritik kontrol noktaları izlenmelidir ve sapma olması durumunda düzeltici tedbirler alınmalıdır.

TEK YÖNLÜ ORYANTASYON (Unilateral orientation): Plastik filmlerin sadece bir yönde (makine yönünde ya da makineye çapraz yönde) çekilerek oriyente edilmesi. Bu filmler genellikle çok daha sağlam ve dayanıklıdır, ama oriyantasyon yönündeki kopma direnci çok zayıftır.

TEKLİ DOYMAMIŞ YAĞ ASİTLERİ (Mono unsaturated fatty acids): Yalnız cis formunda bir adet çift bağ içeren yağ asitleri.

TEKNİK DÜZENLEME (Technical regulation): İdari hükümler de dahil olmak üzere ürün özelliklerini veya sözkonusu ürünlerin işlem ve üretim yöntemlerini belirten ve uyulması zorunlu olan düzenleme. Sözkonusu düzenleme, bir ürüne, işlem veya üretim yöntemine uygulanan terminoloji, semboller, ambalajlama, işaretleme veya etiketleme gereklerini de içerebilir veya yalnızca bunlarla ilgili olabilir.

TEKRAR EDİLEBİLİRLİK SINIRI (Repeatability): Aynı numune, aynı uygulayıcı, aynı cihaz, aynı laboratuvar gibi tekrar edilebilirlik koşulları altında kısa zaman aralıklarıyla yapılan iki analiz sonucu arasındaki (genellikle % 95 olan belirli bir güven aralığında) mutlak farka eşit veya mutlak farkın altındaki bir değer.

TELEME (Curd): 1. Peynir üretimi sürecinde pıhtı oluşumu sonrasında oluşan tuzsuz ve yumuşak peynir. 2. Pıhtıdan peynir altı suyunun ayrılması ile elde edilen ürün.

TELEMESİ HAŞLANAN PEYNİRLER (Curd boiled cheeses): Hammaddenin uygun bir pıhtılaştırıcı

kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin fermentasyon işleminden sonra tuzlu ya da tuzsuz sıcak suda haşlanmasıyla elde edilen Örgü peyniri, Dil peyniri, Abaza peyniri ve Kaşar peyniri gibi peynirler.

TELLİ PEYNİR (Telli cheese): Trabzon yöresine özgü, Kaşar peynirine benzeyen, sarımtırak renkli, lif lif ayrılabilen, ısıtıldığında uzayan, az tuzlu peynir. Genellikle Kuymak yapımında kullanılır. Börek ve çörek yapımında ve sofrada da tüketilir.

TEMEL GIDA (Main food): Bir canlının gelişmesi, yaşaması ve çalışması için özümlemeye, kendi içinde biriktirip yakmaya gereksinme duyduğu yiyecekler.

TEMEL HİJYEN (Basic hygiene): Ürünlerin bulaşmaya karşı hassas olmadığı ve paketlenmiş olarak korundukları bir alanı ifade eder. Hammaddelerin ısıl bir işleme (pastörizasyon veya sterilizasyon) uğramadan önce işlem gördükleri bir alan da olabilir.

TEMİZ (Clean): Kirli, lekeli, bulaşık, kusurlu olmayan, henüz kullanılmamış olan, arı.

TEMİZLEME (Clarifying): Yüzeylere yapışmış leke ve kirlerin giderilmesi, çözelti veya asıltı durumuna getirilmesi işlemi.

TEMİZLEME (Gutting): Balığın iç organlarının ve solungaçlarının temizlenmesi.

TEMİZLENEBİLİRLİK (Cleanability): Ekipmanın toprak ve kirlerden kolayca arındırılmaya olan uygunluğu.

TEMİZLİK (Sanitation): Gıda maddesi üreten işyerlerinde kirin, toprağın, gıda kalıntılarının, yağın ve diğer istenmeyen maddelerin ortamdan uzaklaştırılması işlemi.

TEMİZLİK MADDESİ (Sanitizer): Temizlik işleminde kullanılan madde.

TEMİZ ODA (Clean room): Hava kaynaklı partikül konsantrasyonunun kontrol edildiği oda. Temiz oda partikül girişini, çoğalmasını ve içerde tutunabilme süresini minimize edecek şekilde tasarlanıp inşa edilmiştir. Bu odada sıcaklık, nem ve basınç gibi ilgili diğer parametreler de gerektiğinde kontrol edilir.

TEMSİLİ NUMUNE (Representative sample): Ürün partisini temsil edecek şekilde, paçal numuneden alınan numune.

TENDO (Tendon): Kası kemiğe bağlayan bağ doku (kiriş).

TENEKE (Tin): Yumuşak çelikten yapılmış üzeri kalay kaplı ince sac.

TENEKE KUTU (Can): Tenekeden yapılp içine yağ, peynir gibi maddeler konulan kap.

TENYA (Taenia): Barsak paraziti, şerit, yassı solucan.

TEPE BOŞLUĞU (Head space): Sıvıların şişelere doldurulması esnasında üst kısmında doldurulmadan kalan kısım.

TEPELEME (Brimful): Bir kabın yiyeceklerle ağızına kadar dolu olması hali.

TEPKİME (Reaction): Birbirini etkileyen maddeler arasında ortaya çıkan olay, reaksiyon.

TERA- (Tera-): Trilyon anlamında ön ek.

TERBİYE ETME (Seasoning for food sauce): Bir ürünü hazırlanan karışımında bir süre bekleterek yumuşaklık ve lezzet kazandırma veya yemeklerin suyuna un, yumurta, limon gibi ara ürünleri ekleyerek koyulaşmasını sağlama işlemi.

TEREYAĞI (Butter): Süt, krema, yoğurt veya peyniraltı suyundan elde edilen kremadan üretilen taze yağ. Ağırlıkça en az % 80, en fazla % 90 oranında süt yağı, en fazla % 2 oranında yağsız süt kurumaddesi ve en fazla %16 oranında su içeriğine sahip olan süt yağı esaslı ürün.

Tam tereyağı: Ağırlıkça en az % 80, en fazla % 90 oranında süt yağı, en fazla % 2 oranında yağsız süt kurumaddesi ve en fazla % 16 oranında su içeriğine sahip ürün.

Dörtte üç yağlı tereyağı: Ağırlıkça en az % 60, en fazla % 62 oranında süt yağı içeriğine sahip ürün.

Yarım yağlı tereyağı: Ağırlıkça en az % 39, en fazla % 41 oranında süt yağı içeriğine sahip ürün.

“%....” süt yağı esaslı sürülebilir ürün: Aşağıdaki oranlarda süt yağı içeriğine sahip ürünleri;

- Süt yağı içeriği ağırlıkça %10'dan fazla %39'dan az

- Süt yağı içeriği ağırlıkça %41'den fazla %60'dan az

- Süt yağı içeriği ağırlıkça %62'den fazla %80'den az

Yayık tereyağı: Üretiminde hammadde olarak yoğurt kullanılmasıyla elde edilen tereyağı.

Çeşnili tereyağı: Tereyağına çeşitli baharat, meyve ve sebzeler, bal ve/veya diğer gıda maddeleri katılarak çeşnilendirilmesi ile elde edilen, tat ve koku dışındaki diğer özellikleri tereyağı için verilen özellikleri taşıyan ve son üründe süt yağı oranı ağırlıkça en az %75 olan ürün.

Çeşnili tereyağı karışımı: Tereyağına çeşitli baharat, meyve ve sebzeler, bal ve/veya diğer gıda maddeleri katılarak çeşnilendirilmesi ile elde edilen, tat ve koku dışındaki diğer özellikleri tereyağı için verilen özellikleri taşıyan ve son üründe süt yağı oranı ağırlıkça en az % 62, en fazla % 75 olan ürün.

TEREYAĞI ASİDİ (Acidophilus butter): Bütirik asit.

TERMAL İLETKENLİK (Thermal conductivity): Isı iletkenliği yeteneği.

TERMİN (Term): Herhangi yapılan işlemin bitme zamanı.

TERMİNAL (Terminal): Uçta bulunan.

TERMİNAL SPOR (Terminal spore): Bakterilerde hücrenin ucunda bulunan spor.

TERMİNOLOJİ (Terminology): Bilim dallarında veya teknik alanlarda özel olarak kullanılan terimlerin tümü. Terimler dizgesi.

TERMİZASYON (Therminisation): Çiğ sütün işlenmeden önce daha uzun süre saklanabilmesini sağlamak ve sütteki organizma sayısını azaltmak amacıyla 57- 68 °C arasında en az 15 saniye süre ile ısıtılan ve sütün alkali fosfataz testinde pozitif reaksiyon gösterdiği işlem.

TERMO- (Thermo-): Isı ile ilgili anlamında kullanılan ön ek.

TERMOASİDOFİLİK (termoacidophylic): Optimum olarak yüksek sıcaklık ve asidik ortamlarda gelişebilen. Alicyclobacillus acidocaldarius tipik bir termofilik asidofilik bakteri.

TERMODİNAMİK (Thermodynamics): Isı enerjisi ile kinetik enerji arasındaki ilgileri ve bu konudaki ilgili olayları inceleyen fizik kolu.

TERMODURİK (Thermoduric): Aslen mezofil karakterli olmakla beraber termofil sınırlarında da gelişebilen, ısıya dayanıklı, termotolerant. Streptococcus thermophilus tipik bir termodurik bakteridir. Güçlü, dayanıklı.

TERMOFİL (Thermophile): Yüksek sıcaklıkları (45 °C üzeri) seven. Bacillus stearothermophilus tipik bir termofil bakteri. Termofil mikroorganizmalar için inkübasyon sıcaklığı genel olarak 55-60 oC ‘dır.

TERMOFİLİK (Thermophilic): Sıcak seven.

TERMOMETRE (Thermometer): Havanın sıcaklığını veya herhangi bir maddenin sıcaklığını ölçmeye yarayan alet, sıcak ölçer.

TERMOLABİL (Thermolabile): Sıcaklık değişimlerine duyarlı.

TERMOSTABİL (Thermostable): Sıcaklık değişimlerine dirençli, termotolerant. Yersinia enterocolitica 0 – 44 °C gibi geniş bir sıcaklık sınırında gelişebilir.

TERMOTOLERANT (Thermotolerant): Termostabil ve termodurik karşılığı olarak kullanılır. Bu iki deyim farklı anlamda olduğuna da dikkat edilmelidir.

TERPEN (Terpene): İzopren birimlerinden oluşan büyük ve çeşitli organik bileşikler.

TERS MİKROSKOP (Invert microscope): Normal ışık mikroskobu yapısında, ancak objektifleri bir mikroskop tablası altına yerleştirilmiş, özellikle bir cam kap içinde geliştirilmiş hücre kültürlerini ince-

lemeye elverişli bir mikroskop.

TERSİNİR (Reversible): Bir olayın ortaya çıkma şartlarında sonsuz küçük bir değişikliğin etkisiyle herhangi bir anda yön değiştirebilen kimyasal, fiziksel ve mekanik dönüşüm.

TESCİL (Registration): Gıda maddesinin mevzuat hükümlerine uygun olması halinde onaylanması.

TESPİT LİMİTİ -LOD (Limit of Detection): Analitik olarak tespit edilebilen valide edilmiş en düşük limit.

TEST LABORATUVARI (Test laboratory): Yetkili kurum ve kuruluşlara sunmak için tasarlanmış, test maddelerinin özellikleri ve/veya güvenilirlikleri ile ilgili veriler elde etmek için laboratuvar şartlarında, arazide veya serada yapılan testlerin gerçekleştirilmesinde gerekli olan personel ve tesis ile ilgili birimleri, çalışmaların birden fazla yerde yürütülmesi durumunda çalışma yöneticisinin atandığı tüm test yerleri tek tek veya birlikte olan laboratuvar.

TEST LABORATUVARLARININ DENETLENMESİ (Inspection of test laboratory): İLU prensiplerine uygunluk derecesinin değerlendirilmesi için test laboratuvar işlem ve uygulamalarının yerinde incelenmesi. Bu amaçla denetim süresince laboratuvar yönetim yapısı ve işleme yönelik uygulamaların incelenmesi, teknik personelle görüşme yapılması, verilerin bütünlüğünü ve kalitesinin değerlendirilmesini ve rapor edilmesi.

TEST MADDESİ (Test matter): Çalışmaya konu olan madde.

TETKİK (Audit): Faaliyetlerin ve ilgili sonuçlarının planlanan düzenlemelere ve bu düzenlemelerin amaçlara ulaşmak için uygun olup olmadıklarını ve bu düzenlemelerin etkin bir şekilde uygulamaya konulup konulmadıklarını belirlemek için yapılan sistematik ve tarafsız inceleme.

TETONİ (Clostridium tetoni): Ozonla okside edilebilen organizma.

TETRA- (Tetra-): Bir bileşikte dört grup veya atomun bulunduğunu gösteren ön ek.

THERMO-: Termal, ısı ve ısıl işlem anlamında kullanılan bir ön ek.

THOMA LAMI (Thoma slide): Gıda mikrobiyolojisinde maya, klinik mikrobiyolojide kan ve sperm sayımı için mikroskopta kullanılan özel bir lam.

TİBBÎ AMAÇLI BEBEK MAMALARI (Medicinal baby foods): Hasta bebeklerin diyetlerini düzenlemek amacıyla gıda kodeksine uygun formülasyonda özel olarak üretilmiş olan ve tıbbî gözetim altında kullanılması gereken mamalar.

TİBBÎ OLMAYAN VETERİNER SAĞLIK ÜRÜNLERİ (None medicinal veterinary health products): Hayvana uygulanmak ya da hayvan için kullanılmak amacıyla tüm üretim aşamalarından geçerek kullanıma hazır hale getirilmiş ilaç niteliğinde olmayan ürünler.

TİCARİ STERİL (Commercial sterile): 35-37°C ve 50-55°C'de 7 gün yapılan inkübasyon sonrası, ambalajlarda sızıntı ve bombaj görülmediği veya inkübasyon öncesi ve sonrası ölçülen pH değerleri arasındaki fark 0.5'den fazla olmadığı gıda maddesi.

TİCARİ STERİLİZASYON (Commercial sterilization): Gıda endüstrisinde uygulanan bir yöntem. Mikroorganizmaların bir başka yere bulaşmasının önlenmesi. Örneğin, salça üretiminde mutlak sterilizasyona gerek yoktur. Salça içinde salçanın asit ortamında çimlenerek salçayı bozması beklenmeyecek az sayıda sporlu bakteri kalabilir.

TİKAS (Agricultural Enterprises Registration System): Tarımsal İşletme Kayıt Sistemi. Tarımsal işletmelerin (hanehalkı ve kurumsal) adres ve kimlik bilgileri ile işletme büyüklük ve tipini belirlemeye yarayacak karakteristiklerin yer aldığı veri tabanı.

TİNDELİZASYON (Tyndalisation): Ardışık ısı işlem uygulaması ile yapılan sterilizasyon.

TİRAMİN (Tyramine): Peynir, şarap ve çikolata gibi işlemleri sırasında bakteriyel dekompozisyona uğrayan gıdalarda bulunan amin.

TİTRASYON (Titration): Konsantrasyonu bilinen bir çözeltiyle bilinmeyen bir çözeltinin eşdeğerlik noktasına kadar karışımını sağlayarak harcanan standart çözelti miktarından konsantrasyonu bilinmeyen çözeltinin konsantrasyonunun bulunması yöntemi.

TİTRASYON ASİTLİĞİ (Titration acidity): Gıda maddelerinde titrasyonla saptanan ve titrasyonda kullanılan alkalinin normalitesine göre ifade edilen asitlik miktarı, asitlik derecesi, titrasyon asidite, total asitlik, potansiyel asitlik, toplam asitlik.

TİTRASYON EĞRİSİ (Titration curve): Bir asidin titrasyonu esnasında eklenen eşit miktardaki baza karşılık gelen pH değişim eğrisi.

TİTRE (Titre): Standard çözeltideki bileşik veya elementin g/mL cinsinden değeri. Eş derişim. Bir maddede bulunan antikor ya da toksin gibi bir maddenin halen belirlenebilen en üst seyreltinin tersi. Örneğin, serumda toksin halen 1/64 seyreltide belirlenebiliyorsa ve bu toksinin belirlenebildiği en üst seyrelti bu ise, o serumdaki toksinin titresi 64 (1/(1/64)) olarak verilir.

TİTRİMETRİK (Titrimetric): Bir numunedeki analitin miktarına kimyasal olarak eşdeğer miktarda bir titrantı sistematik olarak damla damla ilave etme yöntemi.

TİTRASYON (Tiration): Çözelti içindeki bir maddenin derişimini bulmak için, onunla tepkime verebilen derişimi bilinen bir çözeltiden belirli hacimlerde ekleyip, tepkimenin bitim noktasını çözeltinin bazı özelliklerindeki (renk değişimi, çökme, iletkenlik v.b) değişimi gözleyerek gerçekleştirilen bir analiz yöntemi.

TİTRİMETRİ (Titrimetry): Bir numunedeki analitin miktarına kimyasal olarak eşdeğer miktarda bir titrantı sistematik olarak ilave etme işlemi.

TİYO- (Tio-): Bir bileşikte oksijen atomunun yerine, kükürt atomunun geçtiğini gösteren ön ek.

TİYOBARBİTÜRİK ASİT (Thio-barbutiric acid): TBA. C₄H₄O₂N₂S kimyasal formülü ile gösterilen bir barbitürik asit türevidir.

TİYOBARBİTÜRİK ASİT TESTİ (Thio-barbituric acid test): Uzun süre depolanmış tereyağının oksidatif bozulmasının tespiti için yapılan test.

TİYOSÜLFAT (Tiosulphate): Nitrit ve siyanür zehirlenmesinde sülfür verici amaçla kullanılan bileşik.

TM (Trade Mark): Tescilli ticari marka, simgesi *.

TMD (Temperature Measurement Device): Sıcaklık Ölçme Cihazı.

TOFU (Tofu): Soya peyniri. Soya sütünden elde edilen düşük kalorili, kolesterolüz, protein bakımından zengin, ekmek üzerine sürülebilen, kızartılabilen ve ızgarası yapılabilen bir soya ürünü. Protein, mineral maddeler ve vitaminler bakımından zengin, yağ ve şeker bakımından fakir olmasından dolayı diyet yapanların rahatlıkla tüketebileceği bir besin maddesi.

TOKOFEROL (Tocopherol): Doğada en yaygın olarak bulunan antioksidanlardır. Tokoferol ya da E vitamininin bir antioksidan olarak kabul edilmesi bu bileşiğin kolayca okside olarak, diğer oksidasyona duyarlı grubun oksidasyonunu engellemesidir. Yunan alfabesinin ilk yedi harfiyle α-,β-, γ-, δ-,ε-,Φ-, γ- tokoferol şeklinde sıralanarak gösterilen tokoferoller, aynı zamanda fizyolojik yönden anti sterilite etkisine sahip olduklarından, E grubu vitaminler olarak da bilinirler. Fizyolojik etkileri, α-tokoferolden γ-tokoferole doğru azalırken, antioksidatif etkileri ise aynı yönde olmak üzere yükselme göstermektedir. Başka bir deyişle antioksidatif etkisi en yüksek olan çeşit, γ-tokoferoldür. E vitamini vitamin olarak antisterilite etkisi yanında, özellikle bitkisel yağların yapısında yer alan esansiyel yağ asitlerinin, hayvansal organizmada kalp ve damar sağlığı yönünden son derece önemli olan eikosanoidler ve prostaglandinlere dönüşebilmeleri için, E vitaminlerine mutlak bir gereksinim vardır. E vitamini vücutta hemen hemen tüm dokularda bulunması ve bitkisel yağların yüksek düzeyde bu vitamini içermesi nedeniyle belirgin E vitamini yetersizliği seyrek görülür. İnsanlardaki yetersizliklerde ataksia, refleks kaybı gibi nörolojik semptomlar görülebilir.

TOKSİJEN (Toxigen): Toksin oluşturan.

TOKSİK (Toxic): Zehirleyici.

TOKSİK İZ ELEMENTLER: Toksik iz elementler, gıdalara toprak, su, endüstriyel atıklar, gübreler, tarım ilaçları veya gıda işleme ve hazırlamada kullanılan alet ve ekipmanlardan bulaşabilen bor, çinko vb elementler.

TOKSİK MADDE (Toxic matter): Zehirli madde. Canlı organizmaya (insan ve sıcak kanlı hayvanlara) ağız, solunum, deri ve enfeksiyon yolu ile girdiğinde normal fizyolojik ve biyokimyasal mekanizmaları bozan veya fazla miktarda canlının ölümüne sebep olan kimyasal maddelerdir.

TOKSİN (Toxin): Bakteri metabolizmalarının bir ürünü olarak oluşan ve başka organizmalar için değişik derecelerde zehirli olan maddelere verilen ad. Mikroorganizmaların salgıladıkları bir takım zehirli maddelerdir. Ekzotoksinler ve endotoksinler olmak üzere iki grupta toplanırlar.

TOKSİSİTE (Toxicity): Bir maddenin zehirleyici etkisi, kimyasal maddelerin vücutta zarar verebilme potansiyeli.

TOMURCUKLANMA (Budding): Mayalarda bir çoğalma şekli. Maya hücresinden tomurcuk şeklinde bir çıkıntı oluşur, zamanla bu ergin bir hücre büyüklüğüne gelir, hücre bölünmesi gerçekleştikten sonra arada zar oluşarak iki yeni hücre meydana gelmiş olur.

TONAJ (Tonnage): Bir malın ton cinsinden ağırlığını ve bir nakliye aracının ağırlık veya istiap haddini ifade eden bir terim.

TONED SÜT (Toned milk): Genellikle yağ oranı yüksek çiğ sütün ön görülen yağ derecesine göre standardize edilmesi ile elde edilen ürün. Sütün az olduğu dönemlerde kremanın alınması yerine çiğ süte bir miktar rekonstitüe süt ilave edilir veya manda ve koyun sütü gibi yağ oranı yüksek sütlerin yağsız süttözu ve su ilave etmek suretiyle normal bileşime getirilmesi işlemidir. Yağsız süttözu, protein açısından çok zengin olduğu için bazı ülkelerde normal çiğ süt içerisine sütüne (yağ oranı % 2 civarında ve yağsız kuru-madde oranı en az % 10 olacak şekilde) yağsız rekonstitüe süt ilave edilerek de üretilen içme verilen ad.

TOPAKLANMA (Caking): Toz veya küçük parçalar durumundaki bir şeyi kütle veya yığın biçiminde birleştirme işi.

TOPAKLANMAYI ÖNLEYİCİLER (Anti-caking): Gıda partiküllerinin birbirine yapışması eğilimini azaltan veya önleyen maddeler.

TOPLAM KURUMADDE (Total dry matter): Suyun buharlaştırılarak uzaklaştırılmasından sonra geri kalan kısım. Suda çözünen ve çözünmeyen kısımdan oluşur.

TOPLAM MİGRASYON LİMİTİ (Total Migration Limit): Madde veya malzemeden gıda benzerine geçen uçucu olmayan maddelerin izin verilen maksimum miktar.

TOPLAM SPESİFİK MİGRASYON LİMİTİ (Total Specific Migration Limit): Belirtilen maddelerin kısmi miktarlarının toplamı olarak ifade edilen ve gıda veya gıda benzerine geçen, belirtilen maddelerin toplamı için izin verilen maksimum miktar.

TOPLU TÜKETİM YERLERİ (Mass consumption places): Gıda maddelerinin tekniğine uygun şekilde işlendiği, üretildiği ve aynı mekânda tüketime sunulduğu yerler.

TOPTAN SATIŞ YERİ (Warehouse): Gıda işletmecilerine gıda satışının yapıldığı, tesis ve bölümlerin ortak kullanıldığı ve ayrı üniteleri içeren işyeri.

TORTU (Sediment): Bir çökeltme sonunda bir sıvının dibinde çöken katı madde, çökelti.

TOZ/KURUTULMUŞ FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ (Powder/Dried fermented milk products): Nem oranı % 5'in altında olan yoğurt tozu gibi fermente süt ürünleri.

TRABZON MİNZİ PEYNİRİ (Trabzon minzi cheese): Karadeniz Bölgesi'nde üretilen, Lor türevi bu peynir, "Minci" diye adlandırılır ve tadı geleneksel Lordan farklıdır. Ahşap fiçılarda toprağa gömülerek hazırlanır ve bekletildiği için koyu yeşile çalan bir renk alır.

TRANS YAĞ ASİDİ (Trans fatty acid): Gıdalardaki doymamış yağ asitleri iki farklı şekilsel formda karşımıza çıkarlar, bilimsel olarak bunlar cis ve trans formları. Doğal halde cis formunda bulunan yağ asitlerinin geometrik izomerileri olup bu geometride bulunan izomeriye dönüşüm sonunda oluşan daha düz zincirli, daha stabil yapıdaki yağ asitleridir. Bazı trans yağ asitleri doğal olarak süt ve tereyağında bulunurlar.

TRANSFERAZ (Transferase): Metil, açıl, amino, glikozil ve fosfat gibi fonksiyonel grupları (H hariç) verici bir maddeden alıcı bir maddeye (su hariç) aktarılmasını katalizleyen enzimler.

TRANSFORMATÖR (Transformator): Gerilimi ve akımı dönüştürücü.

TRANSFORMASYON (Transformation): Yapısal değişim. Dönüşüm. Herhangi bir gen eklenmiş plazmidin ya da sadece plazmidin bakteri, maya ya da diğer bir canlı hücre içerisine aktarılması olayı.

TRANSGEN (Transgene): Bir organizmadan alınıp başka bir organizmaya genetik mühendisliği yapı-larak aktarılan gen.

TRANSGENİK (Transgenic): Normal genomu, gen aktarılarak veya başka bir türün DNA'sının eklen-mesi gibi müdahale edici bir teknikle değiştirilmiş bir organizmayı tanımlamak için kullanılan sözcük.

TRANSGENİK CANLI (Transgenic organism): Rekombinant DNA teknolojisiyle yabancı bir genin yerleştirildiği canlı.

TEM (Transmission Electron Microscope): Geçirimli Elektron Mikroskobu.

TRANSİT (Transit): Serbest dolaşımda bulunmayan ürünlerin Türkiye Gümrük Bölgesi üzerinden ge-çerek yabancı bir ülkeden yabancı bir ülkeye, yabancı bir ülkeden Türkiye'ye, Türkiye'den yabancı bir ülkeye, bir iç gümrükten diğer bir iç gümrüğe sevki.

TRANSKOBALAMİN (Transcobalamin): Vitamin B12'nin taşıyıcı proteinini.

TREONİN (Threonine): Elzem amino asitlerden biri.

TRİGLİSERİD (Triglyceride): Yağ asitlerinin bir triol olan gliserolla yaptıkları esterlerin ortak adı. Üç molekül yağ asidinin, bir molekül gliserol ile yaptığı ester. Değişik zincir yapısı ve uzunluğundaki yağ asitlerinin, gliserinle esterleşmesi sonucu oluşan bileşiklerdir ve genellikle eser miktarda da olsa karışım halinde mono- ve digliseridleri de içerirler.

TRİKOTASENLER (Trichothecenes): Mikotoksinler arasında önemli bir grup olan trikotesenleri ürettiği bilinen küf cinslerinden Fusarium, Trichoderma, Trichothecium, Stachybotrys, Verticimonosporium, Cephalosporium, Myrothecium ve Cylindrocapon küfleri. Fusariumlar bu cinsler arasında belirgin şekilde öneme sahiptir çünkü dünya çapında yaygındırlar ve çok büyük ölçekte trikotesen üretirler. Bununla birlikte, bilinen 150'den fazla trikotesenin sadece birkaç tanesi hayvan ve insan kullanımında olan ürünlerde bulunmalarından dolayı öneme sahiptir. Trikotesenler renksiz ve çoğunlukla kristal katılardır. Bu toksinler DNA ve protein sentezini inhibe ederler. Ayrıca bazıları antibakteriyel, antiviral ve antifungal aktiviteye sahiptir. Trikotesenler, insanda ATA (Alimentary Toxic Aleukia) ve yemek borusu kanserine yol açarlar. Hayvanlarda kusma, gelişim durması, hipröstrojenizm, değişik organ ve deri lezyonları, tümör ve ölüme neden olurlar.

TRİPSİN (Trypsin): Pankreastan salgılanan ince bağırsakta proteinleri parçalayıcı özelliğe sahip (peptidaz) sindirim enzimi.

TRİPSİN İNHİBİTÖRÜ (Trypsin inhibitor): Çiğ sebzelerde daha çok baklagillerde bulunan protein sindirimini zorlaştıran madde. Pişirilen kuru baklagilde, bu maddenin etkisi kalmaz. Pankreas tarafından salgılanan tripsin enzimini bloke ederler

TRİPTOFAN (Tryptophan): Elzem bir amino asit.

TRİSAKKARİT (Trisaccharide): Üç mono sakkarit ünitesinden oluşan bir oligosakkarit. Rafinoz (Fruktoz, glukoz ve galaktozdan oluşur) ve meletitoz (iki mol glukoz, bir mol fruktozdan oluşur) trisakkarittir.

tRNA (tRNA): Taşıyıcı RNA, transfer RNA.

-TROFİK (-Trophic) : “Besleyici” anlamında kullanılan son ek.

TSE BELGESİ-TÜRK STANDARDLARINA UYGUNLUK BELGESİ (TSE Conformity document): Türk Standardları Enstitüsü ve marka almak isteyen firma arasında akit edilen sözleşme ile TSE Markası kullanma hakkı verilen firma adına düzenlenen ve üzerinde TSE Markası kullanılacak malların; ticari markası, cinsi, sınıfı, tipi ve türünü belirten, geçerlilik süresi bir yıl olan belgedir.

TSEK MARKASI -KALİTE UYGUNLUK MARKASI (TSEK Quality Coformity document): TSEK Markası, üzerine veya ambalajına konulduğu malların henüz Türk Standardı olmadığından ilgili uluslararası veya diğer ülkelerin standardlarına veya Türk Standardları Enstitüsü tarafından kabul edilen teknik özelliklere uygun olarak imal edilip piyasaya arz edildiklerini ifade eder.

TULUM PEYNİRİ (Tulum cheese): 1. Hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemin fermentasyonunu takiben ufalanıp tuzlanması, daha sonra gıdaya temasa uygun bir ambalaj malzemesine veya deri tulumlara sıkıca basılarak üretilen ve olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilen çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren peynir. 2. Tulumla basılarak hazırlanan geleneksel bir peynir çeşidi. Çoğunlukla Doğu, Güney ve Güney Doğu Anadolu bölgelerinde yapılan ve telemin ufalanıp tuzlandıktan sonra, keçi postuna (tulum) veya plastik bidonlara sıkıca doldurularak belli bir süre olgunlaştırılan, yarı sert karakterde geleneksel bir peynir çeşidi.

TUZLAMA (Salting): 1. Gıda maddesinin korunması ve dayanıklılığının artırılmasını sağlamak amacıyla kullanılan en eski gıda muhafaza yöntemlerinden biri. Dayanıklılığın artması, gıda içindeki serbest suyun bağlanarak su aktivitesinin düşürülmesi prensibine dayanır. Tuz katımıyla gıdadaki bazı enzimler inaktive edilir, ozmotik yoldan hücreye giren tuz; plazmadaki suyu tutarak su aktivitesini düşürür, mikroorganizma hücreesindeki suyu dışarı çekerek hücrenin büzülmesine, dolayısıyla mikroorganizma faaliyetlerinin sınırlandırılmasına veya tamamen durmasına neden olur. 2. Üzerine tuz ekilmesi, tuzla muamele etme işlemi.

TUZLU (Salted): Tuzu çok.

TUZSUZ (Nonsalted): Tuzu olmayan yada tuzu az olan.

TUZSUZ PEYNİR (Unsalted cheese): Herhangi bir şekilde tuz katılmayan ve genellikle taze olarak tüketilen peynir.

TÜBERKÜLOZ (Tuberculosis): Mycobacterium tuberculosis tarafından oluşturulan hastalık. Verem.

TÜDKİYEB/TÜRKİYE DAMIZLIK KOYUN-KEÇİ YETİŞTİRİCİLERİ MERKEZ BİRLİĞİ (Central Union for Shepp-Goat Breeding of Turkey): Bak Türkiye Damızlık Koyun-Keçi Yetiştiricileri Merkez Birliği.

TÜKETİCİ (Consumer): Bir mal veya hizmeti ticari veya mesleki olmayan amaçlarla edinen, kullanan veya yararlanan gerçek yada tüzel kişiyi.

TÜKETİCİ FİYAT ENDEKSİ (Consumer Price Inflation): CPI. Bir tüketicinin satın aldığı belirli bir ürün ve hizmet grubunun fiyatlarındaki ortalama değişimleri gösteren bir ölçüt.

TÜKETİCİ İŞLEMİ (Consumer process): Mal veya hizmet piyasalarında tüketici ile satıcı-sağlayıcı arasında yapılan her türlü hukuki işlemi.

TÜKETİCİ ÖRGÜTLERİ (Consumer Organization): Tüketicinin korunması ve hak kayıplarının önlenmesi için kurulan dernek, vakıf veya bunların üst kuruluşları.

TÜKETİCİNİN KORUNMASI (Consumer protection): Tüketicinin hak kayıplarının önlenmesi için yapılan işlemlerin bütünü.

TÜKETİM (Consumption): Tüketmek eylemi. Üretilen yada yapılan şeylerin kullanılıp harcanması, yoğaltım, üretim karşıtı.

TÜKETİME HAZIR GIDA (Ready to eat food): Tüketime hazır hale getirilmiş gıda maddesi. Pişirilmenden veya gıdanın mikrobiyolojik yükünü azaltacak ve/veya kabul edilebilir seviyeye düşürecek, herhangi başka bir işlem uygulamadan doğrudan insan tüketimine sunulan gıda.

TÜKETİME HAZIRLAMA (Preparation for consumption): Tasnif etme, tartma, ölçme, aktararak ve karıştırarak doldurma, ambalajlama, soğutma ve depolama, muhafaza etme, nakletme ve tüketim öncesi diğer faaliyetler.

TÜKETME (Consuming): Kullanarak, harcayarak, yiyerek, içerek bitirme.

TÜM SÜT, ET VE DAMIZLIK SIĞIR YETİŞTİRİCİLERİ DERNEĞİ/TÜSEDAD: Ülke hayvancılığının geliştiği ve sektörleşmeye çalıştığı günümüzde; işletmelerimizin sağlam alt yapı, temellerle oluşması için kurulmuş soğutma kazanı, merkezi sağım sistemi ve 50 yataklık ahır bulunan veya planlayan sığır yetiştiricilerinin biraraya geldiği bir dayanışma derneğidir.

TÜR (Species): Ortak özellikleri olan bireylerin tamamı, cinslerin ayrıldığı bölüm.

TÜRBİDİTE (Turbidity): Bulanıklık.

TÜRBİDİMETRE (Turbidimeter): Saydamlığı, donukluğu, bulanıklığı veya opaklığı ölçen alet.

TÜRK AKREDİTASYON KURUMU – TÜRKAK (Turkish Accreditation Body): Uluslararası ticaretin ve AB teknik mevzuatına uyumun bir gereği olarak uluslararası kabul görmüş teknik kriterlere göre test, muayene ve belgelendirme yapmak üzere, bağımsız ve tarafsız bir kuruluş olarak 27/10/1999 tarihinde kurulan Türkiye'nin ulusal akreditasyon birimi. TÜRKAK, tam üyesi olduğu Avrupa Akreditasyon Birliği (EA) ile 04/04/2006 tarihinde imzaladığı Karşılıklı Tanıma Anlaşması neticesinde test laboratuvarları, kalibrasyon laboratuvarları, muayene kuruluşları ve kalite yönetim sistemleri belgelendirmesine ilişkin akreditasyonlarının uluslararası alanda tanınırlığını kazanmıştır.

TÜRK GIDA KODEKSİ (Turkish Food Codex): Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin taşınması gereken asgari kalite ve hijyen kriterlerini belirleyen Türk Gıda Kodeksi kapsamında uygulanan tüm Yönetmelik ve Tebliğler.

TÜRK GIDA MEVZUATI (Turkish food regulation): Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri; özellikle gıda güvenliğini ve kalitesini düzenleyen, gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi, dağıtımı ve satışı ile her aşamayı kapsayan tüm mevzuat.

TÜRKİYE DAMIZLIK KOYUN-KEÇİ YETİŞTİRİCİLERİ MERKEZ BİRLİĞİ/ TÜDKİYEB (Central Union for Shepp-Goat Breeding of Turkey): Üstün verimli küçükbaş hayvanların yetiştirmesi için

ithal veya yerli ırkların genetik potansiyelinin geliştirilmesi, bölgesel ya da ülkesel düzeyde ıslah programlarının uygulanması, verimlerinin artırılması, bunların soykütüğü, ön soykütüğü kayıtlarının tutulması, toplanan verilerin değerlendirilmesi ve sigorta işlemlerinin yapılması, birlik personelinin eğitimlerinin sağlanması, bölgesel ve ulusal düzeyde yarışmalar düzenlenmesi, birlik ihtiyaçlarının temin ve tedariki ile üretimin yurt içi ve yurt dışında pazarlanması, ürünlerin değerlendirilmesi için gerekli tesislerin kurulması amacıyla 4631 Sayılı Hayvan Islahı Kanunu çerçevesinde kurulan ve 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunun çerçevesinde faaliyet gösteren yetiştirici örgütü.

TÜRKİYE DAMIZLIK MANDA YETİŞTİRİCİLERİ MERKEZ BİRLİĞİ/DMYMB (Central Union for Buffalo Breeding of Turkey): Manda popülasyonunun ıslah edilerek sayısının artırılması, birim hayvandan sağlanacak verim artışıyla yetiştiricilerin refah seviyesinin yükseltilerek halka sağlıklı, besin değeri yüksek ve güvenli manda ürünlerinin sunulması amacıyla 4631 Sayılı Hayvan Islahı Kanunu çerçevesinde kurulan ve 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunun çerçevesinde faaliyet gösteren yetiştirici örgütü.

TÜRKİYE DAMIZLIK SIĞIR YETİŞTİRİCİLERİ MERKEZ BİRLİĞİ/TDSYMB (Central Union for Cattle Breeding of Turkey): Ülke genelinde Sığırlarda soykütüğü sisteminin yürütülmesi, pedigraye esas teşkil edecek ebeveyn ve verim kayıtlarlarını takip etmek ve ulusal genetiğimizi oluşturmak üzere 4631 Sayılı Hayvan Islahı Kanunu çerçevesinde kurulan ve 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu çerçevesinde faaliyet gösteren yetiştirici örgütü.

TÜRKİYE SÜT, ET VE GIDA SANAYİCİLERİ VE ÜRETİCİLERİ BİRLİĞİ DERNEĞİ/SETBİR (Association of Union for Dairy, Meat, Food Industry and Producers of Turkey): Bak SETBİR.

TÜRKÇE ETİKET (Turkish label): Türk Gıda Mevzuatı'na uygun olarak düzenlenmiş ve ürünün ambalajının üzerindeki etiket.

TÜSEDAD: Bak Tüm Süt, Et Ve Damızlık Sığır Yetiştiricileri Derneği.

TÜTSÜLEME (Smoking): 1. Tütsü kaynağından elde edilen tütsünün tekniğine uygun olarak farklı sıcaklık ve sürelerde ürün yüzeyine uygulanması işlemi. 2. Yanan bitkisel materyalden dumanın belli sıcaklık ve nem içerikli olarak gıda maddesi üzerine gönderilmesiyle gıda maddesinin dayanıklılığının artırılmasının yanı sıra dış görünüş, tat ve kokusunun da değiştirilmesi işlemi. Daha çok et ve süt ürünlerini korumak rengi ve tadı geliştirmek, antimikrobiyal ve antioksidan etki sağlamak için belli bir süre duman altında bırakılması işlemi.

U

UÇUCU (Volatile): Buhar ya da gaz durumuna geçebilen.

UÇUCU YAĞ (Esantial oil, Volatile oil): Bitki dokularından damıtma ile elde edilen ve o bitkiye özgü bir kokuya sahip olan kayganlıklarının ve sabunlaşma özelliklerinin olmaması yönü ile diğer yağlardan ayrılan uçucu sıvı bileşikler.

UÇUCULUK (Volatility): Uçucu olma, kolayca gaz durumuna dönüşebilme özelliği.

UHT İŞLEMİ (Ultra High Temperature): Oda sıcaklığında saklanabilen ticari olarak steril bir ürün üretmek amacı ile normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaları ve sporlarını yok eden, en az 135 o C’de 1 saniyede, uygun zaman sıcaklık kombinasyonunda yüksek sıcaklıkta kısa süreli sürekli akış altında uygulanan ısıl işlemi.

UHT İÇME SÜTÜ (UHT milk): Çiğ sütün kimyasal, fiziksel ve duyuusal özelliklerinde en az değişikliğe yol açarak bozulma yapabilen tüm mikroorganizmaların ve bunların sporlarının UHT işlemi ile yok edilerek opak ambalaj veya paketlenme ile opak hale getirilen ambalajlara aseptik koşullarda dolum yapılması ile elde edilen içme sütü.

UHT STERİLİZASYON (UHT Sterilisation): Oda sıcaklığında saklanabilen ticari olarak steril bir ürün üretmek amacı ile normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaları ve sporlarını yok eden, en az 135°C’de 1 saniyede, uygun zaman sıcaklık kombinasyonunda yüksek sıcaklıkta kısa süreli sürekli akış altında uygulanan ısıl işlem.

ULAŞIM (Transportation): Bir yerden bir yere gidiş geliş. Nakil.

ULAŞTIRMA (Transportation): İnsanların, malların, haberlerin ulaşmasını sağlayan işlerin ve araçların tümü.

ULTRA- (Ultra-): Normalin üzerindeki veya bir sınırın ötesindekini ifade etmek için kullanılan ön ek.

ULTRAFİLTRASYON (Ultrafiltration): Sütün konsantre edilmesi amacıyla kullanılan, molekül boyutlarıyla ayırım yapan ve basınç altında uygulanan filtrasyon yöntemi.

ULTRA YÜKSEK SICAKLIK (Ultra high temperature): UHT. Oda sıcaklığında saklanabilen ticari olarak steril bir ürün üretmek amacıyla normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaları ve sporlarını yok eden, en az 135 oC’de bir saniyede, uygun zaman sıcaklık kombinasyonunda yüksek sıcaklıkta kısa süreli sürekli akış altında uygulanan ısıl işlem. Bu kısa süreli sıcaklık değişimiyle şoka uğrayan bakteriler ölürler, çok hızlı olduğu için besin değerini kaybetmez.

ULTRAMİKROTOM (Ultramicrotome): Elektron mikroskopunda incelemek üzere özel olarak hazırlanmış örneklerden 200-1000 Angström kalınlığında kesitler almaya yarayan bir alet.

ULTRASANTRİFÜJ (Ultracentrifuge): Solüsyon içindeki protein, nükleik asit gibi makromoleküllerin ayrılmasında, hatta plazmit DNA, mitokondriyel DNA veya kromozomal DNA olarak ayrılmasında kullanılan yüksek devirli santrifüj.

ULTRASON (Ultrasound): İnsan kulağının alamayacağı nitelikte olan yüksek frekanslı ses titreşimi.

ULTRAVİOLE (Ultraviolet): Dalga boyu 2000-4000 arası olan mor ötesi ışınlar.

ULTRAFİLTRE SÜT (Ultrafiltration milk): Protein, yağ ve kolloidal minerallerce zenginleştirilmiş süt.

ULTRA TEMİZLİK İŞLEMİ (Ultra clean process): Kullanılan ekipmanların kullanılmadan önce de dezenfekte edildiği ve çalıştırma şartlarında, yapılan özel ürünün uygunluğuna ve güvenliğine zarar verebilecek mikroorganizmaların tekrar bulaşmasına karşı korunduğu bir işlem. Mikrobik yükün baştaki azaltılması için ve tekrar bulaşmaya karşı alınan önlemler steril bir işlem için uygulananlardan daha az sıkı olabilir. Ultra temiz veya steril, daha çok çevreye değil işlem hattına işaret eder.

ULUSAL GIDA KODEKS KOMİSYONU-UGKK (National Food Codex Comission): Gıda Kodeksinin hazırlanması ve denetlenmesi ile görevli olan komisyonu.

ULUSAL PROGRAM (National Programme): Her AB aday ülkesinin Katılım Ortaklığı Belgesinde belirtilen öncelikleri yerine getirmesi ve AB müktesebatına uyumun sağlanması için kısa ve orta vadede gerçekleştirilmesi öngörülen çalışmaları ve çalışma takvimini kapsayan ve adaylık sürecindeki gelişmeler ve ortaya çıkan ihtiyaçlar doğrultusunda zaman zaman güncellenebilen detaylı uyum Programı.

ULUSAL SÜT KONSEYİ (National Milk Council): 5488 sayılı Tarım Kanununda belirtilen ulusal tarım politikaları çerçevesinde çalışmalar yapmak üzere; süt üreticilerinin oluşturdukları birlikler, dernekler, kooperatifler ve sanayicilerin oluşturdukları birlik, dernek, kooperatif temsilcileri ile bunlara üye olan gerçek ve tüzel kişiler, ilgili araştırma ve eğitim kurumları, meslek odaları, tüketici örgütleri ile kamu kurum ve kuruluşlarının bir araya gelerek oluşturduğu tüzel kişilik,

UMAMİ (Umami): Tatlı ve ekşiliğin denge halinde olduğu tat.

-UNİ: “Tek” anlamında kullanılan bir ön ek.

UNICEF (United Nations International Children’s Fund): Dünyadaki çocukların sağlıklarının ve durumlarının geliştirilmesi için çalışan ve bu amaçla sağlık hizmeti, süt dağıtımı, okul beslenme programları uygulayan uluslararası kuruluş.

URFA PEYNİRİ (Urfa cheese): Yapım aşamasında yumruk büyüklüğünde parçalara ayrılan peynir,

bezlerin içine topak şeklinde bağlanarak süzülüp tuzlanıyor ve küçük toplar halinde satılıyor. Hem taze olarak hem salamura olarak yenebilir.

USTA (Proficient): Bir mesleğin gerektirdiği bilgi, beceri ve iş alışkanlıklarını kazanmış ve bunları mal ve hizmet üretiminde iş hayatınca kabul edilebilecek standartlarda uygulayabilen usta belgesi almış kişi.

USTALIK BELGESİ (Certificate of proficiency): Mesleki eğitimden geçen ustalara verilen mesleki yetlilik belgesi.

UV – ULTRAVİOLE (Ultraviolet): Mor ötesi ışınlar.

UYARICI ETKİ (Stimulant): Bir canlının herhangi bir organını dıştan bir etki ile görev yapmaya zorlamak.

UYARMA (Stimulation): Bir duyu organını veya bütün bir sinir düzenini, kendi dışındaki bir nesne veya durumun bir tepkide bulunmaya yöneltmesi, tempih.

UYGUN DURUMA GETİRME (suitable for supply situation): A sınıf üretim alanlarından gelen canlı çift kabuklu yumuşakçalardan, kum, çamur veya balçığı uzaklaştırmak, duyuşal özelliklerini geliştirmek ve paketlenme veya ambalajlamadan önce çift kabuklu yumuşakçaların canlılığının iyi bir duruma getirilmesini sağlamak için arındırma merkezlerinde veya sevkiyat yerlerindeki tanklarda, temiz deniz suyu içeren herhangi bir diğer tesiste veya kendi doğal ortamlarında depolanması.

UYGUNLUK (Confirmity): Bir şartın yerine getirilmesi.

UYGUNLUK DEĞERLENDİRMESİ (Conformity assesment): Bir ürünün veya hizmetin konuyla ilgili teknik düzenlemelere veya standardına uygunluğunun yeterli ve yetkili kılınmış bir kurum veya kuruluş tarafından değerlendirilmesi ve uygun bulunanlar için bir uygunluk belgesinin düzenlenmesidir.

UYGUNSUZLUK (Nonconformity): Bir şartın yerine getirilememesi durumu.

UZUN ZİNCİRLİ TRİGLİSERİDLER (Long chain triglycerides): Laurik asitten (C₁₂) daha uzun yağ asidi içeren yağlar. Bunlar palmitik (C₁₆), stearik (C₁₈), oleik(C₁₈), bir çift bağı vardır) ve linoleik (C₁₈, iki çift bağı vardır) asitlerdir.

Ü

ÜÇLÜ KREMA PEYNİRLERİ (Triple cream cheeses): Süt yağı içeriği kurumaddede en az % 75 olan peynirler.

ÜRETİCİ (Producer): Bir ürünü imal eden, ıslah eden, çıkartan ve ürüne ticari markasını veya ayırt edici işaretini koyarak kendini imalatçı olarak tanıtan gerçek veya tüzel kişi. Türk mevzuatına göre üreticinin Türkiye dışında olması halinde, üretici tarafından yetkilendirilen temsilciyi veya Türkiye’de yetkili temsilcisinin bulunması halinde ise imalatçıyı ve ayrıca ürünün tedarik zincirinde yer alan ve faaliyetleri ürün güvenliğine ilişkin özelliklerini etkileyen gerçek veya tüzel kişilerde üretici olarak mütala edilir.

ÜRETİCİ ÖRGÜTÜ (Producer organization): Merkez birliği düzeyinde örgütlenmiş, 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununa göre kurulmuş ıslah amaçlı birliği, 29/6/2004 tarihli ve 5200 sayılı Tarımsal Üretici Birlikleri Kanununa göre kurulmuş üretici birliğini, Bakanlıkça kuruluşuna izin verilen 24/4/1969 tarihli ve 1163 sayılı Kooperatifler Kanununa göre kurulmuş hayvancılık faaliyeti yürüten tarımsal amaçlı kooperatiflerin merkez birliklerine ortak olan üst birlik ortağı kooperatif.

ÜRETİM (Production): İnsanların, toplumun varlığını sürdürebilmesi ve gelişebilmesi için, gerek tarımda gerek endüstride ürün elde etmesi.

ÜRETİM İZİN BELGESİ (Production certificate): Yetkili otoritece bir gıda maddesinin üretimine izin verildiğine dair belge.

ÜRETİM TARİHİ (Production date): Gıda maddelerinin üretildiği tarih.

ÜRETİM TESİSİ (Production plant): Gıda ve gıda maddelerinin işlendiği ve ambalajlandığı tesis.

ÜRÜN (Crop): Gıda, gıda ile temas eden madde ve malzemeler, yem, hayvansal ürün, veteriner sağlık ürünü, bitkisel ürün, bitki koruma ürünü ile ziraî mücadele alet ve makineleri ile ahşap ambalaj malzemesi.

ÜRÜN GÜVENİLİRLİĞİ (Product Safety): Bir ürünün insan sağlığı ve gıda güvenilirliğine, hayvan ve bitki sağlığına ve çevreye zarar vermeyecek şekilde üretilmesi veya ithal edilmesi.

ÜRÜN SORUMLULUĞU (Product Liability): Bir üretici/ithalatçının; ürettiği/ithal ettiği ürünün insan sağlığı ve güvenliğine, hayvan ve bitki varlığına ve çevreye vereceği zarardan sorumlu tutulması.

ÜRÜNLE TEMAS ETMEYEN YÜZEYLER (Product non-contact surfaces): Ürüne temas eden veya temas etme ihtimali olan yüzeyler dışındaki tüm açıkta kalan yüzeyler.

ÜRÜN TEMAS YÜZEYLERİ (Product contact surfaces): Bilerek veya kazara (örneğin sıçramayla) ürünle temas eden veya ürün ya da yoğunlaşan sıvının aktığı tüm ekipman yüzeyleri ve hatta ürünle temas eden yüzeyleri veya konteynırları dolaylı olarak çapraz kirletebilen tüm yüzeyler (örneğin steril olmayan paketleme). Muhtemel çapraz kontaminasyon bölgelerini belirlemek için risk analizi yapmak faydalı olabilir.

V

VAKUM (Vacuum): Havası alınmış boşluk. Atmosfer basıncından daha düşük basınç oluşması durumu.

VAKUM AMBALAJLAMA (Vacuum packaging): Ambalajın içinde yer alan havanın alınarak, içeride ürünün yapısını, rengini bozacak gaz karışımının kalmadığı teknoloji. Gıda sanayiinde yaygın olmakla beraber çoğunlukla et ve süt sektörlerinde kullanılır.

VAKUMMETRE (Vacuummeter): Vakum basıncı (düşük basınç) ölçen manometre.

VALF (Valve): Akışkan içeren tesisatlarda koşula bağlı olarak açılıp kapanan bir çıkış ögesi. Genellikle akışkan basıncının önem arz ettiği sistemlerde basıncın yükselmesi halinde sistemden dışarıya akışkan tahliye ederek basıncı düşüren ya da acil bir durumda akışkan iletişimini kesen emniyet araçları.

VALİN (Valine): Elzem bir amino asit.

VAN OTLU PEYNİRİ (Van herbal cheese): Koyun sütünden üretilir, hazırlandıktan sonra toprak küp-lerde basılarak, kuru olarak ya da salamurada iki-üç ay dinlendirilmeye bırakılır. Aromasını yabani sar-mısak otu verir. Dayanıklı bir peynir çeşidi.

VANA (Valve): Boru içindeki bir akışkanın akışını durdurmaya veya serbest bırakmaya yarayan alet, valf.

VANADYUM (Vanadium): İnsan için elzem iz element. En çok tohumlarda bulunur. Et, tavuk ve ba-lıkta da bulunur.

VANİLYA (Vanillia): Vanilla fragrans türlerinin tam olgunlaşmadan toplanıp, diğer bütün baharatlar-dan farklı olarak kürlleme ile solma noktasına kadar kurutulup enzim etkisi başlatılarak, tekniğine uygun olarak kurutulan ve bekletilen kür edilmiş meyveleri.

VANTİLASYON (Ventilation): Havalandırma.

VAPÖR (Steaming): Buharda pişirme usulü.

VARİL (Barrel): Çoğunlukla sıvı maddeleri koymak için kullanılan, metalden yapılmış, silindir biçi-minde, üstü kapalı silindirik kap.

VARSAYIM (Assumption): Kanıtlanmadan, geçici veya kalıcı olarak benimsenen önerme.

VARYASYON (Variation): Bir türün bireylerindeki aynı karakterin farklı şekilleri, değişiklik, çeşitlilik.

VARYETE (Variety): Ait olduğu türden küçük farklarla ayrılan birey.

VAŞREN (A sort of cake made with ice cream and meringue): Beze ve dondurmayla hazırlanan bir çeşit pasta.

VAZELİN (Vaseline): Ham petrolün damıtılmasından elde edilen, hidrokarbon yapısında, yarı saydam, yumuşak ve ilaç etken maddeleriyle karıştırılarak özellikle merhem yapımında taşıt madde olarak kullanılan, sarı ve beyaz vazelin olmak üzere iki çeşidi bulunan madde.

VEGAN (Vegan): Tamamen bitkisel kaynaklı gıdaları tüketen kişi. Vejeteryan.

VEJETATİF HİF (Vegatative hypha): Mantar kolonilerini oluşturan, genellikle ince uzun ve saydam mikroskopik iplikçiklerin adı. Besiyeri ya da doğal ortamda besin maddelerinin alınacağı ortamın derinliklerine doğru giden hifler. Bu hifler sadece beslenmeden sorumludurlar. Besin maddelerini aeriyal (fertil) hiflere ileterek çoğalmaya ve gelişmeye destek olurlar.

VEJETASYON (Vegetation): Bir yörede ayırt edici yapısal özellikleri nedeniyle ayrıca adlandırılabilcek bitki toplulukları. Olgunlaşma, yetiştirme.

VERİ (Data): Bir problemde bilinen, belirtilmiş anlatımlardan bilinmeyen bulmaya yarayan şey.

VERİM (Yield): Çalıştırılan, işletilen, bakılan bir şeyin verdiği sonuç veya bu sonucun niceliği, randıman.

VERİMLİLİK (Efficiency): Verimli olma durumu.

VESM (Beating calcined process.): Döverek toz haline getirme işlemi.

VETERİNER BİYOLOJİK ÜRÜNLERİ (Veterinary biological products): Hayvanlarda aktif veya pasif bağışıklık oluşturmak, bağışıklığın seviyesini ölçmek veya hastalık teşhisi için hazırlanmış aşı, serum gibi ürünler ile teşhis kitleri.

VETERİNER HEKİM (Veterinary surgeon): Hayvan hastalıkları hekimi.

VETERİNER İLACI (Veterinary drugs): Hayvanları tedavi, koruma ve teşhis amacıyla veya hayvanın davranış ya da fizyolojik fonksiyonlarını değiştirmek amacıyla uygulanan farmakolojik maddeler.

VETERİNER İLAÇ KALINTISI (Veterinary drug residue): Veteriner ilaçların değişmemiş şekillerinin ve/veya metabolitlerin hayvan doku veya organlarındaki serbest ve/veya bağlı olarak bulunan miktarları.

VETERİNER SAĞLIK SERTİFİKASI (Veterinary health certificate): Hayvan ve hayvansal ürünlerin mevzuatla belirlenen sağlık şartlarına uygun olduğunu gösteren, resmi veteriner hekim tarafından düzenlenen belge.

VETERİNER SAĞLIK ÜRÜNLERİ (Veterinary health products): Veteriner tıbbi ürünleri ve tıbbi olmayan veteriner ürünleri.

VETERİNER TIBBİ ÜRÜNLERİ (Veterinary medicinal products): Hayvana uygulanmak ya da hayvan için kullanılmak amacıyla tüm üretim aşamalarından geçerek kullanıma hazır hâle getirilmiş etkin madde ihtiva eden ürünleri ve veterinerbiyolojik ürünler.

VİBRASYON (Vibration): Titreşim, titreme, sallama.

VİRÜLANS PLAZMİTLER (Virulence plasmids): Patojen mikroorganizmalarda bulunan ve girdiği konakçıda hastalık meydana getirmeyi sağlayan plazmidler.

VİRÜLANT FAJ (Virulent phage): Konak bakterinin parçalanmasına neden olan faj.

VİROLOJİ (Virology): Virüslerle ilgili bilim dalı.

VİRÜS (Virus): Sadece içine girdiği bir başka hücre içinde yeniden üreyebilen ve hücre sel yapısı olmayan bir protein kılıf ve nükleik asit olarak tek ya da çift iplikli, düz ya da halkasal DNA ya da RNA'dan oluşan, influensa virüsü gibi bazı virüslerde nükleik asidi birkaç parçadan oluşabilen, bazılarında protein kılıfın dışında zardan oluşan düz ya da üzerinde çıkıntılar bulunan bir kılıfları olan, hastalık yapıcı, bakterilerden daha küçük, yaşamak için bir başka hücrenin içine girmek zorunda olan ve ancak elektron mikroskopunda görülebilen canlı. Virüsler bir protein kılıfı içindeki nükleik asitlerden ibarettir. Bazılarının ise basit bir zarı vardır. Virüsler çoğalmak için, içine girdikleri hücrenin sentezleme yeteneğinden yararlanır. Sindirim sistemi yoluyla alındığında insanlarda enfeksiyon hastalıklara neden olan enerik virüsler denir. Nükleik asidi DNA ya da RNA oluşuna göre, morfolojilerine ve kılıf bulunup bulunmadığına göre gruplara ve alt gruplara ayrılırlar. Helikal virüsler, çok şekilli virüsler, kılıflı virüsler, kompleks virüsler, tek iplikli DNA virüsleri, çift iplikli DNA virüsleri, tek iplikli RNA virüsleri, tek iplikli ve kılıflı RNA virüsleri gibi.

VİRÜS GRUPLARI (Virus groups): Nükleik asit tipine, morfolojilerine, kılıf bulunup bulunmayışına göre virüslerin guruplara ayrılması. Tek iplikli DNA virüsleri, çift iplikli DNA virüsleri, tek iplikli RNA virüsleri, tek iplikli ve kılıflı RNA virüsleri gibi.

VİRÜS KILIFI (Viral envelope): Bazı virüslerin kapsidini çevreleyen, konakçı hücrenin plazma zarından virüs ayrılırken üzerini saran ya da virüs nükleik asitlerince şifrelenerek konakçının maddelerinden sentezlenen, bazen üzerlerinde glukoprotein komplekslerinin oluşturduğu çivi gibi çıkıntılar bulunan ve virüs tanımlanmasında kullanılan, lipid, protein ve karbonhidratlardan oluşan yapı.

VİRÜS RESEPTÖRÜ (Virus receptore): Konak hücre zarında virüslerin tutundukları, nöraminik asit kapsayan ve böylece virüslerin hücre içine geçmelerine yardımcı olan bölge.

VİSKOZİMETRE (Viscosimeter): Akışkanlık ölçer.

VİSKOZİTE (Viscosity): Viskozite sıvıların kuvvete, karıştırmaya veya akışa karşı gösterdiği direncin ifadesi. Akışkanlarda moleküller arası çekim kuvvetleri (kohezyon) sebebiyle oluşan iç sürtünme. Eğer sıvı aşırı akıcı ise, viskozitesi düşük ya da sıvı koyu kıvamlı ve akışı zorsa viskozitesi yüksek demektir.

Suda ısıtıldığında nişasta koyu bir çözelti verir. Bu özellik nişastalı bir ürünün kalitesini etkilemektedir. Viskozite tayininde karşılaşılan en önemli sorun, nişasta parçalanma ürünlerinin viskozitesinin uygulanan kuvvetin şiddetine göre değişmesidir. Ayrıca ölçülen viskozite, nişastanın yapısındaki parçalanmalar nedeniyle zamanla azalmaktadır. Uygulamada nişasta viskozitesi sadece deneysel birimlerle tayin edilebilir ve ancak aynı standard koşullarda yapılan ölçüm sonuçları birbiriyle karşılaştırılabilir. Bu tayınde kullanılan suyun sertliği, pH (asitlik), karıştırma hızı, konsantrasyon ve şüphesiz sıcaklık sonuçları etkiler. Dinamik viskozite birimleri şöyledir:

Dinamik akmaazlığın SI birimi (Yunan sembol:) pascal-saniye (Pa.s) olup $1 \text{ kg}\cdot\text{m}^{-1}\cdot\text{s}^{-1}$ ye eşdeğerdir, $1 \text{ poise} = 100 \text{ centipoise} = 1 \text{ g}\cdot\text{cm}^{-1}\cdot\text{s}^{-1} = 0.1 \text{ Pa}\cdot\text{s}$; $1 \text{ centipoise} = 0.001 \text{ Pa}\cdot\text{s}$. ; $1 \text{ stokes} = 100 \text{ centistokes} = 1 \text{ cm}^2\cdot\text{s}^{-1} = 0.0001 \text{ m}^2\cdot\text{s}^{-1}$; $1 \text{ Brabender unit} = 1 \text{ BU} = 2 \text{ mPa}\cdot\text{s} = 2 \text{ cP}$.

VİTAL (Vital): Canlı, hayati, yaşamsal, yaşamlı ilgili, yaşam için gerekli.

VİTAMİN (Vitamins): Normal büyüme ve yaşamın sürdürülebilmesi için gerekli olan, vücutta sentezlenemeyen, yokluğu bir çok hastalığa yol açan ve taze besinlerle organizmaya dışardan sağlanan organik besin öğelerin genel adı. Bugüne kadar 4'ü yağda (A, D, E, K), 9'u ise suda (askorbik asit, tiamin, riboflavin, niasin, pridoksin, kobalamin, pantotenik asit, folik asit ve biyotin) eriyen 13 vitamin tanımlanmıştır.

VİTAMİNOİD (Vitaminoid): Vitamin gibi, vitamine benzer, vitaminsi.

VLML (Vegetarian Lacto Ovo Meal): Et, balık, deniz ürünleri içermeyen ancak içeriğinde süt tereyağı, peynir vs. bulunabilen yiyecekler.

VOLÜM (Volume): Hacim.

VOLUMETRİ (Volumetry): Hacim ölçümü esasına dayanan analitik bir yöntem.

W

WFC (World Food Council): Birleşmiş Milletler Dünya Gıda Konseyi.

WHO-DÜNYA SAĞLIK TEŞKİLATI (World Health Organisation): Merkezi İsviçre'nin Cenevre kentinde olan Birleşmiş Milletlere bağlı Dünya Sağlık Örgütü. İnsanların en iyi sağlık koşullarında yaşaması ve sağlığını devam ettirmesi için dünyadaki hastalıklarla mücadele etmek amacıyla 1948 yılında kurulmuş uluslararası kuruluş.

WTO DÜNYA TİCARET ÖRGÜTÜ (World Trade Organization): 1995'te kurulan Dünya Ticaret Örgütü, çok taraflı ticaret sisteminin yasal ve kurumsal organı. Toplu görüşmeler ve müzakereler yoluyla ülkeler arasında ticari ilişkilerin geliştirildiği bir platform. WTO, hükümetlerin iç ticaret yasalarını ve düzenlemelerini nasıl yapacakları hususunda yasal bir çerçeve ortaya koymaktadır.

WVTR - SU BUHARI İLETİM ORANI (Water vapor transmission rate): Genellikle %100 bağıl nemde ölçülür, gram / 100 inç² / 24 saat (ya da gram / m² / 24 saat) olarak ifade edilir.

X

XİNOCHONDROS: Doğu Akdeniz bölgelerinde yaygın olarak tüketilen daha çok Girit'te koyun sütiyle yapılan, tarhanaya benzeyen, mikrobiyal fermentasyondan sonra fermentat un ile karıştırılıp güneşte kurutularak elde edilen bir süt ürünüdür. Çiğ süt günde bir veya iki kez karıştırılarak oda sıcaklığında kesilene kadar tutulur, sonra sütün ¼'ü oranında un eklenerek kaynatılır, çorba, bakliyat ve sebze yemekleriyle pişirilerek tüketilir.

Y

YABANCI MADDE VE BİLEŞİKLER (Foreign matter and compounds): Gıda maddesi üretiminde kullanılan ve katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki bitki, hayvan ve/veya toprak kökenli yabancı maddeleri ve her türlü istenmeyen kimyasal madde ve bileşikler.

YAĞ (Oil): Bileşiminde fosfolipidler dahil olmak üzere stearik, oleik, palmitik asitlerle gliserin gibi tüm lipidler bulunan ve bunların oranlarına göre kıvamları değişen bitkisel yada hayvansal maddeler olup çoğu gıda olarak kullanılır. İnsan vücudunun biyolojik gereksinimleri için diyetle alınması zorunlu olan en önemli besin maddeleridirler. Vücuda sağladıkları kalori bakımından diğer temel besin maddeleridirler. İtirlı bitkilerden çıkarılan, uçucu, kokulu ve sıvı maddeler de yağ olarak adlandırılır.

YAĞ ASİTLERİ (Fatty acids): Genellikle çift sayıda karbon atomu içeren, düz zincirli ve değişik zincir uzunluğuna sahip monobazık organik asitler. Bütün yağ asitleri zayıf asitler olup sudaki çözünürlükleri zincir uzunluğu ile ters orantılı olarak azalan tuzları ile oluştururlar.

YAĞ STANDARDİZASYONU (Fat standardisation): Yağsız süte separatörden ayrılan krema ilave etmek suretiyle standart bir ürün elde edilmesi, tüketici isteklerinin karşılanması ve mevzuata uygun ürün elde edilmesi amaçları için yapılan işlem.

YAĞDA ÇÖZÜNEN VİTAMİNLER (Fat-soluble vitamins): A, D, E, K Vitaminleri.

YAĞI AZALTILMIŞ (Fat reduced): Yağ değerlerinde sağlanan en az % 25'lik azalmalar olan ürün.

YAĞLI SÜTTOZU (Whole milk powder): Pastörize yağlı inek sütünün kurumaddesi artırılarak püskürtme veya silindir yöntemiyle kurutularak toz haline getirilmesi ile elde edilen bir süt ürünü.

YAĞSIZ SÜT (Skimmed milk): Yağı alınmış süt.

YAĞSIZ SÜTTOZU (Skimmed milk powder): Pastörize yağsız inek sütünün kurumaddesi artırılarak püskürtme veya silindir yöntemiyle kurutularak toz haline getirilmesi sonucu elde edilen bir süt ürünü.

YAĞSIZ SÜTLÜ ÇİKOLATA (Skimmed milk chocolate): Bileşiminde en fazla % 1 süt yağı içeren sütlü çikolatadır.

YAPAY (Artificial): Doğadaki örneklerine benzetilerek insan eliyle yapılan.

YAPAY (Synthetic): Doğada olmayıp kimyasal olarak yapılan.

İMÜTASYON (TAKLİT) KREMA (Artificial cream): Genellikle bitkisel yağdan yapılan, şeker veya tatlandırıcı katılan, hazırlanmasında süt ürünleri ve tereyağı kullanılmayan dolayısıyla bütirik asit içermeyen ürün.

YAPAY TATLANDIRICILAR (Artificial flavours): Gıdalara tatlı bir lezzet sağlayan, şeker dışındaki maddeler. Besin değeri olanlar ve olmayanlar şeklinde iki gruba ayrılırlar. Birinci grupta fruktoz, glukoz, glisin, mannitol, sorbitol ve ksilitol, ikinci grubpa da aspartam, dulcin, sakkarin, alitam, asesülfam K yer alır.

YAPI (Texture): Parçaları ve öğeleri arasında durağan bağlar ve karşılıklı ilişkiler bulunan dizge ve bütün, strüktür.

YAPI DÜZENLEYİCİLER (Texturizers): Gıda maddesinin yapısını düzelten maddeler.

YAPIM (Processing): Hammadeyi el veya makine yardımı ile işleyerek yeni bir ürün yapma.

YAPIŞTIRMA LAMİNASYON (Stick lamination): Çok katlı ambalaj malzemelerinin içinde bulunan bireysel katmanların birbirine bir yapıştırıcı ile bağlandığı dik laminasyon yöntemi.

YARDIMCI MADDE (Auxiliary product): Yarı mamul veya mamul maddeleri elde etmek için kullanılan hammadde ve katkı maddeleri dışında kalan maddelerin her biri.

YARI GEÇİRGEN (Semi permeable): Yarı geçirgen olan.

YARI ÖMÜR (Half life): Bir radyoaktif maddenin başlangıçta mevcut olan atom sayısının yarıya inmesi için geçen süre. Yarılanma süresi. Yarılanma ömrü.

YARILANMA ÖMRÜ (Half life): Bir maddenin (hormon, radyoaktif madde, ilaç, vb.) bozularak miktarının yarıya inmesi için gerekli olan zaman.

YASA (Law/Act): Kanun.

YATAY GIDA KODEKSİ (Horizontal Food Codex): Gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, numune alma, analiz metotları, etiketleme, mikrobiyolojik kriterler gibi tüm gıdalara ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere uygulanacak olan kriterleri içeren gıda kodeksi.

YAYIK (Churn): Çeşitli biçimlerde olan ve yağını çıkarmak amacıyla içinde, süt, yoğurt yada ayran çalkalan kap.

YAYIK AYRANI (Buttermilk): Tereyağının veya kremanın yayıklanmasından (çalkalanmasından) arta kalan sıvı.

YAYMA YÖNTEMİ İLE KOLONİ SAYIMI: Petri kutusuna önce agarlı besiyeri dökülüp katılaştıktan sonra sayım yapılacak örnekten 0.1 ml aktarılıp, Drigalski spatülü kullanarak yayılmasıyla yapılan sayım.

YEDİRME (Absorbtion): Bir malzemeyi başka bir malzemeye uygun şekilde katma ve ilave etme. Örneğin, tereyağı sosa yedirilir ya da süt una devamlı karıştırılarak katılır, iyice yedirilir.

YEKNESAK (Uniform): Tek düze, tek örnek.

YEM (Feed): Hayvan yiyeceği. Hayvanların ağız yoluyla beslenmesi amacıyla kullanılan işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş, yem katkı maddeleri dâhil her tür madde veya ürün.

YEM SAFLIĞI (Feed grade): Hayvan tüketimi için uygun olan.

YENİDEN İHRACAT (Re-Export): Bir ülkeye ithal edilen ve o ülkeden başka bir ülkeye ihraç edilecek bitki ve bitkisel ürünler için uygulanan ihracat.

YENİLEBİLİR ASİT KAZEİN (Edible acid cassein): Teknolojisinde mevzuatta belirtilen asitler kullanılarak elde edilen kazein.

YENİLEBİLİR BUZ (Edible ice): İçme suyu niteliğindeki sudan yapılan ve insan tüketimine uygun olan buz.

YENİLEBİLİR BUZLAR KODEKS KOMİTESİ (Codex Committee on Edible Ices, CCIE): Dünya Gıda Kodeks Alimetarius Komisyonu altında yenilebilir buzlar konusunda çalışan Kodeks Komitesi.

YENİLEBİLİR BUZLU ÜRÜNLER (Edible ice products): Buz karışımları ve sütlü buz ürünleri.

Su buz: Buz karışımları genel tanımına uyan, meyve ve/veya aroma maddeleri içeren, kurumaddesi ağırlıkça en az % 12 olan buz karışımları.

Meyveli buz: Buz karışımları genel tanımına uyan, kurumaddesi ağırlıkça en az % 12 olan ve ağırlıkça en az % 15 meyve içeren buz karışımları.

Sorbe: Buz karışımları genel tanımına uyan, kurumaddesi ağırlıkça en az % 12 olan ve ağırlıkça en az % 25 meyve içeren buz karışımları.

Sütlü buz: Sütlü buz ürünleri genel tanımına uyan, ağırlıkça en az % 2.5 süt yağı ve ağırlıkça en az % 6 yağsız süt kurumaddesi içeren, süt orjinli olmayan protein ve yağ içermeyen sütlü buz ürünleri.

Bitkisel yağlı sütlü buz: Sütlü buz ürünleri genel tanımına uyan, bitkisel yağ ve/veya süt yağı ve/veya yumurta yağını ağırlıkça en az % 5 oranında içeren ve süt proteini dışında protein içermeyen ve süt proteini içeriği ağırlıkça en az % 2.2 olan sütlü buz ürünler.

YENİLEBİLİR FİLM (Edible film): İnsan tüketimine uygun olan film.

YENİLEBİLİR KAPLAMA (Edible coating): İnsan tüketimine uygun olan kaplama.

YENİLEBİLİR MADDE (Edible matter): Direkt insan tüketimine sunulabilen gıda maddesi.

YENİLEBİLİR RENNET KAZEİN (Edible rennet cassein): Teknolojisinde kimozen enzimi veya sütü pıhtılaştıran insan tüketimine uygun diğer enzimler kullanılarak üretilen kazein.

YEREL MARJİNAL VE SINIRLI FAALİYET (Local marginal restricted business): Perakendecinin başka bir işletmeye sadece belirlenen sınırlar içerisinde sattığı; toplam hayvansal gıda miktarı belirlenen rakamı aşmayan veya toplam hayvansal gıda satış faaliyetinin belirlenen yüzdesini geçmeyen faaliyet.

YERİNDE STERİLİZASYON (Sterilisation in place - SIP): Üretim hattı veya ekipman sökülmeden yapılan sterilizasyon. Bkz. SIP.

YERİNDE TEMİZLENEBİLİRLİK (Cleaning in place - CIP): Sökülmeksizin kolayca temizlenmeye uygunluk. Bkz. CIP

YERSİNİA ENTEROKOLİTİKA (Yersinia enterocolitica): Yersinyosis hastalığına neden olan bakteri.

YEŞİL NOKTA (Green point): Almanya’da ambalaj atıklarının genel çöp kapsamından çıkarılmasının sağlanmasıyla ambalajların çevreye zararlı olmayan ve yeniden değerlendirilebilir malzemeden üretimi, birden fazla kullanımı veya hammadde olarak sanayide yeniden değerlendirilebilmesini içeren system. 1991 tarihinde yayımlanan “Ambalaj Atıklarının Önlenmesi Yönetmeliği” kapsamında üretici ve satıcı-lara, nakliye ambalajları, dış ambalajlar ve satış ambalajlarını müşteriden geri alma ve yeniden kullanma veya genel çöp sistemi dışında hammadde olarak yeniden değerlendirme yükümlülüğü getirilmiştir. Bu çerçevede oluşturulan sisteme dahil olmak ve Yeşil Nokta’yı kullanabilmek için iki yol bulunmaktadır. Birincisi sisteme üye olmak, ikincisi sisteme üye olmadan “Yeşil Nokta Kullanım Hakkı Mukavelesi” im-zalamaktır. Yeşil Nokta, en küçük 10 mm çapında, yeşil veya yeşilin kullanılmasının mümkün olmadığı durumlarda herhangi bir tek renkte olup, ürünün birinci ambalajı üzerine tüketicinin kolaylıkla görebileceği ve okuyabileceği şekilde olmak kaydıyla istenilen yere veya yerlere basılabilmektedir. Sağlığa zararlı veya çevreyi kirletecek maddelerden kalıntı ihtiva eden veya bunlarla yapııştırılmış ambalajlar uygulama kapsamı dışındadır.

YEŞİL SÜLFÜR BAKTERİLERİ (Green sulphur bacteria): Klorozom, bakteriyoklorofil ve gerçek klo-rofil içeren anoksijenik fototrof bakteriler.

YETERLİ VE DENGELİ BESLENME (Adequate and balanced nutrition): Gıdalardan vücudun gerek-sinimi kadar enerji, protein, karbonhidrat, vitaminler ve mineraller sağlayacak miktarlarda alınması. Gı-dalar, 1) Et, yumurta ve kurubaklagiller, 2) Süt, yoğurt, peynir 3) Sebze ve meyveler 4) Ekmek ve tahıllar olmak üzere dört temel besin grubuna ayrılır. Her grubun içerdiği besin ögesi miktarı farklıdır. Yeterli ve dengeli beslenebilmek için her gruptan belirli miktarlarda alınması gerekir.

YETERLİLİK TESTİ (Proficiency test): Bir laboratuvarın performansını veya sonuçlarını kontrol eden ulusal/uluslararası bağımsız kuruluşlar tarafından organize edilen testler.

YETKİLENDİRİLMİŞ VETERİNER HEKİM (Authorised veterinary): Yetkili otoritede görevli vete-riner hekimler dışında, verilecek resmî görevleri yürütmek üzere yetkili otorite tarafından yetki verilen veteriner hekim.

YETKİLİ LABORATUVAR (Authorised laboratory): Gıda maddelerinin özelliğine ve yapılacak anali-zin türüne göre yeterli cihaz, alet, ekipman ve personele sahip ve yetkili otoritece yetki verilen konularda faaliyet gösteren laboratuvar ve kamu laboratuvarları.

YGDS (Fat corrected milk): Yağ miktarı düzeltilmiş süt.

YOĞUNLUK (Concentration): Yoğun bir maddenin özelliği.

YOĞUNLUK (Density): Herhangi bir maddenin bir birim hacminin kütlesi.

YOĞUNLUK (Consistency): Kıvam, koyuluk.

YOĞUNLUK ÖLÇER (Dansimeter): Sıvıların yoğunluğunu ölçen alet.

YOĞURT (Yoghurt): 1. Fermentasyonda spesifik olarak Streptococcus thermophilus ve Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus’un simbiyotik kültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürünü. 2. Türklerin tarihte geliştirdiği ve insanlığa armağan ettiği değerli bir probiyotik ürün. İnek, koyun, keçi ve manda sütü veya karışımlarının pastörize edilmesi veya pastörize sütün, gerektiğinde süt tozu ilâvesiyle homo-jenize edilip veya edilmeden Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus ve Streptococcus thermophilus bakterilerinin laktik asit fermentasyonu ile meydana gelen koagüle ürün. Sütün yoğurt haline gelmesiyle folik asit miktarında artış olur. Türk mutfağında ve diyetinde yoğurt çoğunlukla dolma, sarma, sebze yemekleri gibi tahıl ve sebze içeren besinlerle tüketilir. Bu nedenle, yoğurt içeren yemeklerde bağırsakta probiyotik mikroorganizmaların çoğalmasını sağlayan prebiyotikler de bulunmaktadır. Bu tür yemekler simbiyotik özelliğe sahip olabilirler.

Düşük asitli yoğurt; Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus dışındaki Lactobacillus ve Streptococ-cus thermophilus bakterilerinin fermentasyonu sonucu meydana gelen koagüle ürün.

YOĞURT ÇALMAK (Culture inoculation): Yoğurt yapmak için süte yoğurt mayası ilave etmek.

YOĞURT KÜLTÜRÜ (Yoghurt culture): Yoğurt yapımında kullanılan Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus ve Streptococcus salivarius subsp. thermophilus bakterileri.

YÖNETİM (Management): Bir kuruluşun veya bir işin idare ve kontrolü için koordine edilen faaliyetler.

YÖNETMELİK (Regulation): Türk hukuk sisteminde Yasa ve Tüzüğün uygulanmasını sağlamak ama-cıyla Bakanlıklar ve Kamu kuruluşlarınca hazırlanan, düzenleyici kurallar, ikincil mevzuat.

YÜKSEK HİJYEN (High hygiene): Ürünlerin ve bileşenlerinin işlenme, muamele görme, el sürme veya depolama esnasında kirlenmeye ve/veya mikrobiyal üremeye karşı savunmasız oldukları fabrika içinde-ki kritik hijyen bölgesi. Normalde ürünlerin ve bileşenlerinin işlendiği veya depolandığı, oldukça fazla hassas bir tüketici gurubu, hemen tüketim veya Listeria monocytogenes gibi patojenik mikroorganizma-ların üremesine karşı hassas dondurulmuş tedarik zinciri için tayin edilen bir alan.

YÜKSEK RİSK ALANI (High risk area): Patojenlerin yüksek oranda mevcut olduğu bir alan. Örneğin, taze et ve tavuk, çiğ kakao taneleri, taze çiğ süt ve sebze alanları. Bu bölgeler diğer işlem bölgeleri için yüksek risk teşkil eder ve patojenlerin dağılmasını durdurmak için yeterli bariyerlerin olması gerekir.

YÜKSELTGEN (Oxidant): Oksitleyici madde.

YÜKSELTGENME (Oxidation): Oksitlenme.

YÜZE SOĞURMA (Adsorption): Adsorbsiyon.

YÜZE TUTUNMA (Adsorption): Adsorbsiyon.

YÜZEY (Surface): Bir cismi ayıran dış ve yaygın bölüm, yüzey.

Z

Z DEĞERİ (Z value): Isıl işlemde Z değerinde bir logaritma birimi değişiklik için sıcaklıkta ne kadar değişme olması gerektiğini gösteren değer.

ZAR (Membrane): Hücreyi ve çoğu organelleri çevreleyen lipid ve proteinlerden oluşan yapı. İçinden sıvıların yavaşça geçebileceği bir mikroorganizmanın hücre duvarı gibi ince, esnek bir tabakadır.

ZARARLI (Harmful): Kötülük eden, yararı dokunmayan, yıkım gücü olan, zarar veren.

ZARARLI CANLI (Harmful organism): Doğrudan veya dolaylı olarak gıda maddesinde bulaşmaya yol açabilecek insanlara, evcil hayvanlara, kültür bitkilerine ve bunların ekonomisine zarar veren bitkisel ve hayvansal her türlü canlı. Özellikle zararlı böcekler, iplik solucanları, kemirici hayvanlar, parazitler, mantarlar bu gruba girer.

ZARARLI ORGANİZMA (Harmful organism): İnsan, hayvan ve bitki ve ürünlerinde zarar yapan bütün biyolojik dönemlerdeki tüm hayvanlar, bitkiler alemine bağlı canlı organizmalar ile fungus, bakteri, virüs ve diğer patojenler.

ZARARLILAR (Harmful): İnsanlara, evcil hayvanlara, kültür bitkilerine ve bunların ekonomisine zarar veren bütün bitkisel ve hayvansal canlı varlıklar. Özellikle: zararlı böcekler, iplik solucanları, kemirici hayvanlar, parazitler, mantarlar bu gruba girer.

ZEHİR (Toxic): Hücrelere ve yaşayan dokulara kimyasal veya biyokimyasal nitelikte zararlar veren kimyasal etkisiyle fizyolojik görevleri bozan ve miktarına göre canlıyı öldürebilen her türlü madde.

ZEHİRLENME (Intoxication): Bir zehrin vücutta emilmesiyle ortaya çıkan belirtileri anlatan genel terim. Görece küçük miktarlarda kimyasal ya da biyokimyasal etki gösteren zehir, süresi ve ağırlığı değişebilen bir hastalık haline ya da ölüme yol açar. Zehrin en tipik özelliği bu zararlı etkisini en küçük dozlarda bile göstermesidir.

ZEHİRLİ OLMAYAN YAPI MALZEMELERİ (Non-toxic construction elements): İstenilen kullanım koşullarında zehirli madde yaymayan malzemeler.

ZEİN (Zein): Lisin amino asidi yetersiz, triptofan amino asidi ise düşük olan mısırdan bulunan kalitesi düşük bir protein.

ZENGİNLEŞTİRME (Fortification): Süt ürünlerinin besin ögesi içeriklerini kuvvetlendirmek ve yaygın yetersizliklerin önüne geçmek için A (β-karoten), C, D ve E vitaminleri, demir, çinko, bakır ve kalsiyum gibi mineraller ve çoklu doymamış yağ asitlerinin eklenmesi.

ZERALENON (Zearelenone): Öncelikle Fusarium graminearum olmak üzere çeşitli Fusarium türleri tarafından üretilen östrojenik özellikteki bir mikotoksin. Mısır, pirinç ve diğer tahıl ve yağlı tohumlarda bulunur. Zeralenon mutajenik ve kanserojenik etkili olup, bazı hayvanlarda özellikle cinsel organlarda toksik etki göstermekte ve 6-(10-hidroksi-6-okso-trans-1-undesenil)-,-rezorsilik asit μ -lakton olarak bilinen bir fitoöstrojenik bileşiktir. Zeralenon funguslar tarafından üretilen tek östrojendir.

ZİGOT (Zygote): Dölllenmiş yumurta hücresi. Zigot, biri dişi biri erkek, iki eşey hücresinin birleşmesi sonucu oluşan diploit hücre. Zigot gelişiminin devamında bölünerek canlıyı oluşturur.

ZİGOSPOR: Bazı alg ve mantarlarda dişi ve erkek eşey hücresinin birleşmesiyle oluşan kalın duvarlı hücre, bir zigot.

ZİMAS (Zymase): Canlı hücrede sentezlenen ve mayalanmada etkili olan enzimler karışımı.

ZOOLOJİ (Zoology): Biyolojinin hayvanları inceleyen dalı.

ZOONOTİK ETKEN (Zoonotical agent): Zoonoz hastalığa yol açabilme potansiyeli olan her tür virüs, bakteri, mantar, parazit veya diğer biyolojik varlıklar.

ZOONUZ (Zoonose): Hayvanlardan insanlara bulaşabilen hastalık.

ZOONUZ HASTALIKLAR (Zoonotic disease): Türler arası koruma kalkanını kırarak hayvanlardan insanlara bulaşabilen sığır tüberkülozu, bruselloz, şarbon, listerioz, yersinioz, campylobakterioz, Q-ateşi, tetanoz, paratüberküloz, tularemi, leptospiroz, gangren, sığır pastörellozu, kuduz, sığır vebası, şap, deli dana hastalığı. Büyük önem taşıyan zoonoz hastalıkların sayısı 100'ün üzerindedir.

ZOOSPOR (Zoospore): Tek hücreliler, algler ve funguslarda görülen hareketli eşeysiz spor.

ZOOSTEROL (Zoosterol): Bütün hayvansal yağlarda esterleşmiş veya serbest formda bulunan, steroller. Vücutta salgılanmaması halinde vücuda alınan yağların sindirilemediği, kolesterol de bir zoosteroldür.

ZOOTEKNİ (Zootechnics/animal husbandary): Hayvanların yetiştirilmesi, ıslahı, bakımı ve beslenmesi, üreme ve çoğalması ve belgelendirme ile ilgili uygulamalar.

ZORUNLU (Essential): Canlılar için kesin olarak ihtiyaç duyulan, elzem.

ZORUNLU STANDARD (Mandatory Standard): Türk Standardları Enstitüsü tarafından hazırlanmış ihtiyari nitelikteki bir Türk Standardının ilgili Bakanlıkça ülke genelinde yasal mevzuat olarak kabul edilerek zorunlu uygulamaya konulmuş olan standart.

ZWİTTERİON (Zwitterion): Negatif ve pozitif yüklü iyon. Yapısında hem pozitif hem de negatif yük bulunan toplam yükü sıfır olan bir molekül.