

ԵՐԵՎԱՆԻ ՊԵՏԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼՍԱՐԱՆ

ԳՐԻԳՈՐՅԱՆ Կ. Ռ., ՄԱՐՏԻՐՅԱՆ Ա. Ի.

**ՄՆՆԴԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ,
ՄՆՆԴԻ ՔԻՄԻԱՅԻ ԵՎ ՄՆՆԴԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ
ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱՆԵՐԻ
ԱՆԳԼԵՐԵՆ—ՀԱՅԵՐԵՆ—ՌՈՒՍԵՐԵՆ
ՏԵՐՄԻՆԱԲԱՆԱԿԱՆ ՀԱՄԱՌՈՏ ԲԱՌԱՐԱՆ**

**ԵՐԵՎԱՆ
ԵՊՀ ՀՐԱՏԱՐԱԿՉՈՒԹՅՈՒՆ
2017**

ՀՏԴ 81'374.82:664

ԳՄԴ 3692

Գ 888

*Հրատարակության է երաշխավորել
ԵՊՀ քիմիայի ֆակուլտետի գիտական խորհուրդը*

ԳՐԻԳՈՐՅԱՆ Կ. Ռ., ՄԱՐՏԻՐՅԱՆ Ա. Ի.

Գ 888 Սննդի անվտանգության, սննդի քիմիայի և սննդարտադրական տեխնոլոգիաների անգլերեն–հայերեն–ռուսերեն տերմինաբանական համառոտ բառարան/ Գրիգորյան Կ. Ռ., Մարտիրյան Ա. Ի.: -Եր., ԵՊՀ հրատ., 2017, 70 էջ:

«Սննդի անվտանգության, սննդի քիմիայի և սննդարտադրական տեխնոլոգիաների անգլերեն–հայերեն–ռուսերեն տերմինաբանական համառոտ բառարան»-ը ընդգրկում է ոչ միայն այս ոլորտում հաճախակի օգտագործվող բառերի, արտահայտությունների և տերմինների անվանումները երեք լեզուներով, այլև դրանց մի մասի բացատրությունները: Բառարանի մի մասը հատկացված է սննդային հավելումների՝ «E» դասիչների անվանումներին:

Այս բառարանը նախատեսված է ուսանողների, ասպիրանտների, դասախոսների, ինչպես նաև այս ասպարեզում աշխատող մասնագետների համար:

ՀՏԴ 81'374.82:664

ԳՄԴ 3692

ISBN 978-5-8084-2211-7

© ԵՊՀ հրատ., 2017

© Գրիգորյան Կ. Ռ., Մարտիրյան Ա. Ի., 2017

ՀԵՂԻՆԱԿՆԵՐԻ ԿՈՂՄԻՑ

Ներկայացվող սննդի քիմիայի և արտադրական տեխնոլոգիաների տերմինների և բառակապակցությունների համառոտ բառարանը ընդգրկում է դրանց անգլերեն, հայերեն, ռուսերեն անվանումները, ինչպես նաև մի շարք տերմինների բացատրությունները:

Երևանի պետական համալսարանի քիմիայի ֆակուլտետում իրականացվում է «սննդի անվտանգություն» և «կենցաղային քիմիա» մասնագիտություններով բակալավրիատի և մագիստրոսական ծրագրերով ուսուցում: Այս նոր ծրագրերով ուսուցումը կազմակերպելու համար հաճախ անհրաժեշտություն է առաջանում օգտվել ռուսերեն, անգլերեն լեզվով գրականությունից: Չնայած այն հանգամանքին, որ կան թարգմանական բազմաթիվ մեքենայական ծրագրեր, դրանք շատ հաճախ մեծ դժվարություններ են առաջացնում և պիտանի չեն առանձին տերմինների, քիմիական նյութերի պատահական (ընդհանուր լեզվաբանական) թարգմանությունների օգտագործման հետևանքով:

Բառարանի երկրորդ մասում ներկայացված են Եվրոպական Միությունում, Ռուսաստանում, Հայաստանում և մի շարք այլ երկրներում թույլատրված սննդային հավելումների (E դասիչ) անվանումները:

Այս բառարանի կարևորությունը պայմանավորված է նաև գրադարանում հայերեն լեզվով գրականության բացակայությամբ և հաճախ ուսանողները օգտվում են ինտերնետային գրականությունից (դասագրքեր, լաբորատոր և գործնական պարապմունքների համար անհրաժեշտ նյութեր, ինչպես նաև գիտական հոդվածներ), որոնք հիմնականում անգլերեն և ռուսերեն լեզուներով են:

Կարծում ենք, որ «Սննդի անվտանգության, սննդի քիմիայի և սննդարտադրական տեխնոլոգիաների անգլերեն–հայերեն–ռուսերեն տերմինաբանական համառոտ բառարան»-ը մեծ կարևորություն և օգտագործում կունենա ուսանողների, ասպիրանտների, դասախոսների, ինչպես նաև այս ասպարեզում գիտական աշխատանք իրականացնող հետազոտողների համար:

Ա

absorption (sorption)	կլանում	абсорбция (сорбция)	Սննդամթերքի (հիմնականում չոր) կողմից խոնավության ծավալային կլանում:
acidic foods	թթվային սնունդ	кислотная пища	Թթվային սնունդ, որի pH-ը ցածր է 4.6 արժեքից և ջրի ակտիվությունը (a_w) մեծ կամ հավասար է 0.85:
additives	հավելանյութեր	добавки	Միացություններ, որոնք ավելացվում են սննդամթերքի հատկությունները կամ պահպանման ժամկետները բարելավելու, լավացնելու համար:
adhesiveness	կպչունություն	липкость, клейкость	Հատուկ է սուսինձներից, մածուկներից, խեժերից, մասստիկաներից:
adiabatic	ադիաբատ	адиабатический	Օդի խոնավության և ջերմաստիճանի փոփոխությունները առանց ջերմության կորստի կամ կլանման (չորացման պրոցեսում):
adiabatic process	ադիաբատ պրոցես	адиабатический процесс	Պրոցես, որի ընթացքում համակարգի կողմից ջերմություն չի կլանվում կամ անջատվում:
adulterants	խառնուրդներ	примесь, примеси	Միացություններ, որոնք ավելացվում են սննդամթերքին: Միացություններ, որոնք առաջանում են մթերքի ոչ ճիշտ պահպանման դեպքում, կամ առկա են սննդամթերքի հումքում: Խառնուրդների քանակը սննդամթերքում պետք է լինի խիստ սահմանափակ:
agglomeration	կուտակում, կոնցենտրացում, ագլոմերացում	агломерация	Փոշու մասնիկներից առաջացած հատիկներ: Մասնիկների միմյանց կաչելու հատկություն, որի արդյունքում մանր մասնիկ-

ներից ձևավորվում են ավելի մեծ մասնիկներ:			
alkaline phosphatase (ALP)	հիմնային ֆոսֆատազ	щелочная фосфатаза	Ֆերմենտ, որն ունի ավելի բարձր ջերմակայունություն, քան ալխտածին մանրէները և օգտագործվում է պաստերիզացման արդյունավետության թեստավորման համար:
amorphous	ամորֆ	аморфный	Պինդ նյութի գոյության ձևերից մեկը (բյուրեղական և ամորֆ), պինդ նյութ, որը գուրկ է բյուրեղացանցից:
annealing	կռում, շիկամշակում, թրծաթողում	отжиг	Տաքացում նյութի առանձգականությունը վերահսկելու համար, շիկամշակում, որի ընթացքում ստուգվում են նյութի կարծրության, ամրության և առանձգականության հատկությունները:
antibiotics	հակաբիոտիկներ	антибиотики	Միկրոօրգանիզմի կողմից արտադրված կամ դրանից ածանցված հակամիկրոբիալներ, որոնք քայքայում կամ խոչընդոտում են այլ միկրոօրգանիզմների աճը:
aseptic processing	ասեպտիկ մշակում	асептическая обработка	Սննդամթերքի ջերմային մանրէազերծում մինչև այն փաթեթավորելը:
atomizer sprayer	փռչիացնող սարք	пульверизатор, распылитель	Փոքր կաթիլներ ձևավորելու համար նախատեսված սարք:

B

bacon	խոզի ապխտած միս	бекон	
bacteriocins	խոզապոխտ բակտերիոցիններ	бактерио- цины	Բակտերիաների կողմից սինթեզվող սպիտակուցներ, որոնք ինհիբիցնում են այլ միկրոօրգանիզմների աճը: Այս սպիտակուցները նման են հակաբիոտիկների:
(to) bake	թխել	выпекать	
barcode	շտրիխ կոդ, գծիկավոր կոդ	штрих-код	
batter	թույլ խմոր	жидкое тесто	Օգտագործվում է ծածկույթների համար:
blancher	սպիտակեցնող, գունազրկող նյութ, սարք ջերմահարող, թերխաշող սարք	бланширо- ватель	Սննդամթերքը սպիտակեցնող նյութ (սարք):
blanch	անգունացում, գունազրկում, սպիտակեցում	обесцвечи- вание	Սննդամթերքի, հատկապես բանջարեղենի, տաքացում կարճ ժամանակով մինչև 100°C, ֆերմենտների ինակտիվացման համար, որը կարող է պատճառ դառնալ մթերքի որակի կորստի պահպանման ժամանակ, ինչպես նաև օղի հեռացման և սննդամթերքի գույնը բացելու համար:
baro resistance	դիմադրություն ճնշման նկատմամբ	сопротив- ление давлению	Դիմադրություն բարձր ճնշման նկատմամբ:
baro sensitivity	զգայնություն ճնշման նկատմամբ	чувстви- тельность к давлению	Զգայնություն բարձր ճնշման նկատմամբ:
barrel	տակառ	бочка	

(to) batter	հարել, խփել, հունցել	месить	
beef	տավարի միս	говядина	
Bingham plastic	Բինգհամի պլաստիկ	пластик Бингама	Մածուցիկ, պլաստիկ նյութ, որի պահվածքը նման է կոշտ մարմնի պահվածքին ցածր ճնշումների դեպքում, սակայն հոսում է, ասես մածուցիկ հեղուկ, բարձր ճնշումների դեպքում (օրինակ, մայոնեզը, շոկոլադը, մանանեխը): Այս հեղուկները ստացել են Ի. Ս. Բինգհամի անունը, ով առաջարկեց դրանց մաթեմատիկական ձևակերպումը:
biological oxidation demand (BOD)	թթվածնի կենսաբանական սպառում	биологическое потребление кислорода (БПК)	Օրգանական նյութի քայքայման ժամանակ միկրոօրգանիզմների կողմից թթվածնի պահանջարկի չափաբանակ, որն օգտագործվում է որպես ջրում նյութերի աղտոտող պոտենցիալի չափ:
(to) bite	կծել, կտցահարել	укусить	
black body	բացարձակ սև մարմին	абсолютно черное тело	Տեսական կոնցեպցիա նյութի համար, որը կարող է կլանել իր վրա բնկնող ողջ էլեկտրամագնիսական ճառագայթումը:
blending	խառնում	смешивание	
blinding	իրար կպչել, խցանել	заполнение, закупоривание	Սննդի մանր մասնիկներով մաղի անցքերի փակում:
bloom	նրբաշերտ	тонкий слой	Կակաոյի յուղի անկայուն ձևերի բարակ շերտ, որը բյուրեղանում է ծածկույթի մակերեսին՝ առաջացնելով խամրածություն կամ սպիտակ բծեր:

botulin	բոտուլին	ботулин	<i>Cl. Botulinum</i> -ի կողմից սինթեզվող էկզոտոքսին, որը կարող է հանգեցնել սննդային մահացու թունավորման:
bound moisture	կապված խոնավություն	связанная влага	Պինդ սննդամթերքին ֆիզիկապես կամ քիմիապես կապված հեղուկ, որն իջեցնում է գոլորշիների ճնշումը ավելի, քան մաքուր հեղուկինն է (նույն ջերմաստիճանում):
boundary film surface film	կապակցող թաղանթ, շերտ, մակերևութային թաղանթ	поверхностная пленка	Մակերևութին մոտ գտնվող հեղուկի բարակ շերտ, որի վրայով հոսող հեղուկի շերտը թույլ չի տալիս դրան տաքանալու:
boundary layer	կապակցող շերտ	поверхностный слой	Հեղուկի շերտ, որն ամենամոտն է գտնվում պինդ մակերևութին: Այն ունի հոսքի ավելի փոքր արագություն, քան ծավալային հեղուկը պինդ մյուսին կապծ լինելու հետևանքով:
bowl chopper	դանակներով չան	комплект с ножами	
break down	մանրացնել, բաժանել մասերի, քայքայել	делить, размельчить	
breeding	պաքսիմատ, փշրապատում	панировка	Նախօրոք պատրաստված հացի փշրանքների օգտագործումը սննդամթերքի մակերեսի վրա:
brewing	գարեջրի եփում, գարեջրագործություն	пивоварение	
bubble	պղպջակ	пузырь	
bulk density	ծավալային խտություն	объемная плотность	
bulk volume	մյուսի ողջ ծավալը, ամբողջական ծավալ	полный объем	

C

can	մետաղյա (ապակյա) տարա	металличе- ский (стеклян ный) контейнер	
can lid	պահածոյի կա- փարիչ	крышка	
can opener	բացիչ	открывалка	
cereal	շիլա	каша	
chelating agent	խելատող նյութ	хелатирую- щий агент	Քիմիկատներ, որոնք մեկուսաց- նում են հետքային մետաղները:
chemical oxidation demand (COD)	քրվածնի քի- միական պա- հանջ	химическое потребле- ние кисло- рода (ХПК)	Քիմիական մեթոդ, որն օգտա- գործվում է ջրում նյութերի աղտո- տող պոտենցիալը որոշելու հա- մար:
to chew	ծամել	жевать	
chilling	սառեցում	охлаждать	Սննդամթերքի ջերմաստիճանի իջեցում 8°C-ից մինչև -1°C:
chilling injury	կորուստների սա- ռեցման հե- տևանքով	потери при охлажде- нии	Ցածր ջերմաստիճանների պատ- ճառով որոշ տեսակի մրգերի և բանջարեղենի ֆիզիոլոգիական փոփոխություններ, որոնք հան- գեցնում են սննդային հատկու- թյունների նվազման:
choke	ֆիլտր (կիսա- թափանց)	полупроз- рачный фильтр	Մինչ աղացը չափսով չհամապա- տասխանող մասնիկները պահող խոչընդոտ:
climacteric	կրիտիկական, վտանգավոր, լարված	критичес- кий, опасный	Մրգերի հասունացման արագու- թյան կտրուկ աճ:
clinching	հերմետիկա- ցում, փակում	герметиза- ция	Մետաղյա (ապակյա) տարայի մասնակի հերմետիկացում:

coat	ծածկույթ, ծածկող շերտ	покровный слой, покрытие	
coating	ծածկում, ծածկույթ	покрывание, покрытие	Ընդհանուր տերմին է, որը նկարագրում է մածուցիկ ծածկույթի (հարած թույլ խմոր, շոկոլադ, օսլա/շաքար խառնուրդը) օգտագործումը սննդամթերքի մակերեսին:
co-extrusion	կոէքստրուզիոն տացում	коэкструзия	Կոէքստրուզիոն քաղաճների ստացումը երկու կամ ավելի քաղաճների միաժամանակյա մամլումով, կամ երկու սննդամթերքների շարից-մեքենայով մղում, որում արտաքին պատյանի մեջ միջուկը լցվում է անընդհատ ներարկման միջոցով:
cold shortening	սառը կրճատում, սառը կարճացում	холодное укорочение	Մսի ոչ ցանկալի փոփոխություններ, որոնք առաջանում են կենդանիների մորթից հետո մկանների սառեցմամբ առաջացող փոփոխությունների հետևանքով՝ մինչ գլիկոգենը կփոխարկվի կաթնաթթվի:
collapse temperature	կրիտիկական (կոլապսի) ջերմաստիճան	температура коллапса	Սննդամթերքի սառեցման մաքսիմալ ջերմաստիճանն է մինչ լուծված նյութը կրերի սննդի կառուցվածքի կոլապսի և կանխարգելի ջրի գոլորշիների տեղաշարժը:

commercial sterility	կոմերցիոն ստերիլիտություն, մանրէազերծվածություն	коммерческая стерильность	Տերմին, որն օգտագործվում է ջերմային մանրէազերծման ժամանակ ցույց տալու համար, որ մշակումը ինակտիվացնում է բոլոր միկրոօրգանիզմները և սպորները, որոնք, եթե առկա են, ի վիճակի են աճելու սննդամթերքում պահպանման որոշակի պայմանների դեպքում:
Common Object Resource Based Architecture (CORBA)	CORBA համակարգչային ծրագիր	CORBA	Համակարգչային ծրագիր, որը գործում է որպես տեղեկատվական միջնորդ՝ կառավարման համակարգերը այլ ընկերությունների համակարգչային տեղեկության հետ կապելու համար:
compound coating	ծածկող խառնուրդ	составное покрытие	Ծածկող նյութ, որում օգտագործվում է չոր կակաո և կակաոյի յուղի փոխարեն պինդ բուսական յուղեր:
conduction	հաղորդականություն	проводимость	Պինդ նյութերում ջերմության փոխանցում, որն իրականանում է մոլեկուլային էներգիայի ուղղակի անցմամբ:
constant-rate drying	չորացման հաստատուն արագություն	постоянная скорость сушки	Մակերևույթի խոնավությունը հեռացնելուց հետո չորացման ժամանակահատված, որի ընթացքում խոնավության կորստի արագությունը հաստատուն է:
consistency	փափկություն, քանձրություն, խտության աստիճան	консистенция	Մարմինների և լուծույթների փափկություն, քանձրություն, խտություն:
contaminate	կեղտոտել, աղտոտել, թունավորել	загрязнять, отравлять	

continuous phase	շարունակական ֆազ	непрерывная фаза	Էմուլսիայի հեղուկ բաղադրիչներից մեկը: Էմուլսիաներում հեղուկներից մեկը (դիսպերս ֆազ) սփռված է այլ հեղուկում (շարունակական ֆազ):
contracting	կծկվել (կծկել), կրճատվել, սեղմել	контракция	
convection	կոնվեկցիա	конвекция	Հեղուկներում, գազերում կամ այլ միջավայրերում ջերմության փոխանցումը նյութի տեղափոխման արդյունքում (տաք, մութ օդը բարձրանում է, սառը, խիտ օդը իջնում):
conversion	փոխանցում, անցում, փոխակերպում	преобразование	
confectionery	քաղցրավենիք	кондитерские изделия	
conveyor	հոսքագիծ կոնվեյեր	конвейер	
corn	եգիպտացորեն	кукуруза	
cornflour	եգիպտացորենի ալյուր	кукурузная мука	
critical control point (CCP)	կրիտիկական հսկման կետ (ԿՀԿ) հսկման կրիտիկական կետ	критическая контрольная точка (КПК)	Սննդի արտադրության ժամանակ տվյալ իրավիճակը վերահսկող գործոն (կետ, պրոցես), որի նպատակն է սննդի անվտանգության և որակի նվազման անընդունելի ռիսկի կանխումը կամ փոքրացումը:
critical moisture content	խոնավության կրիտիկական պարունակությունը	критическое содержание влаги	Չորացման հաստատուն արագության ժամանակահատվածի վերջում սննդամթերքում պահպանվող խոնավության քանակը:

crumb	փշրանք	крошка	Նախօրոք պատրաստված հացի փշրանքներ, որոնք օգտագործվում են սննդի առանձին կտորները ծածկելու կամ թխված սննդի ծառայողների մերսը լցնելու համար:
crust	հաստ կեղև, կոշտ կեղև, հացի չորուկ	корка	Թխված սննդամթերքի վրա առաջացող հաստ կեղև:
cryogen	կրիոգեն, սառեցնող մյուս	охлаждающая смесь	Սառեցնող մյուս, որը մյուսից կորզում է կլանված ջերմությունը, օրինակ՝ չոր ածխածնի երկօքսիդ կամ հեղուկ ազոտ:
cryogenic freezers	կրիոգեն սառցարաններ	криогенные морозильники	Սարքավորումներ, որոնք օգտագործվում են ածխածնի երկօքսիդի կամ հեղուկ ազոտի սուրլիմացման կամ գոլորշիացման համար, երբ դրանք անմիջականորեն շփվում են սննդամթերքի հետ այն սառեցնելու ժամանակ:
cryogenic grinding	կրիոգեն մանրացում	криогенное измельчение	Հեղուկ ազոտի կամ պինդ ածխածնի երկօքսիդի խառնուրդ սննդի հետ աղալու ընթացքում այն սառցնելու համար:
crystallisation	բյուրեղացում	кристаллизация	

D

dead-folding	կայուն ճկում	стабильный загиб	Նյութի ճկում կամ փաթաթում, որը կրերի տեղում կանգուն, կայուն վիճակի:
decimal reduction time	տասնորդական կրճատման	время десятичного	Ժամանակահատվածը, որն անհրաժեշտ է միկրոօրգանիզմների 90%-ը ոչնչացնելու համար

	ժամանակը	снижения	(դրանց թիվը 10-ի կարգի իջեցնելու համար):
deterioration (food)	սննդի որակի վատթարացում	ухудшение качества (продуктов питания)	
dehydration	ջրանջատում, ջրազրկում	дегидратация, обезвоживание	
depositor	դեպոզիտոր	отсадочная машина	Կոնվեյերի կամ կադապարների մեջ սննդի որոշակի քանակ տեղադրող մեքենա:
(to) design	նախագծել	разрабатывать	
desorption	դեսորբցիա	десорбция	Սննդամթերքից խոնավության հեռացում:
detergents	լվացող, մաքրող միջոցներ	моющие средства	Միջոցներ, որոնք իջեցնում են ջրի մակերևութային լարվածությունը և նպաստում սարքավորումների և սննդի միջից կեղտոտող նյութերի հեռացմանը:
deterioration	վիչացում, վատացում	ухудшение	
dew point	հալման ջերմաստիճան	точка таяния	Ջերմաստիճանը, որում օդ/ջրային գոլորշիների խառնուրդը դառնում է հազեցած գոլորշիներով, նշելով կոնդենսացման սկիզբը:
diafiltration	դիաֆիլտրում	диафильтрация	Լուծված նյութերի վերականգնումը բարելավելու պրոցես դարձելի օսմոսի կամ գերֆիլտրացման ժամանակ կոնցենտրատը մոտարացնելու միջոցով:
dice	կտրատված խորանարդիկներ	нарезанные кубики	

die	գլխիկ (էքս- րուդերի)	головка (экструде- ра)	Էքսրուդերի տակառի դատարկ- ման մասի գլխիկի սահմանա- փակ բացում:
dielectric constant	դիէլեկտրիկ հաստա- տուն	диэлектри- ческая постоянная	Սննդի ծավալային դիմադրու- թյան հարաբերությունը օդի կամ վակուումի ծավալային դիմադ- րությանը նույն ջերմաստիճա- նում:
dielectric heating	դիէլեկտրիկ տաքացում	диэлектри- ческое нагревание	Ընդհանուր տերմին, որն իր մեջ ներառում է տաքացման, ինչպես միկրոալիքային, այնպես էլ ռադիոհաճախությունների էներգիան:
(to) dilate	ընդարձա- կել, լայ- նացնել, մեծացնել	расширять, растяги- вать, уве- личивать	
dilatant material	ընդարձակ- վող նյութ	расширяю- щееся вещество	Սնունդ, որի կոստիտենցիան մեծանում է ճեղքման արագու- թյան մեծացման հետ:
dilatation volume	հարաբերա- կան ծավա- լային ըն- դարձակում, ուռչեցում	относите- льно объемное расшире- ние	
dilatant fluid	հոսուն մի- ջավայր	текучая среда (жидкость, газ)	Հոսուն միջավայր, (կոչվում է նաև ընդարձակիչ) - միջավայր, որում մածուցիկությունը մեծանում է սահքի դեֆորմացիայի արագու- թյան մեծացման հետ:
direct heating ovens	անմիջակա- նորեն տա- քացվող ջե- ռոցներ	непосредст- венно нагре- ваемые печи	
(to) disperse	ցրել, սփռել, ցրիվ տալ տարաբա- ժանել	рассеивать, развеивать, дисперги- ровать	

disperse phase	դիսպերս ֆազ	дисперсная фаза	
dosimeter	դոզիմետր, դոզաչափ	дозиметр	Սարք, որը որակապես կամ քանակապես որոշում է սննդի կողմից կլանված ճառագայթման դոզան (չափը):
dough	խմոր	тесто	
(to) drag	քաշել, ձգել, ձգձգել	тянуть, тащить, волочить	
dried milk	կաթի փոշի	порошко- вое молоко	
droplet	փոքրիկ կաթիլ	капелька	
dry bulb temperature	չոր գնդիկով ջերմաչափի ջերմաստի- ճան	темпера- тура по сухому термометру	Օդ / ջրային գոլորշի խառնուրդի ջերմաստիճանը՝ չափված չոր գնդիկով ջերմաչափով:
driving force	շարժիչ ուժ, քարշիչ ուժ	движущая сила	
dullness	դժգույն,	матовость,	
dullness	խամրածու- թյուն գորշություն	неяркость	

Ե

emulsion	էմուլսիա	эмульсия	
effective freezing time	արդյունավետ սառեցման ժամանակ	эффектив- ное время заморажи- вания	Ջերմային կենտրոնում սննդի ջերմաստիճանը նախնական արժեքից նախապես սահմանված վերջնական ջերմաստիճանին իջեցնելու համար պահանջվող ժամանակը:

electrical conductivity	էլեկտրահաղորդականություն	электропроводимость	Նյութի էլեկտրական հոսանք հաղորդելու ունակությունը:
electrodialysis	էլեկտրոդիալիզ	электродиализ	էլեկտրոլիտի իոնների բաժանումը անիոնների և կատիոնների ուղղակի էլեկտրական հոսանքի և սելեկտիվային քաղանքների օգտագործմամբ:
emulsification	էմուլգացում	эмульгирование	էմուլսիայի ստացում կաթիլների ձևով մեկ չխառնվող հեղուկի (դիսպերս ֆազ) դիսպերսման միջոցով մեկ այլ չխառնվող հեղուկում (շարունակական ֆազ):
emulsifying agent	էմուլգացնող ռեագենտ	эмульгатор	Քիմիական միացություն, որն էմուլսիայի դիսպերս ֆազում առաջացնում է միցելներ յուրաքանչյուր կաթիլի շուրջը միջֆազային լարվածությունը փոքրացնելու միջոցով՝ կանխելով կաթիլների առաջացումը:
enrobing	ջնարակապատում	глазирование	Սննդի առանձին կտորների շոկոլադով կամ այլ նյութով երեսապատման գործողություն:
entrainment	ներծծում	засасывание	Սնունդը տապակելիս առաջացող գոլորշու մեջ առկա յուղի կաթիլներ, որոնք բերում են յուղի կորստի կամ գոլորշու հետ պրոդուկտի կորստի:
enzyme	ֆերմենտ	фермент	
enzyme activity	ֆերմենտի ակտիվություն	активность фермента	
equilibrium moisture content	խոնավության հավասարակշռության պարունակություն	равновесное содержание	Սննդում խոնավության պարունակությունը, որի դեպքում

	կշռային պարունակություն	влаги	այն շրջապատից ոչ կլանում և ոչ էլ տալիս է խոնավություն (տրված ջերմաստիճանի և ճնշման դեպքում սնունդը գտնվում է հավասարակշռության մեջ շրջապատող օդի գոլորշիների խառնուրդի հետ):
equilibrium relative humidity	հարաբերական խոնավության հավասարակշռություն	равновесие относительной влажности	Պահեստի մթնոլորտի հարաբերական խոնավության հավասարակշռությունը սննդում պարունակվող խոնավության հետ:
eutectic temperature (in freezing)	էվտեկտիկ ջերմաստիճան	температура эвтектики	Ջերմաստիճան, որում առանձին լուծված նյութի բյուրեղները գտնվում են հեղուկ և պինդ վիճակում հավասարակշռության մեջ:
exhausting	արտամղել	откачивание, отсасывание	Մինչ ջերմային պրոցեսի սկսելը տարողությունից օդի հեռացումը:
expansion expeller	ընդարձակում պտուտակավոր մամլիչ	расширение шнековый пресс	Պտուտակ ունեցող հորիզոնական սարք, որն օգտագործվում է յուղ ստանալու համար:
epression	սեղմում, քամում	выжимание	Պինդ նյութի հեռացումը հեղուկից ճնշման գործադրմամբ:
extractor	էքստրակտոր լուծահանիչ	экстрактор	Սարքավորում, որն օգտագործվում է տարբեր լուծիչների կիրառմամբ սննդի բաղադրամասերը էքստրակցելու (լուծահանելու) համար:

extruder	էքստրուդեր, մամլիչ, շարից մեքենա	экструдер	
extrusion	դուրս մղել, մամլել	экструзия	Պրոցես, որի ժամանակ արտադրանքը ստացվում է օսլա, կամ սպիտակուց պարունակող խառնուրդների դուրս մղման կամ մամլման միջոցով:

F

fat	ճարպ	жир	
<i>F</i> -value	<i>F</i> - արժեք	<i>F</i> -значение	Այն ժամանակն է, որը պահանջվում է տվյալ քանա- կության (տոկոսային) միկրոօրգանիզմները նշված ջերմաստիճանի և <i>Z</i> արժեքի դեպքում ոչնչացնելու համար:
feedback control	հսկողության հետադարձ կապ	надзор обратной связи	Ավտոմատ վերահսկողության պրոցես, որն օգտագործում է սենսորներից ստացված տեղե- կությունները տվյալ պրոցեսի պայմանները համապատաս- խանեցնելու համար:
falling-rate drying	չորացման արագության նվազում	падение скорости сушки	Չորացման ժամանակահատ- ված, որի ընթացքում խոնավու- թյան կորստի արագությունը նվազում է:
feed-forward control	նախնական վերահսկում	опережаю- щий контроль	Պրոցեսի ավտոմատ վերա- հսկման ժամանակ արտադ- րանքի մշակման պայմանների համեմատությունը մոդելային համակարգի հետ:
fermentation	խմորում	фермента- ция	

field heat	դաշտի ջերմությունը	поле тепла	Մշակարույսերի ջերմաստիճանը բերքահավաքի ժամանակ:
film	թաղանթ, բարակ շերտ	пленка	
filter cake	նստվածք, ֆիլտրի վրա կուտակված նստվածք	осадок на фильтре	Ֆիլտրի վրայի նստվածք
filter medium	ֆիլտրող նյութ	фильтровальный материал	Ծակոտկեն նյութ, որի միջոցով ֆիլտրվում է սնունդը:
filtrate	ֆիլտրատ	фильтрат	Հեղուկ, որը մնում է պինդ նյութերը ֆիլտրացմամբ հեռացնելուց հետո:
filtration	ֆիլտրում	фильтрация	Պինդ նյութերի անջատումը հեղուկներից խառնուրդները ծակոտկեն նյութի միջով անցկացնելիս:
flash pasteurisation flash pasteurization	ֆլեշ պաստերիզացում, արագ պաստերիզացում	флеш-пастеризация	Կաթի 72°C-ից բարձր ջերմաստիճանում 15 վայրկյան տևողությամբ ջերմային մշակում (հայտնի է մաս որպես բարձր ջերմային կարճ ժամանակային մշակում):
flash-over	կայծ, պարպում	вспышка	Էլեկտրոդների միջև էլեկտրական պարպման առաջացում առանց ջերմության:
fluidised-bed	եռացող շերտ, կեղծ հեղուկաշերտ	кипящий слой, псевдоожиженный слой	
fluence	հոսքի խտություն	плотность потока	Լույսի կողմից նյութի մակերեսին հաղորդված էներգիան:

flux	արտահոսք	течение, поток	Հեղուկի հոսքը դարձելի օսմոսի ժամանակ կամ գերֆիլտրող քաղանքների միջով:
foam	փրփուր, պղպջակ	пена; пузырьки	Հեղուկ կամ պինդ շարունակա- կան ֆազով և գազ դիսպերս ֆազով կոլոիդ համակարգ:
forming	ձևավորում	формиро- вание, об- разование	Խմորի կամ այլ նյութերի ձևավորում:
fouling	տարթ, նստվածք	накипь, осадок	Ջերմափոխանակիչների մակերեսի վրա նստած նստվածքներ կամ տարթ:
free moisture	ազատ խոնավություն	свободная влага	Որոշակի ջերմաստիճանի և խոնավության դեպքում հավա- սարակչական խոնավությու- նից բարձր խոնավություն, որը կարող է հեռացվել:
freeze concentration	խտացում, կոնցենտրա- ցում սառեց- ման միջոցով	концентри- рование путем заморажи- вания	Հեղուկ սնդղամթերքի կոնցենտ- րացում ջուրը սառեցնելու և սառույցի բյուրեղները հեռաց- նելու միջոցով:
freeze drying	սուրլիմացիոն չորացում, լիոֆիլիզացիա սառեցման մի- ջոցով	сублима- ционная сушка путем заморажи- вания	Սնդղամթերքի ջրազրկման մեթոդ ջուրը սառույցի վերածե- լու և սուրլիմացման եղանակով այն հեռացնելու միջոցով:
freezing plateau	սառեցման պլատո	плато заморажи- вания	Սառեցման ընթացքի այն ժամանակահատվածը, երբ ջերմաստիճանը մնում է գրեթե հաստատուն, քանի որ բյուրե- ղացման թաքնված ջերմությու- նը հեռացվում է և առաջանում է սառույց:

friability	փխրունություն, մաշվելիություն	рыхлость	Սննդի հակումը չորանալու և ճաքելու նկատմամբ:
(to) fry	բովել, տապակել	жарить, обжаривать	

G

gauge pressure	վակուումնետրիկ ճնշում, մանոմետրիկ ճնշում	вакуумметрическое давление, манометрическое давление	
gauge vacuum	վակուումնետր	вакууметр	
glass transition	ապակեցում	стеклование (витрификация)	Ջերմաստիճանը իջեցնելիս հեղուկի անցումը ապակենման վիճակի:
glycerol	գլիցերին $C_3H_8O_3$	глицерин	Անգույն կամ թույլ դեղնավուն, անհոտ, քաղցրահամ հեղուկ է, (1,2,3-տրիօքսիպրոպան, պրոպանտրիոլ-1,2,3), օգտագործվում է որպես անտիֆրիզ, պլաստիֆիկատոր և քաղցրացուցիչ (E 422):
grading	տեսակավորում	сортировка	Սննդի ընդհանուր որակի որոշման համար մի շարք հատկանիշների գնահատում:
granulate	հատիկավորվել	гранулировать	
grey body	մոխրագույն մարմին	серое тело	Հասկացություն, որն օգտագործվում է հաշվի առնելու համար այն փաստը,

որ նյութերը ջերմության
կատարյալ կլանիչներ
կամ հաղորդիչներ չեն:

greasiness	յուղայնու- թյուն	сальность
gooseberry gum	փշահաղարջ խեժ	крыжовник смола
gumminess	խեժայնու- թյուն	клейкость, липкость, смолистость

Н

half-life	կիսաստրոհ- ման պարբե- րություն (ժամանակա- հատված)	период полураспада	Իզոտոպի ռադիոակտի- վության կեսը կորցնելու ժամանակը:
hard	կոշտ, չոր	жёсткий, твёрдый, тугой, негибкий, негнувшийся	
hardness	կարծրություն, կոշտություն	твёрдость	
hazard analysis	շահագործ- ման վտանգների վերլուծություն	анализ эксплуатацион- ной безопас- ности	Արտադրանքի անվտան- գության կամ որակի վրա ազդող պոտենցիալ վտան- գավոր բաղադրիչների, պահեստավորման պայ- մանների, փաթեթավոր- ման, պրոցեսի կրիտիկա- կան իրավիճակների և համապատասխան մարդ- կային գործոնների նույ- նականացումը:
headspace	ազատ տա- րածություն	свободное пространство	Տարայի մեջ սննդի և կափարիչի միջև եղած տարածությունը:

heat processing	ջերմային մշակում	тепловая обработка	
heat sterilisation	ջերմային ստերիլիզացում	тепловая стерилизация	Սննդի տաքացման ժամանակ միկրոօրգանիզմների մեծամասնության ոչնչացում:
hermetically-sealed container	հերմետիկ տարա	герметичный контейнер	Միկրոօրգանիզմների մուտքը կանխարգելող և սննդի վերամշակման պրոցեսներից հետո ստերիլությունը պահպանող փաթեթ:
heterofermentative micro-organisms	հետերոֆերմենտատիվ միկրոօրգանիզմներ	гетероферментативные микроорганизмы	Միկրոօրգանիզմներ, որոնք արտադրում են մեկից ավելի հիմնական նյութափոխանակային վերջնանյութ:
hilling	կիտել, կույտ անել	окучивание; насыпать кучу, груду, собирать, накапливать, копить	
homofermentative micro-organisms	հոմոֆերմենտատիվ միկրոօրգանիզմներ	гомоферментативные микроорганизмы	Միկրոօրգանիզմներ, որոնք արտադրում են մեկ հիմնական նյութափոխանակային վերջնանյութ:
homogenisation	հոմոգենիզացում	гомогенизация	Դիսպերս ֆազում պինդ կամ հեղուկ մասնիկների չափսերի և ավելացման թվի նվազում:
homogenizer	հոմոգենիզատոր	гомогенизатор	
humect (ate)	քրջել, խոնավացնել	смачивать (мачиватели)	
humectants	խոնավացուցիչներ	увлажнители	Քիմիկատներ (օրինակ, աղ, շաքար, գլիցերին), որոնք կարող են իջեցնել ջրի ակտիվությունը սննդի

			մեջ, իջեցնելով գոլորշու ճնշումը:
hydrocooling	հիդրոսառե- ցում	гидроохлажде- ние, охлажде- ние ледяной водой	Մրգերի և բանջարեղենի ընկղմումը սառեցված ջրում:
hydrophile-lipophile balance (HLB value)	հիդրոֆիլ- լիպոֆիլ հա- վասարա- կշռություն	гидрофильно- липофильный баланс	Էմուլգատորի մոլեկուլների վրա ազդող հիդրոֆիլ և հիդրոֆոբ խմբերի հարա- բերությունը:
hydrostatic head	հիդրոստա- տիկ ճնշում	гидростатичес- кое давление	Ճնշում պայմանավորված հեղուկի սյան ծանրու- թյամբ:
hygroscopic foods	հիգրոսկոպիկ սնունդ	гигроскопичес- кие продукты	Սնունդ, որում ջրի գոլորշի- ների պարգիավ ճնշումը փոփոխվում է խոնավու- թյան պարունակության հետ:
hyperfiltration	հիպերֆիլտ- րում	гиперфиль- трация	Հիպերֆիլտրումը իրենից ներկայացնում է դարձելի օսմոս:
hysteresis loop	հիստերեզիսի օղակ, համ- գույց	петля гистерезиса	Հիստերեզիսը (հունարեն՝ հետ մնացող) համակարգի վրա կիրառվող ազդեցու- թյան ակնթարթային արձագանքի կախվածու- թյունն է ներկա վիճակից, իսկ համակարգի վարքա- զիծը տվյալ ժամանակա- հատվածում հիմնականում որոշվում է նրա նախկին վիճակով:

I

impact strength	ազդեցության ուժը	ударная сила	Նյութի ներսը թափանցելու համար անհրաժեշտ ուժը:
impermeable	անթափանցելի, անանցանելի	непроницаемый	
immobilise	անշարժացնել, դարձել անշարժ, ֆիքսել անշարժ վիճակում, խանգարել ազատ շարժմանը, շարժումը կանգնեցնել	зафиксировать	
indirect heating ovens	անուղղակի տաքացող ջեռոցներ	печи косвенного нагрева	Ջեռոցներ, որոնց մեջ այրումից առաջացած ջերմությունը անցնում է ջերմային փոխանակիչի միջով օդը տաքացնելու համար, որը այնուհետև շփվում է սննդի հետ:
ingredient	քաղաղրամաս, ինգրեդիենտ	ингредиент	
inventory	պահուստների կառավարում	управление запасами	Տվյալ պրոցեսի ժամանակ կուտակված նյութերի պահպանումը:
ion exchange	իոնափոխանակում	ионный обмен	Լիցքավորված մոլեկուլների հեղուկից ընտրողական հեռացումը էլեկտրաստատիկ կլանման միջոցով (իոնափոխանակային նյութի օգտագործմամբ), որին հաջորդում է դրանց փոխանցումը այլ հեղուկ:

ionisation	իոնիզացում	ионизация	Քիմիական կապերի խզման հետևանքով իոնների առաջացում:
irradiation	ճառագայթում	облучение	Տարատեսակ ճառագայթ- ների օգտագործումը սննդի պահպանման հա- մար՝ միկրոթղանիզմների ոչնչացման կամ կենսաքի- միական փոփոխություն- ների ինհիբիցման միջոցով:
isostatic pressure	իզոստատիկ ճնշում	изостатическое давление	Հավասարաչափ ճնշում ամբողջ սննդամթերքի մեջ:
isotope	իզոտոպ	изотоп	

J

jam	մուրաբա, ջեմ,	варенье джем повидло
jar	լայնաբերան սափոր, տարա	банка, кувшин, сосуд
jelly	ժելե, դոնդոլ	желе, студень
jet	շիթ, ցայտ	струя, брызг
johnny cake	եգիպտացորե- նի բլիթ	кукурузная лепешка
juce	հյութ	сок
juicy	հյութալի	сочный
julep	շաքարաջուր, սառեցրած օդի համե- մունքներով	джулеп, сироп, заморо- женная водка со специями
junk	հացի կտոր	кусок хлеба
junket	մշկընկույզով և սերուցքով	сладкий творог с мускатным

just-in-time	քաղցր կաթ- նաշոռ ժամանակին	орехом и сливками вовремя	Կառավարման համա- կարգ է, որում ապրանքնե- րը պատվիրվում են ըստ պահանջվող քանակի և չեն պահվում պահեստնե- րում:
--------------	----------------------------------	---------------------------------	---

K

kale	գանգրակա- դամբ, գանգրակա- դամբի սուպ	листовая капуста	
kernel	հատիկ, մի- ջուկ, կորիզ (ընկույզի և այլն)	ядро	
kinetic energy	կինետիկ էներգիա	кинетическая энергия	Շարժումով պայմանավոր- ված էներգիա:
knick-knack	համով ուտելիք, անուշեղեն	лакомство	
knife-grinder	դանակ սրելու գործիք	нож-шлифо- вальный станок	
knife switch	էլեկտրական բռնակավոր անջատիչ	рубильник	

L

lactic acid	կաթնաթթու $C_3H_6O_3$		Սննդի արտադրության մեջ օգտագործվում է որպես կոնսերվանտ, սննդային հավելում - E270:
-------------	--------------------------	--	---

lactose (milk sugar)	լակտոզ (կաթ- նաշաքար) $C_{12}H_{22}O_{11}$		Կաթում առկա սպիտակ բյուրեղական դիսախա- րիդ, որն օգտագործվում է մանկական սննդի և դեղերի արտադրության մեջ:
lamination	լամինացիա	ламинация	Երկու կամ ավելի փաթե- թավորման թաղանթների, թղթերի կամ այլ նյութերի իրար հետ կապում, սեղ- մում:
latent heat	քաքնված ջեր- մություն	скрытая теплота	Կլանված կամ անջատ- ված ջերմություն, երբ նյութը ենթարկվում է փիճակի փոփոխության:
layer	շերտ	слой	
layer-cake	շերտավոր տորթ	слоеный пирог	
leach	կերակրի աղի գերհագեցած լուծույթ	рассол	
leaching	շաքարա- զրկում	обессахаривание	
lethality	մահացու ազ- դեցություն	летальность	Տաքացման ջերմաստի- ճանի և ժամանակի հա- մատեղ ազդեցությունը միկրոօրգանիզմների վրա:
losses	կորուստներ	потери	
loss factor	կորստի գոր- ծոն	коэффициент потерь	Էներգիայի այն քանակն է, որը նյութը կցրի, երբ ենթարկվի փոփոխական էլեկտրական դաշտի ազ- դեցության (միկրոալի- քային վառարանում և դիէլեկտրիկ տաքաց- ման), (անվանվում է նաև «Դիէլեկտրիկ կորուստ կամ կորստի շոշափող»):

low acid food	ցածր թթվայ- նությամբ սնունդ	пища с низким содержанием кислоты	Մնունդ, որի pH մեծ է 4.6 արժեքից, իսկ ջրի ակտի- վությունը հավասար է կամ գերազանցում է, 0.85 արժեքը:
---------------	-----------------------------------	---	---

М

malic acid	խնձորաթթու $C_4H_6O_5$	яблочная кислота	
manufacturing resource planning	արտադրա- կան ռեսուրս- ների պլանա- վորում	планирование производ- ственных ресурсов	Համակարգչային ծրագ- րերի վրա հիմնված հա- մակարգեր, որոնք բաշ- խիչ ցանցերը վերահսկե- լու համար օգտագործում են կանխատեսվող պա- հանջարկը և փաստացի պատվերները: Այն իրա- կանացվում է համակար- գի կառավարման համար որոշումներ ընդունելու նպատակով:
marsh mallow	մարշ մելուռ	зефир	Մրգապաստեղի տարա- տեսակ՝ կազմված շա- քարից կամ եգիպտացո- րենի օշարակից, տաք ջրում փափկեցված դոն- դողանյութից և սպունգի աստիճանի հասցված խաղողաշաքարից, որոնց կարող են ավելաց- վել աննշան քանա- կությամբ ներկանյութ և բուրահաղորդիչներ:
mastic	մաստիկենի, մաստակա ծառ, մաստի-	мастиковое дерево смола	Մաստիկենուց հոսած խեժ, որն օգտագործվում է շատ ժողովուրդների

	կայի խեժ, մածիկ, բաց դեղին գույն	мастикового дерева, мастика бледно-желтый цвет	ավանդական բժշկու- թյան մեջ, ինչպես նաև ատամնաբուժական մա- ծիկի, դեղապատիճների ներքին թաղանթի պատ- րաստման ժամանակ: Շունչը քարմացնելու նպատակով այդ խեժը հնուց ի վեր օգտագործ- վել է որպես մաստակ:
masticate material requirement planning	հունցել պլանավոր- ման համար անհրաժեշտ նյութերի պա- հանջ, անհրաժեշտ նյութերի պա- հանջի պլա- նավորում	месить планирование потребности в материалах	Տվյալների բազա պարու- նակող ինտեգրված հա- մակարգչային համա- կարգ, որն օգտագործ- վում է ընկերության կա- ռավարման պլանավոր- ման համար, ի նկատի ունենալով դրա բոլոր բաժինները:
mayonnaise	մայոնեզ	майонез	Սառը սոուս է, որը պարունակում է բուսա- կան յուղ, ձվի դեղնուց, քացախ, լիմոնի հյութ, շաքար, կերակրի աղ, մանանեխ և այլ համե- մունքներ:
mechanical refrigerator	մեխանիկա- կան սառնա- րան	механический рефрижератор	Սարքավորում, որը սննդամթերքը սառեցնե- լու համար գոլորշիաց- նում և սեղմում է սառեց- նող նյութը շարունակա- կան ցիկլով, օգտագոր- ծելով սառեցված օդ, հե- ղուկ կամ մակերեսներ:
meringues	բեզե	безе, меренга	Մերենգա (ֆրանսե- րեն baiser-համբույր և

			meringue-բեգե) ֆրանսիական աղանդեր է, որը պատրաստվում է շաքարավազից և ձվի հարած սպիտակուցից:
metabolism	նյութափոխանակություն	метаболизм	
metallisation	մետաղապատում	металлизация	Պլաստիկ փաթեթավորման վրա բարակ ալյումինե շերտով երեսպատում:
microfiltration	միկրոֆիլտրում	микрофилтрация	Ճնշումով պայմանավորված թաղանթալին պրոցես, որի ժամանակ օգտագործվում է 0.05-10 մկմ ծակոտիների չափսերով թաղանթներ ուլտրաֆիլտրացումից ցածր ճնշումների դեպքում:
microwaves mill	միկրոալիքներ ջրաղաց, աղաց	микроволны мельница	
mimetics	փոխարինիչներ	имитаторы	Յածր կալորիականությամբ յուղի փոխարինիչներ:
mimic panel	նմանակող վահանակ	мнемосхема	Պրոցեսի գրաֆիկական պատկերում:
mixing	խառնում	смешивание	
multiple effect	բազմակի ազդեցություն	множественный эффект	Սեկ գոլորշիչում եռացող հեղուկի գոլորշու կրկնական օգտագործումը որպես ջեռուցման միջավայր ավելի ցածր ճնշման տակ աշխատող գոլորշիչի համար:
moist	թաց, խոնավ	влажный	
moistness	թացություն, խոնավություն	влажность	

mould	կաղապար, բորբոս	форма, плесень	
(to) mould	ձևավորել, բորբոսնել, մզ- լել, բորբոսա- պատել	формовать, плесневеть, покрываться плесенью	
moulder	ձևավորող մե- քենա	формовочная машина	Խմորին կամ քաղցրավե- նիքին տարբեր ձևեր տվող մեքենա:
multilayer mustard	բազմաշերտ մանանեխ	многослойный горчица	

N

nutritional characteristic nanofiltration	սննդային բնու- թագիր նանոֆիլտրա- ցում	питательная характеристика нанофильтрация	Թաղանթային պրոցես: 300-1000 մոլեկուլային զանգվածով մասնիկները առանձնացնելու համար՝ հակառակ օսմոսից ցածր ճնշումների օգտագործ- մամբ:
neural networks	նեյրոնային ցանցեր	нейронные сети	Համակարգչային համա- կարգեր, որոնք ի վիճակի են վերլուծել պրոցեսի բարդ փոխադարձ կապերը և «սովորել» փորձից:
nip	աքցան, կծաքցան	тиски	Ջրադացի կամ ձևավո- րող մեքենայի լիսեռների միջև ճեղքը (տարածու- թյունը):
nitrate	նիտրատ	нитрат	

nitre	բորակ, սելիտրա- նիտրատ	селитра	
nitric	ազոտային	азотный	
nitrite	նիտրիտ	нитрит	
nominal freezing time	սառեցման ժա- մանակ, նոմինալ սառեցման ժա- մանակ	номинальное время замораживания	Այն ժամանակահատվա- ծը, երբ առաջին սառ- ցային բյուրեղի ձևավոր- վելիս սննդամթերքի մա- կերեսի ջերմաստիճանը հասնում է 0°C, ջերմային կենտրոնին՝ 10°C:
non-hygroscopic food	ոչ հիգրոսկոպիկ սննդամթերք	не гигроскопи- ческие продукты	Սննդամթերք, որը խոնա- վության տարբեր պարու- նակության դեպքում ունի ջրի գոլորշիների հաստատուն ճնշում:
non-Newtonian liquid	ոչ նյուտոնյան հեղուկ	неньютоновская жидкость	Ոչ նյուտոնյան են կոչ- վում այն հեղուկները, որոնց հոսման ժամանակ մածուցիկությունը կախ- ված է հոսման արագու- թյան գրադիենտից: Սովորաբար այդ հեղուկ- ները անհամասեռ են և կազմված են խոշոր մոլե- կուլներից, առաջացնելով բարդ տարածական կառուցվածք, օրինակ, օսլայի և քիչ քանակի ջրի խառնուրդը:
nucleation	կորիզավորում, սաղմնավորում	зарождение, нуклеация	Ջրի մոլեկուլներից կորի- զի ձևավորումը, որն ան- հրաժեշտ է սառույցի բյուրեղի առաջացման համար:
nutmeg	մշկընկույզ	мускатный орех	

Օ

over-run	գերաժախս, սահմանն անց- նել, դուրս գալ սահմաններից	перерасход	
ohmic heating	օհմային տա- քացում	омический нагрев	Սննդամթերքի ուղղակի էլեկտրական տաքացում:
overall heat transfer coefficient (OHTC)	ամբողջ ջեր- մության փոխանցման գործակիցը	коэффициент передачи тепла в целом	Շիթի տաքացման և կոն- վեկցիայի համար դիմա- դրությունների գումարը:

Ք

packaging film	փաթեթավոր- ման թաղանթ	упаковочная пленка	
paste	խմոր, պաս- տեղ, հալվա, պաստա, մա- ծուկ, քսուք, շրեշ, օսլայի խյուս	паста	Կաթով, ձվով և յուղով հունցած խմոր:
pasteurisation	պաստերացում	пастеризация	
pannier	քրոց, զամբյուղ	корзина	
panning	բարակ շերտե- րի պատրաստ- ման պրոցես	панорамирование	Ընկուզեղենի, մրգի պինդ միջուկի վրա շաքարից, քաղցրացուցիչից կամ այլ ծածկող նյութից բա- րակ շերտերի պատ- րաստման պրոցես:
pasteurisation	պաստերացում	пастеризация	Համեմատաբար մեղմ ջերմամշակում, որտեղ սնունդը տաքացվում է մինչև 100°C՝ պահպանե- լու համար այն, առանց զգալական բնութագրիչ-

ների կամ սննդային ար-
ժեքի էական փոփոխու-
թյունների: Ցածր թթվայ-
նության մթերքներում,
պաստերացման հիմնա-
կան պատճառը պաթո-
գենների ոչնչացումն է:

peanut	գետնանուշ, արախիս	арахис
pectin (to) peel	պեկտին կլպել, կեղևը մաքրել	пектин снимать кожуцу
pellet	գնդիկ, հատիկ	гранула
penetration	թափանցում, ներթափան- ցում	проникновение
penetrometer	պենետրոմետր	пенетрометр
permeability	թափանցելիու- թյուն	проницаемость
perception	ընկալում, զգա- ցողություն	восприятие
pinholes	փոքր անցքեր	проколы
plasticiser	պլաստիֆիկա- տոր	пластификатор
polymorphic fat	բազմաձև (պո- լիմորֆ) ճարպ	полиморфный жир
pollutants	աղտոտող նյութեր	загрязняющие вещества
poros	ծակոտի	поры

Սարք թափանցելիությու-
նը որոշելու համար:

Փոքր անցքեր մետաղյա
տարայի կափարիչի կամ
ճկուն փաթեթավորման
մեջ:

Քիմիկատներ, որոնք
ավելացվում են թաղանթ-
ներին, դրանց ավելի
ճկուն դարձնելու համար:

Ճարպ, որը կարող է
բյուրեղանալ ավելի քան
մեկ ձևով:

porosity	ծակոտկենություն	пористость	
potential energy	պոտենցիալ էներգիա	потенциальная энергия	Կոնսերվատիվ ուժերի դաշտում գտնվող համակարգի լրիվ մեխանիկական էներգիայի մի մասը: Կախված է համակարգը կազմող նյութական կետերի դիրքից:
preforms	նախապատրաստում	заготовка	Էքստրուդերում պատրաստված փոքր գնդիկներ շիլայի խմորից, որոնք հարմար են երկարատև պահեստավորման համար, մինչև դրանք վերածվեն նախուտեստի բովման, տապակման միջոցով (հայտնի է նաև որպես «halfproducts - կիսապրոդուկտ»):
press cake	պինդ մսովածք	жмых	Պինդ մսովածք ուտելիքներից հեղուկ բաղադրիչների լուծահանելուց (էքստրակցիա) հետո:
pressurized process interlocking	հերմետիկ ներքին արգելափակման պրոցես	герметичный обрабатывать интерблокировку	Պրոցեսի տարբեր մասերի համադրումը այնպես, որ ոչ ոք չի կարող այն գործարկել, քանի դեռ երկրորդ պրոցեսը ճիշտ սահմանված չէ:
programmable logic controllers (PLCs)	ծրագրավորվող տրամաբանական կարգավորիչներ	программируемые логические контроллеры	Միկրոհամակարգիչ, որն օգտագործվում է պրոցեսի վերահսկողության ժամանակ էլեկտրական ռելեների փոխարինման և տվյալների հավաքման և պահպանման համար:

protein	սպիտակուց	белок	Սննդամթերք, որում մածուցիկությունը փոքրամում է ճեղքման արագությունը մեծանալիս: Օդ/ջրային գոլորշի համակարգերի ֆիզիկական և թերմոդինամիկական հատկությունների ուսումնասիրությունը:
pseudoplastic material	պսևդոպլաստիկ (թվացյալ պլաստիկ) նյութ	псевдопластичный материал	
psychrometrics psychrometry hygrometry	հիդրոմետրիա	психрометрия гидрометрия	
pure purée	մաքուր, զուլալ ապուր-խյուս, խյուս, (սուպ-պյուրե, պյուրե)	чистый пюре	

Q

quality	որակ	качество
qualitative	որակական	качественный
quantity	քանակ	количество
quantitative	քանակական	количественный

R

radiation	ճառագայթում	излучение	Էներգիայի փոխանցում էլեկտրամագնիսական ճառագայթների միջոցով:
radio frequency energy	ռադիո հաճախախտությունների էներգա	радиочастотная энергия	13.56 մՀց, 27.12 մՀց կամ 40.68 մՀց հաճախություններով էներգիա:
radiolysis	ռադիոլիզ	радиолиз	Իոնացնող ճառագայթման հետևանքով առաջացող ակտիվ մասնիկների միջոցով սննդային նյութերի մանրէազերծում:

recipe	բաղադրատոմս	рецепт	
recrystallisation	վերաբյուրեղացում	перекристаллизация	Սառույցի բյուրեղների ֆիզիկական փոփոխություն (ձևի, չափսի կամ կողմնորոշման փոփոխություններ), որոնք որոշ սառեցված սննդամթերքի որակի կորստի կարևոր պատճառ են հանդիսանում:
redox potential	օքսիդավերականգման պոտենցիալ	окислительно-восстановительный потенциал	Միկրոբային նյութի կամ սննդամթերքի օքսիդավերականգման պոտենցիալ:
refrigerant	սառեցնող նյութ	охлаждающее вещество	Հեղուկ, որն ունի ցածր եռման կետ և գոլորշիացման թաքնված ջերմության բարձր արժեք, այնպիսին, որ սառնարանում կարող է իրականացնել ֆազային անցում և ջերմության կլանում կամ անջատում:
refrigerator	սառնարան	холодильник	Մարքավորում, որը շարունակական ցիկլով գոլորշիացնում և սեղմում է սառեցնող նյութը, օգտագործելով սառեցված օդ, սառեցված հեղուկ կամ սառեցված մակերեսներ՝ սննդամթերքը սառեցնելու համար:
relative humidity	հարաբերական խոնավություն	относительная влажность	Օդում ջրային գոլորշիների պարօգիալ ճնշման հարաբերությունը ջրի հագեցած գոլորշիների ճնշմանը նույն ջերմաս-

			տիճանում բազմապատ- կած 100-ով:
Relative Vapour Pressure (RVP)	գոլորշու հա- րաբերական ճնշում	относительное давление паров	
respiration	շնչառություն	дыхание	Կենդանական կամ բու- սական հյուսվածքների նյութափոխանակային գործունեություն:
respiration (cellular)	շնչառություն (բջջային)	клеточное дыхание	Կենդանի օրգանիզմների կամ բույսերի հյուսվածք- ների բջիջների նյութա- փոխանակային ակտի- վություն:
retain	պահել, պահ- պանել	сохранить	
rheology	ռեոլոգիա	удержать реология	Ֆիզիկայի բաժին, որն ուսումնասիրում է նյութի դեֆորմացիան և հոսու- նությունը:
retort	թորանոթ	реторта	Հերմետիկ փակված անոթ, որն օգտագործ- վում է պահածոյացման ժամանակ ուտելիքը 100°C-ից բարձր տաքաց- նելու համար:
reverse osmosis	դարձելի օս- մոս, հակադարձ օսմոս	обратный осмос	Գործողություն, որի ժամանակ փոքր մոլեկու- լային կշիռ ունեցող լուծ- ված նյութերը (մոտավո- րապես 100 Դա) կարող են ընտրողաբար հեռաց- վել բարձր ճնշման տակ կիսաթափանց թաղանթի միջոցով:
rifling	կտրվածք	нарез	

S

sausage	նրբերշիկ	колбаса сосиска сарделька	
saturated vapour (to) seal	հագեցած գոլորշի կնքել, մեկուսաց- նել, հերմետիկ փակել	насыщенный пар пломба, печать	
screen	էկրան, ցանց	экран, сито	
sensible heat	ջերմապարունա- կություն	теплосодержание	Ջերմության այն քանա- կը, որն օգտագործվում է առանց ֆազային փոփո- խության սննդի ջերմաս- տիճանը բարձրացնելու, կամ սառեցման ժամա- նակ այն հեռացնելու համար:
sensory characteristic	զգայական բնու- թագիր	сенсорная характеристика	
sequence control	հաջորդական հսկողություն, հաջորդականու- թյան հսկողություն	управление последователь- ностью	Պրոցեսի հսկողության տեսակ, որի ժամանակ մի գործողության ավար- տը ազդարարում է հաջորդի սկիզբը:
separation	բաժանում, տա- րանջատում	разделение	
shear rate	շեղման արագու- թյուն, սահքի արագություն	скорость сдвига	
shearing force	շեղող ուժ, սահքի ուժ	сдвигающая сила	
shelf life	պահպանման ժամկետ	срок годности	
shred	մանրացնել	шинковать	
skimmed milk	անյուղ կաթ	обезжиренное молоко	

slice	կտոր, շերտ	ломтик	Ընդհանուր տերմին, որն օգտագործվում է մթերքները կամ սարքավորումները աղտոտող բոլոր տեսակի նյութերի համար:
sieve	մաղ	сито	
snack foods	նախուտեստներ	закуски	
soften	փափկել, կակղել	размягчить	
sour cream	թթվասեր	сметана	
soils	կեղտ, աղտ, հող	грязь почва	
solids	չոր նյութ, չոր մնացորդ	твердые вещества, сухой остаток	
solute	լուծված նյութ	растворенное вещество	
sorption isotherm	կլանման իզոթերմ	изотермы сорбции	Հարաբերական խոնավության կախվածությունը հավասարակշռական խոնավության պարունակությունից:
sorting	տեսակավորում	сортировка	Սննդամթերքի բաժանումը կատեգորիաների չափելի ֆիզիկական հատկությունների հիման վրա:
speck	բիծ	пятнышко	
specific electrical resistance	տեսակարար էլեկտրական դիմադրություն	удельное электрическое сопротивление	Երկու $1սմ^2$ մակերես ունեցող և իրարից $1սմ$ հեռավորության վրա գտնվող էլեկտրոդների արանքում գտնվող սննդամթերքի էլեկտրական դիմադրությունը (այսինքն, $1սմ^3$ արտադրանքի դիմադրությունը):

specific gravity	հարաբերական խտություն, հարաբերական կշիռ	удельный вес, относительная плотность	Նյութի խտության հարաբերությունը ստանդարտ նյութի խտությանը որոշակի պայմաններում: Հեղուկների և պինդ նյութերի համար ստանդարտը ջուրն է 4°C-ում, իսկ գազերի համար՝ հաճախ օդը կամ ջրածինը նույն ճնշման և ջերմաստիճանի պայմաններում:
specific growth rate	անի հարաբերական արագություն	удельная скорость роста	Մանրէների բջջային կոնցենտրացիայի բնական լոգարիթմի կախվածությունը ժամանակից:
specific heat	տեսարարար ջերմունակություն	удельная теплоемкость	Ջերմության այն քանակը, որը կլանվում կամ անջատվում է մեկ միավոր զանգվածով նյութի ջերմաստիճանը մեկ աստիճանով փոխելիս:
specific volume	տեսակարար ծավալ	удельный объем	Գազի կամ գոլորշու միավոր զանգվածի ծավալը:
starch stabilisers	օսլա կայունացուցիչներ	крахмал стабилизаторы	Հիդրոկոլոիդներ, որոնք լուծվում են՝ առաջացնելով մածուցիկ լուծույթներ կամ գելեր:
stationary	ստացիոնար, ամրացված,	стационарный, закреплённый,	
stationary layer	անշարժ շերտ	неподвижный, стационарный слой	
steady-state	ստացիոնար պայմաններ	условия стационарного	

conditions		состояния	
steady-state heat transfer	ստացիոնար ջերմահաղորդականություն	стационарная теплопередача	Տարացման կամ հովացման պրոցես, երբ ցանկացած որևէ կոնկրետ կետում չկա ջերմաստիճանի փոփոխություն:
steepness of the curve	կորի թեքությունը	крутизна кривой	
sterilants	ստերիլիզացուցիչներ	стерилизаторы	
sterilisation	ստերիլիզացում, մանրէազերծում	стерилизация; обеззараживание	
strain to stir	շտամմ քափահարել, շարժել, խառնել	штамм перемешивать	
streamline (or laminar) flow	կարգավորված (կամ լամինար) հոսք	упорядоченный (или ламинарный) поток	Հեղուկների շերտերի կարգավորված հոսք, երբ հեղուկը տեղաշարժվում է հոսքի ուղղությամբ գուգահեռ շերտերով: Լամինար հոսանքի դեպքում հեղուկի տարբեր գույներով ներկված շերտերն իրար չեն խառնվում:
stress	ճնշում, լարում, ձգում	давление, напряжение	
sublimation	սուբլիմացիա	сублимация	Վիճակի փոփոխություն՝ նյութի պինդ վիճակից անցում գոլորշու:
substrate	սուբստրատ	субстрат	Միջավայր միկրոօրգանիզմների աճեցման համար:
supercooling	գերսառեցում	переохлаждение	Երևույթ, որի ժամանակ ջուրը մնում է հեղուկ վիճակում անգամ սառեցման ջերմաստիճանից ցածր ջերմաստիճանում:

supercritical carbon dioxide	սծխածնի երկօքսիդ գերկրիտիկական վիճակում	диоксид углерода в сверхкритическом состоянии	Հեղուկ CO ₂ , որն օգտագործվում է սննդային բաղադրամասերի էքստրակցման համար:
Supervisory Control and Data Acquisition (SCADA)	կարգավորող տվյալների հավաքում և դեկավարում	диспетчерское управление и сбор данных	Համակարգչային ծրագիր, որը հավաքում է ծրագրավորման ենթակա կարգավորիչներ և իրական ժամանակում ցուցադրում այն օպերատորներին որպես գրաֆիկներ:
surface heat transfer coefficient susceptor	մակերևույթի ջերմափոխանցման գործակից ընդունիչ, հոսանք ընդունիչ	коэффициент теплопередачи поверхности токоприемник	Ջերմային հոսքին հեղուկի կապակցող շերտի դիմադրության գործակիցը: Փաթեթավորման նյութ, որն օգտագործվում է միկրոալիքային վառարաններում բարձր ջերմաստիճան ստեղծելու համար:
suspension squash	սուսպենզիա դդմիկ, փափուկ զանգված, մրգահյութ	суспензия размягчённая масса, кашица, тыква	
squeeze syrup	ճզմել, քամել օշարակ, սիրոպ	выжимать сироп	

T

taste	համ	вкус	
tempering	տեմպերացում	темперирование	Սննդի սառեցումը մինչև իր սառեցման կետին մոտ ջերմաստիճան, կամ շոկոլա-

			դի կրկնակի տաքացման, խառնման և հովացման պրոցես՝ պոլիմորֆ ճարպերի հեռացման համար:
tensile elongation	առաձգական երկարում	относительное удлинение при растяжении	Չզման ժամանակ նյութի երկարացման ունակության չափ:
tensile strength	առաձգական ուժ	предел прочности на разрыв	Նյութը ձգելու անհրաժեշտ ուժ:
texture	կառուցվածք, տեքստուրա	текстура	
thermal conductivity	ջերմահաղորդականություն	теплопроводимость	Պինդ նյութերի ջերմություն փոխանցելու հատկությունը:
thermal death time (TDT) or <i>F</i> -value	ջերմային մահվան ժամանակը (TDT) կամ <i>F</i> -արժեքը	время тепловой смерти (BTC) или <i>F</i> -значение	Այն ժամանակահատվածն է, որը պահանջվում է տվյալ ջերմաստիճանում մանրէաբանական նշված թվերը նվազեցման հասնելու համար:
thermal diffusivity	ջերմային դիֆուզիա, ջերմային տարածում, ընդարձակում	термическая диффузность	Նյութի ջերմային հաղորդականության հարաբերությունը տեսական ջերմությանը՝ բազմապատկած խտությամբ:
thermal shock	ջերմային հարված	тепловой удар	Ապակե տարայի կոտրվածք, որի պատճառը ջերմաստիճանի արագ փոփոխությունն է սննդամթերքի արագ սառեցման ժամանակ:

thixotropic fluid, (gel)	թիքսոտրոպ հեղուկ, (գել, ժել)	тиксотропная жидкость,	Այն հեղուկներ են, որոնց մածուցիկու- թյունը փոքրանում է քափահարման ժամանակ ճնշումը մեծացնելիս:
treatment tongue	մշակում լեզու	обработка язык	

U

ultrafiltration	գերֆիլտրում	ультрафильтрация	Նյութերի մեմբրա- նային բաժանման, ֆրակցիոնացման և խտացման գործըն- թաց, ինչը իրագործ- վում է մեմբրանից առաջ և հետո ճնշում- ների տարբերու- թյամբ:
ultra high temperature (UHT)	գերբարձր ջերմաստի- ճան	ультравысокая температура	135°C-ից բարձր ջեր- մաստիճանում մի քա- նի վայրկյան տևողու- թյամբ ջերմային ստե- րիլիզացման պրոցես:
ultrasonication	գերձայնային մշակում	обработка ультразвуком	Սննդամթերքի մշա- կում գերձայնային ալիքների օգտագործ- մամբ:
unitised loads	փաթեթների խմբավորում	объединение в грузовую единицу	Փաթեթների խմբավո- րում խոշոր բեռների մեջ:
usage value	օգտագործ- ման արժեք	потребительная стоимость	Ապրանքաշրջանա- ռության ժամանակ առանձին ապրանք- ների օգտագործման արագությունը՝ բազ-

unsteady-state heat transfer

նչ ստա-
ցիոնար ջեր-
մափոխանա-
կություն

нестационарный
теплообмен

մապատկած դրանց
անհատական արժե-
քով:

Տաքացման կամ սա-
ռեցման պրոցես, որի
ժամանակ սննդա-
մթերքի, և/կամ շրջա-
պատի տաքացման
կամ սառեցման ջեր-
մաստիճանը փոխ-
վում է հաստատուն
կերպով:

V

value

արժեք

значение

vapour

գոլորշի

пар

vapourization

գոլորշիացում

парообразование

variform

բազմաձև

имеющий
различные формы

veal

հորթի միս

телятина

veering

շրջապտույտ

циркуляция

vegetable

բանջարեղեն

овощи

venemous

թունավոր

ядовитый

venting

օդամղում

вентиляция

Թորանորթից օդի հե-
ռացումը մինչ ջերմա-
յին պրոցեսը սկսելը:

vermiceli

վերմիշել

вермишель

vermouth

վերմուտ

вермут

viands

համեղ ուտե-
լիք

яства

vinegar

քացախ

уксус

vineyard

խաղողի այգի,
խաղողի վազ

виноградник

vintage

խաղողի բեր-
քահավաք,
խաղողի բերք

сбор винограда

violet	մանուշակագույն	фиолетовый	
virus	վիրուս	вирус	
viscoelastic material	մածուցիկաէլաստիկ նյութ	вязкоупругий материал	Սննդային նյութեր, որոնք ցուցաբերում են մածուցիկային և էլաստիկ (սափող և ետ հավաքվող) հատկություններ:
voidage	ծակոտի	пустотность, пустота	Չորացման պրոցեսում նյութի եռացող շերտի ընդհանուր ծավալի օդով զբաղեցված մասնաբաժինը:
volatile	ցնդող	летучий	
volume	ծավալ	объем	

W

wastes	ավելորդ	потери, излишняя,	
waste	ծախս, ոչ օգտակար, վնաս, քափոն	ненужная трата, ненужный, непригодный, бесполезный, отходы	
water activity (a_w)	ջրի ակտիվություն	активность воды	Սննդամթերքում ջրային գոլորշիների ճնշման հարաբերությունը մաքուր ջրի գոլորշիների ճնշմանը նույն ջերմաստիճանում:
warehouses	պահեստ	склад	
wet bulb temperature	թաց գնդիկով ջերմաչափի ջերմաստիճան	температура влажно-го термометра	Օդ / ջրային գոլորշի խառնուրդի ջերմաստիճանը՝ չափված թաց գնդիկով ջերմաչափով:

whipped cream	հարած սերուցք	взбитые сливки	
whole milk	ամառատ կաթ	цельное молоко	Կաթ, որից որևէ բաղադրիչ հեռացված չէ:

X

X-ray	ռենտգենյան ճառագայթներ	рентгеновские лучи	
xylonite	ցելյուլոիդ	целлулоид	

Y

yelk	դեղնուց ելք,	желток	
yield	արտադրողականություն	выход, производительность	Սննդամթերքի կշիռը արտադրական պրոցեսից հետո՝ համեմատած արտադրական պրոցեսից առաջ:
yoghurt	յոգուրտ	йогурт	
Young's modulus (also modulus of elasticity)	Յունգի մոդուլը (էլաստիկության մոդուլ)	модуль Юнга (также модуль упругости)	Յունգի մոդուլը հավասար է պարզ ձգման /սեղման հարաբերությանը, որը նյութի կարծրության չափն է:

Z

zest	լրացուցիչ համեմունք, հատուկ համ	пикантность	
zip	կայծակաճարմանդ	застёжка-молния	
zip-fastener			
zipper			

ՄԱՆԳԱՅԻՆ ՀԱՎԵԼՈՒՄՆԵՐ

«E» դասիչ	անվանումը		
E100-E182	Ներկանյութեր	Colours	Красители
E200-E299	Պահածոյացնող նյութեր	Preservatives	Консерванты
E300-E399	Հակաթթվեցուցիչ	Acidity regulators	Регуляторы кислот- ности
E400-499, E1400-E1499	Պնդացնող, կալու- նացուցիչ, կապող, էմուլգացնող նյութեր	Thickeners, stabilisers, emulsifiers	Загустители, стабилизаторы, эмульгаторы
E500-E599	Թթվայնության կար- գավորիչ, փխրեցու- ցիչ, հակագնդիկաց- նող նյութեր	Acidity regulator, baking powder, anticaking agents	Регулятор кислотности, разрыхлитель, вещества предотвращающие спекание
E600-E650	Համի և բույրի ուժեղացուցիչներ	Flavor and taste enchancers a	Усилители вкуса и аромат
E700-E799 *	Հակաբիոտիկներ	Antibiotics	Антибиотики
E950-E969	Քաղցրացուցիչներ	Sweeteners	Подсластители
E900-E999, E970-E1399, E1500	Փրփրամարիչ, հա- կագնդիկացնող, ջնարակիչ, էմուլ- գացնող և այլ նյու- թեր	Anti-foaming, anticaking, glazing gents, emulsifier and other substances	Антипенный, противослеживаю- щие, глазирующие, эмульгирующие и другие вещества

Permitted colours (Dyes) քուլատրված ներկանյութեր Разрешенные красители

Գույն /Ալտերնատիվ անունը	E դասիչ	Հայերեն	Ռուսերեն
Curcumin	E100	Կուրկումին	Куркумин
Riboflavin /Lactoflavin	E101	Ռիբոֆլավին/ լակտոֆլավին	Рибофлавин / лактофлавин
Riboflavin-5-phosphate	E101(a)	Ռիբոֆլավին-5-ֆոսֆատ	Рибофлавин-5- фосфат
Tartrazine	E102	Տարտրազին	Тартразин
Quinoline yellow	E104	Դեղին քինոլինային	Хинолиновый жёлтый
Yellow 2G	E 107	Դեղին 2G	Желтый 2G
Sunsey yellow FCF / Orange yellow S	E110	Դեղին «մայրամուտ»/ Նարնջագույն, դեղին S	Жёлтый краситель «солнечный закат» / оранжевый желтый S
Cochineal /Carminic acid	E120	Որդան կարմիր / կարմինաթթու	Кошениль/ карминовая кислота
Carmoisine /Azorubine	E122	Կարմուազին/ ազոռուբին	Азорубин, кармуазин
Amaranth	E123	Ամարանտ	Амарант
Ponceau 4R / Cochineal red A	E124	Պոնսո 4R/ որդան կարմիր կարմիր A	Понсо 4R/кошениль красный A
Erythrosine BS	E127	Էրիտրոզին BS	Эритрозин BS
Red 2G	E128	Կարմիր 2G	Красный 2G
Patent blue V	E131	Կապույտ պատենտավոր- ված V	Синий патенто- ванный V
Indigo carmine/ Indigotine	E132	Ինդիգոկարմին / ինդիգոտին	Индигокармин / индиготин
Brilliant blue FCF	133	Փայլուն կապույտ FCF	Синий блестя- щий FCF
Chlorophyll II	E140	Զլորոֆիլ II	Хлорофилл II

Copper complexes of chlorophyll and chlorophyllins	E 141	Քլորոֆիլների և քլորոֆիլինների պղնձային կոմպլեքսներ	Медные комплексы хлорофиллов и хлорофиллинов
Caramel	E150	Կարամել	Карамель
Black PN / Brilliant black PN	E151	Սև PN / փայլուն սև PN	Черный PN / блестящий черный PN
Carbon black /Vegetable carbon	E153	Ածխածնի սև	Углеродный черный
Brown FK	E154	Շագանակագույն FK	Коричневый FK
Brown Ht / Chocolate brown HT	E155	Շագանակագույն / շոկոլադի շագանակագույն HT	Шоколадный коричневый HT
Carotene α , β or γ	E160(a)	Կարոտին α , β կամ γ	Каротин α , β или γ
Annatto, bixin, norbixin	E160(b)	Անատո, բիքսին, նորբիքսին	Аннатто, биксин, норбиксин
Capsanthin / Capsorubin	E160(c)	Կապսանտին/ կապսորուբին	Капсантин, капсорубин
Lycopene	E160(d)	Լիկոպին	Ликопин
β -apo-8'-carotenal (C30)	E160(e)	β -ապո-8'-կարոտինային ալդեհիդ	β –апо-8'-каротиновый альдегид
Ethyl ester of β -apo-8'-carotenoic acid (C30)	E160(f)	β -ապո-8'-կարոտինային թթվի էթիլ էսթեր	Этиловый эфир β -апо-8'-каротиновой кислоты
Flavoxanthin	E161(a)	Ֆլավոքսանտին	Флавоксантин
Lutein	E161(b)	Լյուտեին	Лютеин
Cryptoxanthin	E161(c)	Կրիպտոքսանտին	Криптоксантин
Rubixanthin	E161(d)	Ռուբիքսանտին	Рубиксантин
Violaxanthin	E161(e)	Վիոլաքսանտին	Виолаксантин
Rhodoxanthin	E161(f)	Ռոդոքսանտին	Родоксантин
Canthaxanthin	E161(g)	Կանտաքսանտին, առաջացնում է նստվածք ցանցաթաղանթում	Кантаксантин
Beetroot red / Betanin	E162	Կարմիր բազուկային /	Свекольный

		Բետանին	красный /бетанин
Anthocyanins	E163	Անտոցիաններ	Антоцианы
Safran	E 164	Շաֆրան	Шафран
Titanium dioxide	E171	Տիտանի երկօքսիդ	Диоксид титана
Iron oxides and hydroxides	E172	Երկաթի օքսիդներ և հիդրօքսիդներ	Оксиды и гидроксиды железа
Aluminium	E173	Ալյումին	Алюминий
Silver	E174	Արծաթ	Серебро
Gold	E175	Ոսկի	Золото
Pigment rubine Lithol rubine BK	E180	Լիթոռուբին BK	Рубиновый литол BK
Tannin	E181	Տանին	Танин

Permitted stabilizers, թույլատրված կայունացուցիչներ, разрешенные стабилизаторы

Alginate acid	E400	Ալգինաթթու	Альгиновая кислота
Sodium alginate	E401	Նատրիումի ալգինատ	Альгинат натрия
Potassium alginate	E402	Կալիումի ալգինատ	Альгинат калия
Ammonium alginate	E 403	Ամոնիումի ալգինատ	Альгинат аммония
Calcium alginate	E 404	Կալցիումի ալգինատ	Альгинат кальция
Propane-1,2-diol alginate / Propylene glycol alginate	E 405	Պրոպան-1, 2-դիոլ-ալգինատ, Պրոպիլենգլիկոլ-ալգինատ	Пропан-1,2-диол альгинат Пропиленглико-льальгинат
Agar	E 406	Ագար	Агар
Carrageenan	E 407	Կարագինան	Каррагинан
Locust bean gum / Carob gum	E 410	Եղջերենու խեժ	Камедь бобов, рожкового дерева
Guar gum	E 412	Գուարի ռետին	Древесная смола Гуаровая

Tragacanth	E 413	Տրագականտի խեժ	камедь Трагакант
Gum Arabic / Acacia	E 414	Արաբական խեժ (գումիարաբիկ) / ակացիա	Гуммиарабик / акация
Xanthan gum	E 415	Քսանտանի խեժ	Ксантановая камедь
Karaya gum	E 416	Կարայի խեժ	Камедь карайи
Sorbitol/ Sorbitol syrup	E 420	Սորբիտ/Սորբիտաային օշարակ	Сорбит / сорбитовый сироп
Mannitol	E 421	Մանիտ	Маннит
Glycerol	E422	Գլիցերին	Глицерин
Polyoxyethylene (8) stearate	E430	Պոլիօքսիէթիլեն (8) ստեարատ	Полиоксиэтилен (8) стеарат
Polyoxyethylene (40) stearate	E431	Պոլիօքսիէթիլեն (40) ստեարատ	Полиоксиэтилен (40) стеарат
Polyoxyethylene (20) sorbitan Monolaurate / Polysorbate 20	E432	Պոլիօքսիէթիլեն սորբիտան մոնոլաուրատ/ պոլիսորբատ 20	Полиоксиэтиленсорбитан монолаурат / Твин 20
Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate / Polysorbate 80	E433	Պոլիօքսիէթիլեն սորբիտան մոնոօլեատ / պոլիսորբատ 80	Полиоксиэтиленсорбитан моноолеат / Твин 80
Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate / Polysorbate 40	E434	Պոլիօքսիէթիլեն սորբիտան մոնոպալմիտատ / պոլիսորբատ	Полиоксиэтиленсорбитан (20) монопальмитат/ Твин 40
Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate Polysorbate 60	E435	Պոլիօքսիէթիլեն սորբիտան մոնոստեարատ / պոլիսորբատ 60	Полиоксиэтиленсорбитан моностеарат / Твин 60
Polyoxyethylene (20) sorbitan Tristearate/ Polysorbate 65	E436	Պոլիօքսիէթիլեն սորբիտան եռստեարատ / պոլիսորբատ 65	Полиоксиэтиленсорбитан тристеарат
Pectin	E440(a)	Պեկտին	Пектин
Amidated pectin	E440(b)	Ամիդացված պեկտին	амидированный пектин

Ammonium phosphatides	E442	Ամոնիումի ֆոսֆատիդներ	Аммонийные соли фосфатидиловой кислоты
Disodium dihydrogen diphosphate (Diphosphates -Պիրոֆոսֆատներ)		Նատրիումի պիրոֆոսֆատ երկտեղակալված	Дигидропиро- фосфат
Trisodium diphosphate	E450(a)	Նատրիումի պիրոֆոսֆատ եռտեղակալված	Пирофосфат натрия трех замещенный
Tetrasodium diphosphate		Տետրանատրիում պիրոֆոսֆատ	Пирофосфат натрия
Tetrapotassium diphosphate		Տետրակալիում պիրոֆոսֆատ	Пирофосфат калия
Pentasodium triphosphate	E450(b)	Նատրիումի եռֆոսֆատ հինգտեղակալված	Трифосфат натрия (пяти- замещённый)
Pentapotassium triphosphate		Կալիումի եռֆոսֆատ հինգտեղակալված	Трифосфат калия (пяти- замещённый)
Sodium polyphosphates	E450(c)	Նատրիումի պոլիֆոսֆատ	Полифосфат натрия
Potassium polyphosphates		Կալիումի պոլիֆոսֆատ	Полифосфат калия
Microcrystalline cellulose / α -cellulose, Powdered cellulose	E460	Ցելյուլոզ միկրոբյու- րեղային/ ցելյուլոզ փոշի	Целлюлоза
Methylcellulose	E461	Մեթիլցելյուլոզ	Метилцел- люлоза
Hydroxypropylcellulose	E463	Հիդրօքսիպրոպիլ- ցելյուլոզ - 6 գ-ից ավելի օգտագործելու դեպքում կարող է առաջացնել ստա- մոքսի խանգարում:	Гидроксипро- пилцеллюлоза
Hydroxypropylmethyl- cellulose	E464	Հիդրօքսիպրոպիլ- մեթիլցելյուլոզ	Гидроксипро- пилметилцел- люлоза

Ethylmethylcellulose	E465	Մեթիլլեթիլցելլուլոզ	Метилэтилцеллюлоза
Carboxymethylcellulose, sodium salt (CMC)	E466	Կարբօքսիմեթիլցելլուլոզի նատրիումական աղ	Карбоксиметил целлюлоза натриевая соль
Sodium, potassium and calcium salts of fatty acid	E470	Ճարպաթթուների նատրիումական, կալիումական և կալցիումական աղեր	Соли жирных кислот (Na, K, Ca)
Mono- and di-glycerides of fatty acids	E471	Ճարպաթթուների մոնո և դիգլիցերիդներ	Моно- и диглицериды жирных кислот
Acetic acid esters of mono- and di-glycerides of fatty acids	E472(a)	Քացախաթթվի և ճարպաթթուների գլիցերիդների էսթերներ	Сложные эфиры уксусной и моно- и диглицеридов жирных кислот
Lactic esters of mono- and di-glycerides of fatty acids / Lactoglycerides	E472(b)	Գլիցերինի կաթնա- և ճարպաթթուների էսթերներ / Լակտոգլիցերիդներ	Сложные эфиры глицерина и молочной и жирных кислот
Citric acid esters of mono- and di-glycerides of fatty acids/ Citroglycerides	E472(c)	Գլիցերինի կիտրոնա- և ճարպաթթուների էսթերներ	Сложные эфиры лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот
Mono- and di-acetyltartaric acid esters of mono- and di-glycerides of fatty acids	E472(e)	Ճարպաթթուների մոնո- և դիգլիցերիդների մոնո- և դիաцետալիզինաթթուների էսթերներ	Сложные эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот
Sucrose esters of fatty acids	E473	Սախարոզի և ճարպաթթուների էսթերներ	Сложные эфиры сахарозы и жирных кислот
Sucroglycerides	E474	Շաքարագլիցերիդներ	Сахароглицериды

Polyglycerol esters of fatty acids	E475	Պոլիգլիցերինի և ճարպաթթուների էսթերներ	Сложные эфиры полиглицерина и жирных кислот
Polyglycerol esters of polycondensed fatty acids of castor oil / Polyglycerol polyricinoleate	E476	Պոլիգլիցերինի և փոխադարձ էսթերացված գերչակաթթվի էսթերներ	Сложные эфиры полиглицерина и взаимозэтерифицированных рициноловых кислот
Propane-1,2-diol esters of fatty acids	E477	Պրոպիլենգլիկոլի և ճարպաթթուների էսթերներ	Сложные эфиры пропиленгликоля и жирных кислот
Lactylated fatty acid esters of glycerol and propane-1,2-diol	E478	Գլիցերինի, պրոպիլենգլիկոլի և լակտիլացված ճարպաթթուների էսթերներ	Сложные эфиры лактилированных жирных кислот глицерина и пропиленгликоля
Sodium stearoyl-2-lactylate	E481	Նատրիումի ստեարոիլ-2-լակտիլատ	Лактилаты натрия
Calcium stearoyl-2-lactylate	E482	Կալցիումի ստեարոիլ-2-լակտիլատ	Лактилаты кальция
Stearoyl tartrate	E483	Ստեարիլտարտրատ	Стеароилтартрат
Sorbitan monostearate	E491	Սորբիտան մոնոստեարատ	Сорбитан моностеарат, СПЭН 60
Sorbitan tristearate	E492	Սորբիտան եռստեարատ	Сорбитан тристеарат
Sorbitan monolaurate	E493	Սորբիտան մոնոլաուրատ	Сорбитан монолаурат, СПЭН 20
Sorbitan monooleate	E494	Սորբիտան մոնոօլեատ	Сорбитан моноолеат, СПЭН 80

Sorbitan monopalmitate	E495	Սորբիտան մոնոպալմիտատ	Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40
------------------------	------	--------------------------	---------------------------------------

Acids, bases and salts, բթուներ, հիմքեր և աղեր, кислоты, основания и соли

Sodium bicarbonate	E500	Նատրիումի կարբոնատ	Карбонат натрия
Potassium carbonate and potassium hydrogen carbonate	E501	Կալիումի կարբոնատ և կալիումի հիդրոկարբոնատ	Карбонат калия и гидрокарбонат калия
Ammonium carbonate and ammonium hydrogen carbonate	E503	Ամոնիումի կարբո- նատ և ամոնիումի հիդրոկարբոնատ	Карбонат аммония и гидрокарбонат аммония
Magnesium carbonate	E504	Մագնեզիումի կարբոնատ	Карбонат магния
Hydrochloric acid	E507	Աղաթթու	Соляная кислота
Potassium chloride	E508	Կալիումի քլորիդ	Хлорид калия
Calcium chloride	E509	Կալցիումի քլորիդ	Хлорид кальция
Ammonium chloride	E510	Ամոնիումի քլորիդ	Хлорид аммония
Sulphuric acid	E513	Ծծմբական թթու	Серная кислота
Sodium sulphate	E514	Նատրիումի սուլֆատ	Сульфат натрия
Potassium sulphate	E515	Կալիումի սուլֆատ	Сульфат калия
Calcium sulphate	E516	Կալցիումի սուլֆատ	Сульфат кальция
Magnesium sulphate	E518	Մագնեզիումի սուլֆատ	Сульфат магния
Sodium hydroxide	E524	Նատրիումի հիդրօքսիդ	Гидроксид натрия
Potassium hydroxide	E525	Կալիումի հիդրօքսիդ	Гидроксид калия
Calcium hydroxide	E526	Կալցիումի հիդրօքսիդ	Гидроксид кальция

Ammonium hydroxide	E527	Ամոնիումի հիդրօքսիդ	Гидроксид аммония
Magnesium hydroxide	E528	Մագնեզիումի հիդրօքսիդ	Гидроксид магния
Calcium oxide	E529	Կալցիումի օքսիդ	Оксид кальция
Magnesium oxide	E530	Մագնեզիումի օքսիդ	Оксид магния
Sodium ferrocyanide / Sodium hexacyanoferrate (II)	E535	Նատրիումի ֆերոցիանիդ	Ферроцианид натрия
Potassium ferrocyanide / Potassium hexacyanoferrate (II)	E536	Կալիումի ֆերոցիանիդ	Ферроцианид калия
Sodium aluminium phosphate	E541	Նատրիումի ալյումոֆոսֆատ	Алюмофосфат натрия
Edible bone phosphate	E542	Կալցիումի ֆոսֆատ	Костный фосфат (фосфат кальция)
Calcium polyphosphates	E544	Կալցիումի պոլիֆոսֆատներ	Полифосфаты кальция
Ammonium polyphosphates	E545	Ամոնիումի պոլիֆոսֆատներ	Полифосфаты аммония
Silicon dioxide / Silica	E551	Սիլիցիումի երկօքսիդ	Диоксид кремния
Calcium silicate	E552	Կալցիումի սիլիկատ	Силикат кальция
Magnesium silicate synthetic / Magnesium trisilicate	E553(a)	Մագնեզիումի սիլիկատ սինթետիկ / մագնեզիումի եռսիլիկատ	Силикат магния /Трисиликат магния
Talc	E553(b)	Տալկ	Тальк
Aluminium sodium silicate	E554	Նատրիումի ալյումոսիլիկատ	Алюмосиликат натрия
Aluminium calcium silicate	E556	Կալցիումի ալյումոսիլիկատ	Алюмосиликат кальция
Bentonite	E558	Բենտոնիտ	Бентонит
Kaolin	E559	Ալյումոսիլիկատ (Կաոլին)	Алюмосиликат
Stearic acid	E570	Ճարպաթթուներ (Fatty acids)	Жирные кислоты

Magnesium stearate	E572	Մագնեզիումի ստեարատ	Стеарат магния
D-Glucono-1,5-lactone / Glucono δ-lactone	E575	D - Գլյուկոնա-1,5-լակտոն	Глюконо- δ-лактон
Sodium gluconate	E576	Նատրիումի գլյուկոնատ	Глюконат натрия
Potassium gluconate	E577	Կալիումի գլյուկոնատ	Глюконат калия
Calcium gluconate	E578	Կալցիումի գլյուկոնատ	Глюконат кальция

Permitted flavour enhancers, համի ուժեղացուցիչներ, усилители вкуса

L-Glutamic acid	E620	L- Գլուտամինաթթու - աղի փոխարինիչ, բացարձակապես արգելված է օգտագործումը մանկական սննդում	L- Глутаминовая кислота
Sodium hydrogen L-glutamate / <i>Mono</i> Sodium glutamate (MSG)	E621	Նատրիումի գլուտամատ 1-տեղակալված, բացարձակապես արգելված է օգտագործումը մանկական սննդում	Глутамат натрия 1-замещённый
Potassium hydrogen L-glutamate / <i>Mono</i> Potassium glutamate	E622	Կալիումի գլուտամատ միատեղակալված, մեծ քանակների օգտագործման դեպքում առաջացնում է սննդային թունավորում	Глутамат калия монозамещённый
Calcium dihydrogen di-L-glutamate / Calcium glutamate	E623	Կալցիումի գլուտամատ	Глутамат кальция
Guanosine 5'-(disodium phosphate) / Sodium guanylate	E627	Նատրիումի գուանիլատ երկտեղակալված, բացարձակա-	5-Гуанилат натрия двузамещённый

Inosine 5'-(disodium phosphate) / Sodium inosinate	E631	պես արգելված է օգտագործումը մանկական սննդում Ինոզին-5` (երկնատրիում ֆոսֆատ) / Նատրիումի ինոզինատ բացարձակապես արգելված է օգտագործումը մանկական սննդում	5-Инозинат натрия двузамещённый
Sodium 5'- ribonucleotide	E635	Նատրիումի 5'-ռիբոնուկլեոտիդներ երկտեղակալված արգելված է ԵՄ-ում, ԱՄՆ-ում և այլ երկրներում	5-Рибонуклеотиды натрия двузамещённые
Maltol	E636	Մալտոլ	Мальтол
Ethyl maltol	E637	Էթիլմալտոլ	Этилмальтол

Processing aids, տեխնոլոգիական հավելումներ, технологические добавки

Dimethylpolysiloxane	E900	Պոլիդիմեթիլսիլօքսան փրփրամարիչ, էմուլգատոր	Полидиметилсиксан пеногаситель, эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
Beeswax white and yellow	E901	Մեղրամոմ, սպիտակ և դեղին հնարավոր է ավերգիկ ռեակցիաներ, անհրաժեշտ է խուսափել ծաղկավառիչի, մեղրի նկատմամբ ավերգիա ունեցող մարդկանց	Воск пчелиный, белый и жёлтый

Carnauba wax	E903	Կարնաուբի մոմ բնական ծագում ունեցող մոմ է, որը ստացվում է աֆրիկյան արմավենուց	Воск карнаубский
Shellac	E904	Շելլակ Ստացվում է միջատներից, հնարավոր են ավերգիկ ռեակցիաներ	Шеллак
Mineral hydrocarbons	E905	Մանրաբյուրեղային մոմ	Микрокристаллический воск
Refined microcrystalline wax	E907	Հիդրոգենացված պոլի-1-դեցեն	Рафинированный микрокристаллический воск
L-Cysteine hydrochloride	E920	L –ցիստեինի և դրա հիդրոքլորիդի նատրիումական և կալիումական աղերը: Ալյուրի և հացի որակը բարելավող հավելում	Натриевая и калиевая соли L-цистеина и его гидрохлоридов
Potassium bromate	E924	Կալիումի բրոմատ, ալյուրի և հացի որակը բարելավող հավելում, արգելված է Ռուսաստանում և աշխարհի շատ երկրներում	Бромат калия
Chlorine	E925	Քլոր	Хлор
Chlorine dioxide	E926	Քլորի երկօքսիդ Կանցերոգեն է	Диоксид хлора
Azodicarbonamide / Azoformamide	E927	Ազոֆորմամիդ, ալյուրի և հացի որակը բարելավող հավելում	Азодикарбонамид
Selected preservatives and antioxidants		Ընտրված կոնսերվանտներ և հակաօքսիդիչներ	Выбранные консерванты и антиоксиданты
Sorbic acid	E200	Սորբինաթթու, առա-	Сорбиновая

		ջացնում է ալերգիա, ավելի հաճախ մաշկի ցան	кислота
Sodium, potassium, calcium sorbate	E201–203	Նատրիումի, կալիումի, կալցիումի սորբատ	Сорбат натрия, калия, кальция
Benzoic acid	E210	Բենզոական թթու, արգելված է ասմատիկներին, հրահրում է սրտի կաթված	Бензойная кислота
Sodium, potassium benzoate	E212–213	Նատրիումի, կալիումի բենզոատ	Бензоат натрия и калия
Hydroxybenzoates	E214–219	Հիդրօքսիբենզոատներ, արգելված է ԵՄ-ում, ԱՄՆ-ում, մի շարք երկրներում:	Гидроксibenзоаты
Sulphur dioxide	E220	Ծծմբի երկօքսիդ, հակացուցված է երիկամների հիվանդությունների ունեցող մարդկանց	Диоксид серы
Sodium sulphite, bisulphite, metasulphite	E221–223	Նատրիումի սուլֆիտ, հիդրոսուլֆիտ, պիրոսուլֆիտ	Сульфит, гидросульфит, пиросульфит натрия
Diphenyl	E230	Դիֆենիլ, արգելված է ԵՄ-ում, ԱՄՆ-ում, մի շարք երկրներում	Бифенил, дифенил
Nisin	234	Նիզին արգելված է ԵՄ-ում, ԱՄՆ-ում, մի շարք երկրներում	Низин
Potassium and sodium nitrite	E249–250	Կալիումի և նատրիումի նիտրիտ	Нитрит калия и натрия
Sodium and potassium nitrate	E251–252	Կալիումի և նատրիումի նիտրատ -	Нитрат натрия и калия

		մեծ կոնցենտրացիաների դեպքում հնարավոր են ինտոքսիկացիաներ, մարդու օրգանիզմում կարող են վերածվել ավելի վտանգավոր նիտրիտների	
Acetic acid	E260	Քացախաթթու	Уксусная кислота
Potassium, sodium, calcium acetate	E 261–263	Կալիումի, նատրիումի, կալցիումի ացետատ, հակացուցված է երիկամների հիվանդություներ ունեցող մարդկանց	Ацетат калия, натрия, кальция
Lactic acid	E270	Կաթնաթթու, առաջանում է կաթնաթթվային խմորման ժամանակ	Молочная кислота
Propionic acid	E280	Պրոպիոնաթթու	Пропионовая кислота
Sodium, calcium, potassium propionate	E281–283	Նատրիումի, կալցիումի կալիումի պրոպիոնատ, կարող է գլխացավի պատճառ հանդիսանալ	Пропионат натрия, кальция, калия
Carbon dioxide	E290	Ածխածնի երկօքսիդ, օգտագործում են սոդայի արտադրության ժամանակ, ջրի գազավորման համար	Диоксид углерода
Malic acid	E296	Խնձորաթթու, կտրականապես արգելվում է օգտագործել մանկական սննդի մեջ	Яблочная (малиновая) кислота

Ascorbic acid	E300	Ասկորբինաթթու - C վիտամին, ազդում է օրգանիզմի տարբեր ֆունկցիաների վրա, բարձրացնում է դիմադրողականությունը, նպաստում վերականգնմանը	Аскорбиновая кислота (витамин С)
Sodium and calcium ascorbate	E301–302	Նատրիումի և կալցիումի ասկորբատ	Аскорбат натрия и кальция
α , γ -, δ -tocopherol	E307–309	α , γ -, δ - տոկոֆերոլ	α , γ -, δ -Токоферол
Propyl-, octyl-, dodecyl gallate	E310–312	Պրոպիլ-, օկտիլ-, դոդեցիլգալատ	Пропии-, октил-, додецилгаллат
Butylated hydroxyanisole (BHA)	320	Բութիլհիդրօքսիանիզոլ	Бутилгидроксизанол
Butylated hydroxytoluene (BHT)	321	Բութիլհիդրօքսիտոլուոլ	Бутилгидрокситолуол «Инол»
Lecithins	E322	Լեցիտիններ	Лецитины
Sodium, potassium, calcium lactate	E325–327	Նատրիումի, կալիումի կալցիումի լակտատ, հակաօքսիդիչի սիներգիստ, խոնավությունը պահող հավելում, թթվայնության կարգավորիչ	Лактат натрия, калия, кальция
Citric acid	E330	Կիտրոնաթթու, թթվայնության կարգավորիչ, հակաօքսիդիչ	Лимонная кислота
Sodium, potassium, calcium citrate	E331–333	Նատրիումի, կալիումի կալցիումի ցիտրատներ, թթվայնության կարգավորիչ, կայունացուցիչ	Цитраты натрия, калия, кальция

Tartaric acid	E334	Գինեթթու, քվայնոթյան կարգավորիչ, հակաօքսիդիչի սիներ- գիստ, կոմպլեքսագո- յացուցիչ	Винная кислота
Sodium, potassium, potassium sodium tartarate	E335–337	Նատրիումի, կալիումի տարտրատ, կալիումի- նատրիումի տարտ- րատ	Тартраты натрия, калия, Тартраты калия-натрия
Phosphoric acid	E338	Ֆոսֆորաթթու	Орто-фосфор- ная кислота
Sodium, potassium, calcium salts of phosphoric acid	E339–341	Նատրիումի, կալիումի կալցիումի Ֆոսֆատներ	Фосфаты натрия, калия, кальция
Sodium, potassium, calcium malate	E350–352	Նատրիումի, կալիումի կալցիումի մալատներ	Малаты натрия, калия, кальция
Succinic acid	E 363	Սաքաթթու	Янтарная кислота
Nicotinic acid	E375	Նիկոտինաթթու, գույնի կայունացուցիչ	Никотиновая кислота
Ammonium citrate, ammonium Ferric citrate	E380–381	Ամոնիումի ցիտրատ, ամոնիում-երկաթ ցիտրատներ	Цитрат аммония, цитраты аммония-железа
Calcium disodium EBTA	E385	Կալցիում-նատրիումի էթիլէնդիամինտետ- րաացետատ, հակաօքսիդիչ, կոնսերվանտ, վտանգավոր է նյութավորխանակու- թյան համար	Этилендиаминте- траацетат кальция-натрия

ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

ՀԵՂԻՆԱԿՆԵՐԻ ԿՈՂՄԻՑ	3
A	4
B	6
C	9
D	13
E	16
F	19
G	22
H	23
I	26
J	27
K	28
L	28
M	30
N	33
O	35
P	35
Q	38
R	38
S	41
T	45
U	47
V	48
W	49
X	50
Y	50
Z	50
ՄՆՆԴԱՅԻՆ ՀԱՎԵԼՈՒՄՆԵՐ	51

ԵՐԵՎԱՆԻ ՊԵՏԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼՍԱՐԱՆ

ԳՐԻԳՈՐՅԱՆ Կ. Ռ., ՄԱՐՏԻՐՅԱՆ Ա. Ի.

**ՄՆՆԴԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ,
ՄՆՆԴԻ ՔԻՄԻԱՅԻ ԵՎ ՄՆՆԴԱՐՏԱԳՐԱԿԱՆ
ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱՆԵՐԻ
ԱՆԳԼԵՐԵՆ–ՀԱՅԵՐԵՆ–ՌՈՒՍԵՐԵՆ
ՏԵՐՄԻՆԱԲԱՆԱԿԱՆ ՀԱՄԱՌՈՏ ԲԱՌԱՐԱՆ**

Համակարգչային ձևավորումը՝ Կ. Չալաբյանի
Կազմի ձևավորումը՝ Ա. Պատվականյանի
Հրատ. սրբագրումը՝ Վ. Դերձյանի

Տպագրված է Time to Print օպերատիվ տպագրությունների սրահում:
ք. Երևան, Խանջյան 15/55

Ստորագրված է տպագրության՝ 14.07.2017:
Չափսը՝ 70x100^{1/16}: Տպ. մամուլը՝ 4.375:
Տպաքանակը՝ 100:

ԵՊՀ հրատարակչություն
ք. Երևան, 0025, Ալեք Մանուկյան 1
www.publishing.ysu.am