

package /แพค-คิจ/ v (Ag-ind) บรรจุ ^{ห่อ} 1 Today foods are packaged in a wide variety of packaging materials such as paper, tin, glass, etc.
2 Packaging is an important step in the food manufacturing industries.
n บรรจุภัณฑ์ ^{หีบห่อ}

palmitic acid /พาล-มิ-ทิด แอ-ซิด/ n กรดพาลมิติก กรดไขมันชนิดอิ่มตัวประกอบด้วยคาร์บอน 16 อะตอม เป็นกรดที่พบมากในน้ำมันมะพร้าวและน้ำมันปาล์ม

papain /พะ-เนน/ n (Ag-ind) ปาเปน เอ็นไซม์ชนิดหนึ่งที่มีอยู่ในยางมะละกอ ใช้ทำให้เนื้อนุ่ม
1 Papaya latex consists of papain. 2 Papain is a proteolytic enzyme obtained from papaya fruit and sap.

particle /พา-ทึ-เคิล/ n (Ag-ind) อนุภาค 1 food particle 2 To sterilize food, every particle must receive heat treatment.

paste /เพทⁿ/ n (Ag-ind) ของเหลวข้น ของที่มีลักษณะเหนอะ เช่น แป้งเปียก กะปิ 1 tomato paste 2 toothpaste

pasteurize /แพช-เซอะ(เทอะ)-ไรซ์/ v (Ag-ind) พาสเจอร์ไรส์ ขำเชื้อด้วยความร้อนที่ต่ำกว่าอุณหภูมิน้ำเดือด It is desirable to heat vinegar to pasteurize it and destroy bacteria which may be present. **pasteurization** /แพช-เซอะ(เทอะ)-ไร-เซ-เอิน/ n วิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่ต่ำกว่าอุณหภูมิน้ำเดือด 1 pasteurization of milk 2 Pasteurization of vinegar may be accomplished by heating. **pasteurizer** /แพช-เซอะ(เทอะ)-ไร-เซอะ/ n เครื่องมือที่ใช้ฆ่าเชื้อ

pastry /เพช-ทรี/ n (Ag-ind) แป้งอบแห้ง อาหารที่ทำจากแป้งผ่านการอบจนผิวนอกแข็งกรอบ

pathogen /แพ-เธอะ-เจิน/ n (Ag-ind) เชื้อโรค Some pathogens are resistant to heat. **pathogenic** /แพ-เธอะ-เจะ-นิค/ adj เกี่ยวกับเชื้อโรค Pathogenic bacteria are occasionally able to withstand the unfavourable environment for them in dried foods.

pectin /เพ็ค-ทิน/ n (Ag-ind) เพกทิน สารที่พบในเนื้อเยื่อของพืช อยู่ในรูปของ protopectin ทำหน้าที่ประสานผนังเซลล์เข้าด้วยกัน ทำให้มีลักษณะเหนียว **pectic acid** /เพ็ค-ทิด-แอ-ซิด/ n องค์ประกอบของเนื้อเยื่อพืชเกิดจากการแตกตัวของเพกทิน มีคุณสมบัติเป็นกรดประกอบด้วยโมเลกุลย่อยของกรดกาแลกทูโรนิก (galacturonic acid) Pectin is the thickening agent used in jam and jelly.

penetrate /เพะ-นึ-เทรท/ v (Ag-ind) ลอด ทาง เจาะ ซึ่ม 1 Different types of radiation have different penetrating powers. 2 Alpha particles will not penetrate a sheet of paper. **penetration** /เพะ-นึ(เนอะ)-เทร-เถิน/ n การลอดเข้าไป การแทงทะลุ การเจาะ การซึ่ม 1 the penetration of heat 2 depth of penetration

perforate /เพอ-เฟอะ-เรท/ v (Ag-ind) เป็นรู เจาะรู 1 a perforated tray 2 a perforated baffle

perishable /เพะ-ริ-เฒอะ-เบิล/ adj (Ag-ind) เน่าเสียง่าย 1 perishable foods 2 Milk products are highly perishable. **perishability** /เพะ-ริ-เฒอะ-บึ-ลิ-ทึ/ n การเน่าเสียง่าย Lightly-smoked meat products have slightly less perishability than fresh meat.

permeable /เพอ-เมีย-เบิล/ adj (Ag-ind) ซึ่มได้ 1 permeable plastic films 2 Paper is permeable. **permeability** /เพอ-เมีย-บึ-ลิ-ทึ/ n สภาพให้ซึ่มได้ 1 gas permeability 2 moisture permeability

pesticide /เพท-ทึ-ไซ^๖/ n (Ag-ind) ยากำจัดศัตรูพืช สารเคมีที่ได้จากธรรมชาติหรือการสังเคราะห์ ใช้สำหรับควบคุมหรือปราบศัตรูพืช

pH /พี-เอช/ n (Ag-ind) พี-เอช เป็นค่าของศักดาไฮโดรเจนซึ่งใช้บอกค่าความเป็นกรดเป็นด่างของสารมีค่าเท่ากับลบล็อกความเข้มข้นของไฮโดรเจนไอออน มีหน่วยเป็นกรัมอะตอมต่อลิตร pH มีค่าอยู่ระหว่าง 0 ถึง 14 pH ของน้ำบริสุทธิ์มีค่าเท่ากับ 7 pH ต่ำกว่า 7 เป็นกรด สูงกว่า 7 เป็นด่าง ค่าความเป็นกรด-ด่าง

phospholipid /ฟอสโฟ-ลิ-ปิด/ n (Ag-ind) สารประกอบพวกกรดไขมันที่มีหมู่ฟอสเฟตเป็นองค์ประกอบ พบในเนื้อเยื่อสิ่งมีชีวิตทั่ว ๆ ไป มักมีในปริมาณคงที่ ทำหน้าที่ในการขนส่งสารผ่านผนังเซลล์ เช่น ขนส่งไขมันและธาตุซีเดียม เป็นต้น

pickle /พิก-เคิล/ n (Ag-ind) ผักดอง ซึ่งดองในน้ำเกลือเจือจางเพื่อให้เกิดการหมักของกรดแลคติกโดยเชื้อแบคทีเรีย หลังจากดองในน้ำเกลือจนได้ที่แล้ว จะนำมาดองใหม่ในสารละลายที่มีสารปรุงแต่งกลิ่นและรส เช่น น้ำตาล เครื่องเทศและน้ำส้มสายชู

pigment /พิก-เมนⁿ/ n (Ag-ind) สารทำให้เกิดสีในสิ่งมีชีวิต สารให้สีที่ผลิตขึ้นจากสิ่งมีชีวิต
Myoglobin is the pigment in muscle tissue.

plant /พลาⁿ/ n (Ag-ind) โรงงาน 1 a food plant 2 a canning plant
3 Industrial wastes are oxidized in waste treatment plants.
4 A packaging plant is sometimes called a cannery.

poison /พอย-เซิน/ v (Ag-ind) ทำให้เป็นพิษ n ยาพิษ สารที่เป็นพิษ There are
hundreds of poisons that are used to kill fish in the pond.

pollute /เพอะ-ลูท/ v (Ag-ind) ทำให้สกปรก ทำให้เสียหาย ทำให้เกิดมลภาวะ Toxic
fumes pollute the air. **pollution** /เพอะ-ลู-เคิน/ n สกปรก มลพิษ มลภาวะ
Air pollution is a problem in most big cities.

polymer /เพอะ-ลิ-เมอะ/ n (Ag-ind) พอลิเมอร์ สารที่มีโมเลกุลขนาดใหญ่อันเกิดจากการรวม
ตัวกันของโมเลกุลย่อยๆ **polymerize** /เพอะ-ลิ-เมอะ-ไร^z/ v ปฏิกริยารวมเข้าด้วยกันของ
โมเลกุลย่อย ๆ เป็นโมเลกุลใหญ่ **polymerization** /เพอะ-ลิ-เมอะ-ไร-เซ-เคิน / n
การรวมตัวกันของโมเลกุลเล็ก ๆ ที่มีโครงสร้างง่าย ๆ เพื่อเป็นโมเลกุลใหญ่ที่สลับซับซ้อนยิ่งขึ้น

pomace /เพอะ-เม็ช/ n (Ag-ind) พอมะช ส่วนที่เหลือของเนื้อแอปเปิลหรือผลไม้ที่คั้นเอาน้ำออก
แล้ว คำนี้ยังใช้ได้กับเนื้อปลาที่ผ่านการบีบน้ำมันออกแล้ว Apple pomace is used for
pectin extraction.

pore /พอ/ n (Ag-ind) รูพรุน ชุมชน porous /พอ-ไรซ์/ adj เป็นรูพรุน porous containers

porosity /พอ-เราะ-ชี-ทึ/ n ความเป็นรูพรุน porosity of packaging materials

port wine /พอท-ไวน์/ n (Ag-ind) พอร์ท ไวน์ชนิดหวานใช้ดื่มหลังอาหาร มีต้นกำเนิดที่ประเทศโปรตุเกส มีแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 18 และน้ำตาลร้อยละ 12 แบ่งเป็นสามชนิด คือ ruby tawny และ vintage port

precipitate /เพรอะ-ชี-พี-เทท/ v (Ag-ind) ตกตะกอน The caseinogen is precipitated in the form of flocculent curds. n ตะกอน precipitation

/เพรอะ-ชี-พี-เท-เคิน/ n การตกตะกอนสารละลายตัวที่ต้องการออกจากสารละลายตัวอื่น ๆ

preserve /พรี-เซิร์ฟ / v (Ag-ind) ถนอมอาหาร 1 There are many methods to preserve food. 2 Cereal grains are preserved by drying. 3 Fruit pulp is preserved with sulfur dioxide. n preservation /เพรอะ-เซอะ-เว-เคิน/

n การถนอมอาหาร 1 Preservation by irradiation is more costly than preservation by heat. 2 Drying is the most widely-used method of food preservation. preservative /พรี-เซอะ-เวอะ-ทึฟ/ n สารกันบูด สารที่ใส่ลงไปใน

อาหารเพื่อช่วยรักษาอาหารไม่ให้บูดเน่าง่าย Nitrosomyoglobin possesses a preservative property.

procedure /เพรอะ-ชี-เจอะ/ n (Ag-ind) กรรมวิธี วิธีการ วิธีปฏิบัติ ปฏิบัติการ

1 freezing procedure 2 the procedure for preparing frozen fish

propeller /เพรอะ-เฟิ้ล-เลอะ/ n (Ag-ind) ใบจักร ใบพัด

proteolysis /โพร-ที-เออะ-ลิ-ซีซ/ n (Ag-ind) การย่อยโปรตีนให้เป็นเปปไทด์หรือกรด

อะมิโนด้วยเอนไซม์ proteolytic /โพร-ที-เออะ-ลิ-ทีค/ adj เกี่ยวกับการย่อย

Proteolytic enzymes are frequently used to tenderise meat.

prototroph ดู autotroph

psychrophile /ไซ-โคร-ไฟ/ n (Ag-ind) แบคทีเรียที่ชอบอากาศเย็น และใช้อธิบายกลุ่มจุลินทรีย์

ที่เจริญได้ดีที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส psychrophillic /ไซ-โคร-ฟิล

-ลิค/หรือ/ไซ-โคร-ฟิล-ลิค/ adj ชอบอากาศเย็น แสดงอาการของเชื้อจุลินทรีย์ที่เจริญเติบโตได้

ที่อุณหภูมิต่ำถึงลบองศาเซลเซียส

pulp /พัล/ v (Ag-ind) แยกเนื้อเยื่อ Tomatoes are pulped before making sauce.

n ส่วนที่เป็นเนื้อของผลไม้ เยื่อหรือสิ่งใด ๆ ที่บดจนเหลวละเอียดได้ 1 wood pulp

2 fruit pulp

pure /เพียว/ adj (Ag-ind) purely /เพียว-ลี/ adv บริสุทธิ์ ไม่มีสิ่งเจือปน purify

/เพียว-ริ-ไฟ/ v ทำให้บริสุทธิ์ Drinking water needs to be purified prior to

use. purification /เพียว-ริ-ฟิ-เค-เลิน/ n กระบวนการทำให้บริสุทธิ์ The finest

olive oil can be used without purification. purity /เพียว-เรอะ-ที/ n

ความบริสุทธิ์ Olive oil is notable for its purity.

puree /เพียว-เร/ n (Ag-ind) เนื้อผลไม้ หรือผักบด After evaporation of tomato juice, tomato puree is obtained.

raisin /เร-เซิน/ n (Ag-ind) ลูกเกด ปกติหมายถึงองุ่นแห้ง Dried grapes are called raisins.

rancid /แรน-ซิด/ adj (Ag-ind) กลิ่นเหม็นที่เกิดจากออกซิเจนเข้าทำปฏิกิริยากับไขมันในอาหาร 1 Potato chips which are not protected by vacuum packaging may go rancid. 2 Hydrolysis of butter yields the rancid-smelling butyric acid. **rancidity** /แรน-ซิด-ที/ n การเหม็นของอาหารที่มีไขมันอันเนื่องมาจากออกซิเจนเข้าทำปฏิกิริยากับไขมัน Various compounds are widely used in food for purposes of preventing rancidity.

react /รี-แอก^ท/ v (Ag-ind) 1) ทำปฏิกิริยาทางเคมี 2) ปฏิกิริยาตอบโต้ทันควันทางกล Some compounds may react with oxygen. **reaction** /รี-แอก-เคิน/ n ปฏิกิริยาตอบโต้ **reactant** /รี-แอก-เทิน^ท/ n ตัวทำปฏิกิริยา **reactor** /รี-แอก-เทอะ/ n เครื่องปฏิกรณ์ **reactive** /รี-แอก-ทิฟ/ adj ลักษณะทำปฏิกิริยาตอบโต้อย่างรวดเร็ว Hydrogen is highly reactive. **reactivity** /รี-แอก-ทิ-วาทิ/ n ความสามารถในการตอบโต้ได้อย่างรวดเร็ว

reagent /รี-เอ-เจิน^ท/ n (Ag-ind) รีเอเจนต์ สารเคมีที่เตรียมขึ้นมาเพื่อใช้ในการวิเคราะห์ The reagent for the determination of total protein is Biuret Reagent.

(ดู agent)

reconstitute /รี-ค็อน-ซติ-ทิว/ v (Ag-ind) คืนรูป คืนสภาพ reconstituted milk

reconstitution /รี-ค็อน-ซติ-ทิว-เอ็ท/ n การคืนรูป

refractometer /รี-แฟรค-เทอะ-มิ-เทอะ/ n (Ag-ind) มาตรดรรชนีหักเห เครื่องมือที่ใช้วัดค่าของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดในสารละลาย (เว้นที่สำหรับรูป)

rennet /เร็น-นิท/ n (Ag-ind) เรนเนต เอนไซม์ที่ได้จากจุลินทรีย์ ทำให้โปรตีนนมจับเป็นก้อนและตกตะกอน ใช้ประโยชน์ในการทำเนยแข็ง Milk slowly coagulates into a white solid when rennet is added.

rennin /เร็น-นิน/ n (Ag-ind) เรนนิน เอนไซม์ที่ได้จากกระเพาะที่สี่ของลูกวัว ทำให้โปรตีนนมจับเป็นก้อนและตกตะกอน ใช้ประโยชน์ในการทำเนยแข็ง 1 Rennin is responsible for the clotting of milk. 2 The coagulation of caseinogen is brought about by rennin.

retard /รี-ทาด/ n,v (Ag-ind) ถ่วง หน่วง ทำให้ช้าลง 1 Blanching and cooling retard browning in frozen apples. 2 The oxidation of fats can be retarded.

retention /ริ-เทิน-เดิน/ n (Ag-ind) การคงไว้ The moisture content of vegetables should be less than four per cent if quality retention is to occur.

retort /ริ-ทอท/ n (Ag-ind) หม้อนิ่งฆ่าเชื้อภายใต้ความดันไอน้ำ Canned food is processed in a retort.

reverse osmosis /ริ-เวอซ อ็อซ-โม-ซิซ/ n (Ag-ind) กระบวนการแยกน้ำจากสารละลายชนิดใดชนิดหนึ่ง โดยอาศัยความดันสูงและความดันออสโมติกของสารละลายนั้น Water can be removed from solution by using high pressure filtration which is called reverse osmosis.

riboflavin /ไร-โบ-เฟล-วิน/ n (Ag-ind) วิตามินบี 2 Milk is rich in riboflavin.

rigid /ริ-จิด/ adj (Ag-ind) แข็ง ไม่ยืดหยุ่น 1 rigid containers 2 Metals are rigid. rigidity /ริ-จิด-ตี-ที/ n ความแข็ง the rigidity of metals

rigor mortis /ริ-เกอะ มอ-ทิส/ n (Ag-ind) อาการเกร็งของกล้ามเนื้อสัตว์หลังจากตายแล้ว Carcasses of beef are held for several days to allow the meat to pass through rigor mortis.

saccharin /แซค-เคอะ-รึน/ n (Ag-ind) แซ็กคาริน สารที่ให้ความหวานชนิดหนึ่ง หวานกว่า น้ำตาล 550 เท่า แต่ไม่ให้คุณค่าทางโภชนาการ มักรู้จักกันในนามซัฟเฟอร์

salami /เซอะ-ลา-มิ/ n (Ag-ind) ซาลามี ไส้กรอกหมขุนเนื้อวัว เป็นไส้กรอกที่ค่อนข้างเค็มและมี ลักษณะแห้ง มีกำเนิดในประเทศอิตาลี The predominant meat for making salami is pork.

salmonellosis /แซล-เมอะ-เน็ล-เลอะ-ซีซ/ n (Ag-ind) โรคทางเดินอาหารที่เกิดจาก บัคทีเรียจำพวก Salmonella

sanitary /แซ-นึ-เทอะ-รี/ adj (Ag-ind) เกี่ยวกับสุขอนามัย เกี่ยวกับความสะอาด 1 a sanitary engineer 2 Cans for packaging food should maintain food contents in a sanitary condition. 3 Cheese, whey and butter-milk are produced under highly sanitary conditions. **sanitation** /แซ-นึ-เท-เคิน/ n การสุขาภิบาล

saponification /เซอะ-พ็อน-นิ-ฟิ-เค-เคิน/ n (Ag-ind) กระบวนการแยกกรดไขมันออกจากน้ำมันโดยการเติมน้ำมันกับด่าง กรดไขมันจะทำปฏิกิริยากับด่างเกิดเป็นสบู่ Saponification is an important step in the purification of edible oil.

saturate /แซ-เซอะ-เรท/ v (Ag-ind) ทำให้อิ่มตัว Some triglycerides become saturated more rapidly than others. **saturation** /แซ-เซอะ-เร-เคิน/ n การอิ่มตัวของสารละลาย

sauce /ซอส/ n (Ag-ind) ซอส เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสของอาหาร อาจมีลักษณะเหลว เช่น ซอส น้ำปลา หรือมีลักษณะข้นเช่น ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ

sauerkraut /ซาว-เออะ-คราว/ n (Ag-ind) กระหล่ำปลีดอง

sausage /เซาะ-ซิง/ n (Ag-ind) ไส้กรอก เนื้อสัตว์บดผสมเครื่องเทศและเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ใส่ในไส้ ทำให้สุกด้วยความร้อน อาจผ่านกรรมวิธีแบ่งได้หลายชนิดตามวิธีการแปรรูปหรือตามชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ Fresh pork sausage is high in common salt.

seam /ซีม/ n (Ag-ind) ตะเข็บซึ่งเกิดจากการต่อปลายสองข้างของวัตถุ เช่น ผ้าหนัง หรือแผ่นเหล็กให้ติดกัน Hermetic rigid aluminium containers can be formed without side seams or bottom end seams. **seaming** /ซี-มิง/ n การปิดฝากระป๋องโดยใช้เครื่องปิดฝากระป๋อง ซึ่งจะพับและบีบขอบฝากระป๋องให้แนบติดกันสนิท เรียกว่า double seam **seamer** /ซี-เมอะ/ n เครื่องปิดฝากระป๋อง

season /ซี-เซิน/ v (Ag-ind) ปรุงรสชาติอาหารโดยเติมสารปรุงแต่งรสชาติ เช่น น้ำตาล เกลือ และเครื่องเทศ เป็นต้น **seasoning** /ซี-เซอะ-นิง/ n เครื่องปรุงรส Seasonings are one major component of sausage products.

sensitive /เซิน-ซึ-ทิฟ/ adj (Ag-ind) มีความรู้สึกไวต่อสิ่งที่มีผลกระทบ 1 sensitive solutions 2 Most foods are sensitive to heat. 3 Riboflavin is light sensitive. **sensitivity** /เซิน-ซึ-ทิ-ว-ทิ/ n สภาพไว ความว่องไวในการการตอบสนองต่อสิ่งที่มีผลกระทบ 1 light sensitivity 2 sensitivity to heat 3 heat sensitivity of microorganisms

separate /เซะ-เพอะ-เรท/ v, adj (Ag-ind) แยกออกจากกัน เป็นการแยกของสองชนิดซึ่งผสมกันอยู่ออกจากกัน เช่น แยกครีมออกจากหางนม 1 If a bottle of milk is allowed to freeze, the emulsion will be broken down and fat will separate. 2 Skins of fruits and vegetables can be separated by using a lye peeler. **separation** /เซะ-เพอะ-เร-เดิน/ n การแยก **separator** /เซะ-เพอะ-เร-เพอะ/ n เครื่องแยกของผสม a centrifugal separator

sewage /ซีว-อิจ/ n (Ag-ind) สิ่งโสโครก ของเสีย 1 sewage handling system 2 sewage treatment plants

shelf life /เช็ล^ฟ ไล^ฟ/ n (Ag-ind) อายุการเก็บรักษา Canned food generally has a shelf life of two years or more.

sherbet /เชอ-เบิท/ n (Ag-ind) เชอร์เบต ของหวานชนิดหนึ่งทำจากน้ำผลไม้และน้ำตาล หรือน้ำ น้ำตาล และเติมสี กลิ่น และรส แล้วนำไปเข้าเครื่องทำไอศกรีม จะได้ผลิตภัณฑ์ออกมามีลักษณะเป็นเกล็ดน้ำแข็งเล็ก ๆ

sherry /เชอร์รี่/ n (Ag-ind) เชอร์รี่ ไวน์ชนิดหนึ่ง ใช้ดื่มก่อนอาหาร มีต้นกำเนิดที่ประเทศสเปน
มีแอลกอฮอล์ประมาณร้อยละ 18

shortening /ชอร์ตเนนิง/ n (Ag-ind) ผลิตภัณฑ์น้ำมันที่ทำจากไขมันสัตว์ (โดยเฉพาะน้ำมันหมู)
นำมาทำให้บริสุทธิ์ และปรับให้มีคุณสมบัติตามต้องการ หรือทำจากน้ำมันโดยผ่านการเติมไฮโดรเจน
เพื่อให้มีองค์ประกอบคล้ายน้ำมันหมู ใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมอบ เพื่อให้ร่วนและกรอบ

slaughter /สแลอ-เทอะ/ v (Ag-ind)ฆ่า Animals are slaughtered for meat.
n การฆ่า

slice /สไลซ์/ v (Ag-ind) หั่น แล่ เจียนให้เป็นแผ่นบาง ๆ n ชิ้นบาง ๆ 1 slices of
bread 2 Frozen apple slices are used for bakery products. slicer
/สไล-เชอะ/ n เครื่องแล่หรือเจียน ซึ่งสามารถตั้งความหนาได้

sludge /สลัดจ์/ n (Ag-ind) ตะกอน จุลินทรีย์ที่ตกตะกอนหลังจากผ่านกระบวนการกำจัดน้ำเสีย

soak /โซค/ n,v (Ag-ind) จุ่มแช่ 1 At the packing plant, fruits are soaked
in tanks of ice water to firm them. 2 Ham is soaked in water in
preparation for smoking.

softener /ซอฟเทนเนอร์/ n (Ag-ind) เครื่องกำจัดความกระด้างของน้ำ

sol /ซ็อล/ n (Ag-ind) โขล ลักษณะของของผสมระหว่างของแข็งกับของเหลว โดยที่ของแข็ง
ขนาดเล็กกระจายตัวอยู่ในของเหลว เช่น แป้งผสมกับน้ำ A colloidal solution
is usually called a sol.

sorbic acid /ซอ-บิต แอ-ซิด/ n (Ag-ind) กรดซอร์บิก กรดไขมันชนิดหนึ่งซึ่งมีคุณสมบัติในการ
ถนอมอาหารมักใช้ในรูปของเกลือ Potassium sorbate เพราะจะละลายในน้ำได้ดีขึ้น
Sorbic acid or sorbate is permitted in foods as a preservative by the
Food and Drug Acts.

spice /สไปซ์/ n (Ag-ind) เครื่องเทศ

spirit /สปิริท/ n (Ag-ind) เหล้า Spirit is obtained from the distillation
of alcoholic products.

spore /สไปโธ/ n (Ag-ind) 1) บิดเดี่ยวที่มีผนังหุ้มเซลล์หนา ทนความร้อนได้สูงและเมื่อสภาวะแวดล้อม
เหมาะสมจะเจริญเติบโตและเพิ่มจำนวน 2) ส่วนของพืชชั้นต่ำ และเชื้อราที่ใช้สำหรับขยายพันธุ์

spread /สเปรด/ n, v (Ag-ind) เกลี่ย ทา แผ่ กระจาย ละเลง Grapes are spread on
trays for drying.

squash /ชควิช/ n (Ag-ind) น้ำผลไม้ที่มีเนื้อผลไม้บดอยู่ ประกอบด้วยน้ำและเนื้อผลไม้ไม่น้อย
กว่าร้อยละ 30 มีการเติมน้ำตาล สี หรือแต่งกลิ่นและรสได้ Squash contains fruit pulp.

stabilize /ชเต-บิ-ไล^{ซึ}/ v (Ag-ind) ทำให้มั่นคง ทำให้สม่ำเสมอ ทำให้เสถียร ทำให้คงตัว

ทำให้คงรูป Oxygen stabilizes waste under specific conditions.

stabilization /ชเต-บิ-ไล-เซ-เชิน/ n การคงตัว stabilization of cured meat pigments **stabilizer** /ชเต-บิ-ไล-เซอะ/ n สารที่ทำให้เกิดการคงตัว 1

Stabilizers are compounds with a high molecular weight. 2 Stabilizers are added to ice-cream to increase viscosity. **stability** /ชเตอะ-บิ-ลิ-

กิ/ n ความคงตัว เสถียร emulsion stability

staphylococcus /ชเต-บิ-ไล-ค็อค-เคิซ/ (pl staphylococci /ชเต-บิ-ไล-ค็อค-โค/) n (Ag-ind) เชื้อแบคทีเรียที่มีรูปร่างกลมรวมกันเป็นกลุ่มคล้ายรวงองุ่น ไม่สร้างสปอร์ ย้อมติดสีแกรมบวก

เชื้อแบคทีเรียที่มีรูปร่างกลมรวมกันเป็นกลุ่มคล้ายรวงองุ่น ไม่สร้างสปอร์ ย้อมติดสีแกรมบวก

starch /ชตาซ/ n (Ag-ind) แป้งมีองค์ประกอบเป็นสารคาร์โบไฮเดรตล้วน ๆ Common starches in solution thicken upon heating.

starter /ชตา-เทอะ/ n (Ag-ind) หัวเชื้อ เชื้อเริ่มต้น เชื้อจุลินทรีย์ที่เพาะขึ้นเพื่อเพิ่มจำนวนเซลล์ให้มากขึ้น

static /ชเต-ทิด/ adj (Ag-ind) สถิต ภาวะหยุดนิ่ง (ตรงข้ามกับ dynamic)

sterile /ชเตะ-ไร๋/ adj (Ag-ind) ปลอดเชื้อ ปราศจากเชื้อ The commercial heat-preserved foods are not all sterile. sterilize /ชเตะ-เวอะ-ไล๋/ v ฆ่าเชื้อให้หมด อาจใช้ความร้อน สารเคมี หรือการฉายรังสี 1 Cooking, generally, will not sterilize a product. 2 Cans are sterilized by superheated steam. 3 To sterilize food, every particle must receive heat treatment. sterilization /ชเตะ-เวอะ-ไล-เซ-เด็น/ n การฆ่าเชื้อให้หมด 1 irradiation sterilization 2 heat sterilization in pressure retorts sterility /ชเตอะ-วี-ลี-ที/ n สภาวะปลอดเชื้อ

stir /ชเตอ/ n,v (Ag-ind) คน กวน The mixture is stirred. stirrer /ชเตอ-เวอะ/ n เครื่องกวน

storage /ชตอ-ริจ/ n (Ag-ind) การเก็บรักษา 1 storage room 2 storage atmosphere 3 meat storage

substratum /ซึบ-ซตุรา-ทัม/ (pl substrata /ซึบ-ซตุรา-เทอะ/) n (Ag-ind) อาหารที่ใช้เลี้ยงจุลินทรีย์ หรือสารที่เอนไซม์เข้าทำปฏิกิริยา Substrata for microorganisms can be solid, liquid or gas phase depending on types of organisms.

succulent /ซึค-คิว-เลิน/ adj (Ag-ind) ฉ่ำ 1 succulent fruits 2 Watermelons are succulent.

supplement /ซึฟ-พลี-เมินⁿ/ n, v (Ag-ind) เสริม ส่งเสริม เติมเต็ม 1 Whey can be blended with other food materials as a supplement. 2 Many food scientists try to develop cheap sources of protein to supplement the diets of the poor.

suspension /เซ็ซ-เพ็น-เดิน/ n (Ag-ind) สารแขวนลอย ลักษณะของของเหลวที่มีอนุภาคของของแข็งขนาดเล็ก ๆ กระจายอยู่ทั่ว Crude oils often contain impurities in suspension.

syrup /ซึ-เรฟ/ n (Ag-ind) น้ำเชื่อมสารละลายน้ำตาลที่ทำจากน้ำตาลทราย ข้าวโพด ข้าวฟ่าง และวัตถุดิบอื่น ๆ รวมถึงน้ำเชื่อมที่ใช้เติมลงในผลไม้กระป๋อง 1 corn syrup 2 lychees in heavy syrup

taste /เทซ^m/ v (Ag-ind) มีรสชาติ Citrus fruits taste sour. n รสชาติของอาหารที่รับรู้ได้โดยปาก มีอยู่สี่รสด้วยกันคือ เปรี้ยว หวาน เฝื่อน และขม Dehydrated food should have a taste comparable with the fresh product.

tempeh /เท็ม-เพ/ n (Ag-ind) เทมเป้ อาหารหมักขึ้นเมืองของอินโดนีเซีย ทำจากถั่วเหลืองที่ผ่านการเพาะด้วยรา Rhizopus oligosporus

tender /ทีน-เตอะ/ adj (Ag-ind) นุ่ม 1 tender meat 2 The enzyme-treated meat is more tender than the centreated. **tenderize** /ทีน-เตอะ-ไร^ว/ v ทำให้นุ่ม Meat can be tenderized by cutting or breaking the muscle fibres and connective tissues. **tenderization** /ทีน-เตอะ-ไร-ท-เดิน/ n การทำให้นุ่ม อาจทำได้โดยใช้เอนไซม์ กรดอ่อน ๆ หรือใช้ไฟ Tenderization by aging is costly. **tenderness** /ทีน-เตอะ-นิช/ n ความนุ่ม 1 tenderness of beef 2 Fresh meat is stored under controlled conditions to increase tenderness. 3 Wild game and fowl are aged to improve tenderness.

tensile /ทีน-ไซ^ว/ adj (Ag-ind) ที่ดึงออกได้ ที่ดึงได้ Tensile strength is one important mechanical property of the food package.

texture /เท็ค-เชอะ/ n (Ag-ind) ลักษณะเนื้อสัมผัส 1 texture characteristics of a product 2 Fat plays an important role in determining the texture of ice-cream.

thaw /ธอ/ n,v (Ag-ind) ละลายอาหารแช่แข็ง ให้กลับคืนสู่สภาพก่อนการแช่แข็ง โดยการเพิ่มอุณหภูมิของอาหารแช่แข็งให้สูงกว่าจุดเยือกแข็ง When frozen fruits and vegetables are thawed, the pulp becomes soft and mushy.

thermoplastic /เทอ-โม-เพลซ-ทิด/ n, adj (Ag-ind) พลาสติกชนิดหนึ่งที่มีรูปร่างด้วยความร้อน thermoplastic material

thermostat /เทอ-เมอ-ซเตท/ n (Ag-ind) เครื่องมือควบคุมอุณหภูมิทำหน้าที่ตัดและ
ปล่อยกระแสไฟฟ้าให้ผ่านไปยังขดลวดให้ความร้อน โดยอัตโนมัติ

thicken /ธิค-เคิน/ v (Ag-ind) ทำให้ข้น เหนียว Flour can be used to thicken
sauces. **thickening** /ธิค-เคอ-นิง/ n การทำให้ข้นเหนียว **thickener** /ธิค-เคอ-เนอะ-
เนอะ/ n สารที่ทำให้ข้น Flour is a thickener for food such as soups and
sauces.

tissue /ทิส-ซู/หรือ/ทิส-ซิว/ n (Ag-ind) เนื้อเยื่อ 1 plant tissue 2 animal tissue

toast /โท"/ v (Ag-ind) ปิ้ง ย่าง Bread is toasted. n ขนมปังปิ้ง Toast is
spread with butter and jam. **toaster** /โท-เทอะ/ n เครื่องปิ้งขนมปัง
Electrical toasters are widely used.

tolerate /เทอะ-เลอะ-เรท/ v (Ag-ind) ทนอดทน Certain bacteria
tolerate and grow in substantial amounts of salt.

toxin /ท็อก-ซิน/ n (Ag-ind) สารพิษ 1 There are many conditions in foods
that can prevent microbial growth and toxin formation. 2 Type E
botulinum can grow and produce toxin at a certain range of
temperatures. **toxic** /ท็อก-ซิด/ adj เกี่ยวกับพิษ เป็นพิษ 1 toxic food 2
toxic substances 3 Pesticides are highly toxic materials.

trace /เทรซ/ n (Ag-ind) เล็กน้อย ปริมาณน้อยมาก 1 trace oxygen 2 trace elements

trichina /ไทร-คี-เนอะ/ (pl trichinae/ไทร-คี-นั/) n (Ag-ind) พยาธิในเนื้อหมู มีชื่อ
เต็มว่า Trichinella spiralis trichinosis /ไทร-คี-โน-ซิช/ n โรคที่เกิดจากพยาธิ
ในเนื้อหมู เนื่องจากรับประทานเนื้อหมูไม่สุก

triglyceride /ไทร-กลี-เซอะ-ไรด์/ n (Ag-ind) ไตรกลีเซอไรด์ ชื่อทางเคมีของน้ำมันหรือ
ไขมัน ประกอบด้วยโมเลกุลของ glycerol หรือ glycerine หนึ่งโมเลกุล และกรดไขมันอีก
สามโมเลกุล

turbidity /เทอร์-บึ-ติ-ที/ n (Ag-ind) ความขุ่น Colloidal matter of either
organic or inorganic origin produces excessive turbidity.

turmeric /เทอร์-เมอะ-ริค/ n (Ag-ind) ขมิ้น

ultrasonic /อัล-เทรอะ-ซายะ-นิก/ adj (Ag-ind) คลื่นเสียงที่มีความถี่สูงกว่าที่ประสาทหู
ของคนจะได้ยิน Ultrasonic energy breaks up particles.

ultraviolet /อัล-เทรอะ-ไว-เออะ-เล็ท/ n (Ag-ind) รังสีเหนือม่วง คลื่นแสงที่มีช่วงคลื่น
190-380 นาโนเมตร 1 ultraviolet end of the spectrum 2 Contaminated
water may be treated with ultraviolet light.

utensil /อึว-เท็น-เชิล/ n (Ag-ind) เครื่องครัว เครื่องใช้ในครัว

utilize /อู๊ว-ที-ไล^ว/ v (Ag-ind) ใช้ประโยชน์ Highly nutritious low cost crops are utilized in many countries where the diet is deficient in protein. **utilization** /อู๊ว-ที-ไล-เซ-เดิน/ n การใช้ประโยชน์

vapour /เว-เพอะ/ n (Ag-ind) ไลของสารระเหย air and water vapour

vermouth /เวอ-เมิส/ n (Ag-ind) เวอร์มูซ ไวน์ชนิดหนึ่งใช้ดื่มก่อนอาหารหรือผสมกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชนิดอื่น ๆ เป็นไวน์ที่ผ่านการแช่ด้วยสมุนไพรมาแล้ว Sweet หรือ Italian vermouth มีน้ำตาลร้อยละ 12-20 แอลกอฮอล์ร้อยละ 15-17 ส่วน Dry หรือ French type มีน้ำตาลร้อยละ 3-5 และแอลกอฮอล์ร้อยละ 18-20

vinegar /วี-นิ-เกอะ/ n (Ag-ind) น้ำส้มสายชู แบ่งออกเป็นสามชนิด คือ น้ำส้มสายชูหมัก น้ำส้มสายชูกลั่น และน้ำส้มสายชูเทียม

viscous /วิช-เคิส/ adj (Ag-ind) ลักษณะที่เหนียวหนืด 1 viscous products 2 viscous materials **viscosity** /วิช-ค็อส -ซี-ที/ n ความหนืด หมายถึงการต้านการไหลอันเนื่องมาจากแรงเสียดทานภายใน 1 Many foods are supplemented with starch to increase their viscosity. 2 As viscosity increases, the freedom of movement of the dispersed droplets of the emulsion is reduced.

volatile /เวอะ-เลอะ-ไท^ว/ adj (Ag-ind) ระเหยได้ 1 volatile oil 2 Volatile compounds are constituents of flavours.

warehouse /แหว-ฮาว^ว/ n (Ag-ind) โกดัง คลังสินค้า

waste /เวท^ว/ n, adj (Ag-ind) ของเหลือใช้ ของเสีย 1 waste products 2 Food plant wastes are not as corrosive as chemical wastes. 3 Whey is a dairy waste.

water activity /วอ-เทอะ แอท-ทึ-วี-ทึ/ n (Ag-ind) วอเตอร์ แอคติวิตี ปริมาณน้ำในอาหาร ที่จุลินทรีย์สามารถนำไปใช้ในการเจริญเติบโตหรือที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและชีวเคมีขึ้นได้ มีค่าเท่ากับอัตราส่วนของความดันไอของน้ำในอาหารกับความดันไอน้ำของน้ำบริสุทธิ์ที่อุณหภูมิเดียวกัน

whey /เว/ n (Ag-ind) เวย์ ของเหลวที่เหลือหลังจากแยกโปรตีนนมและไขมันออกจากน้ำนม มีโปรตีนเหลืออยู่ประมาณร้อยละหนึ่ง

wine /ไว^ว/ n (Ag-ind) ไวน์ น้ำองุ่นหมัก มีแอลกอฮอล์อยู่ประมาณร้อยละเก้าถึงสิบ Wine is made from grapes.

wort /วอท/ n (Ag-ind) เบียร์ท ของเหลวที่สกัดได้จากมอลต์ (Malt) และดอกฮอปส์ (Hops) ใช้สำหรับหมักเบียร์

wrap /แรพ/ v (Ag-ind) หุ้ม ห่อ พันรวม Some candies are wrapped in cellophane. wrapper /แรพ-เพอะ/ n วัสดุที่ใช้ห่อ

Z-value / ซัด-แวลู / n (Ag-ind) ค่าขีด ค่าความลาดชันของเส้นกราฟที่เขียนขึ้นได้ โดยให้ค่า

D อยู่บนแกนตั้งบนกระดาษกราฟและค่าอุณหภูมิจุดบนแกนปกติของกระดาษกราฟ

zymase / ไซม์-เมซ / n (Ag-ind) ไซม์เมส ซึ่งของเอนไซม์รวมที่ได้จากยีสต์ สามารถเปลี่ยนน้ำตาลเป็น
แอลกอฮอล์ได้