

D-value /ดี-แวลู/ n (Ag-ind) ค่าดี หรือ decimal reduction time ซึ่งเป็นค่าที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการฆ่าเชื้อในอาหาร โดยเป็นค่าความชันของเส้นกราฟที่เขียนระหว่างจำนวนจุลินทรีย์ที่รอดชีวิตกับเวลาบนกระดาษ semilograph (เส้นที่สำหรับรูป)

dairy /แด-รี่/ adj (Ag-ind) เกี่ยวกับนมและผลิตภัณฑ์นม Yogurt is a type of dairy product.

damage /แด-มิจ/ v (Ag-ind) ทำให้เสียหาย Radiation can damage food constituents. n ความเสียหาย Several techniques are employed to prevent mechanical damage to containers. **damaging** /แด-มิ-จิง/ adj เป็นที่เสียหาย **damageable** /แด-มิ-เจอะ-เบิล/ adj เสียหาย บอบสลาย

deaeration /ดี-แอ-เร-เอิน/ n (Ag-ind) การขจัดอากาศ การดูดอากาศออก Oxygen is excluded from foods by vacuum deaeration.

debris /เด-บรี้/ n (Ag-ind) กากเซลล์ cell debris

decompose /ดี-เคิม-โพซ/ v (Ag-ind) สลายตัว เน่าเสีย Food plant wastes are decomposed in nature by biological degradation. **decomposition** /ดี-เคียม-เพอะ-ซึ-เอิน/ n การสลายตัว การเน่าเสีย Pickled fish cannot be held at room temperature without undergoing bacterial decomposition.

defect /ดี-เฟ็คⁿ/ n (Ag-ind) ข้อบกพร่อง ตำหนิ 1 quality defect 2 The inferiority of flavour of margarine, as compared with that of butter, is one defect that has not been solved completely.

degradation /เดะ-เกรอะ-เด-เณิน/ n (Ag-ind) การเสื่อม ปฏิกริยาที่สารอินทรีย์ถูกย่อยหรือสลายเป็นสารที่มีโครงสร้างทางเคมีง่ายลงโดยเอนไซม์ สารเคมีหรือจุลินทรีย์ เช่น การย่อยแป้งเป็นน้ำตาล หรือการย่อยโปรตีนเป็นกรดอะมิโน 1 chlorophyll degradation 2 the anaerobic degradation of proteinaceous material 3 Carbon dioxide and water are products of complete degradation of carbohydrate.
degradable /ติ-เกร-เดอะ-เบิล/ adj สามารถย่อยสลายได้ Some types of detergents are degradable.

degum /ติ-กัม/ v (Ag-ind) ขจัดสารที่เป็นยางเหนียว เช่น การขจัดกัม (gum) เรซิน (resin) โปรตีน และฟอสฟาไทด์ (phosphatides) ในน้ำมันดิบออกด้วยการเติมน้ำร้อน กรดเจือจางหรือน้ำเกลือเจือจางลงในน้ำมันดิบ คมผสมแล้วเข้าเครื่องเหวี่ยงแยกออก เป็นขั้นตอนหนึ่งในกระบวนการทำน้ำมันบริสุทธิ์ ให้บริสุทธิ์

dehydrate /ดี-ไฮ-เดรท/ v (Ag-ind) ขจัดน้ำ ทำแห้งเพื่อจุดประสงค์ของการถนอมอาหาร 1 Bacon can last at least six months if it is sufficiently dehydrated before canning. 2 Juice products are dehydrated by freeze drying. **dehydration** /ดี-ไฮ-เดร-เณิน/ n การขจัดน้ำ การทำแห้ง 1 the dehydration of vegetables and fruits 2 a dehydration plant

delicate /เดะ-ลิ-คิก/ adj **delicately** /เดะ-ลิ-คิก-ลี/ adv **delicateness** /เดะ-ลิ-คิก-นิซ/ n บอบบาง แตกหักง่าย

denature /ดี-เน-เชอะ/ v (Ag-ind) แปลงสภาพ หมดยุทธสมบัติตามธรรมชาติ เช่น คุณสมบัติการละลายของโปรตีนลดลงเนื่องจากอะตอมของ H_2 ที่จับอยู่ระหว่าง peptide ในโมเลกุลของโปรตีนหลุดออกไปและเกิดกลุ่ม (-SH) อิสระขึ้นมา 1 Freezing will denature milk protein. 2 During pasteurization milk proteins become denatured. **denaturation** /ดี-เน-เชอะ-เร-เณิน/ n การแปลงสภาพของโปรตีน เป็นเหตุให้โปรตีนตกตะกอนซึ่งเกิดจากการเปลี่ยน pH ความร้อน แสงอัลตราไวโอเล็ต และการกวนอย่างรุนแรง

deodorize /ดี-โอ-เดอะ-ไรซ์/ v (Ag-ind) ขจัดกลิ่น ตับกลิ่น เช่น ขจัดกลิ่นของน้ำมันระหว่างกระบวนการทำน้ำมันบริสุทธิ์ด้วยการใช้ไอน้ำพ่นเข้าไปในน้ำมันร้อนภายใต้สุญญากาศ สารให้กลิ่นจะระเหยออกไป Vegetable oils are refined, bleached, and deodorized before being used to make salad cream. **deodorizer** /ดี-โอ-เดอะ-ไร-เซอะ/ n เครื่องขจัดกลิ่นของน้ำมัน เป็นถังสุญญากาศแบ่งเป็นสามตอน ตอนแรกทำให้น้ำมันร้อน ตอนต่อมาเป็นตอนที่ไอน้ำถูกพ่นลงไปใส่น้ำมันเพื่อขจัดกลิ่น และตอนสุดท้าย น้ำมันที่ผ่านการขจัดกลิ่นแล้วถูกทำให้เย็นลง

detergent /ดี-เทอ-เจินท์/ n (Ag-ind) สารซักฟอก มีคุณสมบัติลดแรงตึงผิว เช่น สบู่และผงซักฟอก In making orange juice, oranges are scrubbed with detergent and rinsed with chlorinated water before juicing in automatic equipment.

deteriorate /ดี-เทีย-เรีย-เรท/ v (Ag-ind) เสื่อมสภาพ 1 Flesh deteriorates during keeping. 2 Fermented foods and pickled products deteriorate quickly. **deterioration** /ดี-เทีย-เรีย-เร-เกิน/ n การเสื่อมสภาพ การเน่าเสีย 1 food deterioration 2 quality deterioration 3 Microorganisms and enzymes cause the deterioration of fresh foods.

dextrose /เด็ค-โตรอส/ n (Ag-ind) เดกซ์โทรส ชื่อเรียกอีกชื่อหนึ่งของน้ำตาลกลูโคส ผลิตโดยการย่อยสลาย (hydrolyse) แป้งอย่างสมบูรณ์

diabetes /ได-เออะ-บีย-ทิซ/ n (Ag-ind) โรคเบาหวาน เกิดจากการที่ร่างกายไม่สามารถเผาผลาญกลูโคส เนื่องจากขาดฮอร์โมนอินซูลินที่ผลิตโดยตับอ่อน ทำให้มีปริมาณน้ำตาลในบีสสาวะสูง

diastase /ได-เอิส-เตซ/ n (Ag-ind) ไดแอสเตส เอนไซม์ชนิดหนึ่งสามารถย่อยแป้งให้เป็นน้ำตาล Diastase is a type of amylolytic enzymes.

dice /ไดซ์/ v (Ag-ind) ตัดเป็นก้อนสี่เหลี่ยมลูกบาศก์ 1 diced carrots 2 diced onions

diet /ได-เอ็ด/ v (Ag-ind) รับประทานอาหารพิเศษ อดอาหาร n อาหารพิเศษ

1 A balanced diet always contains sufficient nutrients. 2 There is some relationship between the nature of fat in one diet and coronary heart disease. dietary /ได-เออะ-เทอะ-รี/ adj เกี่ยวกับอาหาร dietary fat dietetics /ได-เออะ-เทะ-ทิด^{ซึ}/ n วิชาที่ว่าด้วยคุณและโทษของอาหาร โภชนาการ dietician หรือ dietitian /ได-เออะ-ทึ-เณิน/ n นักโภชนาการ

diffuse /ดิฟ-ฟิว^{ซึ}/ v, adj (Ag-ind) แพร่ กระจาย ชิม Water can diffuse from moisture in the food. diffusion /ดิฟ-ฟิว-เณิน/ n การแพร่ การซึมหรือการกระจายตัวของก๊าซ หรือของเหลว 1 the rate of diffusion 2 the diffusion of moisture

digest /ดิ(ได)-เจซ^{ซึ}/ v (Ag-ind) ย่อย Milk fat is digested more easily than any other fats. digestible /ดิ(ได)-เจซ-เทอะ-เบิล/ adj digestibility /ดิ(ได)-เจซ-เทอะ-บึ-ลิ-ทึ/ n ย่อยได้ ย่อยง่าย digestion /ดิ(ได)-เจซ-เณิน/ n การย่อย During digestion, milk becomes solid owing to the coagulation of caseinogen. digestive /ดิ(ได)-เจซ-ทึฟ/ adj เกี่ยวกับเครื่องย่อย เกี่ยวกับ การย่อย 1 the digestive system 2 The intestines have a digestive function in the human body.

dilute /ได-ลูท/ v (Ag-ind) เจือจาง 1 diluted materials 2 Vinegar or acetic acid is diluted before being added to ketchup and chili sauce. dilution /ได-ลู-เณิน/ n การเจือจาง

dimension /ดิ-เม็น-เณิน/ n (Ag-ind) มิติ ขนาด dimensionless /ดิ-เม็น-เณิน-ลิส/ adj ไม่มีหน่วย

disaccharide /ได-แซค-เคอะ-ไร^{ซึ}/ n (Ag-ind) ไคแซ็กคาไรด์ น้ำตาลสองชั้นซึ่งเกิดจาก น้ำตาลชั้นเดี่ยวสองโมเลกุลรวมกัน เช่น กลูโคสรวมตัวกับฟรุคโทสเกิดเป็นซูโครส เป็นต้น Sucrose is a disaccharide.

discolour /ดิช-คะ-เลอะ/ v (Ag-ind) ฟอกสี เปลี่ยนสี **discolouration** /ดิช-คะ-เลอะ-เร-เดิน/ n การที่สีของวัตถุเปลี่ยนไปในทางที่เลวลง 1 discolouration of fruits and vegetables 2 Discolouration may be due to enzymatic browning. 3 Discolouration will occur during frozen storage.

disinfectant /ดิช-อิน-เฟ็ค-เทิน/ n (Ag-ind) สารทำลายเชื้อ สารที่มีคุณสมบัติในการฆ่าเชื้อโรค 1 Chlorine is commonly used as a disinfectant in water. 2 Chemical disinfectants can be divided into three classes: acid, basic and neutral. **disinfection** /ดิช-อิน-เฟ็ค-เดิน/ n การทำลายเชื้อโรค

dough /โด/ n (Ag-ind) แป้งโด ก้อนแป้งทำจากแป้งสาลีผสมน้ำและยีสต์ นวดให้เข้ากัน เสร็จแล้วตั้งทิ้งไว้ให้ขยายตัวจนมีปริมาตรตามต้องการ ก้อนแป้งที่เกิดจากการนวดแป้งสาลีกับน้ำจะมีลักษณะยืดหยุ่น To mix and develop a bread dough requires stretching and folding referred to as kneading.

drain /เดรน/ n, v (Ag-ind) ระบายน้ำ สะเด็ดน้ำ รินน้ำทิ้ง **drainage** /เดร-นิง/ n รางระบายน้ำ

dress /เดรส/ v (Ag-ind) ประูแต่ง ซ้ำแหละ **dressing** /เดรส-ซิง/ n การประูแต่ง การซ้ำแหละ 1 The slaughtering, dressing and cooling of animal carcasses are regular processes. 2 Chickens may be cured after dressing.

drip /ดริพ/ n (Ag-ind) 1) น้ำหยด ของเหลวที่ไหลออกมาจากเนื้อเยื่อของพืชหรือสัตว์ เกิดขึ้นกับเนื้อเยื่อที่ผ่านการแช่แข็งแล้วนำมาละลายน้ำแข็ง (thaw) 2) น้ำจิ้ม **dripping** /ดริพ-พิง/ n การเกิดน้ำหยด

drop /ดริ๊พ/ n, v (Ag-ind) หล่น ตก หยด **droplet** /ดริ๊พ-ลิต/ n หยดเล็ก ๆ

dry /ไดร/ v (Ag-ind) ทำแห้ง In developing countries foods are usually dried in the sun. **drying** /ไดร-อิง/ n การทำแห้ง Drying is one of man oldest methods of food preservation.

dynamic /ได-แน-มิด/ adj (Ag-ind) พลวัต ภาวะไม่หยุดนิ่ง (ตรงข้ามกับ static)

edible /เอะ-เดอะ-เบิล/ adj (Ag-ind) กินได้ Some parts of fish are edible. (ตรงข้ามกับ inedible)

emulsify /อี-มัล-ซี-ไฟ/ v (Ag-ind) อิมัลซิไฟ ทำให้เกิดการรวมตัวของของเหลวสองชนิดซึ่งปกติไม่ผสมเป็นเนื้อเดียวกัน **emulsifier** /อี-มัล-ซี-ไฟ-เออะ/ n สารเคมีที่ช่วยให้รวมตัวกัน เช่น กัม เลซิทีน และไข่แดง **emulsification** /อี-มัล-ซี-ฟิ-เค-เดิน/ n การทำให้รวมตัวกันเป็นอิมัลชัน **emulsion** /อี-มัล-เดิน/ n อิมัลชัน ของผสมระหว่างของเหลวสองชนิด (ปกติไม่สามารถผสมเป็นเนื้อเดียวกัน) ที่รวมตัวกันเสมือนของเหลวชนิดเดียว โดยของเหลวชนิดหนึ่งกระจายตัวเป็นหยดเล็ก ๆ แขนงลอยในของเหลวอีกชนิดหนึ่ง เช่น น้ำกับน้ำมัน กรณีเช่นนี้เกิดขึ้นได้เมื่อมีการกวนผสม หรือเติมสารอิมัลซิไฟเออร์ 1. Milk is an emulsion. 2. In order for oil and water to form a stable emulsion, a third substance called an emulsifying agent or emulsifier must be present.

enamel /อี-แน-เมล/ v (Ag-ind) เคลือบ ลงยา n การเคลือบ สารที่ใช้เคลือบเพื่อป้องกันการสัมผัสของอาหารกับภาชนะบรรจุหรือเพื่อความสวยงาม Enamel coatings prevent steel and tin cans from being less resistant to corrosion.

encapsulate /อิน-แคพ-ซิว-เลท/ v (Ag-ind) ทำเป็นแคปซูล หุ้มด้วยเปลือก Yeast is encapsulated in a permeable membrane. (ดู capsule ด้วย)

endotoxin /เอ็น-โด-ท็อก-ซิน/ n (Ag-ind) สารพิษที่อยู่ภายในเซลล์ของจุลินทรีย์ ปกติจะทนอุณหภูมิในการหุงต้มได้

enhance /อิน-ฮานซ์/ v ส่งเสริม เพิ่ม Wines are aged to improve body and to enhance flavour. **enhancer** /อิน-ฮานซ์-เซอะ/ n สารเคมีซึ่งไม่มีกลิ่นและรส แต่เมื่อเติมลงไปในการปรุงอาหารแล้วช่วยเพิ่มกลิ่นและรสของอาหาร Monosodium glutamate is used as a flavour enhancer.

enterotoxin /เอ็น-เทอะ-โร-ท็อค-ซิน/ n (Ag-ind) สารพิษซึ่งเกิดขึ้นที่ลำไส้ (entero มาจากภาษากรีก แปลว่า ลำไส้) enterotoxic /เอ็น-เทอะ-โร-ท็อค-ซิค/ adj เกี่ยวกับสารพิษในระบบทางเดินอาหาร

entrails /เอ็น-เทรล³/ n (Ag-ind) ไส้พุง เครื่องใน

entrap /อิน-แทรพ/ v (Ag-ind) จับ ยึด ตักจับ The plastic properties of the fat enable it to entrap air bubbles within its structure without loss of mechanical strength. entrapment n /อิน-แทรพ-เมิน³/ การจับ การยึด

enzyme /เอ็น-ไซม์/ n (Ag-ind) เอนไซม์ น้ำย่อย ตัวเร่งปฏิกิริยาที่ผลิตโดยสิ่งมีชีวิต

equilibrium /อี-ควิ-ลิ-เบรียม/ n (Ag-ind) สมดุล Dry foods when stored in the ambient conditions will gain moisture until they reach some equilibrium values.

equivalent /อี-ควิ-เวอะ-เลิน³/ n, adj (Ag-ind) สมมูล 1 An erg is the energy equivalent of a joule. 2 One joule per second is equivalent to one watt of power. equivalence /อี-ควิ-เวอะ-เลิน³/ n เหมือนกัน สิ่งที่มีค่าเท่ากัน จำนวนเท่ากัน

essence /เอ็ซ-เ็น³/ n (Ag-ind) สารที่มีกลิ่นหอม The essence of vanilla is often added to ice-cream.

ester /เอ็ซ-เตอะ/ n (Ag-ind) เอสเทอร์ สารประกอบที่ประกอบด้วยกรดและแอลกอฮอล์ esterify /เอ็ซ-เต-เรอะ-ไฟ/ v ปฏิกิริยาการเกิดเอสเทอร์ esterification /เอ็ซ-เต-เรอะ-ฟิ-เค-เดิน/ n การรวมกันระหว่างกรดอินทรีย์กับแอลกอฮอล์เป็นสารเอสเทอร์

evaporate /อี-แว-เพอะ-เรท/ v (Ag-ind) ระเหย Heat is required to evaporate the water present in food. evaporation /อี-แว-เพอะ-เร-เดิน/ n การระเหย evaporator /อี-แว-เพอะ-เร-เทอะ/ n เครื่องทำระเหย

eviscerate /อี-วิซ-เซอะ-เรท/ v (Ag-ind) ควักไส้พุง ข่าแหละ 1 Fish must be

eviscerated before icing. 2 Eviscerating poultry can be considered a cleaning operation. **evisceration** /อี-วิซ-เชอะ-เร-เคิน/ n การควักไส้พุง การชำแหละ

exhaust /อีก-ซอสⁿ/ v (Ag-ind) ไล่อากาศ ดูดออกหมด ไล่ออกหมด ทำให้หมด The moisture is exhausted. **exhauster** /อีก-ซอส-เตอะ/ n เครื่องไล่อากาศ

exothermic /เอ็ค-โซ-เซอ-มิก/ adj (Ag-ind) คลายความร้อน exothermic reaction

exotoxin /เอ็ค-โซ-ท็อค-ซิน/ n (Ag-ind) สารพิษที่จุลินทรีย์สร้างแล้วขับออกจากเซลล์ ปกติสารพิษชนิดนี้จะถูกทำลายได้ง่ายด้วยความร้อนในการหุงต้ม Botulin is an exotoxin found in under-processed meat.

extract /อีค-ซเตรคⁿ/ v (Ag-ind) ต้ม กลั่น สกัด บีบ เคี้ยว 1 Palm oil is extracted from the fleshy part of the fruit. 2 The process of jelly making involves boiling the fruit to extract pectin. n น้ำต้มสกัด น้ำต้ม **extraction** /อีค-ซเตรค-เคิน/ n การต้ม การกลั่น การบีบ การเคี้ยว **extractor** /อีค-ซเตรค-เทอะ/ n เครื่องต้ม เครื่องกลั่น เครื่องบีบ เครื่องเคี้ยว an automatic oil extractor

extrude /อีค^s-ทรูด/ v (Ag-ind) รีดออก ตันออก ผลักออก **extruder** /อีค^s-ทรู-เดอะ/ n เครื่องรีด **extrusion** /อีค^s-ทรู-เคิน/ n การรีดออก การตันออก

F₀-value /เอ็ฟ-แว-ลิว/ n (Ag-ind) ค่าเอฟศูนย์ หน่วยวัดที่ใช้เปรียบเทียบผลการฆ่าเชื้อระหว่างวิธีต่าง ๆ มีค่าเป็นนาทีที่อุณหภูมิ 121.1 °ซ (เว้นที่สำหรับรูป)

fabric /แฟ-บริค/ n (Ag-ind) ผ้า เนื้อผ้า **fabrication** /แฟ-บริ-เค-เคิน/ n การสาน การทอ

factory /แฟค-เทอะ-รี/ n (Ag-ind) โรงงาน

ferment /เฟอะ-เมิ่น^ก/ v (Ag-ind) หมัก ย่อยสลายภายใต้กระบวนการเมแทบอลิซึม 1 fermented products 2 If the dough ferments too long, it develops a sour flavour and weakened structure. **fermentable** /เฟอะ-เมิ่น-เทอะ-เบิล/ adj ที่หมักได้ Some maltose is fermentable by *S. cerevisiae*. **fermentation** /เฟอะ-เมิ่น-เท-เกิ่น/ n การหมัก กระบวนการเมแทบอลิซึมซึ่งเกิดภายใต้สภาวะที่มี O_2 และปราศจาก O_2 Fermentation in bread dough is largely anaerobic. **fermenter** /เฟอะ-เมิ่น-เทอะ/ (Am fermentor) n ถังหมัก

fillet /ฟิล-ลิต/ vt (Ag-ind) เลาะเอาข้างหรือกระดูกออกจากเนื้อ และตัดเป็นชิ้นยาวแคบๆ Frozen fish is filleted by machine or by hand. n ฟิลเล่ เนื้อที่เลาะเอาข้างหรือกระดูกออกแล้ว มีลักษณะเป็นชิ้นยาวแคบ ๆ อาจเป็นชิ้นปลาหรือไก่ เป็นต้น 1 Fillets are skinned by machine or by hand prior to freezing. 2 Fillet yields will vary with the species and size of the fish.

filter /ฟิล-เทอะ/ v (Ag-ind) กรอง 1 Small particles in oil may be removed by filtering or centrifuging. 2 The juice should be freed from yeast pulp and sediment by filtering before beginning the acetic fermentation. 3 Filtering bacteria out of beer might be considered cleaning. n เครื่องกรอง เครื่องมือที่ใช้ในการกรองของเหลวหรือน้ำให้ปราศจากสิ่งเจือปน The oil mixture is passed through a filter. **filtration** /ฟิล-เทร-เกิ่น/ n การกรอง 1 the filtration of water through a bed of carbon or adsorbent clay 2 If the vinegar is cloudy, the cloud may be removed by filtration.

fishstick /ฟิช-สติค/ n (Ag-ind) ปลาแท่ง เนื้อปลาบดอัดเป็นแท่ง ๆ

flake /เฟลค/ vi,vt (Ag-ind) ลอกเป็นแผ่น แตกเป็นแผ่น flaked fish n แผ่นเล็ก ๆ
บาง ๆ เกร็ด 1 corn flakes 2 oat flakes

flash /แฟลช/ v (Ag-ind) เกิดขึ้นรวดเร็ว flash point /แฟลช พอยท์/ จุดวาบไฟ

flat sour /แฟลท ซาว-เออะ/ n (Ag-ind) แผลดซาวร์ ลักษณะการเสียของอาหารกระป๋องแบบ
หนึ่ง เกิดจากการที่แบคทีเรียซึ่งเจริญได้ที่อุณหภูมิสูงและในที่ไม่มีอากาศเปลี่ยนสารคาร์โบไฮเดรต
ไปเป็นกรดอินทรีย์บางชนิด แต่ไม่สร้างก๊าซ จึงทำให้อาหารกระป๋องนั้นเปรี้ยว แต่ไม่บวม
Some clostridia can cause flat sour spoilage in canned food.

flavour /เฟล-เวอะ/ (Am flavor) n (Ag-ind) กลิ่นรส รสชาติ 1 The flavour of
cheese is due to a very large number of different substances.
2 Cheddar cheese develops its full flavour after it has been stored
for about three months. 3 The flavour of butter is very difficult to
reproduce. flavourless /เฟล-เวอะ-เลส/ adj ปราศจากรสชาติ Free acids
are flavourless and odourless.

flesh /เฟลช/ n (Ag-ind) เนื้อ fleshy /เฟลชะ-ฉี/ adj มีเนื้อ 1 Palm oil
is extracted from the fleshy part of the fruit. 2 Protopectin is
abundant in fruit leaves and fleshy roots. 3 An important method of
preserving animal flesh is by drying.

flexible /เฟล็ก-ซิ-เบิล/ adj (Ag-ind) ยืดหยุ่น 1 Food packaging employs
rigid and flexible materials. 2 Plastics, paper, and aluminium are
flexible materials for food packaging. flexibility /เฟล็ก-ซิ-บิ-ลิ-ที/ n
ความยืดหยุ่น

flocculate /ฟลอค-คิว-เลท/ v (Ag-ind) จับกลุ่ม จับกันเป็นก้อน Colloidal materials
commonly are coagulated or flocculated with the aid of alum which
promotes settling. flocculation /ฟลอค-คิว-เล-ชัน/ n การจับกลุ่ม
flocculation of suspended matter flocculent /ฟลอค-คิว-เลินท์/ adj ที่รวมกัน

เป็นกลุ่ม The caseinogen is precipitated in the form of flocculent curds.

flour /ฟลาว-เออะ/ n (Ag-ind) แป้ง ลักษณะผงละเอียด ได้จากเมล็ดธัญพืช และยังใช้เรียกวัสดุแห้งที่เป็นผง เช่น ปลาแห้ง เรียกว่า fish flour และแป้งมันฝรั่ง เรียกว่า potato flour 1 Flour is used for making bread and cake. 2 Flour may be added to thicken gravy.

fluctuate /ฟลัก-ชู-เอท/ v (Ag-ind) ไม่คงที่ **fluctuation** /ฟลัก-ชู-เอ-เฌิน/ n ความไม่คงที่ Temperature fluctuation is the primary reason for the occurrence of quality loss in cold storage.

fluid /ฟลู-อิด/ n (Ag-ind) ของไหล อาจอยู่ในสถานะของเหลวหรือก๊าซ Water is a fluid. adj ที่ไหลได้ Several forms of fluid milk are drinking in the home. **fluidify** /ฟลู-อิดิ-ไฟ/ v ทำให้เหลว **fluidize** /ฟลู-อิดิ-ไดซ์/ v อากาศไหลอย่างของเหลว Some food products can be efficiently fluidized by air. **fluidity** /ฟลู-อิดิ-ทึ/ n ความเหลว

foam /โฟม/ n (Ag-ind) ฟองที่เกิดจากการกวนหรือการตีให้เดือด At an early stage of churning , air becomes trapped in the cream emulsion and foam is formed.

foil /ฟอย/ n (Ag-ind) แผ่นโลหะที่ผ่านการรีดจนบาง 1 Foil is flexible. 2 An aluminium foil is an excellent gas barrier.

formula /ฟอ-มิว-เลอะ/ n (Ag-ind) สูตร ตำรับ A typical formula for bologna might include two ounces of ground allspice and one-half ounce powdered garlic or onion. **formulate** /ฟอ-มิว-เลท/ v คิดสูตร **formulation** /ฟอ-มิว-เล-เฌิน/ n กฎเกณฑ์ กำหนด

fraction /แฟรค-เฌิน/ n (Ag-ind) ส่วนๆ เศษส่วน Cold temperatures may kill a

fraction of the bacterial population. **fractional** /แฟรค-เอนอะ-เนิล/ adj ปลีกย่อย เล็กน้อย เป็นส่วน แยกเป็นส่วน ๆ Fractional distillation is the operation where all components of the system distribute between the phase at equilibrium. **fractionation** /แฟรค-เอนอะ-เน-เอิน/ n การแยกเป็นส่วน ๆ Continuous fractionation is a multistage countercurrent distillation operation.

fragile /แฟร-ไจ^น/ adj (Ag-ind) เปราะบาง 1 fragile products 2 The packaging of fragile vegetables must be carefully done.

fragment /แฟรก-เมน^น/ n (Ag-ind) ชิ้น ส่วน

frankfurter /แฟรง^ก-เฟอ-เทอะ/ n (Ag-ind) แฟรงค์เฟอร์เตอร์ ไส้กรอกชนิดหนึ่งมีกำเนิดที่เมือง Frankfurt ในประเทศเยอรมัน

freeze /ฟรีซ/ v (Ag-ind) แช่เยือกแข็ง 1 Water freezes when the temperature is below 0°C. 2 We refrigerate and freeze foods to prolong their keeping quality. 3 When an ice-cream emulsion is frozen, ice crystals are formed.

Freon /ฟรี-ออน/ n (Ag-ind) ฟรีออน ชื่อทางการค้าของน้ำยาเครื่องทำความเย็นจำพวก chlorofluoromethanes และ chlorofluoroethanes มักจะมีตัวเลขกำกับเพื่อให้ทราบว่าเป็นสารเคมีตัวใดและเพื่อสะดวกต่อการจำ

fume /ฟิว^ม/ n (Ag-ind)ควันหรือไอที่มีกลิ่นรุนแรง ก่อให้เกิดความรำคาญหรืออาจเป็นพิษได้ **fumigation** /ฟิว-มิ-เกน-เอิน/ n การรมยา การทำลายเชื้อโดยการพ่นควันพิษเข้าไปในบริเวณที่ไม่มีอากาศผ่านเข้าออก Fumigation requires an airtight enclosure.

fumigant /ฟิว-มิ-เกิน^น/ n สารเคมีที่ใช้รมเพื่อทำลายเชื้อโรค Fumigant is a chemical substance applied in gaseous or vapour state for eradicating all forms of animal life. **fumigate** /ฟิว-มิ-เกต/ v รมยา ทำลายเชื้อโรคหรือ

แมลงโตขออาศัยวันหนึ่งหรือก้ำกึ่ง Dried fruits are fumigated with methyl bromide.

gel /เจล/ n (Ag-ind) เจล ลักษณะกึ่งแข็งกึ่งเหลวคล้ายวุ้น 1 Pectin is important to fruit gel formation. 2 Too high a concentration of solids results in a gel with sticky characteristics.

gelatin /เจ-เลอะ-ทีน/ หรือ gelatine /เจ-เลอะ-ทีน/ n (Ag-ind) เจลลาติน สารที่สกัดได้จากการต้มกระดูกและหนังสัตว์ สามารถละลายในน้ำได้ เกิดลักษณะคล้ายวุ้น
1 Animal hides are made into edible gelatin. 2 Gelatin molecules are large, have a thread-like shape and are hydrophilic.

germ /เจอร์ม/ n (Ag-ind) 1) เชื้อโรค เชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นตัวทำให้เกิดโรคต่อคนและสัตว์
1 Oil is separated from germs by applying high pressure. 2 The germ portion of the corn is separated from the kernel by milling. 2) ส่วนของตัวอ่อนที่จะเกิดเป็นตัวใหม่ germicide /เจอร์-มิ-ไซด์/ n ยาฆ่าเชื้อ germicidal /เจอร์-มิ-ซึ-เดิล/ adj ฆ่าเชื้อ germinate /เจอร์-มิ-เนท/ v เพาะ งอก เจริญขึ้น germination /เจอร์-มิ-เน-ชัน/ n การเพาะ การงอก การเจริญ

ghee /กี/ n (Ag-ind) เนยใส ได้จากการเคี้ยวเนยเหลวจนกระทั่งน้ำระเหยออกหมด
Ghee is anhydrous butter.

glaze /เกลซ/ n, v (Ag-ind) เคลือบ ในอาหารแช่แข็งจะใช้น้ำเคลือบอาหารเอาไว้เพื่อป้องกันการสูญเสียความชื้นจากอาหารและการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน 1 The product is glazed prior to packaging. 2 The frozen fish are sprayed with cold water to glaze surfaces with ice before storing.

globule /โกลบะ-บิว/ n (Ag-ind) หยดของเหลว ของที่มีลักษณะทรงกลมเล็ก ๆ
Under the microscope, cream can be seen to consist of a large quantity of spheres of varying sizes which are fat globules.

gluten /กลู-เทิน/ n (Ag-ind) กลูเตน โปรตีนในแป้งสาลี เกิดจากการผสมระหว่างกลูเตลิน (glutelin) และไกลอะดีน (gliadin) มีลักษณะเหนียวและยืดหยุ่น สามารถเก็บก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ที่ผลิตขึ้นโดยยีสต์หรือผงฟูเอาไว้ได้ ทำให้ง่ายต่อการรักษารูปร่างของผลิตภัณฑ์ขนมปัง
Gluten is formed when flour is hydrated and made into dough.

glycerine /กลี-เซอะ-ริน/(Am glycerin) n กรีเซอริน ของเหลวชั้นใส ไม่มีสี และไม่มีกลิ่น แต่มีรสหวาน เกิดจากการไฮโดรไลซิสของน้ำมัน ใช้เป็นสารทำละลายสำหรับสารให้กลิ่นและรส และใช้เติมลงไปในการอาหารเพื่อให้มีความชุ่มชื้น Glycerine may be mixed with whole eggs or yolks prior to freezing.

glycerol /กลี-เซอะ-ร็อล/ n (Ag-ind) กลีเซอร็อล แอลกอฮอล์ที่มีไฮดรอกซิลกรุป (OH-) สามตัว มีชื่อทางเคมีว่า 1,2,3-propane triol หรือที่รู้จักกันทั่วไปว่า glycerine (ดู glycerine ด้วย)

grade /เกรด/ v (Ag-ind) เกรด ลำดับชั้น จัดลำดับชั้นของผลิตภัณฑ์เกษตรและผลิตภัณฑ์โดยอาศัยขนาด น้ำหนัก และคุณภาพ Some fruits are graded by maturity, but not by size. n ลำดับ ขนาด

grain /แกรน/ n (Ag-ind) เมล็ดธัญพืช เป็นแหล่งของอาหารแป้ง Grains of the wheat plant in the form of flour are the basic ingredient of bread.

granule /แกร-นิว/ n (Ag-ind) เม็ด ขนาดเล็ก 1 butter granules 2 granules of solid butter 3 Starch particles are referred to as granules which have a shape varying with the starch source. **granular** /แกร-นิว-เลอะ/ adj เป็นเม็ด granular form **granulate** /แกร-นิว-เลท/ v ทำให้เป็นเม็ด granulated white sugar **granulation** /แกร-นิว-เล-เอิน/ n การทำให้เป็นเม็ด

grease /กรีซ/ v (Ag-ind) ชโลม ทา เคลือบสารไขมัน ทำหน้าที่ช่วยในการหล่อลื่น n ไขมัน จาระบี New glasswares should be greased before use.

grind /ไกรน^ญ/ n,v (Ag-ind) การบด การโม่ The grains are ground in a mill.

gum /กัม/ n (Ag-ind) กัม ยางเหนียวที่สกัดได้จากต้นไม้มากชนิด เช่น Acacia senegal หรือจากการไฮโดรไลซิสของแป้ง สามารถกระจายตัวในน้ำทำให้เกิดเป็นของเหลวข้น ใช้สำหรับทำอาหารให้เหนียวและคงตัว

haemoglobin /ฮี-เมอะ-โกล-บิน/ (Am hemoglobin) n (Ag-ind) สารสีแดงที่พบในเม็ดเลือดแดงประกอบด้วยโกลบินรวมตัวกับเมสดีสที่มีธาตุเหล็กเป็นองค์ประกอบ Haemoglobin is a protein responsible for oxygen transport.

ham /แฮม/ n (Ag-ind) แฮม ผลิตภัณฑ์จากขาหลังของหมู หมักในน้ำเกลือ อาจรมควันด้วยก็ได้

handle /แฮน-เดิล/ v (Ag-ind) จัดการ ลำเลียงขนถ่าย 1 Fish in the unprocessed state may be handled in several ways. 2 Pork jowls are handled similarly to bellies. **handling** /แฮน-ดลิ่ง/ n การจัดการ การลำเลียงขนถ่าย The handling of fish prior to freezing is of great importance.

harvest /ฮาร์-เวส^ท/ n,v (Ag-ind) การเก็บเกี่ยว 1 harvested fruits 2 Harvesting of vegetables may be done by hand.

hazard /แฮ-เซด/ n,v (Ag-ind) อันตราย เป็นอันตรายต่อสุขภาพ 1 a health hazard 2 One problem of thin foil as a packaging metal is the hazard of sharp edges. **hazardous** /แฮ-เซอะ-เดซ/ adj เต็มไปด้วยอันตราย

headspace /เฮด-สเปซ/ n (Ag-ind) ช่องว่างเหนือผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ในกระป๋องหรือขวด Cans are filled to a headspace of 5-7 mm.

heatseal /ฮีท-ซีว^ญ/ v (Ag-ind) ปิดผนึกด้วยความร้อน Food is packed in plastic pouches and heat-sealed.

heme /ฮีมี/ n (Ag-ind) เม็ดสีที่ให้สีแดงในเลือด มีเหล็กเป็นองค์ประกอบอยู่เมื่อรวมกับโปรตีน ทำให้เกิดเป็นเม็ดเลือดแดง (haemoglobin) The color of muscle tissues is due to the heme pigment myoglobin.

hemoglobin ดู haemoglobin

hermetic /เฮอ-เมะ-ทิด/ adj (Ag-ind) สภาวะที่ปิดแน่น ไม่ยอมให้อากาศผ่านเข้าออกได้
1 Flexible packages are not hermetic. 2 The most common hermetic containers are rigid metal cans and glass bottles. 3 Not all foods need absolute hermetic protection.

heterotroph ดู auxotroph

homogenize /โฮอะ-เมอะ-จี-ไนซ์/ v (Ag-ind) ผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน 1 Milk may be homogenized by forcing it through a small hole under pressure.
2 In the manufacture of ice-cream, the ingredients are mixed together, pasteurized and homogenized. homogenous /โฮ-เมอะ-จี-เนี่ยช/ adj เป็นเนื้อเดียวกัน The mixture is made homogenous. homogenization /โฮอะ-เมอะ-จี-ไนเซชัน/ n การทำให้เป็นเนื้อเดียวกัน homogenizer /โฮอะ-เมอะ-จี-ไนเซอะ/ n เครื่องทำให้เป็นเนื้อเดียวกัน (แก้วสำหรับรูป)

H.T.S.T (high temperature short time) /ไฮ้ช-ที-เอช-ที (โฮ เท็ม-เพอะ-เรอะ-เซอะ ผลท ไท้)/n (Ag-ind) เอช ที เอส ที กระบวนการใช้ความร้อนสูงในเวลาอันสั้น Pasteurisation of milk is usually done by the H.T.S.T process.

humectant /ฮิว-เม็ค-เทิน/ n (Ag-ind) สารดูดความชื้น ใช้เติมในผลิตภัณฑ์เพื่อทำให้ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่มโดยไม่ต้องเติมน้ำ ดังนั้นจึงป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อราได้ Humectants

are used to retain moisture in foods.

humidity /ฮิว-มิ-ดิ-ทึ/ n (Ag-ind) ความชื้น The humidity of the air varies from place to place.

hydrate /ไฮ-เดรท/ v (Ag-ind) รวมตัวกับน้ำ n องค์ประกอบทางเคมีที่ประกอบด้วยน้ำกับสารอื่น ๆ

hydrogenate /ไฮ-เดรอะ-จิ-เนท/ v (Ag-ind) ไฮโดรจิเนต เติมไฮโดรเจนในกรดไขมัน เพื่อทำให้เกิดกรดไขมันอิ่มตัวขึ้น ซึ่งจะช่วยให้จุดหลอมเหลวของไขมันสูงขึ้น The hydrogenated oil is harder than the original oil. **hydrogenation** /ไฮ-เดรอะ-จิ-เน-เกัน/ n การเติมไฮโดรเจนในน้ำมัน 1 the hydrogenation of oil 2 Complete hydrogenation makes fats too hard. **hydrogenator** /ไฮ-เดรอะ-จิ-เน-เทอะ/ n เครื่องมือเติมไฮโดรเจนให้กับน้ำมัน โดยสามารถควบคุมกระบวนการเกิดกรดไขมันอิ่มตัวได้ตามต้องการ Hydrogenation is the basis for manufacture of shortening from oils where unsaturated lipid is hydrogenated with hydrogen in a hydrogenator.

hydrolyse /ไฮ-เดรอะ-ไลซ์/ (Am hydrolyze) v (Ag-ind) แยกสลายด้วยน้ำ ย่อยโมเลกุลของสารออกเป็นสองส่วนในขณะที่มีน้ำอยู่ด้วย โดยที่โมเลกุลของน้ำจะแตกออกเป็น OH และ H เข้าไปรวมอยู่ในทั้งสองส่วน Fatty foods are partly hydrolysed by lipase in the small intestine. **hydrolysis** /ไฮ-เดรอะ-ลิ-ซึซ/ n การแยกสลายด้วยน้ำ โดยอาศัยกรด ต่าง และเอนไซม์ช่วยเร่งปฏิกิริยา 1 Pectin on hydrolysis yields pectic acid. 2 Hydrolysis of butter yields rancid-smelling butyric acid. **hydrolytic** /ไฮ-เดรอะ-ลิ-ทิด/ adj ลักษณะการย่อยโมเลกุลของสารเมื่อมีน้ำอยู่ด้วย Hydrolytic rancidity occurs as a result of hydrolysis of triglyceride molecules. **hydrolysate** /ไฮ-เดรอะ(เดรอะ)-ลิ(ไล)-เซท/ (Am hydrolyzate) สารที่เกิดจากการย่อยโมเลกุล Fish hydrolysate is used as animal feed. **hydrolysatation** /ไฮ-เดรอะ-ไล-เซ-เกัน/ (Am hydrolyzation) การแยกสลายโมเลกุล

ของสารโดยอาศัยกรด ต่าง และเอนไซม์ เมื่อน้ำอยู่ด้วย Hydrolysalion is a new process which has not yet been commercialised to any great extent.

hydrophilic /ไฮ-เดระ-ฟี-ลิด/ adj (Ag-ind) ชอบน้ำ (มีสมรรถภาพต่อน้ำหรือรวมกับน้ำได้)
1 the hydrophilic parts of the molecules 2 Gelatin molecules have a hydrophilic nature. (ตรงข้ามกับ hydrophobic)

hydrophobic /ไฮ-เดระ-โฟ-บิค/ adj (Ag-ind) ไม่ชอบน้ำ (ขาดสมรรถภาพต่อน้ำหรือไม่รวมกับน้ำ) the hydrophobic parts of the molecules (ตรงข้ามกับ hydrophilic)

imitation /อี-มิ-เท-เดิน/ n (Ag-ind) การทำเทียม กลิ่นและรสเหมือนของจริง
Imitation products may contain a large variety of nonmeat ingredients.

immerse /อิม-เมอซ/ v (Ag-ind) จุ่มให้ยู่ใต้ผิวหน้าของของเหลว To be sufficiently sterilized, a can of food must be immersed in a retort long enough.

immersion /อิม-เมอ-เดิน/ n การจุ่มให้ยู่ใต้ของเหลว

immobilize /อิม-โม-บิ-ไลซ์/ v (Ag-ind) ยึดไว้ จับไว้ ตรึงให้ยู่กับที่ Enzymes are immobilized with non-water-soluble materials. immobilization

/อิม-โม-บิ-ไล-เซ-เดิน/ n การยึด การจับ การตรึงให้ยู่กับที่ Immobilization of enzymes is widely investigated.

inactive /อิน-แอค-ทิฟ/ adj (Ag-ind) ไม่มีฤทธิ์ ไม่สามารถทำให้เกิดปฏิกิริยาต่าง ๆ

ขึ้นได้ The inactive microorganisms are not harmful. inactivate /อิน-แอค-

ทิ-เวท/ v ทำให้หมดฤทธิ์ Undesirable microorganisms can be inactivated by

radiation. inactivation /อิน-แอค-ทิ-เว-เดิน/ n การทำให้หมดฤทธิ์

incubate /อิง-คิว-เบท/ v (Ag-ind) อบเชื้อ บ่มเชื้อ เก็บเชื้อจุลินทรีย์ไว้ในสภาวะที่

เหมาะสมแก่การเจริญเติบโต incubation /อิง-คิว-เบ-เดิน/ n การเก็บเชื้อจุลินทรีย์

หรือบ่มเชื้อ incubator /อิง-คิว-เบ-เทอะ/ n ตู้บ่ม ห้องหรือตู้ที่มีการควบคุมอุณหภูมิและ

ความชื้นของอากาศ Cans are incubated at 37° and 55° C in incubators

to accelerate growth of spores in the product.

inedible /อิน-เอะ-เดอะ-เบิ้ล/ adj (Ag-ind) กินไม่ได้ Inedible portions of fish are steamed, ground and dehydrated to yield fish meal for animal consumption. (ตรงข้ามกับ edible)

inert /อิ-เนอท/ adj (Ag-ind) เฉื่อย 1 an inert atmosphere 2 an inert carrier 3 Glass is chemically inert.

ingredient /อิน-กรี่-เตียนⁿ/ n (Ag-ind) ส่วนประกอบย่อยแต่ละชนิดในส่วนผสมรวม 1 Acetic acid is the common ingredient of all vinegars. 2 The primary ingredient for curing purposes is salt.

inhibit /อิน-ฮึ-บิท/ v (Ag-ind) ยับยั้ง ฆัดขวาง Ultraviolet radiation can inhibit airborne bacteria. **inhibition** /อิน-ฮึ-บิ-เด็ทⁿ/ n การยับยั้ง การฆัดขวาง **inhibitor** /อิน-ฮึ-บิ-เทอะ/ n ตัวยับยั้ง

instant /อิน-ชเต็นⁿ/ adj (Ag-ind) ทันที ทันใด รวดเร็ว บริโภคได้ทันที ใช้ได้ทันที ละลายได้ทันที 1 instant noodles 2 instant coffee 3 Instant milk powder has extremely good solubility.

insulate /อิน-ชีว-เลท/ v (Ag-ind) หุ้มฉนวน ป้องกันการส่งผ่านความร้อน ความเย็น หรือกระแสไฟฟ้า **insulation** /อิน-ชีว-เล-เด็ทⁿ/ n การหุ้มฉนวน The steam pipe must be insulated to prevent heat lost.

intercellular /อิน-เทอะ-เซ็ล-ลิว-เลอะ/ adj (Ag-ind) ระหว่างเซลล์ intercellular space

interface /อิน-เทอะ-เฟซ/ n (Ag-ind) ระหว่างหน้า ผิวสัมผัสระหว่างวัตถุสองชนิด 1 the oil-water interface 2 the interface between the air and the oil film

intermediate /อิน-เทอะ-มี-เดียท/ adj (Ag-ind) มีลักษณะ กึ่ง 1 On melting, the properties of fats are intermediate between those of a solid and a liquid. 2 A colloidal solution contains particles intermediate in size between small molecules and visible particles. n อาหารที่จัดอยู่ในประเภทกึ่งแห้ง มีความชื้นอยู่ระหว่างร้อยละ 15-40 intermediate moisture foods

invertase /อิน-เวอะ-เทซ/ n (Ag-ind) อินเวอร์ทเตส เอนไซม์ที่ย่อยน้ำตาลซูโครส ให้เป็น กลูโคส และฟรักโทส Yeast is a major source of invertase.

irradiate /อิ-เร-ดิ-เอท/ v (Ag-ind) อายรังสี Food is irradiated for the purpose of preservation. **irradiation** /อิ-เร-ดิ-เอ-เอิน/ n การอายรังสี

irreversible /อิ-รี-เวอะ-ซิ-เบิล/ adj (Ag-ind) ต้นกลับไม่ได้

isolate /ไอ-เซอะ-เลท/ v (Ag-ind) แยก Resistant bacterial spores can be isolated from food. **isolation** /ไอ-เซอะ-เล-เอิน/ n การแยก

isotope /ไอ-เซอะ-โทพ/ n (Ag-ind) ไอโซโทป ธาตุที่มีคุณสมบัติทางเคมีเหมือนกัน ต่างกันเพียงน้ำหนักอะตอมเท่านั้น

jelly /เจิ้ล-ลี/ n (Ag-ind) เยลลี่ โดยทั่วไปมักทำจากสารเจลาติน 1 Boiling is one of the important steps in jelly making. 2 Fruits for jelly making should contain sufficient pectin and acid to yield good jelly.

kernel /เคอ-เนิล/ n (Ag-ind) เม็ดใน เนื้อในของเมล็ดของผลไม้เปลือกแข็ง เนื้อมะพร้าว และปาล์ม Palm kernel oil is extracted from the kernel.

ketchup /เค็ท-เชิพ/ หรือ **catchup** /แคท-เชิพ/ หรือ catsup/แคท-เชิพ/) n (Ag-ind) ซอสซึ่งทำจากน้ำผักหรือผลไม้เข้มข้นปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชู และเครื่องเทศ ซอสมะเขือเทศ 1 The food manufacturer may use tomato paste in the production of ketchup. 2 Ketchup is tastier than tomato paste. 3 Ketchup is preserved by vinegar and has a sour taste.

kiln /คิลⁿ/ n (Ag-ind) เตาอบแห้งชนิดหนึ่ง (เว้นทีสำหรับรูป)

knead /ไคด/ v (Ag-ind) คลึง นวด ปั้น To make bread, dough is kneaded.

kwashiorkor /ควา-ชี-อุ-เคอะ/ n (Ag-ind) อาการขาดสารอาหารจำพวกโปรตีนและคาร์โบไฮเดรต เกิดกับเด็กอายุ 1-3 ปี

lactalbumin /แลค-แอล-ปัว-มิน/ n (Ag-ind) แลคตาบูมิน โปรตีนชนิดหนึ่งอยู่ในเวย์ (whey) ละลายได้ในสารละลายอิมตัวของแอมโมเนียมซัลเฟตที่เป็นกลาง หรือสารละลายอิมตัวของแมกนีเซียมซัลเฟตที่เป็นกลาง โปรตีนในนมชนิดหนึ่งตกตะกอนได้เมื่อกुकความร้อน (ดู lactoglobulin ด้วย)

lactase /แลค-เทส/ n (Ag-ind) แลคเตส เอนไซม์ชนิดหนึ่งซึ่งเร่งปฏิกิริยาการย่อยสลายน้ำตาลนม (แลคโตส) ให้เป็นกลูโคสและกาแลคโตส 1 Many Thai adults are deficient in lactase. 2 Lactose can be split into glucose and galactose by bacterial enzyme called lactase. (ดู lactose ด้วย)

lactic acid /แลค-ทิก แอ-ซิด/ n (Ag-ind) กรดแลคติก กรดอินทรีย์ชนิดหนึ่งที่เกิดจากการสลายตัวของน้ำตาลในสภาวะที่ไม่มีอากาศ กรดอินทรีย์ที่มีสามคาร์บอนอะตอม เกิดจากการหมักน้ำตาลนมทำให้เคขึ้นตกตะกอน มีกลิ่นและรสของนมเปรี้ยว หรือเกิดจากการดองผักและผลไม้ หรือเกิดจากการย่อยสลายของกลูโคสในกล้ามเนื้อของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม

lactoglobulin /แลค-โท-กละ-บิว-ลิน/ n (Ag-ind) แลคโตโกลบูลิน โปรตีนในนมชนิดหนึ่งมีลักษณะกลมสามารถทนความร้อนได้ดี โปรตีนชนิดหนึ่งซึ่งอยู่ในเวย์ (whey) ตกตะกอนในสารละลายอัลบูมินของนม เนื้อเยื่อไขมันหรือสารละลายอัลบูมินเนื้อเยื่อไขมัน (ดู **lactalbumin** ด้วย)

lactose /แลค-โทซ/ n (Ag-ind) น้ำตาลนม, น้ำตาลในน้ำนมซึ่งประกอบด้วยโมเลกุลของน้ำตาลกลูโคสและกาแลคโตสอย่างละหนึ่งโมเลกุล มักจะพบในรูปของแอลฟา และมีความหวานร้อยละ 16 ของน้ำตาลทราย The carbohydrate of milk consists of the disaccharide lactose also called milk sugar. (ดู **lactase** ด้วย)

lamine /แล-มี-เนท/ v (Ag-ind) ประสานติดกันของสารตั้งแต่สองชนิด ซ้อนหรือเรียงกันเป็นชั้น ๆ Aluminium foil can be laminated to moistureproof cellophane. **lamination** /แล-มี-เน-เดิน/ n การซ้อนกันหรือการเรียงกันเป็นชั้น ๆ **laminant** /แล-มี-เนิน/ n วัสดุประสาน A foil laminant is used to package a product.

leach /ลีช/ v (Ag-ind) ชะละลายสารที่ถูกละลายออกจากสารประกอบที่เป็นของแข็ง โดยสารทำละลายไหลผ่านชั้นของแข็ง Cherries are leached in water for hours to remove sulfur dioxide. **leaching** /ลี-ชิ่ง/ n การชะละลายหรือการสกัดสารที่ถูกละลายออกจากสารประกอบที่เป็นของแข็ง โดยใช้สารทำละลายที่เหมาะสม The leaching process removes much of the natural fruit acids.

leakage /ลี-คิจ/ n (Ag-ind) การรั่ว Leakage of canned products can be determined by measuring vacuum in the can.

leaven /เล-เวิน/ v (Ag-ind) ทำให้ฟู n เชื้อยีสต์ สารที่ทำให้ฟูเช่น โซเดียมไบคาร์บอเนต
Baking powder can be used in leavening.

lecithin /เล-ซี-ทิน/ n (Ag-ind) เลคิธิน สารประกอบพวกฟอสโฟลิปิด พบได้ทั่วไปทั้งในพืช
และสัตว์ เช่น ในไข่แดงและในน้ำมันถั่วเหลืองที่ยังไม่ผ่านกรรมวิธี เป็นต้น Lecithin is
present in egg yolk and soya bean oil.

lemonade /เล-เมอะ-เนด/ n (Ag-ind) น้ำมะนาว เครื่องดื่มชนิดหนึ่งทำจากน้ำมะนาว น้ำ
และน้ำตาล

lethal /ลี-เชิล/ adj (Ag-ind) lethality /ลี-ทาลิ-ที/ n ร้ายแรง ถึงตาย

lipase /ลี(ไล)-เพส/ n (Ag-ind) ไลเปส เอนไซม์ซึ่งเร่งปฏิกิริยาการย่อยสลายไขมัน
เป็นกลีเซอรอลกับกรดไขมัน

lipolytic /ลี-เพอะ-ลิ-ทิก/ adj (Ag-ind) ไลโปลิติก เกี่ยวกับการย่อยไขมันหรือน้ำมัน

lipophilic /ลี-เพอะ-ฟี-ลิก/ adj (Ag-ind) ชอบไขมันหรือน้ำมัน ละลายได้ในไขมันหรือ
น้ำมัน the lipophilic parts of the molecules

liquefy /ลี-ควิ-ไฟ/ v (Ag-ind) ทำให้เหลว ลดความหนืดเหนียว liquefaction

/ลี-ควิ-แฝค-เณิน/ n การทำให้เหลว การลดความหนืดเหนียว

liquor /ลิ-เคอะ/ n (Ag-ind) เหล้า เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชนิดหนึ่งนิยมนำมาดื่มหลังอาหาร

มีแอลกอฮอล์ร้อยละ 30 และน้ำตาลร้อยละ 50 Liquor is defined as sweetened spirits.

lye /ไล/ n (Ag-ind) ด่าง สารละลายที่มีความเป็นด่าง ใช้ในการล้างทำความสะอาดหรือลอก

เปลือกผลไม้ที่มีเปลือกบาง ๆ Tomato is treated with lye in order to remove its skin.

lysozyme /ไล-เซอะ-ไซม์/ n (Ag-ind) ไลโซไซม์ เอนไซม์ที่สามารถย่อยผนังเซลล์ของจุลินทรีย์

ได้ จะพบเอนไซม์ชนิดนี้ได้ในน้ำตาลและไข่ขาว เป็นต้น

maillard reaction /มิล-เย็ด(แยด) ริ-แอค-เคิน/ n (Ag-ind) ปฏิกริยาการเกิดสีน้ำตาล

โดยไม้อาศัยเอนไซม์ ซึ่งเกิดขึ้นจากการทำปฏิกริยาระหว่างกรดอะมิโนกับน้ำตาลรีดิวซ์ The

maillard reaction occurs during the dehydration of fruits.

malnutrition /แมล-นิว-ทริ-เคิน/ n (Ag-ind) ทุโภชนาการ สภาวะการขาดธาตุอาหารหรือได้

รับธาตุอาหารโดยขาดอาหารหนึ่งในระดับที่เกินความต้องการของร่างกาย

malt /มอล/ n (Ag-ind) ข้าวมอลต์ ต้มกลั้วที่ได้จากการเพาะข้าวบาร์เลย์ให้มีความสูงประมาณ

หนึ่งเซนติเมตร จากเอนไซม์ให้แห้ง ใช้เป็นแหล่งของเอนไซม์ชนิดต่าง ๆ ในการทำเบียร์

maltng /มอล-ทิง/ n การย่อยแป้งให้เป็นน้ำตาลมอลโตส (maltose) โดยเอนไซม์อะมัย

เลส (amylase) จากข้าวมอลต์ (malt) ขบวนการนี้เกิดในขณะให้ความร้อนเพื่อให้แป้ง

เจลาติไนส์

manufacture /แม-นึว-แพค-เซอะ/ v (Ag-ind) ผลิตในปริมาณมาก ๆ โดยอาศัย
เครื่องจักร Tin cans are manufactured in factories. n การผลิตในปริมาณมาก ๆ
โดยอาศัยเครื่องจักร 1 All species of animals can be used in the
manufacture of sausage products. 2 There are several main stages of
cheese manufacture. **manufacturing** /แม-นึว-แพค-เซอะ-ริง/ n การผลิตในรูป
อุตสาหกรรม a food manufacturing company **manufacturer** /แม-นึว-แพค-เซอะ-
เรอะ/ n ผู้ผลิตหรือโรงงานผลิต The objective of margarine manufacturers is
to make a product resembling butter.

margarine /มา-เจอะ(เกอะ)-รีน-/ n (Ag-ind) เนยเทียม 1 Margarine is as
valuable a food as butter. 2 The calorie values of butter and margarine
are very similar.

marinade /แม-รี-เนด/ n (Ag-ind) มารีเนต น้ำตองปลาเพื่อให้ได้กลิ่น รส และลักษณะเนื้อที่
ต้องการมีส่วนผสมของน้ำส้มสายชู น้ำมะเขือเทศและเครื่องเทศต่าง ๆ Fish marinades are
preserved in liquids containing vinegar and salt.

marinate /แม-รี-เนท/ v (Ag-ind) การหมักเนื้อหรือปลา Satay is marinated
before grilled.

marshmallow /มาธ-แมล-โล/ n (Ag-ind) มาร์ชมาโล ขนมหวานชนิดหนึ่งทำจากเจลาตินหรือไข
ขาวผสมกับน้ำเชื่อมหรือน้ำตาล จากนั้นนำไปปั้นจนมีลักษณะแข็งคล้ายฟองน้ำ

mature /เมอะ-ชัว/ v,adj (Ag-ind) แก่จนได้ที่ สามารถนำมาใช้ได้ 1 After removal from the mould, the cheese is allowed to mature for a few months or longer 2 The skimmed milk is matured after pasteurisation. **maturing** /เมอะ-ชัว-ริง/ n 1) การแก่จนได้ที่ของผักและผลไม้ 2) การบ่มจนได้ที่ของเหล้าไวน์ และเหล้าวิสกี **maturity** /เมอะ-ชัว-ริ(เรอะ)-ที/ n ระยะเวลาที่แสดงการแก่จนได้ที่ 1 a maturity range 2 Corn may be judged for maturity organoleptically on the basis of moisture content. **maturation** /แม-ชัว-เร-เดิน/ n การแก่จนได้ที่

mayonnaise /เม-เออะ-เนซ/ n (Ag-ind) น้ำสลัด ทำจากน้ำมันพืช น้ำส้มสายชู เกลือ เครื่องเทศ ไข่แดงและสารทำให้ข้น อยู่ในรูปของอิมัลชัน

mechanism /เมะ-เคอะ-นิ-เซิม/ n (Ag-ind) กลไก การทำงาน ปฏิริยา the mechanism of fat oxidation

medium /มี-เดียม/ (pl media /มี-เดีย/) n (Ag-ind) ตัวกลาง อาหารเลี้ยงเชื้อ 1 Air is generally used as the drying medium. 2 An organism is grown in a special medium. 3 The myoglobin is the medium of exchange for the oxygen and the carbon dioxide in the metabolic process.

membrane /เม็ม-เบรน/ n (Ag-ind) เยื่อ ผนังบาง ๆ 1 cell membranes 2 Water in the cells moves out through the membranes.

metabolism /มิ-แท-เบอะ-ลิ-เอิม/ n (Ag-ind) กระบวนการทางชีวเคมีซึ่งเกิดขึ้นในสิ่งมีชีวิต รวมทั้งการสร้างสารโมเลกุลใหญ่และการย่อยสารให้โมเลกุลเล็กลงเพื่อให้เกิดพลังงาน

During normal fat metabolism, a small amount of acetoacetic acid is formed. **metabolic** /เมะ-เทอะ-เบอะ-ลิด/ adj metabolic process

microorganism /ไม-โคร-อู-เกอะ-นิ-เอิม/ n (Ag-ind) จุลินทรีย์ สิ่งมีชีวิตที่มีขนาดเล็กมาก ต้องอาศัยกล้องจุลทรรศน์ส่องดูจึงจะมองเห็น เช่น แบคทีเรีย ยีสต์ รา และสาหร่ายบางชนิด เป็นต้น

microwave /ไม-เครอะ-เวฟ/ n (Ag-ind) คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่อยู่ระหว่างคลื่นวิทยุกับ อินฟราเรด ช่วงความถี่ที่สำคัญคือ 915 และ 2450 เมกะไซเคิลต่อวินาที 1 It is possible to heat liquid materials with microwaves. 2 Microwaves are a form of energy which is transferred to heat by interaction with a material.

mill /มิล/ n (Ag-ind) เครื่องบด เครื่องสีข้าว **milling** /มิล-ลิง/ n การสีเมล็ดธัญพืชให้ได้ผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น ข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร ข้าวสาลีเป็นแป้งสาลี เป็นต้น **miller** /มิล-เลอะ/ n เจ้าของหรือคนงานโรงโม่

modify /เมอะ-ดิ-ไฟ/ v (Ag-ind) เปลี่ยนแปลง ดัดแปลง แก้ไขรูปแบบให้ดีขึ้น There are many modified packaging materials. **modification** /เมอะ-ดิ-ฟิ-เค-เอิม/ n การดัดแปลง การเปลี่ยนแปลง การแก้ไขรูปแบบให้ดีขึ้น a modification of the freezing technique

moisture /มอย^{ชึ}-เชอะ/ n (Ag-ind) ความชื้น ปริมาณน้ำทั้งหมดที่มีอยู่ในตัวอย่าง

Moist foods should not be allowed to lose moisture and dry out.

molasses /เมอะ-แล^{ชึ}-ซีท/ n (Ag-ind) กากน้ำตาล เป็นของเหลวข้นสีน้ำตาลหรือสีดำที่

เหลือจากการตกผลึกน้ำตาล ยังมีน้ำตาลเหลืออยู่ถึงร้อยละ 67 ซึ่งไม่ตกผลึก Molasses is the by-product of the sugar industry.

mould /ไมล์^{ชึ}/ n (Ag-ind) เชื้อรา มีลักษณะเป็นเส้นใยเล็ก ๆ รวมกันเป็นกระจุก ชอบขึ้นในที่ชื้น

และบนอาหาร มีสีต่าง ๆ กัน แล้วแต่ชนิดของเชื้อรา เช่น Mucor มีสีขาว Penicillium

มีสีเขียวอมเทา Aspergillus มีสีดำ เป็นต้น mouldy /ไมล์-ดี/ adj ลักษณะของ

อาหารหรือวัตถุที่มีเชื้อราขึ้นปกคลุม

must /มิช^{ชึ}/ n (Ag-ind) น้ำองุ่นที่ใช้ในการหมักไวน์

mutton /มัท-เทิน/ n (Ag-ind) เนื้อแกะที่ได้จากแกะอายุมากกว่าหนึ่งปี

myoglobin /ไม-เออะ-ไกล-บีน/ n (Ag-ind) ไมโอโกลบิน เม็ดสีแดงที่พบในเซลล์ของกล้ามเนื้อ

ทำหน้าที่เก็บรักษาออกซิเจนสำหรับเซลล์ โดยเปลี่ยนไปเป็น oxymyoglobin เมื่อได้รับ

ออกซิเจน Myoglobin is the pigment of muscle tissue.

myristic acid /ไม-ริช^{ชึ}-ทิด แอ-ซิด/ n (Ag-ind) กรดเมอริสติก กรดไขมันอิ่มตัวประกอบด้วย

จำนวนคาร์บอน 14 ตัว พบในน้ำมันหมและน้ำมันมะพร้าว

nougat /นู-กา/ n (Ag-ind) นูกัส ของหวานชนิดหนึ่งมีลักษณะคล้าย marshmallow แต่จะหวานกว่า
และมีความชื้นต่ำกว่า

nourish /นู-ริช/ v (Ag-ind) เลี้ยง อนุกรม Microorganisms continue to
be nourished by incoming waste.

nutrient /นู-เทรียนⁿ/ n (Ag-ind) สารอาหาร เช่น วิตามิน เกลือแร่ กรดอะมิโนที่จำเป็น
และไขมัน Cheese, whey and butter-milk are especially rich in valuable
nutrients.

nutrition /นู-ทริ-ชัน/ n (Ag-ind) โภชนศาสตร์ nutritional /นู-ทริ-เมอะ-เนล/
adj เกี่ยวกับโภชนาการ 1 nutritional requirements 2 Caseinogen,
lactalbumin and lactoglobulin in milk are of high nutritional value.

nutritious /นู-ทริ-เชีย/ adj มีคุณค่าทางโภชนาการ Soybean is a nutritious
food. nutritionist /นู-ทริ-เมอะ-นิชⁿ/ n นักโภชนาการ บุคคลผู้นำเอาโภชนศาสตร์
มาใช้ในการส่งเสริมให้คนมีสุขภาพดี และป้องกันการเกิดโรค

odour /โอ-เดอะ/ (Am odor) n (Ag-ind) กลิ่น The impurities of vegetable oils
affect their flavour, odour and clarity.

organoleptic /เออะ-แก-โน-เล็-ทิด/ adj (Ag-ind) ความรู้สึกที่รับรู้ได้ด้วยประสาทสัมผัส เช่น ปากรับรู้รสชาติ จมูกรับรู้กลิ่น มีอวัยวะเนื้อสัมผัส 1 organoleptic properties
2 organoleptic changes 3 organoleptic qualities 4 organoleptic tests

orifice /เออะ-ริ-ฟิซ/ n (Ag-ind) รูเปิดเล็ก ๆ

overrun /โอ-เวอะ-รัน/ n (Ag-ind) โอเวอร์รัน ปริมาตรของไอศกรีมที่เพิ่มขึ้นเนื่องจากมีช่องอากาศเล็ก ๆ แทรกอยู่เมื่อทำการปั่นไอศกรีม Generally bulk ice cream will contain 90-100 % overrun.

oxidase /อ็อก-ซี-เดซ/ n (Ag-ind) ออกซิเดส เอนไซม์ที่เร่งปฏิกิริยาออกซิเดชัน ตัวอย่าง เช่น เอนไซม์ glucose oxidase เป็นเอนไซม์ที่เปลี่ยนกลูโคสเป็นกรดกลูโคนิกและไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ในขณะมีออกซิเจน The browning of plant tissues is induced by the oxidase enzyme system.

oxidation /อ็อก-ซี-เด-เลิน/ n (Ag-ind) ออกซิเดชัน ปฏิกิริยาการเติมออกซิเจน 1 the oxidation of organic materials 2 a series of oxidation steps 3 The oxidation of fatty acid molecules takes place in many steps. oxidative /อ็อก-ซี-เดอะ-ทิว/adj เกี่ยวกับปฏิกิริยาการเติมออกซิเจน 1 oxidative reactions 2 Oxidative changes occur during the freezing of food.