

ภาคผนวก ฉ

พจนานุกรมศัพท์เกษตรสาขาอุตสาหกรรมเกษตร

Agro-industry

absorb /เอ็บ-ซ็อบ/ v (Ag-ind) ดูดกลืน ดูดซึม During the sun drying process, food materials absorb heat from the sun. **absorbent** /เอ็บ-ซ็อ-เบิน^{ทึ}/ n สารดูดกลืน สารดูดซึม adj สามารถดูดกลืน สามารถดูดซึม Highly absorbent materials are rapidly heated. **absorbance** /เอ็บ-ซ็อ-เบิน^{ทึ}/ n ปริมาณของแสงที่ถูกดูดโดยสารตัวอย่างในเครื่องสเปกโตรโฟโตมิเตอร์ (spectrophotometer) ใช้สำหรับวัดความเข้มของสีของสารตัวอย่างนั้น **absorption** /เอ็บ-ซ็อพ-เดิน/ n การดูดกลืน การดูดซึม

accelerate /เอ็ค-เซ็ะ-เลอะ-เรท/ v (Ag-ind) เร่งให้เร็วขึ้น Extreme conditions can be used to accelerate the shelf-life testing of foods. **acceleration** /เอ็ค-เซ็ะ-เลอะ-เร-เดิน/ n การเร่งให้เร็วขึ้น อัตราเร่ง acceleration of agro-industrial growth

accumulate /เออะ-ค็ิว-มิว-เลท/ v (Ag-ind) สะสม Moisture from the air tends to accumulate on cooling surfaces. **accumulation** /เออะ-ค็ิว-มิว-เล-เดิน/ n การสะสม

acetic acid /เออะ-ซึ้-ทิด แอ-ซิด/ n (Ag-ind) กรดน้ำส้มซึ่งเป็นการอินทรีย์ชนิดหนึ่งที่เกิดจากการหมักเอทิลแอลกอฮอล์ หรือการสังเคราะห์ด้วยกรรมวิธีทางเคมี มีคุณสมบัติในการปรุงแต่งรสชาติอาหารและยังใช้เป็นสารกันบูดได้ Acetic acid is the main component of vinegar.

acid /แอ-ซิด/ n (Ag-ind) กรด Acids taste sour. **acid value** /แอ-ซิด แว-ลิว/ n ค่าความเป็นกรด The acid value resulting from lipolytic action is not allowed to exceed 1.3. **acidity** /เออะ-ซึ-ดี-ที/ n สภาพกรด Several foods such as tomato, citrus and apple juices contain natural acidity. **acidify** /เออะ-ซึ-ดี-ไฟ/ v เป็นกรด Some foods can be acidified by lemon juice.

activate /แอค-ที-เวท/ v (Ag-ind) ก่อกัมมันต์ ปลุกฤทธิ์ กระตุ้น Active dried yeast can be activated by adding water. **activation** /แอค-ที-เว-เด็ม/ n การก่อกัมมันต์ การปลุกฤทธิ์ การกระตุ้น Activation of some resins is possible by rinsing with acid.

active /แอค-ทีฟ/ adj (Ag-ind) กัมมันต์ ซึ่งมีฤทธิ์ ว่องไว Active dried yeast is usually used by bakers. **activity** /แอค-ที-วี-ที/ n กัมมันตภาพ การทำงาน Sugar is turned to alcohol by activity of yeast.

adiabatic /เอะ-ได-เออะ-แบ-ทิด/ adj (Ag-ind) ไม่มีการถ่ายเทความร้อนให้หรือออกจากระบบ The process in which no heat is gained or lost to surroundings is an adiabatic process.

additive /แอค-ติ-ทีฟ/ n (Ag-ind) วัตถุเจือปน สารเติมแต่งเพื่อปรับปรุงคุณภาพและช่วยในกระบวนการผลิต Some food additives can be toxic if taken excessively.

adhesive /เอ็ด-ฮึ-ชีพ/ n (Ag-ind) สารยึดติด สารที่เหนียวหรือข้นมาก An adhesive is used to make things stick firmly together. adj ยึดมัน เหนียว an adhesive tape **adhesion** /เอ็ด-ฮึ-เฉิน/ n การยึดติด การประสาน เชื้อประสาน

adjunct /แอด-จัน^{กิม}/ n (Ag-ind) เครื่องประกอบ Starch or sugar can be used as an adjunct in beer production.

adsorb /เอ็ด-ซอบ/ v (Ag-ind) ดูดซับ Coloured matter is adsorbed by activated carbon. **adsorbent** /เอ็ด-ซอบ-เฉิน^{กิม}/ n ตัวดูดซับ adj สามารถดูดซับ adsorbent clay **adsorption** /เอ็ด-ซอบ-เฉิน/ n การดูดซับ adsorption of reactants

adulterate /เออะ-ดัล-เทอะ-เรท/ v (Ag-ind) ทำให้ไม่บริสุทธิ์ ปลอมปน เช่น ปลอมปน สารอย่างหนึ่งที่มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำและมีราคาถูกลงในอาหารเพื่อให้มีปริมาณเพิ่มขึ้น Milk may be adulterated by adding water. **adulterant** /เออะ-ดัล-เทอะ-เริน^{กิม}/ n สารปลอมปน **adulteration** /เออะ-ดัล-เทอะ-เร-เฉิน/ n การทำให้ไม่บริสุทธิ์ การปลอมปน

aerate /แเอ-เรท/ v (Ag-ind) ให้อากาศ เติมอากาศ พ่นอากาศ Aquariums are aerated by air-pumps. **aeration** /แเอ-เร-เฉิน/ n การให้อากาศ การพ่นอากาศ
1 aeration tanks 2 Aeration is important in yeast production.

aerobe /แเอ-โรบ/ n (Ag-ind) จุลินทรีย์ที่ใช้ ออกซิเจน ในการเติบโต Aerobic microorganisms are sometimes called aerobes. (ตรงข้ามกับ **anaerobe**)

aerobic /แเอ-โร-บิค/ adj (Ag-ind) ใช้ ออกซิเจน 1 aerobic condition 2 Some bacteria and all moulds require oxygen for growth and are called aerobic microorganisms. (ตรงข้ามกับ **anaerobic**)

aerosol /แเอ-โรอะ-ซ็อล/ n (Ag-ind) ละอองลอย Insecticides can be applied as aerosols by spraying from a container with compressed gas.

age /เอจ/ v (Ag-ind) นุ่ม Meats are aged until rigour has passed before they are cooked or frozen. **ageing** หรือ **aging** /เอ-จิง/ n การนุ่ม Meat can be made tender by ageing at low temperatures for some time.

agent /เอ-เจินⁿ/ n (Ag-ind) ตัวกระทำ สาร Salt or sodium chloride is a common chemical agent. (ดู **reagent**)

agglomerate /เออะ-เกลาอะ-เมอะ-เรท/ v (Ag-ind) รวมกลุ่ม **agglomeration** /เออะ-เกลาอะ-เมอะ-เร-เนิน/ n การรวมกลุ่ม กระจุก การจับกัน เกาะกัน รวมกันเป็นก้อน The agglomeration results from the process of moistening with steam or warm moist air.

agitate /แอ-จิ-เทท/ v (Ag-ind) คน กวน ปั่น To make a liquid mixture, all ingredients are agitated so that they are well-mixed. **agitation** /แอ-จิ-เท-เณน/ n การคน การกวน การปั่น **agitator** /แอ-จิ-เท-เทอะ/ n เครื่องคน เครื่องกวน เครื่องปั่น

airtight /แอ-ไทท์/ adj (Ag-ind) อากาศเข้าออกไม่ได้ Preserved food should be kept in airtight containers.

ale /เอล/ n (Ag-ind) เบียร์ชนิดหนึ่งที่มีสีอ่อน

alga /แอล-เกอะ/ (pl algae/แอล-จี/) n (Ag-ind) สาหร่าย ตะไคร่น้ำ สาหร่ายเซลล์เดียว บางชนิด สามารถใช้เป็นแหล่งของโปรตีนในอาหารได้ เช่น Chlorella scenedesmus และ Spimlina

aldehyde /แอล-ดี-ไฮด์/ n (Ag-ind) แอลดีไฮด์ เป็นสารอินทรีย์เกิดจากการออกซิเดชันของ แอลกอฮอล์ สังเกตกลุ่ม (CHO) ที่ไม่เลกุล เช่น $\text{CH}_3\text{-CHO}$ (acetaldehyde) และ $\text{CH}_2\text{OH-CHOH-CHO}$ (glyceraldehyde)

alginate /แอล-จิ-เนท/ n (Ag-ind) วัุ้นสาหร่าย เป็นสารเหนียวที่สกัดได้จากสาหร่ายทะเลบางชนิด อยู่ในรูปของเกลือของเหล็ก แมกนีเซียม และแอมโมเนีย เมื่อละลายน้ำจะมีลักษณะข้น ใช้เติมในอาหารเพื่อทำให้ข้นหรือเกิดเจล Alginate salts are used as thickeners, stabilizers and gelling agents in foods.

alkali /แอล-เคอะ-ไล/ n (Ag-ind) ต่าง An alkali has a pH value of more than 7. **alkaline** /แอล-เคอะ-ไลⁿ/ adj เป็นต่าง Things that are alkaline have a pH value of more than 7. **alkalinity** /แอล-เคอะ-ลิ-นึ-ที/ n สภาพต่าง

alum /แอล-เลิม/ n (Ag-ind) สารส้ม ซึ่งมีสูตรทางเคมี $K_2SO_4 \cdot Al_2(SO_4)_3 \cdot 24H_2O$

amine /แอม-มีน/ n (Ag-ind) สารอะมีน สารประกอบที่มีกลุ่มอะมิโน (NH_2)

amino acid /เออะ-มี-โน แอม-ซิด/ n (Ag-ind) กรดอะมิโน ซึ่งประกอบด้วยธาตุหลักที่สำคัญสี่ธาตุ คือ คาร์บอน ไฮโดรเจน ออกซิเจน และไนโตรเจน กรดอะมิโนบางชนิดอาจมีกำมะถันด้วย

amylose /แอม-เมอะ-ไลซ/ n (Ag-ind) อมัยโลส เป็นโมเลกุลของแป้งอย่างหนึ่งที่ประกอบด้วยโมเลกุลของน้ำตาลกลูโคสที่ต่อกันเป็นเส้นตรงโดยพันธะ (1-4)

amylograph /เออะ-มิ-เลอะ-กราฟ/ n (Ag-ind) อมัยโลกราฟ เป็นกราฟแสดงความหนืดของแป้งโด (dough) การวัดความหนืดของน้ำแป้งออกมาเป็นเส้นกราฟ เมื่อให้ความร้อนแก่น้ำแป้งที่อุณหภูมิ 25 - 90 องศาเซลเซียส กราฟแสดงการเปลี่ยนแปลงความหนืดของน้ำแป้งเมื่อทำให้อุ่นขึ้นและปล่อยให้เย็นลง 1 Gelatinization temperature and viscosity change of starch solution are shown by an amylograph. 2 The amylograph is used to measure paste viscosity which automatically changes throughout a controlled heating and cooling cycle. (เว้นที่สำหรับรูป)

amylopectin /เออะ-มิ-เลอะ-เพ็ค-ทิน/ n (Ag-ind) อมัยโลเพคติน เป็นโมเลกุลของแป้งที่ประกอบด้วยโมเลกุลของน้ำตาลกลูโคสที่ต่อกันเป็นเส้น โดยพันธะ (1-4) และ (1-6)

anaerobe /แอ-เนอะ-โรบ/ n (Ag-ind) จุลินทรีย์ที่เติบโตในที่ไม่มีออกซิเจน Anaerobic microorganisms are sometimes called anaerobes. (ตรงข้ามกับ aerobe)

anaerobic /แอ-เนอะ-โร-บิค/ adj ไม่ใช้ออกซิเจน 1 anaerobic condition
2 Organisms which are able to live without oxygen are considered anaerobic. (ตรงข้ามกับ aerobic)

analogous /เออะ-แน-เลอะ-เก็ช/ adj (Ag-ind) หน้าที่คล้ายกัน คล้ายคลึงกัน เปรียบเทียบ
ถั่ว Soya bean and meat are analogous in terms of the nutrient supplied. **analogue** /แอ-เนอะ-ลือก/ n เชิงอุปมาน สิ่งที่คล้ายคลึงกัน Meat analogues are produced from soya protein.

analyse /แอ-เนอะ-ไลส์/ (Am analyze) v (Ag-ind) วิเคราะห์ Food components are analysed by chemical methods. **analysis** /เออะ-แน-เลอะ-ชีช/
(pl analyses/เออะ-แน-เลอะ-ชีช/) การวิเคราะห์ The analysis of foodstuffs is often difficult because of their complex and dynamic structures.

analytic /แอ-เนอะ-ลิ-ทิด/ **analytical** /แอ-เนอะ-ลิ-ทึ-เคิล/ adj เกี่ยวกับการวิเคราะห์ เชิงวิเคราะห์ **analyst** /แอ-เนอะ-ลิสท์/ n ผู้วิเคราะห์

anhydrous /แอน-ไฮ-เดรียส/ adj (Ag-ind) ปราศจากน้ำ สภาพที่ไม่มีน้ำอยู่ในโมเลกุลของสาร 1 anhydrous salt 2 anhydrous ammonia

anthocyanin /แอน-เซอะ-ไฮ-เออะ-นิน/n (Ag-ind) แอนโทไซยานิน เป็นสารสีแดงในพืช มีลักษณะโมเลกุลได้หลายแบบ สามารถเปลี่ยนสีได้หลายสี เช่น ม่วง น้ำเงิน เขียว และ เหลือง เมื่อความเป็นกรด-ด่างเปลี่ยนไป

anthoxanthin /แอน-เซอะ-แอน-ทิน-เกิน/n (Ag-ind) แอนโทแซนทิน สารสีเหลืองในพืช

antioxidant /แอน-ที-อ็อกซิ-ดีน/n (Ag-ind) สารกันหืน สารป้องกันการเติมออกซิเจน
Sucrose can be used as an antioxidant.

antibiotic /แอน-ที-ไบ-เออะ-ทิด/n (Ag-ind) สารปฏิชีวนะ Antibiotic should not be added to human food.

aroma /เออะ-โร-เมอะ/n (Ag-ind) กลิ่นหอม 1 aroma of coffee 2 Beer and ale have characteristic flavours and aromas. 3 Food containers are sealed to minimize chances of aroma loss. **aromatic** /แอะ-เรอะ-แม-ทิด/ adj มีกลิ่นหอม 1 aromatic tea 2 aromatic plant **aromatization** /เออะ-โร-เมอะ-ไท-เซ-เดิน/n การทำให้มีกลิ่น

arsenic /อา-เชอะ-นิต/ n (Ag-ind) สารหนู ธาตุชนิดหนึ่งซึ่งมีสัญลักษณ์ทางเคมี คือ As
Arsenic can accumulate in fish and shellfish and in crops treated with
arsenical pesticides.

artifact /อา-ที-แฟคⁿ/ n (Ag-ind) ของเทียม ของปลอม ของเลียนแบบ

artificial /อา-ที-ฟิ-เอดิล/ adj (Ag-ind) เทียม ทำขึ้นเลียนแบบ 1 artificial
products 2 artificial cherry flavour 3 Saccharine is an artificial
sweetener. artificiality /อา-ที-ฟิ-ลิ-แอ-ลิ-ที/ n ของเทียม ของปลอม ของเลียน
แบบ

ascorbic acid /เอซ-คอ-บิค แอ-ซิด/ n (Ag-ind) วิตามินซี อยู่ในรูป L-xylo-ascorbic
acid พบในผักและผลไม้ ใช้เป็นสารกันเสีย

aseptic /เอ-เซ็ป-ทิด/ adj (Ag-ind) ปลอดเชื้อ ปราศจากเชื้อ The UHT process
involves combining of heat treatment with aseptic packaging.

ash /แอม/ n (Ag-ind) เถ้า เถ้าที่เหลือจากการเผาไหม้สารอินทรีย์ซึ่งก็คือปริมาณของเกลือ
อินทรีย์ที่มีอยู่ในสารนั้นตั้งแต่แรกเริ่ม Ash content is determined by burning
samples at temperature above 500 °C.

aspartame /แอส-พา-เทม/ n (Ag-ind) เอสพาร์เทม เป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่มีคุณค่า
ทางโภชนาการต่ำ ประกอบด้วยกรดอะมิโนสองตัวต่อกันคือ aspartic acid กับ tryptophane

atmosphere /แอก-เม็ช-เฟีย/ n (Ag-ind) บรรยากาศที่อยู่รอบ ๆ ตัว มีอุณหภูมิและความดันปกติ the polluted atmosphere of industrial cities **atmospheric** /แอก-เม็ช-เฟะ-ริค/ adj เกี่ยวข้องกับบรรยากาศ

atomize /แอก-เทอะ-ไมซ์/ v (Ag-ind) จัดพ่นฝอย Milk is atomized to fine droplets in a spray dryer. **atomizer** /แอก-เทอะ-ไม-เซอะ/ n เครื่องจัดพ่นฝอย เครื่องทำละออง (เว้นที่สำหรับรูป)

autolyse /ออ-เทอะ-ไลซ์/ (Am autolyze) v (Ag-ind) ย่อยตัวเอง **autolysis** /ออ-เทอะ-เลอะ-ซิส/ n การย่อยตัวเอง **autolysate** /ออ-เทอะ-เลอะ-เซท/ (Am autolyzate) n สารที่ได้จากการย่อยตัวเอง

autoclave /เออะ-โท-เคลฟ/ v (Ag-ind) นึ่งฆ่าเชื้อด้วยความดันของไอน้ำ n หม้อนึ่งอัดไอ

autotroph /ออ-โท-โทรฟ/ n (Ag-ind) สิ่งมีชีวิตที่เติบโตได้โดยอาศัยอาหารจากเกลืออนินทรีย์อย่างง่าย ๆ ตลอดจนมีการดึงเอาคาร์บอนไดออกไซด์ หรือไนโตรเจนจากอากาศมาใช้สร้างเซลล์ Plants are autotroph. **autotrophic** /ออ-เทอะ-เทรอะ-ฟิค/ adj สร้างอาหารเองได้ (เหมือนกับ prototroph)

autoxidation /ออ-ท็อกซิ-เด-เคิน/ n (Ag-ind) การออกซิไดซ์เอง การเติมออกซิเจนลงในโมเลกุลของสารด้วยตัวเอง เช่นการเติมออกซิเจนของกรดไขมันที่ไม่มีตัว At room temperature, coconut oil is fairly stable-autoxidation has little effect.

auxotroph /อ็อก-เซอะ-โทรฟ/ n (Ag-ind) สิ่งมีชีวิตที่จะเติบโตได้ต่อเมื่อได้รับสารอาหารที่ส่งเสริมการเจริญนอกเหนือไปจากอาหารหลัก เช่น วิตามินและกรดอะมิโน เป็นต้น (เหมือนกับ heterotroph)

bacon /เบ-เคิน/ n (Ag-ind) เบคอน ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเนื้อสามชั้นบริเวณส่วนซี่ข้างของหมูนำมาหมักเกลือและรมควัน

bacteriophage /แบค-ที-ริ-เออะ-เฟจ/ n (Ag-ind) วิชาทำลายแบคทีเรีย

baffle /แบฟ-เฟิล/ v (Ag-ind) กั้น ด้าน n ตัวกั้นภายในถังหมักช่วยป้องกันปรากฏการณ์ไหลแบบสะตือทะเล (vortex phenomena) ในถังหมัก In large tanks, vortex formation and swirling can be prevented by installing baffles. (เว้นที่สำหรับรูป)

baggage /แบก-แกจ/ n (Ag-ind) ซ้ำนอ้อย ใช้เป็นเชื้อเพลิงอาหารสัตว์และเยื่อกระดาษ
Baggage is left after juice is squeezed out of sugar cane.

bake /เบค/ v (Ag-ind) อบ Bread is baked in an oven at a temperature of approximately 250 °C. **baking** /เบ-คิง/ n การอบ **baker** /เบ-เคอะ/ n คนทำขนมอบ **bakery** /เบ-เคอะ-รี/ n การทำขนมอบ โรงงานทำขนมอบ Bakery industries are quite popular nowadays.

batch /แบช/ n (Ag-ind) กระดาษ งวด ทีละครั้ง ทีละคราว 1 a batch of jelly
2 Bread is baked in batches.

Baume /โบ-เม/ n (Ag-ind) โบเม หน่วยวัดความเข้มข้นของเกลือ

beer /เบีย/ n (Ag-ind) เบียร์ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ได้จากการหมักน้ำตาลมอลต์และดอกฮ็อบด้วยยีสต์

benzoic acid /เบีย-โซ-อิด แอ-ซิด/หรือ/เบีย-โซ-อิด แอ-ซิด/ n (Ag-ind) กรดเบนโซอิก กรดไขมันชนิดหนึ่งมีคุณสมบัติในการถนอมอาหารได้ ปรกติจะใช้ในรูปของเกลือ sodium benzoate เพราะละลายในน้ำได้ดี Benzoic acid or benzoate is permitted to be used as a food preservative.

beriberi /เบะ-รี-เบะ-รี/ n (Ag-ind) โรคเหน็บชา เกิดจากการขาดวิตามินบี-1
Beriberi is a syndrome of vitamin B₁ deficiency.

beverage /เบะ-เวอะ-ริจ/ n (Ag-ind) เครื่องดื่ม เช่น น้ํานม น้ําผลไม้

biomass /ไบ-โอ-แมช/ n (Ag-ind) มวลชีวภาพ Yeast is used as biomass in brewery.

biotechnology /ไบ-โอ-เทค-เนาะ-เลอะ-จี/ n (Ag-ind) เทคโนโลยีชีวภาพ วิชาที่ว่าด้วยการศึกษา ค้นคว้า วิจัย และนำสิ่งมีชีวิตหรือสิ่งที่ได้จากสิ่งมีชีวิตมาทำประโยชน์
Biotechnology is relatively new in Thailand.

biscuit /บิช-คิท/ n (Ag-ind) ขนมอบชนิดหนึ่งมีรูปร่างและขนาดต่าง ๆ อบด้วยความร้อนจนกรอบ มักทำมาจากแป้งสาลี ผสมไขมันและน้ำตาล

blade /เบลด/ n (Ag-ind) ใบมีด ใบพาย After a long use. the knife blade needs sharpening.

blanch /บลานซ์/ v (Ag-ind) ลวก Fruits and vegetables are blanched before canning for inhibition of enzymes, softening of texture and removal of air. **blanching** /บลาน-ซิง/ n การลวก **blancher** /บลาน-เชอะ/ n เครื่องมือสำหรับใช้ลวก

blast /บลาสⁿ/ n (Ag-ind) การเป่าลม 1 a cold air blast 2 an air blast freezer 3 Blast freezing is an efficient rapid freezing method.

blend /เบล็น^น/ v (Ag-ind) ผสมให้เข้ากัน Several different oils are blended together. n สิ่งทีผสมให้เข้ากัน 1 the fat blend 2 a blend of vegetable, animal and marine oils. blending /เบล็น-ดิง/ n การผสมให้เข้ากัน
blender /เบล็น-เดอะ/ n เครื่องผสม

B.O.D. (biochemical oxygen demand) /บี-โอ-ดี (ไบ-โอ-เค็ม-มิ-เคิล อ็อกซิ-เจน ดี-มาน^น)/
n (Ag-ind) บีโอดี ความต้องการออกซิเจนทางชีวเคมี

body /เบอะ-ดี/ n (Ag-ind) 1) วัตถุ ตัว 2) เป็นคำใช้อธิบายลักษณะไวน์ Substances such as tannins, acids and sugars are responsible for a good body in wine.

bologna /เบอะ-โลน-เยอะ/ n (Ag-ind) โบลล็อกนา ไส้กรอกเนื้อชนิดหนึ่งมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางค่อนข้างใหญ่ทำเนื้อมาจากเมือง Bologna ในประเทศอิตาลี (เว้นก็สำหรับรูป)

Botulism /เบอะ-ซู-ลี-เซิม/ n (Ag-ind) โรคที่เกิดจากการที่ร่างกายได้รับสารพิษจากเชื้อแบคทีเรีย Clostridium botulinum

brew /บรู/ v (Ag-ind) ต้มเหล้า Beer is brewed from malt. brewing /บรู-อิง/ n การต้มเหล้า The essential step in brewing beer involves adding yeast to water extracted from malt and hops. brewery /บรู-เออะ-รี/ n โรงเหล้าหรือโรงเบียร์

brine /ไบร^น/ n (Ag-ind) น้ำเกลือ Fish is salted by immersion in brine.

briny /ไบร-นึ/ adj เค็ม

brix /บริค^{ซ์}/ n (Ag-ind) บริคซ์ หน่วยที่ใช้วัดปริมาณของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลายหรือน้ำโดยอาศัยการหักเหของแสง

brown /บราว^น/ v (Ag-ind) เป็นสีน้ำตาล 1 Sugar browns in a hot pan.

2 Fresh pork sausage must be warmed and browned before serving.

browning /บราว-นิง/ n ปฏิริยาการเกิดสีน้ำตาลในอาหารเนื่องจากองค์ประกอบของอาหารเปลี่ยนแปลงเมื่อถูกความร้อนหรือเนื่องจากปฏิริยาของเอนไซม์ 1 Some fruits are placed in solution to retard browning. 2 Apples are treated to prevent browning due to enzyme action during freezing and storage.

buffer /บัฟ-เฟอะ/ n (Ag-ind) บัฟเฟอร์ สารที่สามารถหน่วงหรือชะลอการเปลี่ยนแปลงสภาพความเป็นกรดหรือด่างได้ในช่วงหนึ่ง สารที่มีคุณสมบัติหน่วงหรือชะลอการเปลี่ยนแปลงค่า pH ของสารประกอบอื่น

bulk /บัล^ค/ n (Ag-ind) ทั้งก้อน ปริมาณมาก 1 the bulk of the frozen cherry pack 2 Citrus fruits which are to be processed as juice concentrate are delivered in bulk in open top trucks. **bulky** /บัล-คึ/ adj เอะทะ ลักษณะชนิดหนึ่งของอาหารที่มีปริมาณมาก 1 bulky food 2 A less fatty diet, containing a large amount of carbohydrate, is bulky.

burner /เบอ-เนอะ/ n (Ag-ind) ตะเกียง

butter /บัท-เทอะ/ n (Ag-ind) เนย เนยสด butter-fat /บัท-เทอะ แฝก/ n ไขมันเนย

butter-milk /บัท-เทอะ มิล^ก/ n หางนมที่เหลือจากการผลิตเนย

butyric acid /บิว-ทึ-ริค แอ-ซิด/หรือ/บิว-ทึ-ริค แอ-ซิด/ n (Ag-ind) กรดบิวทีริก กรดไขมัน

ชนิดอิ่มตัวประกอบด้วยคาร์บอนสี่ตัว กรดไขมันชนิดนี้มีอยู่มากในไขมันนม

by-product /บาย เพราะ-ตัค^ก/ n ผลพลอยได้ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากวัตถุดิบที่ไม่สามารถใช้ผลิตภัณฑ์

หลักได้ เช่น ปลาแห้ง ทำมาจากปลาบางชนิดที่จับได้ในปริมาณมาก แต่ไม่สามารถนำไปบริโภคโดย

ตรงได้ ไคติน (Chitin) และไคโตแซน (Chitosan) สกัดจากเปลือกและหัวกุ้ง เป็นต้น

Some by-products are very useful in industry.

'cake /เคค/ n (Ag-ind) เค้ก ขนมอบชนิดหนึ่งทำจากแป้งสาลี ไข่ เนย และน้ำตาล Fruit

cake is a type of cake which is usually made during the Christmas season.

caking /เคคิง/ n การจับกันเป็นก้อน

calorie /แคล-เลอะ-รี/ n (Ag-ind) แคลอรี หน่วยวัดค่าพลังงานความร้อนที่ร่างกายได้รับจาก

อาหาร calorimeter /แคล-เลอะ-รี-มิ-เทอะ/ n เครื่องมือวัดแคลอรี caloric /แคล-

เลอะ-ริค/ adj ซึ่งให้แคลอรี

camembert /แค-เม็ม-แบ/ n คามาเมเบิร์ต เนยแข็งชนิดหนึ่ง มีกลิ่นและรสเฉพาะเนื่องจากการเจริญเติบโตของเชื้อรา Penicillium camemberti ขึ้นที่ผิว ลักษณะภายนอกเหมือนกับมีหนังหุ้ม ภายในจะอ่อนนุ่ม

candling /แคน-ดลิ่ง/ n (Ag-ind) การส่องดูด้วยไฟ Eggs can be inspected by means of candling.

candy /แคน-ดี/ n (Ag-ind) ลูกกวาด

can /แคน/ v (Ag-ind) บรรจุกระป๋อง 1 canned foods 2 canned products n กระป๋อง 1 Some foods are packaged in cans. 2 The tin can is a container made of steel with only a thin coating of tin. **canning**

/แคน-นิง/ n การบรรจุกระป๋อง 1 canning factories 2 canning industry

3 In food canning, various kinds of steel are used depending upon the product to be canned. **cannery** /แคน-เนอะ-รี/ n โรงงานอาหารกระป๋อง

cap /แคพ/ n (Ag-ind) ฝา เช่น ฝาขวดเรียกว่า a bottle cap

capsule /แคพ-ซึล/ n (Ag-ind) แคปซูล ปล่อยหุ้ม Vitamins can be packaged

in the form of capsule. **capsulate** /แคพ-ชีว-เลท/ v ทำเป็นแคปซูล หุ้มด้วย

เปลือก **capsulation** /แคพ-ชีว-เล-เดิน/ n การทำเป็นแคปซูล การหุ้มด้วยเปลือก

(ดู encapsulate ด้วย)

caramel /แค-เรอะ-เมล/ n (Ag-ind) น้ำตาลเคี้ยวใหม่ สีน้ำตาลอันเกิดจากการให้ความร้อนแก่น้ำตาล ใช้สำหรับให้สีกับเหล้า วิสกี้ ขนมอบ และซอสต่าง ๆ **caramelization** /แค-เรอะ-เมอะ-ไล-เซ-เลิน/ n การเกิดสีน้ำตาลในอาหารเมื่อถูกความร้อน
Caramelization is a type of non-enzymatic browning reaction.

carbohydrate /คา-โบ-ไฮ-เดรท/ n (Ag-ind) คาร์โบไฮเดรต เป็นสารอินทรีย์ที่ประกอบด้วยธาตุหลักได้แก่ คาร์บอน ไฮโดรเจน และออกซิเจน ตัวอย่างเช่น แป้ง น้ำตาล เซลลูโลส และกรดอินทรีย์

carbonate /คา-เบอะ-เนท/ v (Ag-ind) คาร์บอนเนต เติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์
Coca-Cola is a type of carbonated beverage. n เครื่องดื่มที่เติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์
carbonation /คา-เบอะ-เน-เลิน/ n การเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ Adding carbondioxide gas into beer under pressure is called carbonation.

carcass /คา-เคิซ/ n (Ag-ind) ซากชำแหละ ซากสัตว์หลังจากการฆ่าและถลกหนังเอาเครื่องในออกแล้ว The boneless pork carcass is used in the manufacture of fresh pork sausage.

carcinogen /คา-ซิ-เนอะ-เจิน/ n (Ag-ind) สารก่อมะเร็ง 1 Asbestos is considered a carcinogen. 2 Two carcinogens found in smoke are polycyclic aromatic hydrocarbons and nitrosamines.

cardboard /คาต-บอด/ n (Ag-ind) กระดาษลูกฟูก 1 Some products are packaged in cardboard cartons. 2 For delivery individual eggs are held on cardboard liners shaped to fit the contour of the shells.

carotene /แค-เรอะ-ทิน/ n (Ag-ind) คาโรทีน สารสีเหลืองส้มบางชนิดเป็นต้นกำเนิดของวิตามินเอ 1 Pumpkin is rich in carotene. 2 The vitamin A value of milk is due to carotene. **carotenoid** /เคอะ-เรอะ-เทอะ-นอย[ี]/ (Am carotinoid) adj carotenoid pigments

casein /เค-ชี-อิน/ n (Ag-ind) โปรตีนนม **caseinogen** /เค-ชี-เนอะ-เจิน/ n โปรตีนนมที่จับอยู่กับแคลเซียม

catalyse /แค-เทอะ-ไล^{ซ์}/ (Am catalyze) v (Ag-ind) เร่งปฏิกิริยา Hydrolysalation of starch is catalysed by amylases. **catalytic** /แค-เทอะ-ลิ-ทิด/ adj Papain is a catalytic agent. **catalyst** /แค-เทอะ-ลิ^{ซ์}/ n ตัวเร่งปฏิกิริยา Enzymes are the biological catalysts.

catchup หรือ **catsup** ค ketchup

caustic /คอส-ติค/ หรือ **caustic soda** /คอส-ติค โซ-เดอะ/ n (Ag-ind) โซดาไฟ หรือ โซเดียมไฮดรอกไซด์

cellophane /ซีล-เลอะ-เฟน/ n (Ag-ind) เซลโลเฟน กระดาษแก้วใสทำจากเซลลูโลส

1 Some candies are wrapped in cellophane. 2 The inner package contains a specific cellophane.

centrifuge /เซ็น-ทรี-ฟิว^ว/ v (Ag-ind) หมุนเหวี่ยง n เครื่องหมุนเหวี่ยง A centrifuge

is commonly used to remove suspended solids from suspension.

centrifugal /เซ็น-ทรี-ฟิว-เกิล/ adj เกี่ยวกับการหมุนเหวี่ยง a centrifugal

separator **centrifugation** /เซ็น-ทรี-ฟิว-เก-เดิน/ การหมุนเหวี่ยง Mineral impurities can be removed by centrifugation.

cereal /ซี-เรียล/ n (Ag-ind) ธัญพืช เช่น ข้าว ข้าวโพด ข้าวสาลี 1 breakfast

cereal 2 cereal flakes 3 cereal grains

chalaza /เคอะ-เล-เซอะ/(pl chalazas/เคอะ-เล-เซซ/หรือ chalazae /เคอะ-เล-ซี/)

n (Ag-ind) เยื่อยึดไข่แดง (เว้นที่สำหรับรูป)

cheddar /ชีด-เดอะ/ n (Ag-ind) เชดดาร์ เนยแข็งชนิดหนึ่ง มีแหล่งกำเนิดที่เมืองเชดดาร์

(Cheddar) ประเทศสวิสเซอร์แลนด์ Cheddar cheese is particularly rich in vitamin A.

cheese /ชีส/ n (Ag-ind) เนยแข็ง ผลิตภัณฑ์นมที่เกิดจากการตกตะกอนโปรตีน โดยเรนินหรือกรดแลคติกซึ่งเกิดจากปฏิกิริยาของจุลินทรีย์ จากนั้นนำมาผสมเกลือและบ่มเพื่อให้ได้รสชาติที่ต้องการ ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้จำแนกได้หลายชนิดตามวิธีการทำ มีทั้งชนิดอ่อนและแข็ง

chelate /เคาะ-เลท/ n (Ag-ind) คีเลท โครงสร้างทางเคมีซึ่งตรงกลางเป็นอ็อกซิเจนของโลหะที่เป็นโพลิวาเลนต์ รวมตัวอยู่กับวงแหวนของสารประกอบอินทรีย์หรือเรดิคัล **chelating agent** /เคาะ-เล-ทิง เอ-เจินท/ n สารประกอบอินทรีย์ที่สามารถรวมตัวกับอ็อกซิเจนของโลหะ และสามารถกำจัดโลหะที่อาจทำให้อาหารเสื่อมคุณภาพได้

chew /ชู/ n, v (Ag-ind) เคี้ยว บดอาหารระหว่างฟันเพื่อทำให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ก่อนกลืน Meat should be well-chewed before swallowing. **chewing** /ชู-อิง/ n การบดเคี้ยว

chill /ชิล/ v (Ag-ind) ลดอุณหภูมิ หรือทำให้เย็นลงไม่ต่ำกว่าจุดเยือกแข็งอย่างรวดเร็ว โดยอาศัยน้ำแข็งบด น้ำเย็นหรือลมเย็น 1 chilled beef 2 Dry ice can be added to meat or other food to chill it. **chilling** /ชิล-ลิง/ n การลดอุณหภูมิหรือการทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็ว

chlorinate /คลอ-รี-เนท/ v (Ag-ind) เติมคลอรีน Water should be chlorinated before use to ensure freedom from pathogens. **chlorination** /คลอ-รี-เน-เดิน/ n การเติมคลอรีน 1 Chlorine for chlorination may be discharged into water from a cylinder of the gas. 2 Effective chlorination must take into account the different chlorine demands of various waters.

chocolate /ช็อค-ลิท/ n (Ag-ind) ช็อกโกแลต เป็นอาหารหวานที่ทำจากโกโก้ผสมน้ำตาลและนม

cholesterol /เคอะ-เลส-เทอะ-ร็อล/ n (Ag-ind) คอเลสเตอรอล สารสเตอรอลจากสัตว์ซึ่ง
รวมอยู่ในองค์ประกอบของเนื้อเยื่อพลาสมา คอเลสเตอรอลปริมาณมากในเลือดจะทำให้มีไขมัน
เกาะผนังเส้นเลือดทำให้เส้นเลือดตีบ Cholesterol is not present in vegetable
oil.

chromoplast /โคร-เมอะ-พลาซ^ท/ n (Ag-ind) โครโมพลาสต์ เม็ดสี ให้สารสีต่าง ๆ กัน เช่น
เม็ดสีที่ให้สารสีเขียวเรียกว่าคลอโรฟิลล์ (chlorophyll)

chunk /ชัง^ก/ n (Ag-ind) ชิ้นอาหารชิ้นใหญ่และหนา ชิ้นสี่เหลี่ยม Cut the meat into
chunks, about 3 cm³.

churn /เชอ^น/ n (Ag-ind) ถังปั่นเนย Cream is put in a churn to make butter.

churning /เชอ-นิง/ n การปั่นเนย After churning, butter milk separates
from the butter. (เว้นที่สำหรับรูป)

cider /ไซ-เดอะ/(Am cyder) n (Ag-ind) ไซเดอร์ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ประมาณร้อยละ

ห้าถึงหก (โดยปริมาตร) น้ำตาลร้อยละ 0.7 - 2.0 ทำจากการหมักน้ำแอปเปิล ในประเทศ

สหรัฐอเมริกา ไซเดอร์ หรือไซเดอร์สด หมายถึงน้ำแอปเปิลสด (ที่ไม่ผ่านการหมัก) ส่วนน้ำ

แอปเปิลที่ผ่านการหมักเรียกว่า hard หรือ ไซเดอร์หมัก

citric acid /ซี-ทริค แอ-ซิด/ n (Ag-ind) กรดมะนาว เป็นกรดที่มี COOH 3 ตัว พบมากในพืช และเนื้อเยื่อสัตว์ ใช้เติมลงไปในอาหารและเครื่องดื่มเพื่อให้รสเปรี้ยว Citric acid is a major acid found in citrus fruits.

citrus /ซี-เทริว/ adj (Ag-ind) พืชตระกูลส้ม เช่น มะนาว ส้มเขียวหวาน ส้มเกลี้ยง ส้มโอ และอื่น ๆ Lime is a type of citrus fruit.

clarify /แคล-ริ-ไฟ/ v (Ag-ind) ทำให้ใส 1 clarified oil 2 white egg can be used as a clarifying substance in wine. 3 Pectinases are used in clarifying fruit juice. 4 Oil is clarified to remove impurities from it. clarity /แคล-เรอะ-ทึ/ n ความใส Impurities affect flavour, odour and clarity. clarifier /แคล-ริ-ไฟ-เออะ/ n สารที่ทำให้ใส Bentonite is used as a clarifier. clarification /แคล-ริ-ฟิ-เค-เอิน/ n การทำให้ใส Clarification is an important step in preparing drinking water.

clostridium /คล็อส-ทริ-เดียม/หรือ/คล็อส-ทริ-เดียม/ n (Ag-ind) คลอสตริเดียม แบคทีเรียซึ่ง เชลมีรูปร่างเป็นท่อน สร้างสปอร์ เจริญได้ในภาวะที่ไม่มีออกซิเจน มีหลายตระกูล ที่สำคัญและก่อให้เกิดอาหารเป็นพิษเช่น Cl. botulinum

coagulate /โค-แอ-กิว-เลท/ v (Ag-ind) จับตัวกัน 1 Coagulated cheeses such as cheddar are all high in lactose. 2 Lactalbumin and lactoglobulin are not coagulated by rennin, but they are more easily coagulated by heat than caseinogen. **coagulation** /โค-แอ-กิว-เล-เด็ม/ n การจับตัวกัน 1 The essence of cheese making is the coagulation of milk. 2 During digestion, milk becomes solid owing to the coagulation or clotting of caseinogen. **coagulable** /โค-แอ-กิว-เลอะ-เบิล/ adj สามารถจับตัวกันได้

coch-ineal /เคาะ-ชี-นึล/ n (Ag-ind) โคชินิล สารให้สีแดงสด ทำจากลำตัวแห้งของแมลงคอนชีลลา (Conchilla) เพศเมีย Coccus cacti พบในเม็กซิโก อเมริกากลาง และหมู่เกาะอินเดียตะวันตก แมลง 70,000 ตัวผลิตสีได้หนึ่งปอนด์ กฎหมายอาหารในเกือบทุกประเทศอนุญาตให้ใช้ได้ ละลายน้ำและแอลกอฮอล์ได้เล็กน้อย ไม่ละลายในอีเทอร์

, ' **cognac** /ค็อง-แนค/ n (Ag-ind) คอนยัค บรั่นดีที่ผลิตทางตอนใต้ของประเทศฝรั่งเศส โดยใช้องุ่นพันธุ์เฉพาะ หลังจากหมักแล้วต้องทำการกลั่นเอาแอลกอฮอล์โดยใช้หม้อกลั่นเท่านั้น Cognac is a type of brandy.

coliform bacteria /โค-เลอะ-ฟอม แบค-ที-เรีย/ n (Ag-ind) โคลิฟอร์ม กลุ่มของแบคทีเรียส่วนใหญ่อาศัยในลำไส้ รูปร่างเป็นแท่ง สามารถเปลี่ยนน้ำตาลแลคโตสได้

colloid /ค็อล-ลอย^๙/ n (Ag-ind) คอลลอยด์ สารแขวนลอยที่มีขนาดเล็กและมีความคงตัว
กระจายอยู่ทั่วไปในสารละลาย **colloidal** /เคอะ-ลอย-เดิล/ adj 1 A colloidal
solution is usually called a sol. 2 Beaten egg white and whipped
cream are gas-liquid colloidal systems.

combustion /เคิม-บั๊-เดิน/ n (Ag-ind) การเผาไหม้ 1 wood combustion 2 Hot
gases may be the product of combustion.

concentrate /ค็อน-เซ็น-เทรท/ v (Ag-ind) ทำขึ้น เพิ่มความเข้มข้นของสารละลายโดยการ
ลดปริมาณน้ำ 1 Liquid foods can be concentrated by three main processes:
freeze concentration, reverse osmosis and evaporation. 2 Fruit pastes
are the concentrated products prepared by evaporation of water from
fruit purees. n สารเข้มข้น Freeze concentration is used when concentrates
of high quality are required. **concentration** /ค็อน-เซ็น-เทร-เดิน/ n
ความเข้มข้น การทำขึ้น 1 The higher the concentration of solid, the lower
is the freezing point. 2 A salt concentration of 0.89 per cent is
considered biological saline.

condense /เคิน-เด็็น^๙/ v (Ag-ind) ความแน่น 1 Vapour condenses in a
condenser. 2 Soft water may be used as a heat exchange medium to
condense vapours from an evaporator. **condensate** /เคิน-เด็็น-เซท/ n ของเหลว
ที่ความแน่น Condensate forms in a steam jacket. **condensation** /เคิน-เด็็น-เซ-
เดิน/ n การความแน่น **condensor** /เคิน-เด็็น-เซอะ/ n เครื่องความแน่น

condiment /ค็อน-ติ-เมน^๓/ n (Ag-ind) สารปรุงรส ถึงแม้ว่าบางชนิดจะไม่มีคุณค่าทาง

โภชนาการ แต่เนื่องจากใช้ในปริมาณไม่มากนักจึงให้ความสำคัญเฉพาะรสชาติต่อเมื่อเติมลงในอาหารเท่านั้น เช่น เกลือ มัสตาด ชิง พริก และน้ำปลา 1 Vinegar is a condiment.

2 Two important kinds of mustard used as condiments are white mustard and black mustard.

confection /เคิน-เฟ็ค-เคิน/ n (Ag-ind) ลูกกวาด มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ แบ่งเป็น 2

ประเภท คือ 1 ประเภทแข็ง เช่น ลูกอม 2 ประเภทนุ่ม เช่น หมากฝรั่ง และทอฟฟี่

confectioner /เคิน-เฟ็ค-เคอะ-เนอะ/ n ผู้ผลิตลูกกวาด **confectionery**

/เคิน-เฟ็ค-เคอะ-เนอะ-รี/ n โรงงานผลิตลูกกวาด

conidium /เคอะ-นึ-เดียม/(pl conidia/เคอะ-นึ-เดีย/) n (Ag-ind) คอนิเดียม สปอร์

แบบไม่มีเพศของรา The blackness of bread mold is due to conidia.

constitute /ค็อน-สตี-ทิว^๓/ v (Ag-ind) เป็นส่วนประกอบ Vegetable oils and fats

constitute the most important source of edible oils and fats.

constitution /ค็อน-สตี-ทิว-เคิน/ n การประกอบกันขึ้น **constituent** /เคิน-สตี-ทิว

-เคิน^๓/ n ส่วนประกอบ 1 food constituents 2 colloidal constituents

3 Rennin is the essential constituent of rennet. 4 Volatile compounds

are constituents of flavours and odours.

container /เคิน-เท-เนอะ/ n (Ag-ind) ภาชนะบรรจุ Processed food is stored in

an airtight container.

contaminate /เคิน-แท-มิ-เนท/ v (Ag-ind) ปนเปื้อน ติดเชื้อด้วยการสัมผัสหรือด้วยการเติม

เข้าไปโดยไม่ได้ตั้งใจ 1 Contaminated water must be purified before use.

2 Beef becomes contaminated when the animal is slaughtered and the protective skin is broken. 3 When food is contaminated under natural conditions, several types of organisms will be present. **contamination**

/เคิน-แท-มิ-เน-เนิน/ n การติดเชื้อโดยบังเอิญ 1 food contamination 2 Food

is packaged to protect it from contamination. **contaminant** /เคิน-แท-มิ-

เนิน/ n สารปนเปื้อน

convection /เคิน-เว็ค-เนิน/ n (Ag-ind) การพา เกิดขึ้นกับของไหล เช่น ของเหลวหรือก๊าซ

ความร้อนถูกถ่ายเทโดยที่โมเลกุลในของไหลเคลื่อนที่พาไป 1 the convection rate

2 Foods can be heated by convection.

convert /เคิน-เวอท/ v (Ag-ind) เปลี่ยนแปลง Yeast converts sugar to alcohol and carbondioxide. **convertible** /เคิน-เวอ-เทอะ-เบิล/ adj

สามารถเปลี่ยนแปลง **conversion** /เคิน-เวอ-เนิน/ n การเปลี่ยนแปลง The

conversion of milk into butter is done by churning.

conveyor /เคิน-เว-เออะ/ n (Ag-ind) สายพานลำเลียง

copra /เคอะ-เพอะ/ n (Ag-ind) เนื้อมะพร้าวแห้ง ใช้สำหรับผลิตน้ำมันมะพร้าว

cordial /คอร-เดียล/ n (Ag-ind) น้ำผลไม้ ประกอบด้วยน้ำผลไม้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30

มีการเติมน้ำตาล สี หรือแต่งกลิ่นและรสได้ Cordial is a technical term for clear fruit juice.

corned beef /คอน^น-บีฟ/ n (Ag-ind) เนื้อหมักเกลือบรรจุกระป๋อง โดยปกติจะทำจากเนื้อคุณภาพต่ำนำมาหมักในน้ำเกลือ แล้วบรรจุกระป๋อง Corned beef is the canned product made from low quality meat.

corrosion /เคอะ-โร-เอน/ n (Ag-ind) การกัดกร่อน 1 Tin is not completely resistant to corrosion. 2 The effects of corrosion must be considered in the design of chemical plant and equipment .corrosive

/เคอะ-โร-ทิฟ/ adj ฝุ่ กร่อน 1 Acid foods are generally corrosive.

2 Food plant wastes are not as corrosive as the wastes from chemical and mining operations. 3 Corrosive products include dark berries, coloured fruits, pickled prunes, and cherries.

countercurrent /เคาน^ท-เทอะ-คะ-เร็น^ท/ adj (Ag-ind) ลักษณะการไหลสวนทาง Two

liquids flowing in opposite directions through the heat exchanger is called a countercurrent flow.

crude /ครูด/ adj (Ag-ind) หยาบ ดิบ Crude oils often contain impurities.

crumb /ครัม/ n (Ag-ind) อาหารแห้งปนได้จากขนมปังหรือเค้กบดแห้ง Fish fillet is coated with bread crumb. **crumble** /ครัม-เบิล/ v ทำให้แตกโดยทำให้เป็นชิ้นเล็กๆ Bread and cookie crumble easily. **crumbly** /ครัม-บลี/ adj แตกเป็นชิ้นเล็กง่าย

crustacean /ครัส-เต-เลียน/ n (Ag-ind) สัตว์จำพวกกุ้งอยู่ใน Class Crustacea มีถิ่นกำเนิดอยู่ในน้ำ Crustacean ที่ใช้เป็นอาหารจะอยู่ใน Order Decapoda ซึ่งมีชาลิบชา เช่น กุ้ง กั้ง และปู เป็นต้น The chief crustacean products preserved by freezing are shrimps and king crabs.

cryogenic freezing /ไคร-เออะ-เจ-นิก ฟรี-ซิง/ n (Ag-ind) การแช่เยือกแข็ง โดยอาศัยน้ำยาเครื่องทำความเย็นที่มีอุณหภูมิต่ำมากๆ เช่น ไนโตรเจนเหลว หรือคาร์บอนไดออกไซด์เหลว ซึ่งมีอุณหภูมิต่ำกว่า -60°C ทำให้อาหารแข็งตัวอย่างรวดเร็ว

crystal /คริส-เติล/ n (Ag-ind) ผลึก **crystalline** /คริส-เตอะ-ไลน์/ adj ทำด้วยผลึก คล้ายผลึกใสมาก **crystallise** /คริส-เตอะ-ไลส์/ v ตกผลึก **crystallization** /คริส-เตอะ-ไล-เซ-เลียน/ n การตกผลึก

culture /คัล-เชอะ/ n (Ag-ind) การเพาะเชื้อ Most of fermentation is done by batch culture.

cumin /คะ-มิน/ (Ag-ind) ยี่หว่า เป็นผลแห้งของพืชตระกูลผักชี (Cuminum cyminum) มีองค์ประกอบของน้ำมันหอมระเหย (essential oil) ร้อยละสองถึงสี่ ส่วนใหญ่เป็นคิวมินาล (cuminal) ส่วนของน้ำมันไม่ระเหย (fixed oil) มีประมาณร้อยละสิบใช้เป็นเครื่องเทศ เช่น ส่วนผสมในผงกะหรี่ เป็นต้น

curd /เคอด/ n (Ag-ind) ก้อนโปรตีน โปรตีนที่ตกตะกอนแยกตัวจากน้ำนมถั่วเหลือง เมื่อเติมเอนไซม์เรนเนต (rennet) หรือเติมกรด ของเหลวที่เหลือคือเวย์ (whey) **curdle** /เคอ-เดิล/ v ตกตะกอน Freezing causes milk protein to curdle. **curdling** /เคอ-คลิง/ n การตกตะกอน

cure /เคียว/ v (Ag-ind) บ่ม หมัก เป็นชบวนการปรับสภาพของผลิตภัณฑ์เกษตรก่อนการแปรรูปหรือการเก็บรักษา โดยเก็บไว้ที่อุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศคงที่เป็นระยะเวลาสั้น ๆ เพื่อให้แป้งเปลี่ยนเป็นน้ำตาล หรือให้ความชื้นลดลงเล็กน้อย ในกรณีของเนื้อสัตว์จะเป็นการหมักในน้ำเกลือที่ประกอบด้วยเกลือและโซเดียมไนเตรทหรือไนไตรท์ 1 curing agent 2 cured meat 3 The curing of meat is accomplished by one of two methods: dry salting or pickling.

cyder คู้ cider