

المصطلحات العلمية

A

Acide	حمض
- butyrique	حمض بيوتيريك
- citrique	حمض الليمون
- formique	حمض النمل (فورميك)
- lactique	حمض اللبن
- linolique	حمض لينو أوليك
- olrique	حمض أوليك
- palmitique	حمض بالمتيك
- pantotrique	حمض بانتوتينيك
- propionique	حمض بروبيونيك
Acides aminés	أحماض أمينية
Acides gras	أحماض دهنية
Acidification	تحمض
Acidité	درجة الحموضة
Activité de l'eau	فعالية الماء
Activité coagulante	فعالية مخثرة
Activité enzymatique	فعالية أنزيمية
Affinage	إنضاج
Aflatoxines	أفلاتوكسينات
Agglutinins	اجلوتونين (المواد الرابطة)
Alimentation du bétail	تغذية الحيوان
Allergie	تحسس
Altération du lait	تحلل وفساد الحليب
Amertume	المرارة
Antibactériens	مضاد للبكتيريا
Antibiotiques	مضادات حيوية
Arôme	نكهة
Assainissement du lait	تنظيف الحليب
Atomiseur	مرذد الحليب
Azote	الآزوت
- non protéique	الآزوت غير البروتيني
- protéique non caséinique	الآزوت غير الكازيني

B

Babeurre	اللبن الخض
----------	------------

Bactericide	مبيد للبكتيريا
Bact9ries	البكتيريا
Bact9riophages	ملتهيمات البكتيريا
Bactofugation	تنظيف الحليب
Barattage	الخض
Beurre	الزبدة
Brucella	الحمى المالطية
Buryrification	خض القشدة لصناعة الزبدة

C

Caillage du lait	تخثر الحليب
Carotènes	كاروتينات
Carragh9nates	كاراغينات
Cas9inates	كازئينات
Cas9ine	كازئين
- α S	ألفا
- β	بيتا
- γ_1	جاما 1
- γ_2	جاما 2
- γ_3	جاما 3
- k	كابا
Cas9inomacropetide	كازينينو ماكروببتيد
Cendres du lait	رماد الحليب
Centrifugation du lait	الطرد المركزي للحليب
Chymosine	كيموزين
Coagulation aide	التخثر الحامضي
Coagulation enzymatique	التخثر الأنزيمي
Coagulum	الخنثرة
Colostrum	حليب الرسوب
Composition , lait de vache	تركيب حليب الأبقار
Conditionnement du lait	تعبئة الحليب
Conductivit9	الناقلية
Cong9lation du lait	تجمد الحليب
Consommation du lait	استهلاك الحليب
Copr9cipit9	الراسب المشترك
Crèmes	القشدة
Cristallisation , matière grasse	تبلور المادة الدسمة

D

D9fautes de goût	عيوب الطعم
D9gradation thermique	تفكك حراري
D9naturation	تشوه أو تبدل
D9infection	التعقيم
Desserts lact9s	مواد محلية لبنية
Dosage , matières azot9es	تقدير المواد الأزوتية
Dosage , matières grasses	تقدير المواد الدسمة
Durcissement	التقسية

E

Ibullition du lait	غلي الحليب
Ichangeurs de chaleur	مبادلات حرارية
Ichangeur d'ions	مبادلات الشوارد
Icr9mage	فرز الحليب
Igouttage du coagulum	انفصال المصل عن الخثرة
Ielectrodialyse	الديليزة الكهربائية
Enzymes d'affinage	أنزيمات الانضاج
Ipuration du lait	تنقية الحليب
Extrait sec	المادة الصلبة

F

Fermentation lactique	التخمير اللبني
Fermentation propionique	التخمير البيروبيوني
Filtration	ترشيح
Flaveur	الطعم والمذاق
Floculation	التسبخ
Fouettage des crèmes	خفق القشدة
Fromages fondus	الأجبان المصهورة

G

G9lifiants	مواد مهلمة
Gel	هلام
Ghee	السمن
Globules gas	حبيبات المادة الدسمة
Glucides	السكريات
Glycerides	الجليسريدات
Gôut de rance	الطعم المتزنخ
Graisse	الدهن

H

Homogénéisation	التجنيس
Hormones	الهرمونات
Humidité	الرطوبة
Hydrogénation	الهدرجة
Hydrolyse du lactose	تحلل اللاكتوز
Hydrolyse des protéines	تحلل البروتينات
I	
Immunoglobulines	بروتينات المناعة
Infection de la mamelle	إصابة الضرع
Intolérance au lait	عدم تحمل الحليب
K	
Kefir	كفير
Kluyveromyces	خمائر
L	
Lactalbumine	لاكتا ألبومين
Lactatse	لاكتاز
Lactates	لاكتات
Lactation	الادارار
Lactobacilles	عصوية غير متجانسة التخمر
hétérofermentaires	عصوية متجانسة التخمر
- homofermentaires	لاكتوفيرين
Lactoferrine	لاكتون
Lactone	اللاكتوز
Lactose	الحليب المنكه
Lait aromatisé	الحليب المركز
Lait concentré	الحليب الخام
Lait cru	الحليب المبستر
Lait pasteurisé	الحليب معاد التكوين
Lait reconstitué	الحليب المبرد
Lait réfrigéré	الحليب المجفف
Lait sec , en poudre	الحليب المعقم
Lait stérilisé	الحليب المعقم بالمعاملة الحرارية فوق العالية
Lait UHT	تحلل الدسم
Lipolyse	الليزوزيم
Lysozyme	
M	
Machines à traiter	آلات الحلابة

Mamelle	الضرع
Mammites	التهاب الضرع
Matières azotées non – protéiques	مواد أزوتية غير بروتينية
Matière grasse	المادة الدسمة
Maturation des crèmes	إنضاج القشدة
Membranes des globules gras	غشاء حبيبة المادة الدسمة
Mésophiles	البكتريا المحبة لدرجة الحرارة المتوسطة
Micelle	الجسيمة
Minéraux	العناصر المعدنية
Moisissures	الفطور
Mouillage du lait	غش الحليب بإضافة الماء
Mycotoxines	ميكو توكسين

N

Nettoyage	تنظيف
Nisine	نيزين (مضاد حيوي)
Numération cellulaire	التعداد الخلوي

O

Ocytocine	اوكتوسين (هرمون)
Odeurs	الروائح
Oligoéléments	العناصر الصغرى
Osmose inverse	الارتشاح المعاكس
Oxidation de la matière grasse	أكسدة المادة الدسمة
Oxydo – réduction	أكسدة وإرجاع

P

Paielement du lait	دفع ثمن الحليب
Paracaseine	بارا كازئين
Pasteurisation	البسترة
Psychrotrophes	البكتريا المحبة للحرارة المنخفضة

Q

Qualité bactériologique du lait	النوعية البكتريولوجية للحليب
Qualité du beurre	نوعية الزبدة

R

Raffermissment des gels	تقوية الهلام
Rancissement	الترنخ
Refroidissement des crèmes	تبريد القشدة

Rendement	المردود
R9tentat	القسم المركز بالترشيح فوق العالي
S	
Saison	الفصل
Salage	التمليح
Sels solubles	الأملاح الذائبة
Spores	الأبواغ
Spray	طريقة التبريد
Stabilit9 , enzymes	ثباتية الأنزيمات
St9rillisation	التعقيم
Structure micellaire	التركيب الجسيمي
Syn9rèse	نضج المصل
T	
Temps de coagulation	زمن التثخن
Tension superficielle	الجذب السطحي
Th9rmophiles	البكتريا المحبة لدرجة الحرارة المرتفعة
Th9rmoresistants	المقاومة لدرجة الحرارة
Tocoph9rol	توكوفيرول (فيتامين E)
Traite	الحلابة
Traitements thermiques	المعاملات الحرارية
Transport du lait	نقل الحليب
Turbidim9trie	مقياس العكارة
U	
Ultrafiltration	الترشيح فوق العالي
Ultracentrifugation	الطرد المركزي الفائق
V	
Valeur nutritionnelle	القيمة الغذائية
Valorisation du lactos9rum	تحسين الاستفادة من المصل
Variation	تبدل أو تغير
Viscosit9	اللزوجة
Vitamines	الفيتامينات
W – X – Y – Z	
WPNI, indice	دليل أو رقم خاص في بودة الحليب
Xanthine oxydase	اكسانتين اوكسيداز
Yaourt, yoghourt	اللبن الخاثر

المراجع

المراجع العربية :

- 1- حداد ، غام – منصور ، أحمد (1980) (الألبان ومشتقاته)
مديرية الكتب الجامعية – جامعة دمشق .
- 2- طيفور أنطوان (1990) الألبان (إنتاج وتصنيع الحليب ومنتجاته)
مديرية الكتب الجامعية – جامعة دمشق .
- 3- أبو عزة ، صباح ، 1991 (كيمياء الألبان وتحليلها)
مديرية الكتب الجامعية – جامعة دمشق .
- 4- الميدع ، الياس ، 1992 (كيمياء وتحليل الألبان)
منشورات جامعة حلب .
- 5- الميدع ، الياس 1994 (تكنولوجيا الألبان ومنتجاتها)
منشورات جامعة البعث .
- 6- محبو ، عادل – كيالي ، علي زياد – الميدع الياس 1986 (الألبان)
منشورات جامعة حلب .

المراجع الأجنبية :

- 1- Alais C (1984) . Science du lait . Principes de techniques laitiers . 4 e 9d SEPAIC . Paris .
- 2- Boutonnier JL , Dunant Cp (1985) – Crèmes , beurre et autres produits issus de la matière grasse . In : Les produits laitiers . Tec et Doc . Lavoisier . Paris 443 – 505 .
- 3- Boudier JF (1985) . Produits frais . In : Les produits laitiers. Transformation et technologie . Tec et Doc . Lavoisier . Paris 42 – 65 .
- 4- Brul9 G , Lenoir J , Remeuf F (1997) . In : Le fromage . 3 e 9d . Tec et Doc . Lavoisier Paris .
- 5- Cayot P , Lorient D (1998) . Structures et technofonctions des prot9ins du lait Tec et Doc . Lavoisier . Paris .
- 6- Chambre M , Daurelles J (1997) . Le Fromage Fondu . In : Le fromage . 3 e 9d . Tec et Doc Lavoisier . Paris . 691–708 .
- 7- Chandan RC (2006) . Manufacturing yogurt and fermented milks . Blackwell . Publishing . U . K .
- 8- Cheftel JC , Cuq JL , Lorient D (1985) . Prot9ines alimentaires . Tec et Doc . Lavoisier . Paris .
- 9- Commeau M (1997) . Le Nettoyage et la d9sinfection . In : Le fromage . 3 e 9d . Tex et Doc . Lovoisier . Paris . 645 – 664 .
- 10- Deveaus R , Luquet FM (1985) . Glaces , crèmes glacees et sorbets . In : Les Produits laitiers. Transformation et technolgie Tec et Doc . Lavoision Paris . (505 – 531) .
- 11- EL – Mayda E (2007) . Manufacture of cheese local from raw milk in Syria . In : Symposium on the Historical cheeses of the Archipelago Mediterraneo . Greece .
- 12- EL – Mayda El (1999) . Inffuence de trios facteurs technologiques sur la couleur du fromage fondu . Res . J . of Aleppo Univ . N° 33 .
- 13- Jouzier x , cohen – Maurel E (1995) . Manuel de reference pour La qualiti9 du lait . 2 e 9d . Institut de l'elevage et FNPL. Paris.

- 14- Letondeur – Latarge V , Lahellec C (1997) . Germes pathogènes . In : Le fromage 3e éd . Tec et Doc . Lavoisier . Paris 741 – 755 .
- 15- Mahaut M , Jeantet R , Brulé G (2000) . Initiations à la technologie fromagère . Tec et Doc Lavoisier Paris .
- 16- Mahien H (1985) . Facteurs de la composition du Lait . In: Les Laits et Les Produits Laitiers . Tec et Doc . Lavoisier Paris . 169 – 231 .
- 17- Mietton B , Desmazeaud M , De Roissart H , Weber F (1994) In : Bactéries Lactiques . vol 2 , 2e éd . Dorica . Uriage – France . 55 – 133 .
- 18- Paquot M , Estache JM , Roblail D , Thonnart PH (1994) . In : Bactéries Lactiques vol 2 , 2 e éd . Dorica Paris 155 – 165.
- 19- Ramet V P (1984) . Les agents de transformation du lait In : Le fromage . 3 e . éd . Tec et Doc Lavoisier . Paris 101 – 126.
- 20- Veisseyre R (1979) . Technologie du Lait . La Maison Rustique . Paris .