

英日汉
食品与营养学
用语辞典

CIDIANCIDIANCIDIAN

轻工业出版社

英日汉食品与营养学用语辞典

《英日汉食品与营养学用语》 编

轻工业出版社

内 容 简 介

本辞典收集了有关食品营养与食品卫生学、食品化学和物理学、食品产品、烹饪、药理学、生理学等方面的英日汉对照专业用语词条约四千条，并附有中文释义。另外还附有世界卫生组织、中国及西欧各国有关营养素摄入量标准及中文词目、日文词目索引，以便于查阅。

本辞典为食品营养卫生工作者、食品科技人员及有关大专院校师生阅读有关中外文图书的工具书，也可供食品营养学爱好者参考。

英日汉食品与营养学用语辞典

英日汉食品与营养学用语辞典编写组编

轻工业出版社出版

(北京厂胡同南滨河路 号)

地质出版社印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

各地新华书店经售

*

850×1168毫米1/32印张：18¹⁶/₃₂ 字数：607千字

1988年3月 第一版第一次印刷

印数：1—10,000 定价：9.80元

ISBN 7-5019-0293-3/T·S·0190

主要编写人员

丁积善 徐维光 张茂玉 吴家源

日文审校

刘学泽

总审校

彭恕生

编者的话

随着我国人民生活水平的提高,大家对食品营养已日渐重视,另外鉴于有关食品营养的国内外文献资料很多,但国内还缺乏一本适用的食品营养学辞典供检索查考之用,为此我们以英国伦敦大学皇家伊丽莎白学院营养学教授 Arnold E. Bender 所著英文版“Ditionary of Nutrition and Food Technology”(1982年,第五版)为主要蓝本,再从有关中外文图书杂志、词典中选择合适的词条,编成本书,内容包括营养与食品卫生学、食品化学和物理学、食品产品、烹饪、药理学、生理学等多种事业范围的用语,约4000条,是食品营养卫生工作者、食品科技人员、有关大专院校师生阅读有关中外文资料的工具书,也可供关心营养学的同志们查阅。

本书由四川省轻工业研究所食品研究室丁积善工程师、华西医科大学(原四川医学院)卫生系营养与食品卫生教研室徐维光和张茂玉副教授负责词条的收集,并由丁积善同志主编和初校,徐维光、张茂玉两同志进行复校,华西医科大学卫生系营养与食品卫生教研室教授、全国营养学会常务理事彭恕生同志进行总审校。书中日文词目由华西医科大学卫生系刘学泽副教授和四川省轻工业情报研究所吴家源助理研究员负责填写,并由刘学泽同志进行审校。所附汉英、日英词目索引分别由徐维光 and 吴家源两同志整理编排。此外,成都大学外语系仲燕林老师和四川纺织情报研究所吕德亮两同志也提供了少部分词条,四川省轻工业研究所食品研究室李正钧工程师作了少部分词条的初审及誊稿,四川省轻工业研究所徐德中工程师也曾参与部分工作。

本书在编写过程中,承蒙四川省轻工业研究所、华西医科大学卫生系领导热情支持,在此表示衷心的感谢。

由于本书涉及面广,加上我们的业务水平、编写经验及时间所限,书中词条收集遗漏或不当、词条释义欠妥及其它编排上的技术性失误在所难免,请广大读者批评指正。

编译者

使 用 说 明

1. 词条按英文字母次序排。复合词、缩写词和略语也一律按英文字母次序顺排，不倒排。

2. 同一英文词条有不同释义时，不同意义的中文名用“，”分开，但在释义中分别予以描述。推荐使用的中文名置于最前面。

3. 如英文名词为商品名称，一般予以意译，但在中文名后加注〔商品名〕。

4. 中文名中可省略的字置于“()”内。

5. 部分英文名词注有学名者，一律置于中文名后，第一个字母用大写。

6. 书后附有日英、汉英词目索引。可按中文词目或日文词目查出相应的英文词目，然后按英文字母顺序找其释义。

中文索引使用说明

一、本索引所列条目为本词典所收英文条目的汉语释义单词或单字。由本索引可查找相应的英文条目，并进而查知其注释。

二、本索引单字条目按汉语拼音顺序排列。同音异调的汉字按声调顺序排列。同音同调的汉字按笔划多少排列。单字第一个字相同的条目，再按第二个字的汉语拼音字母的顺序和笔划多少排列；第二个字相同时，再按第三个字排列，依此类推。

日文索引使用说明

一、本索引按词条的起始分“日文汉字”和“外来语”两部分排列。

二、“日文汉字”部分，以第一个汉字笔划序排列。

为了便于查阅，凡是日文汉字和外来语组成的复合词，其中汉字部分以笔划序排，外来语部分以五十音图顺序排。

凡日文汉字中的部分汉字用假名标记时，将原汉字括以（ ），置于假名之后。例如：單純タンパク（蛋白）質。但排列仍按汉字笔划顺序。

三、外来语部分，一律用片假名标记，按照日文五十音图顺序排列。浊音、半浊音均在一起排列，不另立字部。

1. 凡有长音符的词，为了便于我国读者查阅，不论长音符在第几节，一律排在假名前边（一律先排长音），这点是和日本所出辞典的排列方法不同的。例如：

- 1) フーゼル油
- 2) プール
- 3) ファースト・フード
- 4) ファセオリン
- 5) フラバノール

而不是：

- 1) ファースト・フード
- 2) ファセオリン
- 3) フーゼル油
- 4) プール
- 5) フラバノール

2. 考虑近年来在食品营养学书刊中，有些本来不是外来语的日语固有名词经常也以片假名形式出现，极易与外来语混淆造成误解，所以在片假名后注出相应汉字，并加置“（ ）”，以便与其它西文区别。

四、由本索引查出日文词条的相应英文词目，进而可从正文中查得中文名称术语及释义。

目 录

词条正文.....	(1)
中文词目索引.....	(319)
日文词目索引.....	(432)
附录.....	(555)
表1. 中国每日膳食中营养素供给量.....	(555)
表2. 世界卫生组织(WHO)(1974)建议营养素摄入量...	(561)
表3. 美国国家科学院—国家科学研究委员会食品和营养 委员会(1980)建议每日膳食供给量.....	(562)
表4. 加拿大(1975)建议每日营养素摄入量.....	(566)
表5. 英国建议营养素摄入量.....	(571)
表6. 某些国家每人每天膳食中含有的热量、蛋白质和脂 肪.....	(574)
表7. 某些外加的维生素和无机盐的估计安全适当每日摄 入量.....	(575)
表8. 美国平均身高、体重及建议热能摄入量.....	(576)
表9. 1980年匡算、1990年和2000年估计的膳食构成和营 养水平(中国).....	(577)

A

Abalone アワビ(鲍、鮑) 鲍鱼
一种食用贝, 属软体动物腹足类
Haliotis 属。产于日本、美国加
里福尼亚州、英伦海峡各岛和法
国沿海海域中。

absinthe アブサン酒 艾草酒
一种加艾草、姜活、茴香、甘牛
至等植物的油制成的绿色酒。有
毒, 许多国家已禁止生产。其中
毒素为芹醇油, 有蓄积性, 是一
种脑惊厥剂。

Abbe' refractometer アッベ屈
折计 阿贝折光计 见 refract-
ometer (折光计)。

Abernethy アバーネシー 艾伯
内西饼干 又名Abernethy bisc-
uit。一种苏格兰饼干, 主要原料为
面粉、砂糖、奶油、鸡蛋、牛奶及
黄蒿籽, 以英国伦敦 Bartholo-
mew's 医院的约翰·艾伯内西医
生姓名命名。

abomasum 皺(すう)胃 反刍动
物的第四胃, 真胃, 皱胃 见
rumen (瘤胃)。

absorptiometer 吸光計 吸收计
一种用于定量测定有色溶液的测
量光吸收的仪器, 通常称比色
计。无机盐、维生素、氨基酸等
很多物质可与特殊的试剂相反
应, 产生有色络合物, 其颜色的
深浅与反应物的含量呈正比, 故

可用吸收计或真正的比色计予以
测量。

absorption アブソーブション 吸
收 吸收 食物经消化后通过消
化道进入血液或淋巴分布到全身
的过程。

ac'cent 味の素 味精〔商品名〕
美国 International Mineral &
Chemical corp'n公司生产的谷氨
酸单钠。见 sodium glutamate
(谷氨酸钠)。

acceptable daily intake 一日の
許容摂取量 每日容许摄入量
人类终生每日摄入对人体健康无
任何已知不良效应的某种外来化
学物质的剂量, 以相当人体每公
斤体重的毫克数表示。这一剂量
不可能在人体中实际测定, 主要
根据对动物的慢性毒性试验得出
的最大无作用量乘以安全系数
(常为0.01)而得, 简写ADI。

accredited milk 品質認定牛乳
特级牛乳 自1954年10月后不再
使用的名词。指从健康牛只挤出
的未经加热处理的牛乳。

accretion 生長 生长 因获营养
而得的组织正常长大。

accuracy 正確さ 精确度 实验
值与被测量的实际值或最佳值的
接近程度。

Acerola ア・セローラ 西印度櫻

桃 产于西印度群岛。见 West Indian cherry (西印度樱桃)。

acesulfames アセサフファミ 一种合成甜味剂 氧硫杂连氮酯 (oxathiazinone) 所衍生出的一类甜味剂。例如 acesulfame-k 为氧硫杂连氮酯的 6-甲基钾盐, 比蔗糖甜 130 倍。

acetate replacement factor 醋酸置换因子 醋酸移位因子 见 lipoic acid (硫辛酸)。

acetic acid 醋酸 醋酸, 乙酸 一种最简单的有机酸, 化学式为 CH_3COOH 。由乙醇发酵所产生。与乳酸共存于某些发酵食品中, 乳酸与醋酸在其中有防腐作用。也可用于食品和沙司的防腐。

acetobacter アセトバクター 醋酸杆菌 *Acetobacteriaceae* 科的一种。可将乙醇氧化成醋酸。巴氏醋杆菌 (*Acetobacter pasteurianus*) 为最常见的制醋菌种, 经常在啤酒麦芽汁、泡菜盐水和水果汁表面产膜生长。见 vinegar (醋)。

acetoglycerides 醋酸グリセリド 类 醋酸甘油类 不同于甘油三酯之处是在其甘油醇分子上的一个或二个长链脂肪酸被醋酸所置换。有二乙酰甘油三酯 (例如二乙酰单硬酯)、乙酰甘油三酯 (例如乙酰二硬酯)、乙酰甘油二酯 (例如乙酰单硬酯) 等三种类型。在第三种类型的醋酸甘油中, 甘

油醇的一个羟基呈游离态。又称部分甘油酯, 这类化合物均无油腻感, 融点低于相应的甘油三酯, 适于制作起酥油、面包涂油、食品覆膜及硬酯的增塑剂。

acetoin アセトイン 乙偶姻 即乙酰甲基甲醇, 化学式为 $\text{CH}_3\text{COCHOHCH}_3$, 为二乙酰的前驱物, 有奶油香味。奶油熟成时由细菌产生, 发酵时由酵母产生。

acetone bodies アセトン體 酮体 见 ketone bodies (酮体)。

acetylcholine アセチルコリン 乙酰胆碱 胆碱的乙酰基衍生物。乙酰胆碱酯酶催化乙酰胆碱水解为胆碱和乙酸, 此为神经冲动传递中的一个关键反应。简写为 Ach。

ACH index エイ・シー・エッチ指標 臂、胸、臀指标 测量臂的围长、胸部的前后径、臀部的宽度, 是一种营养状况的评价指标。

achlorhydria 無鹽酸症 胃酸缺乏 胃液中缺乏盐酸。

achrodextrin アクロデキストリン 无色糊精 淀粉经淀粉酶分解过程中的中间产物, 系一种与碘呈无色反应的糊精 (achro 为无色之意)。

achromotrichia 毛髮色素欠乏症 毛发色素缺乏症, 灰发 毛发色素消失。见 Paraamino benzoic acid (对氨基苯甲酸) 和 panto-

thenic acid (泛酸)。

acid-ash diet 酸性灰份 ダイエット
ト 酸酸性膳食 有肉、鱼蛋、谷粒，但极少水果和蔬菜，无乳酪或牛乳的膳食。

acid-base balance 酸鹽基平衡
酸碱平衡 血液、组织中的缓冲物质如蛋白质、磷酸钠、磷酸钾及重碳酸盐使体液保持微碱性 (pH7.3~7.5)。人体代谢过程中产生的酸性物质与钠、钾结合成盐类，由尿排出，因而体内的碱性物质不断消失。为保持体内酸碱平衡，须由食物补充此消失的碱性物质。血液和组织中具有缓冲作用的物质称为碱储备。

acid calcium phosphate 酸性リン (磷)酸カルシウム 酸性磷酸钙
又称磷酸一钙，分子式为 $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$ 。用作发酵粉和自发面粉中的酸性成分。与重碳酸盐相反应可放出二氧化碳气体。化学结构与肥料中的过磷酸石灰相似，只是较纯而已。

acid foods and basic foods 酸性食品とアルカリ性食品 酸性食品和碱性食品 食品中的无机盐成分例如钠、钾、镁、钙在人体内可产生碱性，而磷、氯、硫等则产生酸性。一般食品均可归成这两类。肉、鱼、蛋、乳酪、谷类等在体内代谢可产生酸性物质，故为酸性食品，而牛乳、蔬菜、水果等在体内代谢可产生碱

性物质，故为碱性食品。脂肪和糖中不含矿物质，为中性食品。例如柑桔类水果虽有酸味，但实际上是碱性食品，因为其中所含柠檬酸和柠檬酸钙，在人体中代谢后，有机物部分进入柠檬酸循环完全被氧化，产生二氧化碳及水，留下钠离子，故仍为碱性食品。见 acid-base balance (酸-碱平衡)。

acid number 酸價 酸价, 酸值
油脂水解酸败的指标。中和1g脂肪所含游离脂肪酸所需的氢氧化钾mg数称该脂肪的酸价。酸价又称值，可作为油脂精炼程度的指标。油脂在精炼过程中，将游离脂肪酸除去，故酸值低。相反，油脂在贮存过程中发生酸败，则酸值升高。故通过酸值可判断油脂劣变的程度。

acidophilus milk アシドフィル
ス・ミルク 酸乳，酸牛奶 一种与发酵酪乳相似的酸乳，但所用菌种为嗜酸乳杆菌 (*L. acidophilus*)，而是能产酸的链球菌。

acidophilus ftherapy アシドフィ
ルス療法 乳酸菌疗法 饮用含嗜酸乳杆菌 (*Lactobacillus acidophilus*) 生菌浓度很高的牛乳来治疗便秘的方法。其疗效是由于肠内接种了嗜酸乳杆菌所产生的。

acidosis アシドーシス 酸中毒
血浆中酸-碱比值升高，缓冲能

力下降。一般在二氧化碳排泄失调、酸性代谢产物生成过多、碱性物质过度损失状况下发生。

acid rebound 酸反撥 酸回跃
胃酸分泌用语。表示向胃中投入碱性物质而引起酸性提高的现象。是否真有此现象,尚有争论。

acid value 酸價 酸价 酸值
见 **acid number** (酸价)。

aconitase アコニターゼ 乌头酸酶
是一种催化柠檬酸、顺-乌头酸及异柠檬酸三种酸相互交换的中间酶。在平衡时,这三种酸的量分别占90%、4%及6%。在呼吸组织中,仅应偏向异柠檬酸方向。为三羧酸循环中的一部分反应。

aconitic acid アコニット酸 乌头酸
三盐基性酸的一种,为三羧酸循环的中间产物。见 **aconitifase** (乌头酸酶)。

aconitine アコニチン 乌头碱
存在于乌头类植物 (*Aconitum*) 中的有毒生物碱,有减慢脉搏、降低血压的功能。少量投予即有致死的危险。

acorn sugar エイコン糖 橡子糖, 浆栎糖栎醇
橡子的抽出物。主要成分为五羟基环己烷。

A.C.P エイ・シー・ピー 酸性磷酸钙
acid calcium phosphate (酸性磷酸钙) 的缩写。

acraldehyde アクロアルデヒド

丙烯醛, 败酯醛 见 **acrolein** (丙烯醛)。

acrodynia 先端疼痛症 肢痛症
膳食中缺乏维生素B₆所引起的一种特殊皮炎。

ACTH エイ・シー・テイ・エッチ, (副肾皮质刺激ホルモン)
促肾上腺皮质激素 **adrenocorticotrophic hormone** 的缩写。

acrolein アクロレイン 丙烯醛, 败酸醛
分子式为 $\text{CH}_2=\text{CHC}\text{HO}$ 。为甘油高温加热时的产物。为油脂高温加热时生成的刺激性, 催泪性挥发物的主体。

actin アクチン 肌动蛋白
横纹肌纤维中的一种主要蛋白质, 约占肌肉蛋白质的13%。与肌球蛋白结合形成肌肉的主要收缩蛋白质——肌动球蛋白。

Actinidia アクチニジア 猕猴桃属
是一个庞大复杂的物种复合体。有表皮有毛和表皮无毛两大类, 品种很多, 以中华猕猴桃(学名 *Actinidia chinensis* planch)为主要代表。果实呈长圆形, 平均单果重约50g, 富含维生素C(100mg/100g以上)。适于鲜食或加工, 是一种经济作物。

activators アクチバーター 激活剂
有关酶的用语。指一些非特异性的能提高酶活力的物质。凡是属于酶激活系统中的一部分, 而且有了它, 酶才能激活其基质的物质通称激活剂。而属于酶反

应系统的一部分,但对基质不起激活作用的物质则称辅酶。很多无机物质都是激活剂,如唾液淀粉酶需要氯离子。其它的钾、钙、镁及磷酸盐亦可激活某些酶。

active acetate 活性醋酸盐 活性醋酸盐 是乙酰基($\text{CH}_3\text{CO}-$)接在其它化合物上的一种形态,例如乙酰辅酶A(见coenzyme A)。

葡萄糖和脂肪在代谢过程中均会生成活性醋酸盐。

active oxygen method 活性酸素法 活性氧法 一种测定油脂稳定性的方法。加热被测油脂,并吹入空气,然后测定所产生的过氧化物。又称司威夫特稳定性试验。

active transport アクティブ、トランスポート 主动运转 指化学物质透过生物膜由低浓度一侧向高浓度一侧移动。此种逆浓度梯度转运的过程,要通过一种载体系统,消耗一定能量,且载体系统具有一定的选择性,即化学物质必须具有一定的基本结构才能被转运。营养素的生物转运都通过这一方式,如氨基酸到达粘膜上皮细胞外表面时,即与载体结合并透过细胞膜到达细胞内表面,然后与载体分离,并进入细胞,载体又回到细胞膜外表面进行另一次氨基酸转运。转运过程消耗的能量来自三磷酸腺苷。

actomyosin アクトミオシン 肌动球蛋白 由肌动蛋白与肌球蛋白结合成的一种肌肉收缩蛋白质。肌动球蛋白在三磷酸腺苷(ATP-ase)分解三磷酸腺苷时,利用其放出的能量,使肌肉收缩运动。

addison's disease アジソン病 安迪生氏病 双侧肾上腺皮质严重损伤(90%以上)所引起,症状为色素沉着、血压偏低、贫血、肌肉无力、代谢率低下等。摄取氯化物,或服用dexoycortico-sterone acetate胶丸可减轻症状。

additional joint action 相加作用 相加作用 通过食物同时摄入两种以上的外来化学物质,它们在机体中所呈现的联合作用等于各单一物质作用之和。

additive 食品添加物 食品添加剂 联合国食品添加剂专家委员会所下的定义为:食品添加剂通常不作为食品的主要原料,也不以食用为目的,并且不一定有营养价值,而是在食品生产、制造、加工、运输、保藏时,为了对食品的性质产生某种作用或是达到所期望的某种目的,有意识地添加到食品中去的某些物质。所以凡是添加物本身或其产物直接或间接地成为食品的一部分,都作为食品添加剂,但不包括残留农药和污染物质。乳化剂、香料、调味料、盐渍剂、保湿剂、色素、维

生素、无机盐、防腐剂等均为食品添加剂。食品添加剂的使用各国都有法规限制。

adenine アデニン 腺嘌呤 见 pu-rines(嘌呤类)和nucleic acids(核酸)。

adenosine アデノシン 腺嘌呤核苷 由腺嘌呤(盐基)与核糖(糖)结合成的化合物。三磷酸腺嘌呤核苷是肌肉中能量的主要来源,这点非常重要。见 adenosine diphosphate(二磷酸腺嘌呤核苷)adenosine triphosphate(三磷酸腺嘌呤核苷)energy-rich phosphate bond(高能磷酸键)和phosphokinase(磷酸激酶)。

adenosine diphosphate アデノシンニソソ酸 二磷酸腺嘌呤核苷 由腺嘌呤加核糖再加二个磷酸所构成。参与肌肉代谢过程中的能量交换。当加上第三个磷酸而形成三磷酸腺嘌呤核苷时,能捕捉能量,继而失去第三个磷酸时,则放出能量。见adenosine triphosphate(三磷酸腺嘌呤核苷)、energy-rich phosphate bond(高能磷酸键)和phosphokinase(磷酸激酶)。

adenosine monophosphate アデノシンーリン(磷)酸 一磷酸腺嘌呤核苷 见 Adenylic acid(腺苷酸)。

adenosine triphosphate アデノシミソソ酸 三磷酸腺嘌呤核苷,三磷酸腺苷 又称腺苷三磷酸、三磷酸腺苷、焦磷酸腺苷酸、ATP。系食物能量放出过程中极为重要的化合物,由一个腺嘌呤、一个核糖和三个磷酸结合成。最后面的二个磷酸由高能磷酸键联接,水解时放出能量,供肌肉收缩运动之用。碳水化合物、脂肪、氨基酸在氧化过程中所放出的能量均捕捉于ATP中,以待利用。见 energy-rich phosphate bond(高能磷酸键)和 phosphokinase(磷酸激酶)。

adenylic acid アデニル酸 一磷酸腺苷,腺苷酸 由腺嘌呤(盐基)加核糖(糖)再加一个磷酸所构成。又称一磷酸腺嘌呤核苷或 AMP。对肌肉能量代谢很重要。

adényl pyrophosphate アデニル・ピロソソ 磷酸焦磷酸腺苷酸 见adenosine triphosphate(三磷酸腺苷)。

adermin アデルシン 维生素 B₆ Vitamin-B₆的废名。

ADI 一日の計容攝取量 每日容许摄入量 acceptable daily intake的缩写。

adipose tissue 脂肪组织 脂肪组织 贮存脂肪的一组细胞,约占体重的五分之一至四分

之一, 肥胖型人可能更多。脂肪组织中 82~88% 为脂肪, 2~2.6% 为蛋白质, 10~14% 为水。每克脂肪组织发热量约为 33.5~37.7 kJ。一般贮存于皮下或腹膜中。

Adlay アドレー 薏苡 生长于亚洲和非洲的一种蒿草, 拉丁名为 *Cenchrus Lachrymans* (jobi 表示眼泪的意思), 与玉米同属 (*Tripsacaceae*)。印度、泰国、菲律宾等国均把它用作大米的补足食品。含蛋白质 14%、脂肪 4%; 每 100g 中: 热量 6352.8 kJ、钙 20 mg、铁 4 mg、维生素 B₁ 0.3 mg、维生素 B₂ 0.2 mg、尼克酸 3 mg。

ADP エイ・ディ・ピー 二磷酸腺嘌呤核苷 见 adenosine diphosphate (二磷酸腺嘌呤核苷)。

adrenal glands 副肾 肾上腺 位于左右两肾脏的上方, 由内部(髓质)和外部(皮质)两部分组成, 前者分泌肾上腺素和去甲肾上腺素, 后者分泌类固醇激素。类固醇激素包括类固醇性激素、皮质固醇(影响碳水化合物的代谢, 有抗炎作用)和醛固酮(调节肾脏中盐和水的排泄)。

adrenaline アドレナリン 肾上腺素。一种儿茶酚胺类激素, 是由肾上腺髓质所分泌。为最早发现的一种激素。恐惧、

愤怒、痛苦或其它不愉快的感情均会引起此种激素分泌增加。肾上腺素通过增加糖原的分解可升高血糖浓度、刺激游离脂肪酸的动员, 而且对心血管系以及肌肉组织有不利作用。

adrenocorticotrophic hormone

副肾皮质刺激ホルモン 促肾上腺皮质激素 一种 39 个氨基酸的多肽激素, 是由动物脑垂体前叶所分泌。能刺激肾上腺皮质合成并分泌肾上腺皮质激素。可用来治疗风湿性关节炎。

adult 成人 成年 已经完全成长或成熟的有生命的物体。

aequum エキユーム 维持量, 等量, 平衡量 在正常或特殊活动条件下, 为维持体重所必需的食物量。

aerated bread 炭酸通氣パン

通二氧化碳气面包 面包制造时, 在面团内混入加压的二氧化碳饱和水溶液, 其目的是代替酵母发酵产生的二氧化碳气体(酵母发酵会引起碳水化合物损失, 通常为 7%)。用此法制得的面包风味较差, 现已不用。

aerobes 嗜氧菌 好气菌, 需氧菌, 需氧微生物 生长过程中需要氧气的微生物。专性需氧菌在缺氧条件下不能存活。

aesculin エスクリン 七叶灵 栗子中的一种配糖体(即二羟基香豆素), 有生物类黄酮类的活

性。

aflatoxins アフラトキシン 黄曲霉毒素 黄曲霉和寄生曲霉的代谢产物。有其曲霉毒素 B_1 、 B_2 、 G_1 、 G_2 、 M_1 、 M_2 、 P_1 、 Q_1 等十多种，其毒性与结构有关。凡二呋喃环末端有双键者毒性较强，例如 B_1 、 G_1 和 M_1 。黄曲霉毒素是目前已知最强的化学致癌物。在一般的烹调加工温度下不易破坏，在 280°C 时发生裂解。我国规定各主要食品中黄曲霉毒素 B_1 的允许含量为：

玉米、花生油、花生及其制品

不得超过 $20\mu\text{g}/\text{kg}$

大米、其它食用油

不得超过 $10\mu\text{g}/\text{kg}$

其它粮食、豆类、发酵食品

不得超过 $5\mu\text{g}/\text{kg}$

婴儿代乳品

不得检出。

affer-taste 残味 余味 当引起味觉的物质移去后，其味觉仍遗留的现象。

agar 寒天 琼脂，洋菜 由石花菜属 (*Gelidium algae*)，龙须菜属 (*Gracilaria*) 或其它属的海藻的茎精制干燥而成。部分溶于水，膨胀后形成凝胶体，其胶凝温度与融化温度差别很大。可用作汤料、果冻、冰淇淋、肉酱、鱼酱、微生物培养基的粘接剂，乳浊剂中的稳定剂。其它的英文名有 agaragar, macassar gum, ve-

getable gelatine。琼脂为一种半乳聚糖，即半乳糖的聚合物，人体不能消化。

Agene エイジーン 埃京作业法

又名 Agene process。过去在面包制造中曾用三氯化氮作为小麦粉的漂白剂和品质改良剂，后来发现三氯化氮能与蛋氨酸相结合形成一种引起犬瘰病的化合物 (methionine sulphoxine)，故已禁用。

ageusia 无味觉 (症) 无味觉 失去味觉感受性。

agglomeration 附聚 附聚作用

奶粉和面粉等产生可自由流动但无粉粒的过程，包括水滴湿化，然后用空气流二步干燥。附聚物很易受潮。

agglutinine 凝集素 凝集素 见 haemagg lutinins (血球凝集素)。

aging 熟成 熟成，陈酿，衰老

(1) 面包制造用语。面粉的熟成是指用氧化剂处理而言。刚磨出的面粉其面团弹性差，所制得面包较用化学熟成面粉或经贮存数周的面粉所制的面包体积小。过硫酸铵、抗坏血酸、氯、二氧化硫、溴酸钾、半胱氨酸等可用作面粉漂白剂；二氧化氯、三氯化氮可用作面粉漂白剂及面团改良剂。各国对上述化学药物的种类和用量均有规定；(2) 在酿酒业中称陈酿。通过缓慢氧化及酯类的形

成, 可使酒类变得更可口, 香味更醇, 不会有不愉快的酵母味;

(3) 肉类的熟成, 见 *rigor mortis* (死后僵直); (4) 人体器官长期使用后, 各种功能发生衰退的过程称衰老。衰老随年龄、疾病和体质变坏而加速进行。适当的营养、休息和运动可减缓衰老。

aging flour 熟成小麦粉 老化面粉 小麦制粉后, 贮存 2~3 个月, 称老化面粉, 其加工性能可得到提高。利用氧化剂也可加速老化过程。

aginomoto 味の素 味精 见 *Sodium glutamate* (谷氨酸钠)。

agiyeon アプソコン 糖苷配基, 配质 糖苷的非糖部分。

A/G ratio A/G 比 清蛋白/球蛋白比值 *albumin/globulin ratio* 的缩写。

air classification 空氣 分级法 空气分级法 利用循环空气, 按粒子的大小和组成进行粉状材料的分级分离。此法尤适用于小麦粉中胚乳的分级, 较小的粉粒含有较多的蛋白质 (3~25%)。

ajinomoto アチエノモト (味の素) 商品名 英国 *Hercules powder* 公司生产的一组香味增强剂, 即肌苷酸二钠 (*ajinomoto IMP*), 鸟苷酸二钠 (*ajinomoto GMP*), 谷氨酸单钠 (*ajinomoto*)。

Akee アケー 阿基果 学名 *Blighia sapida*。 原产西非的

一种水果, 在西印度有很长的生长期。生果有毒。

alanine アラニン 丙氨酸 氨基丙酸 一种非必需氨基酸。所有蛋白质中均有 α -丙氨酸, 也有 β -丙氨酸 (氨基在接近羧基的第二个碳原子上), 是泛酸、肌肽和鹅肌肽的构成部分。

Ala アラ 麦糊粉 见 *bulgur* (蒸谷麦)。

albedo アルベド 白皮层 柑桔类水果的白色内皮层, 占全果重量的 20~60%。由糖类、纤维素和果胶组成, 是商品果胶生产中的重要原料。

albumen アルブミン 卵 (清) 蛋白 与 *albumin* 同义。在牛津辞典中采用。

albumin アルブミン 卵 (清) 蛋白 一般指蛋白质, 严格来讲是指卵 (清) 蛋白类中的一种 (见 *albumins*)。也见 *egg white* (鸡蛋白)、*lactalbumin* (乳清蛋白)、*albumin/globulin ratio* (清蛋白/球蛋白比值)。

albumin/Globulin Ratio アルブミン/グロブリン比 清蛋白/球蛋白比值 血液清蛋白与球蛋白之比, 简写为 A/G 比, 其变化可作诊断用。

albumin index アルブミン 指標 蛋白指数 测量蛋类新鲜度的一项指标。将蛋打破倒在平板上, 计算蛋白的高度与宽度之