

शब्दकोश

भेसळके : असे पदार्थ जे खाद्यपदार्थांची गुणवत्ता कमी करतात किंवा ढासळतात

भेसळ : खाद्य पदार्थांची गुणवत्ता कमी करण्याची किंवा ढासळण्याची प्रक्रिया

ऑगमार्क (AGMARK): कृषि उत्पादन (श्रेणीकरण व मार्किंग) अधिनियम, 1937

आम्लयुक्त पेय : खमीराचा वापर करून आंबवून तयार केलेली मद्यार्क असलेली पेये

अॅनथ्रोपोमेट्री : मानवी शरीर वाढीचे मोजमाप करणे

अॅन्टीकेकिंग एजंट : पीठ किंवा कोरड्या पावडर मध्ये गुठळ्या न होऊ देण्यासाठी वापरण्यात येणारे घटक पदार्थ

अॅन्टीऑक्सिडंट : पदार्थावर होणारा ऑक्सिजनचा परिणाम रोखणारा घटक

बेकरी : भट्टीमध्ये भाजून किंवा बेकिंग करून तयार केलेल्या पदार्थांचे उत्पादन आणि विक्री करण्यासाठी ची सुविधा. उदा.

पाव, केक, कुकीज, इत्यादी बनविण्याचे ठिकाण

बियर : धान्यांना आंबवून तयार केलेले मध्ये युक्त पेय

पेय : पाण्याव्यतिरिक्त, मानवी वापरासाठी किंवा सेवनासाठी अनुरूप असणारे इतर द्रवरूप पदार्थ. उदा. चहा, फळांचा रस, बियर, इत्यादी.

बी.आय.एस. : भारतीय मानक ब्यूरो, 1986

ब्रॉयलर : मांस उत्पादनासाठीची आठ ते दहा आठवडे वयाची कोंबडी

कॅन्सर : पेशींची असामान्य वाढ याच्याशी संबंधित असलेल्या आजारांचा गट, जो शरीरामध्ये पसरू शकतो

केसिन : दुधामधील प्रमुख प्रथिन

कंपोस्टिंग : नैसर्गिक रित्या खाद्य कचऱ्याचे जैविक विघटन करणे आणि त्यापासून खत तयार करणे

डी. ए. आर. टी. : डिटेक्ट अल्टरेशन विथ रॅपिड टेस्ट

डायबेटिस (मधुमेह) : रक्तामधील साखरेचे प्रमाण जास्त वाढल्यामुळे होणारा आजार

आहार : व्यक्तीने खाल्ले गेलेले अन्न

डिस्टिल्ड लिक्वर : आंबवून तयार केलेले मद्ययुक्त पेय यांचे निसारण करून त्यामधील अल्कोहोलचे प्रमाण वढवून तयार केलेले पेय

डो मेकर : यांत्रिक दृष्ट्या कणीक मळण्यासाठी चे यंत्र

ई. सी. ए. (ECA) : इसेन्शियल कमोडिटी ॲक्ट, 1955

ई. यु. (EU) : युरोपियन युनियन

एफ. ए. ओ. (FAO) : फुड अँड अग्रिकल्चर ऑर्गनायझेशन

एफ. बी. ओ. (FBO) : फुड बिझनेस ऑपरेटर / खाद्य उद्योग चालविणारा

एफ. डी. आर. (FDR) : फाईन डायनिंग रेस्टॉरंट

फिन फिश : पंख असलेले मासे

अन्न मिसळके : खाद्यपदार्थांची गुणवत्ता वाढवण्यासाठी जाणून-बुजून घातलेले घटक

फुड फोर्टीफिकेशन : पदार्थांची पोषकता सुधारण्यासाठी अल्प प्रमाणात पोषक घटक घालण्याची प्रक्रिया

अन्न नासाडी : फुड वेस्ट, अन्नाचा खाल्ला न गेलेला किंवा वापर नकेलेला किंवा वाया घालवलेला भाग

फ्रुट पल्पर : फळांचा गर फळांपासून काढून घेण्यासाठी चे यंत्र

फ्रूट सोर्टर : फळांची वेगवेगळ्या गुणवत्ता गुणधर्मानुसार प्रतवारी करण्यासाठीचे यंत्र

एफ. एस. एम. एस. (FSMS) : फूड सेफ्टी मॅनेजमेंट सिस्टीम / अन्न संरक्षण नियोजन सारणी

एफ. एस. एस. ए. आय. (FSSAI) : फूड सेफ्टी अँड स्टँडर्ड अथॉरिटी ऑफ इंडिया

ग्लायकोजेन : मांसल विभागामध्ये उपस्थित असणाऱ्या कर्बोदकाचा प्रकार

होमोजनायजेशन : स्निग्ध घटकांच्या मोठ्या आकारातील कणांना लहान आकारांमध्ये रूपांतरित करून एकजीव करणे

एच. टी. एस. टी. (HTST) : दुधावरील हाय टेम्परेचर शॉर्ट टाईम (उच्च तापमान कमी वेळ) पाश्चरायझेशनची प्रक्रिया पद्धत

हायपरटेंशन : अशी स्थिती ज्यामध्ये रक्तदाब सामान्य पातळीच्या वर जातो

इन्सिनेरेशन : घन कचऱ्यास उच्च तापमानास जाळून वायु मध्ये रूपांतरित करणे

आय. एस. आय. (ISI) : इंडियन स्टॅंडर्ड इन्स्टिट्यूट

आय. एस. ओ. (ISO) : इंटरनॅशनल ऑर्गनायझेशन फॉर स्टॅंडर्डायझेशन

ज्यूस एक्स्ट्रॅक्टर : यांत्रिकरीत्या फळांचा रस काढण्यासाठीचे यंत्र

लॅक्टोज : एकमेव दुधामध्ये आढळणारी शर्करा

लेअर्स : अंडी देणारी कोंबडी

कमी चरबीयुक्त मासे (लीन फिश) : असे मासे ज्यांच्यामध्ये स्निग्धांशाचे प्रमाण 2 टक्केपेक्षा कमी असते

फुगवके : खाद्यपदार्थांमध्ये कार्बन डाय-ऑक्साइड वायू निर्मिती करण्यासाठी वापरण्यात येणारे घटक

कुपोषण : पोषण कमतरता किंवा, एक वा अधिक पोषक घटकांचा असमतोल यामुळे उद्भवणारी स्थिती

मास (मटण) : चार पायांच्या प्राण्यांपासून खाण्यासाठी वापरण्यात येणारा मांसल भाग

दूध : स्तनधारी प्राण्यांच्या स्तनामधून स्रावलेला पांढरा द्रवरूप पदार्थ

मिठाई : भारतामधील गोड पदार्थांच्या प्रकारांना एकत्रितरीत्या दिलेले नाव

मायोग्लोबिन : प्राण्यांच्या मांसल भागांमध्ये आढळणारा लाल रंगाचा रंगद्रव्य

मध्य विरहित पेय : अशी पेय ज्यांच्यामध्ये अल्कोहोलचे प्रमाण नगण्य असते किंवा 0.5 टक्के पेक्षा कमी असते

पोषण स्थिती : मानवी शरीराची आरोग्यविषयक स्थिती, जी पोषक घटकांचे सेवन आणि त्यांचे उपयोजन यावर आधारलेली असते.

लठ्ठपणा : शरीरामध्ये मेदाचे प्रमाण वाढून शरीराचा आकार व वजन वाढण्याची स्थिती

ओव्हन (भट्टी) : बेकरी उत्पादने भाजण्यासाठी वापरण्यात येणारा उष्णतारोधक चेंबर

पी. एफ. ए. : प्रिव्हेन्शन ऑफ फुड अडल्टरेशन ॲक्ट / अन्नभेसळ प्रतिबंध कायदा, 1954

पोल्ट्री : अंडी आणि मांस यांच्या उत्पादनासाठी संगोपन केलेले पक्षी

संरक्षके (प्रिझर्वेटिव्ह) : खाद्य पदार्थ जास्त काय टिकून राहावा व तो खराब होऊ नये यासाठी त्यामध्ये घातलेले घटक

शेल फिश : टणक आवरण किंवा कवच असलेले मासे

शॉर्टनिंग : पदार्थ खुसखुशीत व खमंग बनवण्यासाठी त्याच्यामध्ये घातला जाणारा स्निग्ध घटक

स्किम्ड मिल्क : दुधाचा असा प्रकार ज्यामधून स्निग्धांश काढून घेतला जातो व त्यामध्ये स्निग्धांशाचे प्रमाण 0.5 ते 2 टक्के असते.

एस्.एन्.एफ. (SNF) : दुधामधील स्निग्धांश व्यतिरिक्त इतर घन घटक (सॉलिड नॉट फॅट)

सूप : द्रवरूपी पदार्थ, जो गरम स्वरूपामध्ये पिण्यासाठी दिला जातो, आणि धान्य, भाज्या व मांस शिजवलेले पाणी यांचा वापर करून बनवले जाते.

स्टीरिलिझेशन निर्जंतुकीकरण : दुधामध्ये सर्व जीवजंतूंना नष्ट करण्यासाठी दिली जाणारी उच्च तापमान प्रक्रिया

स्वीटनर्स (गोडी देणारे घटक) : पदार्थांला गोड चव देण्यासाठी वापरले जाणारे घटक. उदा. साखर, मध, कॉर्न सिरप इ.

तंदूर : कोळश्याच्या निखान्यावर भाजून नाना आणि रोटी तयार करण्यासाठी वापरली जाणारी मातीची भक्ती

यु.एच. टी. (UHT) : दुधावर केली जाणारी अति उच्च तापमान प्रक्रिया (अल्ट्रा हाय टेम्प्रेचर)

डब्ल्यु. एच्. ओ. (WHO) : जागतिक आरोग्य संघटना / वर्ल्ड हेल्थ ऑर्गनायझेशन

वाईन : द्राक्ष रस आंबवून तयार केले गेलेले मद्ययुक्त पेय

डब्ल्यु. टी. ओ. (WTO) : जागतिक व्यापार संघटना / वर्ल्ड ट्रेड ऑर्गनायझेशन

यीस्ट (खमीर) : पदार्थांमध्ये कार्बन डाय-ऑक्साइड वायू निर्मितीसाठी वापरले जाणारे नैसर्गिक फुगवक

Bibliography

1. Bennion M, Introductory Foods, Macmillan Publishing Co. New York, 1980
2. Charley Helen, Food Science, John Wiley and Sons. 1971
3. Crosby N.T. Food Packaging Materials, Applied Sc. Publishers Ltd. London, 1981
4. Desrosier N. W. Elements of Food Technology, Te AVI Publishing Company, 1984
5. Fitch and Francis, Food and Principles of Cookery, Prentice-hall, Inc, 1959
6. Food Science, Standard XI, Maharashtra State Board of Secondary and Higher Education, Pune-411004
7. Fox B.A. and A.G. Cameron, Foods Science a chemical approach, Hodder and Stoughton Educational, 1982.
8. Frazier and Westhoff, Food Microbiology, Tata McGraw Hill Publishing Company Ltd. New Delhi II ed. 2006
9. Gaman P.M. and K.B. Shrrington, The Science of Food, Pergaman Pres, 1977
10. Gates June C., Basic Foods 2nd Edition, New York, Holt Rinehart and Winston 1981
11. Gopalan C., B.V. Ramasastri and S.C. Balasubramanian, Nutitive Value of Indian Food, NIN Hyderabad, 2004
12. Gurr M.I., Role or Fats in Food and Nutrition, Elsevier Applied Science Publishers, 1984.
13. Jacom Thankamma, Food Adulteration, Macmillina Company of India Ltd. New Delhi, 1976
14. King M.H., King M.F. et al. Nutrition for Developing Countries: The English Language Book Society and Oxford University Press, 1980.
15. Lowe Belle, Experimental Cookery, John Wiley and Sons, New York, 1966.
16. Malik R.K. and K.C. Dhingra, Handbook of Food Industries, Small Industry Research Institute, 1975-76
17. Manay Shakuntala and Shadaksharaswamy, Foods-Facts and Principles, Wiley Eastern Limited, 1987.
18. Mc Williams, Food Fundamentals, John Wiley and Sons, 1974
19. Meyer L.M., Food Chemistry, CBS Publishers, 1987.
20. M. Shafiur Rahman, Handbook of Food Preservation, Marcel Dekker, Inc, NY, First Indian Reprint, 1999
21. Srilakshmi, B., Nutrition Science, Fourth Revised Edition: 2012, New Age International Limited, New Delhi, 2012
22. National Institute of Nutrition, Dietary Guidelines for Indians, A Manual, 2nd Edition, 2010.
23. Nuffield Advanced Science, Food Science-a Special Study, Penguin Books Limited, 1971.
24. Parvinder S. Bali., Food Production Operation, Second Edition, Oxford Higher Education, Press, New Delhi
25. Parvinder S. Bali, Quantity food production operations and Indian cuisines, Oxford Higher Education, Press, New Delhi
26. Paul P.C. and H.H. Palmer, Food Theory and Applications, John Wiley and Sons, New York, 1972.
27. Potter N.N., Hotchkiss J.H. Food Science, Fifth Edition, CBS Publishers & Distributors, 4596/1 A, 11-Daryaganj, New Delhi.
28. Pyke Mangnus, Food Science and Technology, William Clowes and Sons Ltd. 1964.
29. Raina Usha and Others, Basic Food Preparation: A complete Manual, 3rd Edition, 2007.
30. Roday S, Food Science and Nutrition, Third Edition, Oxford University Press, New Delhi, 2018
31. Rao, S Narasinga, Y.G. Deosthale and K.C. Pant Nutrient Composition of Indian Foods NIN ICMR Hyderabad, 1991.
32. Sadarangani K, Mannuru C, Kukade S, Food Science, Neel kanth Books, Pune, 2006
33. Sharma Avantina, Textbook of Food Science and Technology, CBS Publishers and Distributors Pvt. Ltd. New Delhi, 2017
34. Srilakshmi, B., Nutrition Science, Fourth Revised Edition: 2012, New Age International Limited, New Delhi, 2012
35. Srilakshmi, B., Food Science, Sixth Multi-colour Edition, New Age International Limited, New Delhi, 2016
36. Swaminathan B., Essentials of Food and Nutrition (Volume II), Ganesh and Company, Madras 1974
37. Vaclavik Vicki and Christiana Elizabeth, Essentials of Food Science, Food Science Text Series, Kluwer Academic/Plenum Publishers New York II ed., 2003
38. Victoria Emerton and Eugenia Choi, Essential Guide to food Additives, Third Edition, 2008, Royal Society of Chemistry, Thomas Graham House, Science Park, Milton Road, Cambridge, CB40WF, UK
39. Yogambal Ashok Kumar, Text Book of Bakery and Confectionery, Second Edition, PHI learning Private Limited, Delhi-110092 (2016)

Websites

<http://en.wikipedia.org/wiki/dairyproduct>
<http://www.fao.org/WAIRodes/x5434e/x5434eod.html>
<http://www.naturalnews.com/legumes/html>
<http://parantables/howstuffworks.com/chow/7-recipes-healthy-legumes/html>
<http://www.whereincity.com/recipes/tips/balanced-diet.php>
<http://dbtbiosafety.nic.in/act/PFA%20Acts%20and%20rules/pdf>
<http://www.indianfoodforever.com/indian-spices.html>
<http://food.oregonstate.edu/learn/cereal/html>
<http://kidshealth.org/kid/nutrition/food/protein.html>
<http://www.kelloggs.com/enUS/home.html>
<http://www.exploratorium.edu/cooking/html>
www.nsdcindia.org
www.nin.res.in