

인삼용어-식품분야

최강주 · 조병구 · 최광태#

KT&G 중앙연구원
(2002년 5월 10일 접수)

Ginseng Terminology-Food Field

Kang Ju Choi, Byung Goo Cho and Kwang-Tae Choi#

KT&G Central Research Institute, 302 Shinseong-Dong, Yuseong-Gu, Daejeon 305-345, Korea
(Received May 10, 2002)

서 론

1996년 7월 1일부터 홍삼전매법이 폐지되어 규정된 일정한 시설만 구비하면 공공기관 이외 개인 혹은 단체도 홍삼을 제조, 판매할 수 있게 되었으며, 현재 30여 업체에서 홍삼류를 제조, 가공하고 있는 실정이다. 그러나 지금까지 고려인삼에 대한 용어의 정립이 제대로 되지 못하고 있었으며, 특히 세계가 인정하는 고려인삼의 종주국으로서 고려인삼을 국내, 외에 소개할 때 일관성있는 표현을 할 수 없어 생산자, 유통업자, 소비자 모두가 많은 어려움을 겪어 왔다. 그런 의미에서 이번 국, 한, 영문 인삼용어의 정리는 아주 뜻 깊은 일이라고 생각된다. 이 번에 게재된 인삼용어에는 인삼의 가공, 제품, 분석, 성분 등의 인삼식품분야에 관한 일반사항과 전문학술용어가 상세히 나열되어 있어 인삼분야에 종사하는 여러 분들에게 큰 도움이 될 것으로 믿습니다. 본 원고는 수정 또한 가능하므로 많은 좋은 의견 바랍니다.

인삼식품분야 용어

[ㄱ]

가공(加工)	processing
가공식품(加工食品)	processed food
가교(架橋)	cross-linking
가교전분(架橋澱粉)	cross-linked starch
가당(加糖)	sugaring

#본 논문에 관한 문의는 이 저자에게로
(전화) 011-9760-5430; (팩스) 054-636-7136
(E-mail) kwangtaechoi@hotmail.com

가당분유(加糖粉乳)	sweetened condensed milk
가루	powder, flour
가루 식품	powdery food
가소성(可塑性)	plasticity
가속냉동조건(加速冷凍條件)	accelerated freeze drying
가수(加修)	tempering
가수분해(加水分解)	hydrolysis
가수분해물(加水分解物)	hydrolysate
가수분해효소(류) (加水分解酵素(類))	hydrolase(s)
가스생성 세균	gas-producing bacteria, gas-forming bacteria
가스 저장	gas storage
가스충전포장	gas flush package
가습(加濕)	humidification
가습기(加濕機)	humidifier
가식부(可食部)	edible portion
가역반응(可逆反應)	reversible reaction
가열(加熱)	heating
가열 공정(加熱工程)	heating process
가열 살균(加熱殺菌)	heat sterilization
가열 중합(加熱重合)	heat polymerization
가온검사(加溫檢査)	incubation test
가용성고형물(可溶性固形物)	soluble solids
가용성녹말	soluble starch
가용성 RNA	Soluble RNA
가용성전분	soluble starch
가용성질소	soluble nitrogen

가용화(加溶化)	solubilization	거름종이	filter paper
가중평균(加重平均)	weighted mean	거름침출	percolation
간(肝)	liver	거름케이크	filter cake
간 질환(肝疾患)	hepatic disease	거울상이성질체	enantiomer
갈락토시드	galactoside	거친	coarse
갈락토오스	galactose	거친가루	break flour, meal
갈락투론산	galacturonic acid	거친정도	coarseness
갈변(褐變)	browning	거칠음	coarseness
갈변반응(褐變反應)	browning reaction	거침	harshness
갈색화(褐色化)	browning	거침성	roughness
갈색화반응(褐色化反應)	browning reaction	거품	foam
깔깔한 맛	sandy taste	거품억제제	antifoaming agent
깔깔함	harshness, sandiness	거품이 이는	foamy
감각 요인(感覺要因)	feeling factor	거품형성	bubble formation
감도(感度)	sensitivity	건강식품(健康食品)	health food
감도 한계값	detection threshold	건구온도(乾球溫度)	dry bulb temperature
감마선	gamma-ray	건더기 무게	drained weight
감마선 조사	gamma-ray irradiation	건량 기준(乾量基準)	dry basis
감미(甘味)	sweet taste	건물(중)량(乾物(重)量)	dry weight
감미(甘味)도	sweetness	건물(乾物) dry matter	
감미료(甘味料)	sweetener	건습구도표(乾濕球圖表)	psychrometric chart
감별 한계값	difference threshold	건식박피(법)(乾式剝皮(法))	dry peeling
감속 건조(減速乾燥)	falling-rate drying	건식 분해법(乾式分解法)	dry combustion method
감칠맛	palatable taste, savory flavor	건식 세정(乾式洗淨)	dry cleaning
값	value	건식 용출(법)(乾式溶出(法))	dry rendering
강도(強度)	intensity	건식 혼합기(乾式混合機)	dry mixer
강도척도(強度尺度)	intensity scale	건식 회화법	dry combustion method
강화식품(強化食品)	enriched food, fortified food, supplement food	건열(乾熱)	dry heat
강화제(強化劑)	fortifying agent	건열 살균(乾熱殺菌)	dry sterilization, dry heat sterilization
개량제(改良劑)	conditioner	건열 살균기(乾熱殺菌器)	dry sterilizer
개방식 발효조 (開放式醱酵槽)	open fermentor	건열 조리법(乾熱調理法)	dry-heat cookery
개봉날짜	open-date	건염법(乾鹽法)	dry curing, dry salting
개봉날짜 표기(법)	open-dating	건조(乾燥)	dehydration, drying
개시단계(開始段階)	initiation step	건조곡선(乾燥曲線)	drying curve
객관적분석(客觀的分析)	objective analysis	건조기(乾燥機)	dryer, dehydrator
거대분자(巨大分子)	giant molecule	건조도(乾燥度)	dryness
거르개	filter	건조속도(乾燥速度)	drying rate
거르기	filtration	건조 수축(乾燥收縮)	drying shrinkage
거른액	filtrate	건조식품(乾燥食品)	dehydrated food, dried food
거름무명	filter cotton	건조실(乾燥室)	drying chamber
거름보조제	filter aid	건조제(乾燥劑)	desiccant, drying agent
		건조하고 딱딱함	crustiness

건조효모(乾燥酵母)	dry yeast	고압살균(高壓殺菌)	autoclaving
건초취(乾草臭)	hay-like flavor, hay odor, hay-like odor	고압솔	autoclave
검	gum	고에너지 결합	energy rich bond
검사물(檢査物)	subject	고정화(固定化)	immobilization
검사원(檢査員)	judge, panel(=panelist), subject	고정화 효소(固定化酵素)	immobilized enzyme
검정(檢定)	assay, calibration, testing, indexing	고체상(固體狀)	solid phase
검정곡선(檢定曲線)	calibration curve	고체성(固體性)	solid state
검출기(檢出機)	detector	고체화(固體化)	solidification
겉모양	appeal inspection	고형분(固形分)	solids, solid content
겉보기	appearance	고형분 수율(固形分收率)	solids yield
겉보기 밀도	bulk density	공명(共鳴)	resonance
겉보기 점도	apparent viscosity	공명구조(共鳴構造)	resonance structure
게이지	gauge	공식법(公式法)	formula method
게이지 압력	gauge pressure	공유 전자(共有電子)	shared electron
겔	gel	공유결합(共有結合)	covalent bond
겔 거르기	gel filtration	공정(工程)	process
겔 여과	gel filtration	공정 제어(工程制御)	process control
겔 투과 크로마토그래피	gel permeation chromatography	과산화 라디칼	peroxy radical
견고성(堅固性)	hardness	과산화물값	peroxide number, peroxide value
결정상(의)(結晶狀)	crystalline	과정(過程)	process
결정전분(結晶澱粉)	crystal starch	과포화용액(過飽和溶液)	supersaturated solution
결정포도당(結晶葡萄糖)	crystalline glucose	관(管)	column, pipe, duct
결착제(結着劑)	binder, binding agent	관능 검사실(官能檢査室)	panel room
결합력(結合力)	binding capacity	관능검사 전문요원 (官能檢査専門要員)	sensory professional
결합수(結合數)	bond number	관능검사점수(官能檢査點數)	sensory score
결합수(結合水)	bound water	관능기(官能基)	functional group
경도(硬度)	hardness, firmness, solidity	관능 요원(官能要員)	sensory panel member
경도측정기(硬度測定器)	hardness tester, hardness measuring instrument	관능적 특성(官能的特性)	sensory attribute
경화(硬化)	hardening	관능적 품질(官能的品質)	sensory quality
결사슬	side chain	관능적 한계(官能的限界)값	sensory threshold
계기(計器)	instrument, meter	관능평가(官能評價)	sensory evaluation
계기 측정(計器測定)	instrumentation	광도 적정(법)光度滴定(法)	photometric titration
계면활성제(界面活性劑)	surface active agent, surfactant, surface detergent	광도측정계(光度測定計)	photometer
계통오차(系統誤差)	systematic error	광분해(光分解)	photodecomposition, photolysis
계통표본조사(系統標本調査)	systematic sampling	광산화(光酸化)	photooxidation
고분자(高分子)	macromolecule	광학 이성질(현상) (光學異性性質)	optical isomerism
고성능액체 크로마토그래피	high performance liquid chromatography	광학 이성질체(光學異性)	optical isomer
고압가열(高壓加熱)	autoclaving	광학 특이성(光學特異性)	optical specificity
		광학 활성(도)(光學活性度)	optical activity
		광학 현미경(光學顯微鏡)	optical microscope,

	light microscope	끈적끈적함	ropiness, stickiness
광합성(光合成)	photosynthesis	끓임 공정	boiling process
광화학(光化學)	photochemistry	끓는점	boiling point
교반(攪拌)	agitation	글루코시드 가수분해효소	glucosidase
교반기(攪拌機)	agitator	글루코아밀라아제	glucoamylase
교환기(交換機)	exchanger	글루코오스	glucose (grape sugar)
교환반응(交換反應)	exchange reaction	글루코오스 대사	glucose metabolism
구상 단백질(球狀蛋白質)	globular protein	글루코오스 산화효소	glucose oxidase
구성 유전자(構成遺傳子)	structural gene	글루코오스 시럽	glucose syrup
구성 효소(構成酵素)	constitutive enzyme	글루콘산	gluconic acid
구연산(枸橼酸)	citric acid	글루쿠론산	glucuronic acid
구연산 회로(枸橼酸回路)	citric acid cycle	글루쿠르산	glutaric acid
9점기호척도(九點嗜好尺度)	nine-point hedonic scale	글루타티온	glutathione
구조모형(構造模型)	model	글루탐산	glutamic acid
국제단위(國際單位)	international unit(IU)	금속맛	metallic taste
국제식품규격(國際食品規格)	codex alimentarius	금속성 불쾌취(金屬性不快臭)	metallic off-odor
국제식품규격위원회 (國際食品規格委員會)	Codex Alimentarius Commission	끝점	end point
굽기	baking, roasting	기기(機器)	equipment, instrument
굽는 기계	roaster	기기분석(機器分析)	instrumental method
규격(規格)	specification	기기분석법(機器分析法)	instrumental analysis
규격미달(規格未達)	off specification	기기오차(機器誤差)	instrumental error
규격외등급(規格外等級)	commercial grade	기능기(機能基)	functional group
균열(龜裂)	creak, stress cracking	기능성(機能性)	functionality, functional property
균일반응(均一反應)	homogeneous reaction	기대 오차(期待誤差)	expectation error
균일성(均一性)	uniformity	기록계(記錄計)	recorder
균일 촉매 작용(均一觸媒作用)	homogeneous catalysis	기술료(技術料)	royalty
균일 화학반응(均一化學反應)	homogeneous chemical reaction	가울기	gradient
균일혼합(均一混合)	blending	기준시료(基準試料)	reference sample
균질기(均質器)	homogenizer	기질(基質)	substrate
균질액(均質液)	homogenate	기질-고체 크로마토그래피	gas-solid chromatography
균질화(均質化)	homogenization	기체분석(氣體分析)	gas analysis
극성(極性)	polarity	기체상(氣體狀)	gas phase
극성 결합(極性結合)	polar linkage	기체-액체 크로마토그래피	gas-liquid chromatography
극성 반응(極性反應)	polar reaction	기체 크로마토그래피	gas chromatography
극성 분자(極性分子)	polar molecule	기하 이성질(현상) (幾何異性質)	geometrical isomerism
극성 원자단(極性原子團)	polar group	기하 이성질체 (幾何異性質體)	geometrical isomer
끈기	stickiness	기하학적 유사성 (幾何學的類似性)	geometric similarity
끈기있는	sticky, viscous	기호도 검사(嗜好度檢査)	affective testing
끈적거리는데	ropy	기호척도(嗜好尺度)	hedonic scale
끈적거림	stickiness	기호 평가치(嗜好評價值)	palatability score
끈적끈적한	slimy		

길항작용(拮抗作用)	antagonism	단맛	sweet taste, sweetness
[L]		단백가(蛋白質價)	protein score
나무냄새	woody odor	단백질(蛋白質)	protein
나트륨	sodium(Na)	단백질가수분해 (蛋白質加水分解)	proteolysis
난괴법(亂塊法)	randomized block design	단백질가수분해효소 (蛋白質加水分解酵素)	protease
내부표준(內部標準)	internal standard	단백질 변성(蛋白質變性)	protein denaturation
내삼투압성효모 (內滲透壓性酵母)	osmophilic yeast	단위(單位)	unit
내열성(耐熱性)	heat resistant, heat stable, thermoduric, heat tolerance	단일 결합(單一結合)	single bond
내열성 곡선(耐熱性曲線)	thermal resistance	단일 시료법(單一試料法)	single sample test
내용량	net contents	담그기	soaking
냄새	smell, odor	당도계(糖度計)	saccharometer
냄새 한계값	odor threshold	당량(當量)	equivalent weight
냉동건조(법)(冷凍乾燥法)	freeze drying	당량(의)	equivalent
냉동건조기(冷凍乾燥機)	freeze dryer, lyophilizer	당량점(當量點)	equivalent point
α-녹말	α-starch	당류(糖類)	sugars
β-녹말	β-starch	당알콜	sugar alcohol
녹음	melting	당지방질(糖脂肪質)	glycolipid
녹음 지수	melt index	당지질(糖脂質)	cerebroside
농도 결정	standardization	당화(糖化)	saccharification
농도계(濃度計)	densitometer	당화(糖化) 아밀라아제	saccharifying amylase
농도계수(濃度係數)	factor	대사(代謝)풀	metabolic pool
농약잔류(農藥殘留)	pesticide residue	대장균군(大腸菌群)	coliform sample, coliform bacilli
농축(濃縮)	concentration	대장균군 검사(법)	coliform test
농축 추출물(濃縮抽出物)	concentrated extract	대조(對照)	contrast, control, check
눈금맞추기	calibration	대조 시료(試料)	control sample, reference sample, reference standard
눈금메기기	calibration	대조 오차(誤差)	contrast error
뉴클레오시드	nucleoside	대조 효과(效果)	contrast effect
뉴클레오티드	nucleotide	대칭(對稱)	symmetry
[C]		데옥시리보핵산(DNA)	deoxyribonucleic acid(DNA)
다공도(多孔度)	porosity	덱스트란	dextran
다공성고체식품 (多孔性固體食品)	porous solid food	덱스트로오스	dextrose
다당류(多糖類)	polysaccharide	덱스트로오스 당량(當量)	dextrose equivalent(DE)
다당류가수분해효소 (多糖類加水分解酵素)	polysaccharase	덱스트린	dextrin
다리결합(結合)	cross-linkage	덱스트린 값	dextrin value
다리결합(結合) 녹말	cross-linked starch	덱스트린화	dextrinization
다범위검정(多範圍檢定)	multiple range test	덴시도미터	densitometer
단당류(單糖類)	monosaccharide	독성시험(毒性試驗)	toxicity test
		돌연변이(突然變異)	mutation
		단백질 가수분해효소 (蛋白質加水分解酵素)	protease

돌연변이(突然變異)	mutant	리진	lysine
균주(菌株)	strarin	리진 강화	lysine supplementation
돌연변이 유발(突然變異誘發)	mutagenesis	리코펜	lycopene
돌연변이 유발성 (突然變異誘發性)	mutagenicity		
돌연변이 유발원 (突然變異誘發源)	mutagen	[口]	
돌연변이종(突然變異種)	mutant	마그네슘	magnesium(Mg)
동결건조(凍結乾燥)	freeze dehydration	마이야르 반응	Maillard reaction
동결건조(법)(凍結乾燥(法))	freeze drying	마이야르 중합체	Maillard polymer
동결건조기(凍結乾燥機)	freeze dryer	마이야르형 반응	Maillard-type reaction
동결농축(凍結濃縮)	freezing concentration	막 분리(膜分離)	membrane separation
동결저장(凍結貯藏)	freezing storage	막 여과(膜濾過)	membrane filtration
동심원주점도계 (同心圓周粘度計)	concentric cylinder viscometer	막여과기(膜濾過器)	membrane filter
들뜬 분자	excited molecule	막 평형(膜平衡)	membrane equilibrium
들뜬 상태	excited state	막자사발(약질구)	mortar and pestle
등가 무게	equivalent weight	만노오스	mannose
등급(等級)	grade	만니톨	mannitol
등급 기준(等級基準)	grade standard	말론산	malonic acid
등온(等溫)의	isothermal	말산	malic acid
디글리세리드	diglyceride	말토스	maltose(=malt sugar)
		말토오스 가수분해효소	maltase
		맛	taste
		맛 검사원	taste panel
		맥아(麥芽)	malt
[ㄹ]		맥아당(麥芽糖)	maltose
락토오스	lactose(milk sugar)	맥아 물엿	malt syrup
락트산	lactic acid	맥아 효소(麥芽酵素)	malt enzyme
람노오스	rhamnose	머무름 시간	retention time
랜덤화	randomization	멋대로 분포(무작위 분포)	random distribution
레시틴	lecithin	메탄올	methanol
레오메터	rheometer	메티오닌	methionine
레인-에이논법	Lane-Eynone method	멜라노이딘	melanoidin
레토르트	retort	멜라닌	melanin
레토르트 식품	retort food	모 결정(母結晶)	seed crystal
레토르트 파우치	retort pouch	모노글리세리드	monoglyceride
로알젤리	royal jelly	모래중탕	sand bath
롤러 분쇄기	roller process	모세관(毛細管)	capillary column
리그닌	lignin	모세관점도계 (毛細管粘度計)	capillary tube, capillary vis cometer
리노렌산	linolenic acid	몰	mole
리놀레산	linoleic acid	몰 농도	molar concentration, molarity
리보뉴클레아제	ribonuclease	몰 분율	mole fraction
리보뉴클레오티드	ribonucleotide	몰랄 농도	molal concentration, molality
리보플라빈	riboflavin	묘사 모델	descriptive model
리보핵산(RNA)	ribonucleic acid(RNA)		

묘사법(描寫法)	profile method	미량 무기질(微量無機質)	micromineral
묘사 분석(描寫分析)	descriptive analysis	미량분석(微量分析)	microanalysis
무공해 식품(無公害食品)	organic food	미량원소(微量元素)	trace element
무균(無菌)	asepsis, germ free	미량 저울	microbalance
무균 공기(無菌空氣)	sterile air	미량 켈달법	micro-Kjeldahl method
무균공정(無菌工程)	aseptic process	미리스트산	myristic acid
무균상(無菌床)	germ-free box	미맹(味盲)	taste blindness
무균상태(無菌狀態)	germ-free state	미분쇄기(微粉碎機)	grinder, pulverizer
무균실(無菌室)	aseptic room, sterile room	미생물(微生物)	microorganism, microbe
무균여과(無菌濾過)	aseptic filtration	미생물 단백질(微生物蛋白質)	microbial protein
무극성(無極性)	nonpolar	미생물 활성(微生物活性)	microbial activity
무극성 결합(無極性結合)	nonpolar linkage	미생물성 식품(微生物性食品)	microbial food
무기(물)(無機(物))의	inorganic	미생물학(微生物學)	microbiology
무기물(無機物)	inorganic matter	미생물학적검정 (微生物學的檢定)	microbioassay
무기질(無機質)	mineral	미세 구조(微細構造)	microstructure
무산소성(혐기성) 대사(無酸素性(嫌氣性)代謝)	anaerobiosis	미셀	micelle
무산소성산화(無酸素性酸化)	anaerobic oxidation	미숙(未熟)	prematurity
무산소성(혐기성) 세균(無酸素性(嫌氣性)細菌)	anaerobic bacteria	미약한 맛	bland taste
무생물(無生物)의	abiotic	미오글로빈	myoglobin
무수물	anhydride	밀가루	flour, wheat flour
무수 알콜	absolute alcohol	밀도(密度)	density
무작위(無作爲)	randomization	밀도계(密度計)	densitometer
묵힘	aging	밀리몰	millimole
묵은 냄새	musty flavor	[브]	
물결합 능력	water binding capacity,	바깥지름	outer diameter, outside diameter
물기 많음	wateriness	바닐라	vanilla
물리화학적분석 (物理化學的分析)	physicochemical analysis	바닐린	vanillin
물맛	water taste	바삭바삭한	crispy
물빼기	draining	바삭바삭함	crackiness(sound sensation), crispness
물속 기름 에멀전	oil-in-water emulsion	바이오리액터	bioreactor
물 아닌 용매	nonaqueous solvent	바이오매스	biomass
물중탕	water bath	바이오오토그래피	bioautography
물질이동(物質移動)	mass transfer	바탕계수	background counting
물질이동 계수 (物質移動係數)	mass transfer coefficient	바탕선	baseline
물 첨가	tempering	바탕시험	blank test
물 흐르는 듯한	watery	박테리아	bacteria
묽은 시럽	light syrup	박테리오파지	bacteriophage
미국 약전(美國藥典)	USP(U.S. Pharmacopeia)	박편(薄片)	flake
미량금속(微量金屬)	trace metal	박편건조(법)(薄片乾燥(法))	flake drying(method)

박편 상(薄片狀)	flakiness	방충포장(防蟲包裝)	insect-proof packaging
박편(법)(薄片法)	peeling, skinning	방향(芳香)(술 따위의)	bouquet
박피기(剝皮器)	peeling machine, barker, peeler	방향(芳香)	aroma
반감기(半減期)	half-life period	배당체(配糖體)	glycoside
반건성유(半乾性油)	semi-drying oil	배당체 가수분해효소 (配糖體加水分解酵素)	glycosidase
반고체 식품(半固體食品)	semisolid food	배양기(培養器, 培養基)	incubator, medium
반대수지(半對數紙)	semilog paper	배양기간(培養期間)	incubation period
반복수(反復數)	number of replication	배치전자(配置電子)의 범위(範圍)	configuration range
반수 치사량(半數致死量)	LD50 (median lethal dose), 50% lethal dose	뻣뻣함	stiffness
반응(反應) 메카니즘	reaction mechanism	베타 산화	beta-oxidation
반응속도상수(反應速度常數)	specific reaction rate, rate constant	베타화 녹말	beta-starch
반응도(反應度)	reactivity	베타화 전분	beta-starch
반응물질(反應物質)	reactant	벤젠	benzene
반응성(反應性)	reactivity	벤조산	benzoic acid
반응속도(反應速度)	reaction rate, reaction velocity	변성(變性)	denaturation
반응속도론(反應速度論)	kinetics	변성(變性)녹말	modified starch
반응열(反應熱)	heat of reaction	변성 단백질(變性蛋白質)	denatured protein
반응차수(反應次數)	reaction order	변이계수(變異係數)	coefficient of variation
n-발레르산	n-valeric acid	변이성(變異性)	variability
발린	valine	변패(變敗)	spoilage, deterioration
발색	color fixation	변향(變香)	flavor reversion
발색제(發色劑)	color fixing agent, coloring agent	별미(別味)	peculiar taste
발연점(發煙點)	smoke point, smoked point	병조립 식품	bottled food
발열반응(發熱反應)	exothermic reaction	보수력(保水力)	water holding capacity
발효(發酵)	fermentation	보수제(保水劑)	water-binding agent, humectant
발효기(發酵器)	fermentor	보완(補完)	supplementation
발효공업(發酵工業)	fermentation industry	보조인자(補助因子)	cofactor, supplementary quality
발효속도(發酵速度)	fermentation rate	보조 효소(補助酵素)	coenzyme
발효시간(發酵時間)	fermentation time	보존료(保存料)	preservation
발효시험(發酵試驗)	fermentation test	보존성(保存性)	keeping quality, preservative quality
발효식초(發酵食醋)	fermentation vinegar	보존시험(保存試驗)	preservation test
발효제(發酵劑)	fermenter(-or)	보충제(補充劑)	supplement
발효조(發酵槽)	fermenter(-or)	복사(輻射)	radiation
밝기	lightness	복사능(輻射能)	emissivity
밝기 대조	brightness contrast	복제(複製)	replication
방사성동위원소 (放射性同位元素)	radioactive isotope, radioisotope	복합 단백질(複合蛋白質)	conjugated protein
방출분광법(放出分光法)	emission spectroscopy	복합 맛	multiple taste
방출(放出) 스펙트럼	emission spectrum	볶기	roasting

볶는 기계	roaster	분포계수(分布係數)	distribution
볶는 냄새	roasted aroma	분해(分解)	degradation, digestion, lysis
볶음	kilning, toasting	분획(分劃)	fractionation
볼 분쇄기	ball mill	불꽃 광도계(光度計)	flame photometer
볼 점도계	ball-type viscometer	불꽃 광도법(光度法)	flame photometry
부드러운	soft, softness	불꽃(색) 반응(反應)	flame reaction
부산물(副產物)	by-product	불꽃분광광도법(分光光度法)	flame spectrophotometry
부서짐성	brittleness, fracturability, shortness	불꽃 분광법(分光法)	flame spectrometry
부유물질(浮遊物質)	floating material, suspended solid	불량화(不良化)	adulteration
부유선별(浮遊選別)	floatation	불순물(不純物)	impurity
부정(不正)	adulteration	불용성(不溶性)	insoluble
부정 식품(不正食品)	adulterated food	불쾌취(不快臭)	off-flavor, off-odor
부착력(附着力)	adhesive force	불포화지방산(不飽和脂肪酸)	unsaturated fatty acid
부착성(附着性)	adhesiveness	불활성화(不活性化)	inactivation
부착성(附着性)(의)	adhesive	비가역반응(非可逆反應)	irreversible reaction
부틸화 히드록시아니솔	butylated hydroxyanisole(BHA)	비결정(非結晶)의	amorphous
부틸화 히드록시톨루엔	butylated hydroxytoluene(BHT)	비교한계값(比較限界)	comparative
부패 시험(腐敗試驗)	putrefaction test	비누화값	saponification number(value)
부패취(腐敗臭)	putrefaction, putrid odor	비뉴톤 유체(流體)	non-Newtonian fluid
부풀음	swell(ing)	비등(沸騰)	boiling
부호날짜 표기(법)	code-dating	비등점(沸騰點)(비점)	boiling point
부호화(符號化)	coding	비비누화 물질	unsaponifiable matter
분광법(分光)(法)	spectrometry	비색계(比色計)	colorimeter, colorimetry
분광계(分光計)	spectrometer	비소(砒素)	arsenic (As)
분광광도계(分光光度計)	spectrophotometer	비중(比重)	specific gravity
분극(分極)	polarization	비중 검사(比重檢査)	specific gravity test
분류(分類)	classification, grading	비타민	vitamin
분류(학)	taxonomy	비효소적갈변(非酵素的褐變)	nonenzymatic browning
분리(分離)	segregation, separation, isolation	비효소적갈색화 (非酵素的褐色化)	nonenzymatic browning
분리계수(分離係數)	separation factor	빈도(頻度)	frequency
분리기(分離器)	separator	빈도분포곡선(頻度分布曲線)	frequency distribution curve
분배계수(分配係數)	partition coefficient	빈도곡선(頻度曲線)	frequency curve
분배상수(分配常數)	partition constant	빙초산(冰醋酸)	glacial acetic acid
분배크로마토그래피	partition chromatography		
분별 깔때기	separatory funnel	[스]	
분별증류(分別蒸溜)	fractional distillation	산 값	acid value
분자(分子)	molecule	산불용성회분(酸不溶性 灰分)	acid insoluble ash
분자간중합(分子間重合)	intermolecular polymerization	산생성 식품(酸生成食品)	acid-forming food
분자량(分子量)	molecular weight	산-염기반응(酸鹽基反應)	acid-base reaction
분자생물학(分子生物學)	molecular biology	산값	acid number
		산도(酸度)	acidity
		산소성(호기성)	aerobic fermentation

발효(酸素性(好氣性)醱酵)		색도 측정기(色度測定器)	colorimetry
산소성(호기성)산화 (酸素性(好氣性)酸化)	aerobic oxidation	색도 그림	chromaticity diagram
산술 평균(算術平均)	arithmetic mean	색맹(色盲)	color blindness, daltonism
산업폐수(産業廢水)	industrial waste water	색소(色素)	pigment
산업미생물학(産業微生物學)	industrial microbiology	색소형성(色素形成)	pigmentation
산염기균형(酸鹽基 均衡)	acid-base balance	색소결합법(色素結合法)	dye-binding method
산염기 평형(酸鹽基平衡)	acid-base equilibrium	색소고정(色素固定)	pigment fixation
산첨가(酸添加)	acidification	색소단백질(色素蛋白質)	chromoprotein
산패(酸敗)	rancidity	색원체(色原體)	chromogen
산패취(酸敗臭)	rancid flavor, sour odor	색차계(色差計)	color difference meter, color meter
산화(酸化)	oxidation	생강(生薑)	ginger
산화 녹말	oxidized starch	생균수(生菌數)	viable cell count
산화력(酸化力)	oxidizing power	생물 값	biological value
산화방지제(酸化防止劑)	antioxidant	생물리학(生物理學)	biophysics
산화성 발효(酸化性醱酵)	oxidative fermentation	생물리학적(生物理學的)	biophysical
산화성 산패(酸化性酸敗)	oxidative rancidity	생물반응기(生物反應器)	bioreactor
산화제(酸化劑)	oxidant, oxidizing agent	생물질(生物質)	biomass
산화효소(酸化酵素)	oxidase	생물학적 검정(법) (生物學的 檢定(法))	bioassay
살균(殺菌)	sterilization	생물학적 반감기 (生物學的 半減期)	biological half-life
살균기(殺菌器)	sterilizer	생물학적 산소요구량 (生物學的 酸素要求量)	biological oxygen demand(BOD)
삼당류(三糖類)	trisaccharide	생물화학(生物化學)	biological chemistry
삼차구조(三次構造)	tertiary structure	생산량(生産量)	yield
삼투건조(법)(滲透乾燥(法))	osmotic drying	생육곡선(生育曲線)	growth curve
삼투계수(滲透係數)	osmotic coefficient	생육 속도(生育速度)	growth rate
삼투압(滲透壓)	osmotic pressure	생육 인자(生育因子)	growth factor
삼투현상(滲透現狀)	osmosis	생존 곡선(生存曲線)	survivor curve
삼투효과(滲透效果)	osmotic effect	생체고분자(生體高分子)	biopolymer
상(相)	phase	생체내(生體內)	in vivo
상관 계수(相關係數)	coefficient of correlation	생체분자(生體分子)	biomolecule
상관 분석(相關分析)	correlation analysis	생체 산화(生體 酸化)	biological oxidation
상대 습도(相對濕度)	relative humidity	생체에너지론	bioenergetics
상대 점도(相對粘度)	relative viscosity	생체의(生體外)	in vitro
상승작용(上昇作用)	synergism	생체 이용도(生體利用度)	bioavailability
상승제(上昇劑)	synergist	생체 촉매(生體觸媒)	biocatalyst
상승효과(上昇效果)	synergistic effect	생합성(生合成)	biosynthesis
상업적 무균도 (商業的無菌度)	commercial sterility	생화학(生化學)	biochemistry
상업적 살균(商業的殺菌)	commercial sterilization	생화학적 산소요구량 (生化學的 酸素要求量)	biochemical oxygen demand (BOD)
상 전환(相轉換)	phase inversion	생활사(生活史)	life cycle, life history
상품수명(商品壽命)	life cycle		
색깔	color		
색도(色度)	chromaticity		

섞기	mixing	순한 맛	bland taste
선별검사(選別檢査)	screening test	슈크로오스	sucrose
선호성(選好性)	acceptability, preference	스캐닝	scanning
섬유상구조(纖維狀構造)	fibrous structure	스테비오시드	stevioside
섬유상 식품(纖維狀食品)	fibrous food	스테아르산	stearic acid
섬유소(纖維素)	cellulose	스테아린	stearin
섬유소가수분해효소 (纖維素加水分解酵素)	cellulase	스펙트럼	spectrum
성장효율(成長效率)	growth efficiency	스폰지상	sponginess
성장곡선(成長曲線)	growth curve	스폰지상(의)	spongy
세린	serine	쓴맛	bitter taste
세정(洗淨)	cleaning	슬러지	sludge
세정기(洗淨器)	cleaner	습관오차(習慣誤差)	habituation error
소당류(少糖類)	oligosaccharide	습도(濕度)	humidity
소르브산	sorbic acid	습도계(濕度計)	hygrometer, psychrometer
소비자 검사(消費者檢査)	consumer evaluation	습식분쇄(濕式粉碎)	wet milling, wet grinding
소비자 검사원(消費者檢査員)	consistent	습식 분해법(濕式分解法)	wet combustion method, wet digestion method
소비자 관능검사원 (消費者官能檢査員)	consumer taste panel	습열(濕熱)	moist heat
소비자 선호도 (消費者選好度)	consumer acceptance	시럽	syrup
소수결합(疏水結合)	hydrophobic bond	시료(試料)	sample
소수성(疏水性)	hydrophobic, hydrophobicity	시료 채취(試料採取)	sampling
소수성 물질(疏水性物質)	hydrophobic material	시료 채취기(試料採取機)	sampler
소중합체(少重合體)	oligomer	시료 표준편차(試料標準偏差)	sample standard deviation
속스렉추출법	Soxhlet extract	시스테인	cysteine
수득량(收得量)	yield	시장성 조사(市場性調査)	market test
수득율(收得率)	yield	시트르산	citric acid
수분흡수능력 (水分吸水能力)	water absorption capacity water uptake capacity	시험관내(試驗管內)	in vitro
수분함량(水分含量)	moisture content	시험관외(試驗管外)	in vivo
수분활성(도)(水分活性(度))	water activity	식량(食糧)	food
수용성 단백질(水溶性蛋白質)	soluble protein, water-soluble protein	식이(食餌)	diet
수용성(水溶性) 비타민	water soluble vitamin	식이(성) 섬유(性纖維)	dietary fiber
수용액(水溶液)	aqueous solution	식이섭취(食餌攝取)	dietary intake
수율(收率)	yield	식이 섭취력(食餌攝取力)	dietary history
수지(樹脂)	resin, gum	식이성 알레르기	food allergy
수화(작용)(水化(作用))	hydration	식중독(食中毒)	food poisoning, food intoxication
숙도(熟度)	degree of maturity(ripeness)	식품(食品)	food
숙련 검사요원(熟練檢査要員)	trained panel	식품보전(食品保全)	food conservation
숙성공정(熟成工程)	ripening process	식품보존(食品保存)	food preservation(method), food preservative
숙성시간(熟成時間)	ripening period	식품보존료(食品保存料)	food protection
		신냄새	sour odor
		신뢰 구간(信賴區間)	confidence interval

신뢰 한계(信賴限界)	confidence limit	앞맛	antetaste
실내온도(室內溫度)	room temperature	액량계(液量計)	measuring cylinder, mess cylinder
실리카 겔	silica gel	액상식품(液相食品)	liquid food
실온(室溫)	room temperature	액체-액체 추출 (液體-液體抽出)	liquid-liquid extraction
실험실 검사(實驗室檢査)	laboratory test	액체상(液體相)	liquid phase, water phase
실험실관리수칙 (實驗室管理守則)	good laboratory practice(GLP)	약냄새	medicinal odor
실험실 요원(實驗室要員)	laboratory panel	약산(弱酸)	weak acid
CA저장(법)	controlled atomsphere storage	약염기(弱鹽基)	weak base
[O]		얇은막 크로마토그래피	thin layer
아데노신	adenosine	에멀전	emulsion
아데노신-5'-삼인산(ATP)	adenosine-5'-triphosphate(ATP)	에멀전화	emulsification
아데닌	adenine	에멀전화제	emulsifier, emulsifying agent
아라비노오스	arabinose	에스테르 가수분해	esterase
아라키돈산	arachidonic acid	α -전분(澱粉)	α -starch
아라키드산	arachidic acid	α -피넨	α -pinene
아르기닌	arginine	에탄올 분해	ethanolysis
아린 맛	acid taste	에탄올(알콜)	ethanol
아린 향미	acid flavor	에테르 냄새	ethereal odor
아마도리 자리옮김(반응)	Amadori rearrangement	여과(濾過)	filtration
아미노당	amino sugar	여과 보조제(濾過補助劑)	filter aid
아미노산	amino acid	여과기(濾過器)	filter
아밀로오스	amylose	여과액(濾過液)	filtrate
아밀로펙틴	amylopectin	역겨운 냄새	repulsive odor
아스코르브산	ascorbic acid	역류건조(법)(逆流乾燥(法))	countercurrent drying(method), counterflow drying
아스파르트산	aspartic acid	연관오차(連關誤差)	association error
아스피레이터	asporator	연소열(燃燒熱)	heat of combustion
아플라톡신	aflatoxin	연소점(燃燒點)	fire point
알긴산	alginic acid	열풍건조(熱風乾燥)	hot air drying
알긴산나트륨	sodium alginate	염기성 식품(鹽基性食品)	basic food
알도오스	aldose	엽록소(葉綠素)	chlorophyll
알돌 축합	aldol condensation	엽록체(葉綠體)	chloroplast
알라닌	alanine	영양 권장량(營養勸獎量)	recommended dietary allowance(s)
알칼로이드	alkaloid	영양가(營養價)	nutritive value, quality for nutrition
알칼리 맛	alkaline taste	옥살산	oxalic acid
알콜(류)	alcohol(s)	올레산	oleic acid
알콜분해(반응)	alcoholysis	올레오레진	oleoresin
압력측정(법)(壓力測定(法))	manometry, pressure measurement	왁스	wax
압력 측정기(壓力測定器)	pressure tester, pressure measurement apparatus	왁스질	waxiness
앙금	precipitate		

왁스질(의)	waxy	인지질(磷脂質)	phospholipid
완만냉동법(緩慢冷凍(法))	slow freezing	인화점(引火點)	flash point
완성 공정(完成工程)	make-up process	일반분석(一般分析)	proximate analysis
완충물질(緩衝物質)	buffer compound	일반성분(一般性分)	proximate composition
완충용액(緩衝溶液)	buffer solution	일본공업표준(日本工業標準)	JIS(Japanese Industrial Standard)
완충작용(緩衝作用)	buffer action	일본농수산규격	Japanese agriculture and forestry standard
완충제(緩衝劑)	buffer, buffer agent	(日本農水産規格)	
요인(要因)	factor	일본식품첨가물규격서	Japanese standards of food additives
요인 분석(要因分析)	factor analysis	(日本食品添加物規格書)	
요인 설계(要因設計)	factorial design		
용리(熔離)	elution	[丷]	
용리액(熔離液)	eluent	자당가수분해효소	sucrase
용매(溶媒)	solvent	(蔗糖加水分解酵素)	
용매이동거리(溶媒移動距離)	solvent migration distance	자동분석기(自動分析器)	autoanalyzer
용매추출(법)(溶媒抽出(法))	solvent extraction	자동산화(自動酸化)	autoxidation
용액(溶液)	solution	자외선(紫外線)	ultraviolet, ultraviolet ray
용제(溶劑)	solvent	잔류농약(殘留農藥)	pesticide residue
용질(溶質)	solute	잔류성 농약(殘留性農藥)	residual pesticide
용출(溶出)	elution	잔류 허용량(殘留許容量)	residual tolerance
용출액(溶出液)	eluate	적외선(赤外線)	infrared ray, ultrared ray
용해도(溶解度)	solubility	전구물질(前驅物質)	precursor
용해작용(溶解作用)	solution	전기삼투(電氣滲透)	electroosmosis
우론산	uronic acid	전기영동(電氣泳動)	electrophoresis
운반 기체(運搬氣體)	carrier gas	전기음성도(電氣陰性度)	electronegativity
유리당(遊離糖)	free sugar	전량검사(全量檢査)	total inspection
유리산(遊離酸)	free acid	전문검사요원(專門檢査要員)	expert panel
유리 아미노산	free amino acid	정상상태(正常狀態)	normal state
유리 지방산(遊離脂肪酸)	free fatty acid	정색반응(正色反應)	color reaction
유산(乳酸)	lactic acid	젖산	lactic acid
이노산-5'-일인산	inosine-5'-monophosphate(5'-IMP)	제조관리수칙(製造管理守則)	good manufacturing pack-date
이노시톨	inositol	제조(製造)날짜	
이노신산	inosinic acid(5'-IMP)	제품검사(製品檢査)	products inspection
이당류(二糖類)	disaccharide	조 단백질(組蛋白質)	crude protein
이미(異味)	off-taste	중간산물(中間產物)	intermediate product
2-헥센알	2-hexenal	중성 지방(中性脂肪)	neutral fat
이성질화효소(류)	isomerase(s)	중합(반응)(重合(反應))	polymerization
(異性質化酵素(類))		중합체(重合體)	polymer
이소로이신	isoleucine	중화(中和)	neutralization
이소발레르산	isovaleric acid	지방산(脂肪酸)	fatty acid
이소플라본	isoflavone	지방질(脂肪質)	lipid
이취(異臭)	off-flavor	지방질가수분해효소	lipase
인삼(人蔘)	ginseng	(脂肪質加水分解酵素)	
인삼차(人蔘茶)	ginseng tea		

지방질 분해(脂肪質分解)	lipolysis
지방질 산화(脂肪質酸化)	lipid oxidation
지용성 비타민	fatsoluble vitamin
진공 건조기(眞空乾燥機)	vacuum dryer
진득거리는	sticky
찝득거리는	tacky
찝득거림	tackiness
찝득성	gooiness
찝득찝득한	goeey
진탕(振蕩)	shaking
진탕배양(振蕩培養)	shake culture, shaken culture

[ㄸ]

천연 단백질(天然蛋白質)	native protein
천연물(天然物)	natural product
첨가물(添加物)	additive
촉매(觸媒)	catalyst
최적 온도(最適溫度)	optimum temperature
최적 pH	optimum pH
최적화(最適化)	optimization
최종 생성물(最終生成物)	end product
추출(抽出)	extraction
추출물(抽出物)	extract
추출성분(抽出成分)	extractive
추출율(抽出率)	extraction rate
추출율(추출능(抽出能))	extractability
층(層)	layer
친수성(親水性)	hydrophile, hydrophilicity
침강(沈降)	sedimentation
침전물(沈澱物)	precipitate
침지냉동(법)(浸漬冷凍(法))	immersion freezing

[ㅋ]

칼로리	calorie (cal)
칼륨	potassium(K)
캐러멜	caramel
캐러멜 냄새	caramel-like aroma
캐러멜화	caramelization
키토산	chitosan
키틴	chitin
킬레이트	chelate

[ㄷ]

탄닌	tannin
탄수화물(炭水化物)	carbohydrate
탄화수소(炭化水素)	hydrocarbon
통계(량)(統計(量))	statistics
통계처리(統計處理)	statistical analysis
TBA값	thiobarbituric acid value
T C A 회로	T C A cycle

[ㅍ]

판매날짜	pull-date
팔미트산	palmitic acid
팽윤(膨潤)	swell(ing)
팽화(膨化)	puffing, explosive puff
페닐알라닌	phenylalanine
페르옥시다아제	peroxidase
펙틴	pectin
펙틴 가수분해효소	pectinase
펩티드	peptide
펩티드 가수분해효소	peptidase
펩티드결합	peptide bond, peptide linkage
편차(偏差)	deviation
포도당(葡萄糖)	dextrose, glucose (grape sugar)
포화온도(飽和溫度)	saturation temperature
포화 용액(飽和溶液)	saturated solution
포화 지방산(飽和脂肪酸)	saturated fatty acid
표면경화(表面硬化)	case hardening
표면장력(表面張力)	surface tension
표본(標本)	sample
표본추출(標本抽出)	sampling
품질(品質)	quality
품질기준(品質基準)	quality standard
품질수명(品質壽命)	shelf life
품질척도(品質尺度)	quality scale
품질관리(品質管理)	quality control
품질보증(品質保證)	quality assurance
품질특성(品質特性)	quality characteristics
풋내	green flavor, green odor
풍미(風味)	flavor
풍미료(風味料)	flavoring(agent)

프로비타민	A provitamin A	황산(黃酸)	sulfuric acid
프로필	profile	회분식공정(灰分式工程)	batch process
플라보노이드	flavonoid	회분식선반건조기 (灰分式船盤乾燥機)	batch tray dryer
플라보놀	flavonol	획분(劃分)	fraction
플라본	flavon	효소(酵素)	enzyme
pH 값	pH value	효소기질복합체 (酵素基質複合體)	enzyme substrate complex
필수 아미노산	essential fatty acid	효소적갈변(酵素的褐變)	enzymatic browning
[ㅎ]		효소촉매반응(酵素觸媒反應)	enzyme-catalyzed
한계(限界)값	threshold	훈연(법)(燻煙(法))	smoking
항온기(恒溫機)	incubator, thermostat	훈연제(燻煙劑)	smoking agent
항온실(恒溫室)	incubation room, constant temperature room	훈증(燻蒸)	fumigation
항온유지기(恒溫維持機)	thermostat	훈증제(燻蒸劑)	fumigant
향긋한 냄새	spicy odor	휘발성의	volatile
향기대조시험(香氣對照試驗)	fragrance matching test	흔적(痕迹)	trace
향맹(香盲)	aroma blindness	흔적량 분석(分析)	trace analysis
향미(香味)	flavor	흙내	earthy flavor
향미료(香味料)	flavoring(agent)	흡광도(吸光度)	absorbance
허용오차(許容誤差)	tolerance, allowable error	흡광도(吸光度)	optical density
헤미셀룰로오스	hemicellulose	흡수(吸收)	absorption
현미경(顯微鏡)	microscope	흡수계수(吸收係數)	absorption coefficient
형광(螢光)	fluorescence	흡수분광광도법 (吸收分光光度法)	absorption spectrophotometry
형광광도계(螢光光度計)	fluorophotometer	흡수분광법(吸收分光法)	absorption spectroscopy
형광분석(螢光分析)	fluorometry	흡수 스펙트럼	absorption spectrum
호화(糊化)	gelatinization	흡습성(吸濕性)	hygroscopicity
호화도(糊化度)	gelatinization degree	흡습성(의)	hygroscopic
호화전분(澱粉)	pre-gelatinized starch	희석(稀釋)	dilution
혼합(混合)	blend, blending, mixing	희석제(稀釋劑)	diluent
혼합물(混合物)	mixture		
혼합성분(混合成分)	ingredient		
홍삼(紅蔘)	red ginseng		
화학당량(化學當量)	chemical equivalent		
화학반응(化學反應)	chemical reaction		
확산도(擴散度)	diffusivity		
확인(確認)	identification		
환원(還元)	reduction		
환원당(還元糖)	reducing sugar		

인용문헌

1. 농촌진흥청 : 농업용어사전 (1997).
2. 한국과학기술한림원 : 영한, 한영 과학기술용어집, 도서출판 아카데미아 (1998).
3. 박명규, 최신고려인삼, 천일인쇄사 (1996).
4. 한국인삼사편찬위원회, 한국인삼사 I, II, 동일문화사 (2001).
5. 식품과학회 : 식품과학용어집, 대광서림 (증보판, 1998).