

SÖZLÜK

Bu dokümanda gıda güvenliğiyle ilgili terimler ve tanımlarını bulacaksınız. Bu kelimelerin bazıları araştırma projeniz üstünde çalışırken karşınıza çıkacaktır. Diğerleriyle de gıdanız hakkında ve onu nasıl koruyacağınız hakkında araştırma yaparken karşılaşılabirsiniz.

terim	tanım
alerjen	yenildiği, solunulduğu, veya dokunulduğunda öksürmenize, hışırtımanıza, kabarıklıklara, kızarıklıklara neden olan herhangi bir şey. Birinde alerjiye neden olan şeylerin, başkalarına etkisi olmayabilir.
avcı ve toplayıcılar	yenilebilir bitki ve hayvanları doğada avlamak ve toplamak üzere bir araya gelmiş bir grup insan. Yiyecek bulmak için genellikle seyahat ederler.
bahçe	çiçeklerin, sebzelerin yetiştirildiği toprak parçası.
bakkal	gıda ve ev ihtiyaçlarınızı satan kişi.
bakteri	tek hücreli olup ancak mikroskopla görülebilen yaşayan canlılar. Bazı bakteriler sizi hasta edebilir. Sizi hasta edebilen bakterilere mikrop denir.
beslenme uzmanı	insanların, hayvanların, bitkilerin aldığı besinleri yaşama ve büyümek için kullanımı sürecini araştıran kişi.
bilim insanı	dünyada var olan şeyler hakkında bilgi edinmek için gözlemleyen ve öğrenmek için deney yapan kişi.
bilimsel tarım uzmanı/agronomist	bitkileri yiyecek, yakıt, hayvan besini, lif olarak kullanmakta uzmanlaşan bilim insanı. Tarım uzmanı veterinerlik hariç, tarım ve diğer bilimlerde de uzmandır.
biyolog	bitki ve hayvan gibi canlıların nasıl yaşayıp, büyüdüğünü araştıran bilim insanı.
bozuk	bozulmuş; içine mikrop, bakteri, virüs, mantar, yabancı madde veya istenmeyen nesnelere (zehir, kimyasal, alerjen vb) bulaşmış madde.
bozulma	kullanılmaz, işe yaramaz, çürük hale getirmek, gelmek.
buzdolabında saklamak	soğuk tutmak, soğutmak



terim	tanım
çiftçi	hayvan veya ekinlerin büyüdüğü yere sahip olan veya orada çalışan kişi.
çiğ	pişirilmemiş, gıdanın doğal hali.
dağıtım	bir şeyi bir yerden kısımlar halinde çıkarmak, göndermek, vermek
deniz ürünü	Yiyecek olarak kullanılan tuzlu su balığı veya kabuklu deniz hayvanı. Gıda etkeni projesi “deniz ürünü” olarak yemek için kullanılan tatlı su balığı ve kabuklu deniz hayvanlarını da içermektedir.
doktor	hasta ve yaralanmış insanları tedavi etmek amacıyla eğitilmiş kişi; hekim, cerrah gibi.
donmak	soğuktan dolayı katı hale geçmek. Buz oluncaya kadar sertleşmek.
et	hayvanın yenebilecek kısmı. Bu söz genellikle sığır eti, keçi eti, veya başka 4 ayaklı hayvanlar için kullanılır. Gıda etkeni projesi yiyecek olarak kullanılan, kuşlar, sürüngenler, böcekler, amfibikler (hem karada-hem de suda yaşayabilen canlılar), ve yılanları da içermektedir.
fabrika işçisi	bir veya birkaç bina topluluğu içinde (çoğunlukla makinelerle çalışarak) ürün üreten kişi.
fermente olmak	yavaş kimyasal değişim geçirmek. Maya ve bakteri bu değişimi sağlayabilir.
fizikçi	nesnelerin nasıl hareket ettiği veya çalıştığını araştıran bilim insanı. Fizikçiler ışığı, ısıyı, enerjiyi, sesi, elektriği, veya mekaniği araştırırlar.
gübre	bitkilere besini olarak toprağa atılan/katılan kimyasal veya doğal.
güvenli	tehlikesiz veya zarar görmemiş. Güvenli yiyecekler hastalığa veya zarara neden olmazlar. KAYNAKLAR dokümanında gıda güvenliği ile ilgili resmi kurumları bulabilirsiniz.
hasat	olgunlaşan şeylerin toplanması: ekin hasadı, sütü sağmak, yumurtayı toplamak, gıda yapmak için hayvanların kesilmesi.
hazırlamak	gıdayı yenecek hale getirmek



terim	tanım
ışınla arındırmak	radasyonu iyonize edip, mikroorganizmaları, bakterileri, virüsleri, böcekleri öldürmek üzere gıdayı bu ışına maruz bırakmak. Yüksek frekanslı mor ötesi ışık, X-ışını, gama ışını ve ışık hızına yakın bir hızda bulunan elektronlar iyonlaştırıcıdır. Yiyeceğe ışın tedavisinde DNA'ya tekrar tamir olamayacağı şekilde zarar verilir. Bu ortmada bulunan gıdalarda: mikro-organizmalar artamaz, zarar verici eylemlerine devam edemezler; gıdanın bozulmasına sebep olan mikro-organizmaların eylemlerine devam edemezler; böcekler yaşayamazlar ve çoğalamazlar; bitkiler doğal olgunlaşmalarına devam edemezler; dünyada gıdanın bu şekilde ışınla arındırılmasına 40'tan fazla ülkede izin verilir.
işlem	gıdanın saklama veya dağıtım için hazırlanma süreci.
kamu kurumu	devlet tarafından görevlendirilen, belli bir alanda kanun ve kuralların uygulanmasını sağlayan insanların bulunduğu devlet organizmasının bir parçası. KAYNAKLAR dokümanında gıda güvenliğiyle ilgili kamu kurumlarını bulabilirsiniz.
kiler	yiyeceğin düşük ısı ve sabit nem oranında tutmak için kullanılan çoğunlukla yeraltında bulunan oda. Kiler gıdayı kış aylarının soğukunda donmaktan, yaz aylarının sıcakında da bozulmaktan korurlar.
kimyager	kimyasal elementleri ısıtıldığında, soğutulduğunda veya karıştırıldığında nasıl değiştiklerini araştıran bilim insanı. Bütün canlı/cansız varlıklar kimyasal elementlerden oluşur. 100'den fazla kimyasal element vardır. Altın, karbon, demir, oksijen gibi.
kontaminasyon (bulaşma)	gıdaya dokunarak veya birşeyle karıştırılarak kirlenmesini, saflığının bozulmasını, veya canlı organizma bulaşımını sağlamak.
konserve	yiyecekler için kullanılan, sızdırmaz metal kap. Gıdayı hava geçirmeyen metal, cam, veya başka materyelden yapılan kaplarda saklamak bozulmasını önleyebilir/geciktirebilir. Genellikle bu tip kaplarda saklanmadan önce gıda bir işlemde geçer. İşlem tipleri: pastörize etmek, kaynatmak, belli sürelerde belli yüksek ısıya çıkarmak, soğutmak, dondurmak, kurutmak, vakumlamak, içine doğal mikrop öldürücü maddeler atmak, ışınlamak, tuzlamak veya çok tuzlu sıvının içine batırmak, asitli, bazlı, çok şekerli gibi mikroplar için içinde yaşaması güç ortamlarda bırakılması.
kurutma	bozulmayı yavaşlatmak, bakterilerin, mikropların ve mantarların üremesini yavaşlatmak için yiyeceklerin içindeki su veya nemi almak. İnsanlık tarih boyunca yiyecekleri kurutmak için güneş ve rüzgardan faydalandı. Ama yeteri kadar güneş ışığı olmayan yerlerde yiyecekler özel evlerde kurutulurlar. Bu evlerde ateş yakılarak kurutucu ısı elde edilir. Yiyeceğin suyu genellikle buharlaşma yoluyla çıkarılır (hava ile kurutma, güneşte kurutma, tütsüleme, rüzgarla kurutma.) Günümüzde yiyecekler dondurularak da kurutulur. Dondurularak kurutma sırasında, donan yiyeceğe ilk olarak basınç sonra ısı uygulanır ve su buharı bu yöntemle çıkarılır.



terim	tanım
laboratuvar	insanların bilim ve mühendislikle uğraştıkları oda veya bina.
malzeme	hazırlanmış yiyeceği oluşturan karışımlardan herhangi biri.
mantar öldürücü ilaç	yaprağı, çiçeği, veya yeşil rengi olmayan bitkileri öldüren veya büyümesini yavaşlatan bir kimyasal madde. (Küf, mantar, zehirli mantarlar bunların bazı çeşitleridir. Bu bitkilerden yenebilen mantar gibi bazıları yiyecek olarak da kullanılır.)
market	gıda satılan açık bir alan veya bina.
matematikçi	biçim ve miktarı sayı ve sembollerle araştıran bilim dallarından herhangi birinde uzman kişi.
meyve	tatlı, sulu, etli kısmında tohumları bulunan, bir bitkinin yenebilen parçası. Mesela, Elma, armut ve üzüm. Tatlı olmayan meyveler (domates, biber) birçok insan tarafından sebze olarak adlandırılırlar.
meyve bahçesi	meyve ağaçlarının veya kabuklu yemiş ağaçlarının yetiştirildiği toprak parçası.
mikrobiyolog	mikropları araştıran bilim insanı.
mikrop	ancak mikroskopla görülebilecek kadar küçük olan herhangi bir canlı. Mikroplar bakteri, virüs, mantar ve protist olabilirler. Tek hücreli su yosunları, civık mantarlar, su mantarları protist örnekleridir.
mikroplar	hastalığa neden olan canlı organizmalar. Mikroplar, gözle görülmez, ancak mikroskopla görülebilirler.
müfettiş / denetçi	bir konuyu resmi olarak yakından bakıp inceleyen, denetleyip, devlete rapor eden kişi
mühendis	bilmi kullanarak insanların kullanacağı yeni şeyler icat eden, yapan eden kişi. Mühendisler köprü, yol, bilgisayar, teleskop, traktör, uçak, çiftlik ekipman, yiyecek işleme makineleri ve test aletleri gibi birçok şey inşa ederler.
ot öldürücü /ot kıran	yapraklı bitkileri öldüren veya büyümesini yavaşlatan doğal veya kimyasal tarım ilacı: genellikle bitkiler belli bir yerde istenmiyorsa kullanılır. Özellikle çok miktarda üreyen ve kurtulması zor olan yabancı bitkilerde kullanılır.
parazit	başka bitki veya hayvandan beslenen bir bitki veya hayvan. Pire, tenya (şerit), emici kurtlar parazitlere örnektir.



terim	tanım
pastörize	bir sıvıyı (özellikle sütü) belli bir süre için belli bir derecede ısıtmak. Bu işlem zararlı bakterilerin ölmesini sağlar.
pişirme	ısıtarak yiyeceği yenebilecek hale getirmek.
programcı	bilgisayarın takip edeceği talimatları yazan kişi.
saklamak	bozulmayı önlemek veya yavaşlatmak için koruma işleminden geçirmek. Saklama yöntemleri gıdanın işlem sonrası hava almayacak şekilde paketlenmesi edilmesini gerektirir.
saklamak	ihtiyaç duyuluncaya kadar bir yere kaldırmak.
sebze	yiyecek olarak kullanılan bir bitki veya bitkinin bir bölümü. Bazıları çiğ yenebilir. Diğerleri ise her zaman pişirilmelidir.
sınama	birşeyin nasıl olduğuna, ne içerdiğine, ne kadar iyi olduğuna dair denenmesi.
pınar evi	genellikle tek odadan oluşan, pınar üstüne kurulan küçük bina. İçinden geçen soğuk pınar suyun soğukluğuyla yıl boyunca daimi olarak soğuk kalır. Bu binalar elektrikli buzdolabı keşfedilmeden önce kırsal bölgelerde kullanılırdı.
süt ve süt ürünleri	süt, peynir, ayran, yağ, yoğurt, süzme peynir, krem peynir, krema, dondurma gibi süttten yapılan yiyecek veya içecekler.
tahıl	yiyecek olarak kullanılan tohum içeren ot. Pirinç, buğday, yulaf en yaygın tahıllardır.
tarım ilacı / zirai ilaç	böceklerin, otların, haşerelerin ölmesini sağlayan kimyasal madde.
taze	yeni yapılmış, toplanmış, büyütülmüş; bozulmamış, bayatlamamış olan.
teknisyen	araçları, enstrümanları, malzemeyi kullanmakta yeteneği olan, kuralları takip ederek deney, işlem, ve sınamaları yürüten kişi.
tıp / ilaç	hastalığı iyileştirme veya önleme bilimi. insanların ve hayvanların içtiği, yuttuğu, çiğnediği, içine çektiği, derisine sürdüğü, püskürttüğü, veya aşı içinde alıp, mikropları öldürmek, acıyı azaltmak, hastalanmayı önlemek için kullanılan madde.
tane	buğday, mısır, çavdar, pirinç ve diğer tahılların küçük sert tohumu.



terim	tanım
topraktan masaya	yiyeceğin toprakta yetişmesinde itibaren, hasadı, işlenmesi, dağıtımı, hazırlanması, sunulması ve yenilmesi süreci.
turşusunu kurmak	yumurta, et, deniz ürünü, veya sebzeleri tuzlu salamura suyu içinde gıda değerlerini korumak üzere saklamak. Turşu kurmak için kullanılan kimyasallar salamura ve sirke içerir. Turşuya tat vermek için çoğunlukla dereotu eklenir.
tütsülemek	ateşten çıkan duman ve sıcaklık yardımıyla yiyeceği kurutmak, nemini azaltmak. Tütsülemek günümüzde bir sanat haline geldi; günümüzde hala yiyeceğinin tadını arttırmak ve saklamak için kullanılmaktadır.
tuzlamak	yiyeceği kurutmak için tuzlamak. İnsanlık tarihi içinde tuzlamak olağandı. Değişik tuzlayıcılar değişik tuzlar (kaya tuzu, deniz tuzu, baharatlı tuz) kullanmaya başlayınca bir sanat haline geldi. 1800'lerde tuzun bazı karışımlarının (<i>güherçile – potasyum nitrat</i>) saklanan etin iştah kaçırabilecek gri rengi yerine kırmızı rengi verdiği keşfedildi. Bu tuzun Clostridium botulinum isimli bakterinin artışı yavaşlattığı fark edildi.
vakum paketleme	gıdayı saklama metodu; Gıda, mikro-organizmaların üremesini engellemek için havası alınmış bir yerde havasız bir pakette korunur. Vakumlanmış ortam, havayı ortadan kaldırır, bu sayede bakteri ve mantarların üremesini, değişken maddelerin buharlaşmasını engelleyerek yiyeceğin bozulmasını engeller. Vakumlu paketleme tahıllar, çerezler, kurutulmuş etler, peynir, tütsülenmiş balık, kahve, patates cipsleri gibi yiyeceklerin uzun dönemli saklanmasına yardımcı olur. Vakumlu paketlenmiş taze yiyecekler (sebzeler, etler) veya çorbalar sadece kısa bir zaman için saklanabilir, çünkü vakum bakterinin gelişmesini sağlayan su ihtiyacını karşılamasına engel olmaz. Vakumlu paketleme sağlıklı saklama süresinin 3-5 katı uzamasını sağlayabilir.
veteriner hekim	hayvanların hastalanmamalarını sağlayan, yara veya hastalıklarının geçmesine yardım eden kişi.
yabancı nesne	metal, cam, taş veya herhangi yoğun malzeme; kirleten nesne. Gıda işleme tesisleri genellikle paketlenmiş yiyeceklerde yabancı nesne olup olmadığını denetlerler.
yemek	ağıza alıp, çiğneyip, yutmak.
yemek	bitki veya hayvanlar (insanlar dahil) alınıp, hayatta kalıp büyümelerini sağlayan herşey.
yumurta	dişi kuş, balık, sürüngen, böcek, veya başka hayvanlardan çıkan yuvarlak veya oval şekilli nesne.

