

ГЛАВНИИПРОЕКТ ПРИ ГОСПЛАНЕ СССР
ВСЕСОЮЗНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Отдел переводов и научно-технической информации

АНГЛО-РУССКИЙ СЛОВАРЬ
ТЕРМИНОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ
МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

МОСКВА — 1960

ГЛАВНИИПРОЕКТ ПРИ ГОСПЛАНЕ СССР
ВЕСОЮЗНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Отдел переводов и научно-технической информации

АНГЛО-РУССКИЙ СЛОВАРЬ

ТЕРМИНОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ
МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

МОСКВА — 1960

В основу данного англо-русского словаря терминов по технологии мяса и мясопродуктов положен «Англо-русский словарь терминов мясной промышленности», составленный Е. К. Слоневской и В. П. Рыковской, выпущенный на правах рукописи в 1934 г.

В словарь внесено большое количество новых терминов, произведено уточнение их, при этом термины, имеющие общетехнический характер, были исключены.

При пользовании словарем необходимо учитывать некоторое несоответствие английской терминологии — американской и наоборот. Кроме того, следует иметь в виду, что в научно-технической литературе как Англии, так и США имеется значительное количество неустановившихся терминов, в результате чего одно и то же понятие может определяться различными словами.

Все слова расположены в алфавитном порядке.

Грамматические пометы даются только в том случае, если одно и то же слово переводится разными частями речи (*v* — глагол; *n* — существительное).

Настоящий словарь составлен сотрудниками Отдела переводов и научно-технической информации Всесоюзного научно-исследовательского института мясной промышленности: Вуич Т. М., Емельяновой И. С., Искандаряном А. К. (руководитель), Курмаевой Р. Х. и Поляковым М. И. Ценные указания при составлении словаря были даны Горбатовым В. М., Лавровой Л. П., Коледным И. Г. и Кухарковой Л. Л., которые взяли на себя труд чтения рукописи.

О всех замеченных недостатках и желательных дополнениях просьба сообщать по адресу: Москва Ж-29, ул. Талалихина д. 26. Отдел переводов и научно-технической информации.

A

abattoir — бойня.
abdomasum — отдел желудка крупного рогатого скота (сычуг).
abdominal cavity — брюшная полость.
actin — актин.
actomyosin — актомиозин.
adrenals — надпочечники.
aging — созревание.
aging room — камера созревания (мяса).
air compressor — воздушный компрессор.
air conditioning unit — аппарат для кондиционирования воздуха.
air drying — воздушная сушка.
air hoist — пневматический подъемник.
air pockets — воздушные фанари, глазки.
aitch bone — тазовая кость.
aitch bone cutter — секач для разруба тазовой кости.
alley — прогон.
allspice — перец душистый ямайский.
animal oil — костный жир; животное масло.
animal starch — животный крахмал (гликоген).
animal tallow — сало, обычно говяжье сало.

animal yield — приплод.
ankle joint — путовый (голеностопный) сустав.
antioxidant — антиокислитель.
arles — арльская саями (колбаса).
artificial impregnation — искусственное осеменение.
assembly cooler — камера охлаждения (экспедиция для заказов).
atomized brine spray — фортунка для мелкого разбрызгивания рассола.
automatic lander — аппарат для автоматической посадки троллеев на рельс обескровливания.
automatic smoker — автоматический дымогенератор.
automatic spreader — автоматически действующий механизм для растяжки туш (для посадки туш на рельс разделки).
avenex — овсяная мука, которая служит антиокислителем, — задерживает прогоркание жиров; бумага, пропитанная экстрактом овсяной муки (для упаковки жиров).

B

baby-beef — молодняк крупного рогатого скота 10—15 мес.

back and fore ribs — подплечный край.
back-bone — хребтовая кость.
backer — рабочий, удаляющий шкуру с хребта.
back fat — хребтовый шпик.
back fat packing freezer — морозилка для шпика.
backing — съемка шкуры с хребта.
backpacking — повторная процедура посола (окороков).
back rashers — тонкие ломтики бекона.
back set — распорка.
back washer — рабочий, моющий хребет.
bacon — бекон.
bacon belly — пашинка свиной туши.
bacon-curing — посол бекона.
bacon curing machine — установка для посола бекона.
bacon firming cooler — камера холодильника для затвердевания бекона (камера подмораживания бекона перед фасовкой).
bacon former — пресс для формовки бекона.
bacon pig — беконная свинья.
bacon press — пресс для формовки бекона.
bacon side — беконная половинка.
bacon slicing — резка бекона на ломтики.
bag — вымя, матка, мешок.
bagged bologna — болонская колбаса (в искусственной оболочке).

bake oven — печь для запекания паштетов.
ball of the tongue — утолщенная часть языка.
ball up — спекаться в куски.
band saw — ленточная пила.
barbecue — 1) целиком зажаренная туша; 2) рашперная решетка для жарения туши.
barrel — брюшная полость; бочка.
barrel washer — аппарат для мойки бочек.
barren sow — непоросившаяся свиноматка.
barrow — боров, хряк.
bay leaves — лавровые листья.
beater — скребок (скребмашина).
beating — разбивание сгустков.
beef — говядина.
beef age — телята (до шести мес.).
beef bed — место разделки туши на полу.
beef boning — обвалка мяса крупного рогатого скота.
beef grader — сортировщик мяса.
beef house — загон для содержания крупного скота или цех первичной обработки.
beef in mold — говядина в форме.
beef lard — говяжий лярд, внутреннее жирсырье (говяжье).
beef paunch table — стол для обработки желудков крупного рогатого скота.

beef raising — разведение мясного скота; мясное скотоводство.
beef tongue rolled in pork fat — язык говяжий в шпике.
belly — серединка или американский бекон; грудинка.
belly box — ящик для посола бекона.
belly ribbing table — стол для отделения ребер от серединки.
belly roller — вальцы для прокатки бекона.
belly side — брюшная часть свинной половинки (американский бекон).
berliner — берлинская колбаса.
best end of neck — корейка (бараньей туши).
best rib — тонкий край.
bile — желчь.
bile cyst — желчный пузырь.
bile duct — желчный проток.
binder (filler) — мучнистые вещества, добавляемые в фарш для придания пластичности и вязкости.
black-gruel sausage — кашная колбаса.
black gut — свиная кудрявка.
black gut hasher — машинка для резки кудрявки.
black Leona sausage — лионская колбаса.
blade bone — лопаточная кость; лопатка.
blade meat — мясо с лопаточной кости.
bladder cutter — рабочий, удаляющий мочевой пузырь.

blank — контрольная проба (в химической лаборатории).
bleach — отбеливать.
bleaching earth — отбельная земля.
bleaching kettle — котел рафинирования или отбеливания (в цехе рафинирования жиров и масел).
bleaching room — цех отбелки жиров.
bleaching tank — чан отбелки жиров.
bleed — обескровливать.
bleeding rail — путь (рельс) обескровливания.
blending — отбелка: отстаивание бульона.
blind end — глухарка (слепая кишка).
blind gut — слепая кишка.
blood — кровь.
blood cooker — котел для варки крови.
blood dryer — сушилка для крови.
blood drying — сушка крови.
bloom — цвет, товарный вид (мяса).
blow system — система выдувания (при обработке шквары).
blower unit — воздухоохладитель.
boar — боров, кастрированный самец.
bobbio — итальянская колбаса типа салами.
boiler — котел, бойлер.
boiler room — котельная.
bologna — болонская колбаса.
bone — кость.

bone crusher — костедробилка.
bone dust — костная мука, пыль.
bone gelatin — желатин, костный клей.
bone marrow — костный мозг.
bone meal — костная мука.
bone saw — пила для костей.
boneless butts — бескостная ветчина.
bonelles chucks — передок туши без костей (лопатки).
boneless ham (boned ham) — обваленный (бескостный) окорок.
boning — обвалка.
boning knife — нож для обвалки.
boston butt — верхняя часть переднего окорока (на кости) свиной туши.
bowl chopper — чашечный куттер.
bovine animals — крупный рогатый скот.
brain — головной мозг.
brand — клеймо, штамп.
brander — аппарат для клеймения.
branding — маркировка, клеймение.
bratwurst — братвурст (немецкая вареная колбаса).
braunschweiger — брауншвейгская колбаса.
brawn — просоленная свинина.
breakfast sausage — чайная колбаса.
breaking legs on hoist — надлом передних ног на лебедке.

breaker — мешалка для олеосточка.
breaking up — разрубка четвертин на оптовые разruby; разламывание ног, голов и т. п.
breast bone (sternum) — грудная кость.
breast sawyer — рабочий, распиливающий грудную кость.
breed — порода.
breeder — животновод.
breeding stock — племенной скот, стадо.
brine — крепкий соленый раствор, тузлук; рассол.
brine-cooled rolls — вальцы (для лярда), охлаждаемые рассолом.
brine cooler — камера с рассольным охлаждением.
brine spray nozzle — насадка (форсунка) для разбрызгивания рассола.
brine spray refrigerating system — система охлаждения распыливанием рассола.
brine storage tank — рассольный бак.
brine tank — рассольный бак.
brisket — грудинка (Англ.); передняя часть грудинки (США).
bristle — щетина
broken export — забракованный для экспорта (продукт).
bruise trimmer — рабочий, зачищающий побитости.
bruise trimming — зачистка побитостей.
bruises — побитости.

bruising — кровоподтеки, побитости.
bulk meat — мясо в кусках.
bulk provision salt — столовая соль крупного помола.
bull — бык.
bune cap — слепая кишка.
bung — утолщенная часть ободочной кишки (открытка), иногда синюга.
bung and bune cap — синюга.
bung fat — кишечный жир.
butcher — мясник.
butcher beast — животное, идущее на мясо.
butcher cattle — убойный или мясной скот.
butcher hogs — мясные свиньи.
butcher steel — стиллет для убоя скота.
butchery — бойня.
butt — толстый край.
butterine — олеомаргарин, приготовленный на свином нейтральном ляреде.
butting — съемка шкуры со спины и бедра.
buttock — крестец, ссек (бычий); зад.
by-product — субпродукт, побочный продукт, отходы.

C

cabinet type steamer — варочная камера.
cabinet type washer — машина шкафного типа для обмывания мяса.
cape — вешало в форме клежки для колбас и окороков (на тролее), рама.

calf — 1) теленок, молодое животное; 2) опоек — выделанная телячья кожа.
calf bone — малая берцовая кость (анат.).
calfhouse — телятник.
can — *n* консервная банка; жестянка; форма (для льда); консервы; *v* консервировать.
can capping machine — закаточная машина.
canned ham — консервированный окорок.
canner — животное консервной категории, консерщик.
canner plates — пашина для консервов.
cannery — консервный завод.
canning factory — консервная фабрика.
cannon bone — берцовая кость.
can poisoning — отравление консервами.
canvas press cloth — прессовая салфетка.
cap — слепая кишка, глухарка (свиная).
cariccola — итальянская колбаса (сорт колбасы, приготовленной из тощей свинины и специй).
capping machine — машина для запайки отверстий в консервных банках.
capping salt — соль, покрывающая уложенные в тару продукты.
capsicum — стручковый перец.
captive bolt gun — пистолет со стержнем (для оглушения крупного рогатого скота).
car — вагон, тележка.

caraway — тмин.
carbon dioxide snow — непрес-
сованный сухой лед (из
CO₂).
carcass — туша.
carotid artery — сонная арте-
рия.
carrier — подвеска (механиче-
ская).
carry powder — пряный поро-
шок, куркума.
cartilage — хрящ, связка.
cartilaginous — хрящевой.
carving — разделка туш.
casing — кишечная оболочка.
case basin — жироловка.
casing cleaning machine — шля-
мовочная машина для ки-
шок.
casing drying room — сушилка
для кишок.
casing stripping machine — ма-
шина для освобождения ки-
шок от содержимого.
casing turning tank — чан для
выворачивания кишок.
catch basin — жироловка.
catch basin skimming — жир
из жироловки (отстойника).
catch pan — улавливающий или
сборный противень.
cattle — крупный рогатый скот.
cattle cake — жмых; макуха.
cattle farm — скотоводческое
хозяйство.
cattle leader — ноздревое коль-
цо (вдеваемое быкам).
cattle truck — вагон для пере-
возки скота.
caul — сальник.
caul fat — жировое сырье,
сальник.

caul puller — выемщик саль-
ника (рабочий).
cauyenna — кайенский перец
(красный стручковый).
cecum — слепая кишка.
cellothene — целлотен (целло-
фан + полиэтилен) — упако-
вочный материал.
cellular tissue — клетчатка.
center bay — центральная или
средняя бухта.
central fattening station — цент-
ральная станция откорма;
центральный откормочный
пункт.
cervelat — толстая копченая
колбаса высшего сорта из
свинины и говядины — сер-
велат.
cervical vertebra — шейный
позвонок.
cereal — мука и другие муч-
нистые вещества, употреб-
ляемые в колбасном произ-
водстве.
chain conveyor — цепной кон-
вейер.
chain finger — палец цепи или
цепь с пальцем (у конвейе-
ра).
chamber — камера.
charging hole — загрузочное
отверстие; люк.
charging tank — загрузочное
отделение жирового цеха;
загрузка котла.
cheek bone — челюсть, скула.
cheek meat — щековина (мясо
со щек).
cheese — шквара, спрессован-
ная плитками.

chequered glazed sausage — глазированная «шахматная» колбаса.
chicken breakfast sausage — куриная чайная колбаса.
chicken cooked sausage — куриная вареная колбаса.
chili con carne — мясо в чилийском соусе.
chili frankfurts — чилийские сосиски.
chill — охлаждать.
chill room — остьвочная; холодильник.
chine bones — отростки позвонков.
chip fat — жир с кишок; машинный жир с кишок.
chip fat catch basin — жиroleвка для кишечного жира.
chitterling — кудрявка.
choice — отборный (скот, товар).
choice sausage — любительская колбаса.
chorizo — сорт испанской свиной колбасы с большим содержанием приправ и имбиря.
chop — разруб (свиной туши); отруб корейки.
chopped ham — рубленый окорок.
chopped pork — рубленая свинина.
chopper — куттер.
chopping — куттерование.
chop suse — жир от мясных крошек, остающихся после разруба.
chord — сухожилие, связка.

chuck — лопаточно - шейная часть (США); подплечный край.
chump chop — толстый отруб корейки; толстый отруб филея (бараньей туши).
chute — спуск; желоб.
circular knife — дисковый нож.
clarifying tank (kettle) — отстойник.
cleaning casings — шлямовка кишок.
cleaning connections — ответвления для чистки.
clear bone — бескостный.
clear bellies — бескостные серединки.
clearing out — съемка шкуры с шеи и лопаток.
clear plates — верхняя часть переднего окорока (бескостная).
clear side — бескостная половинка.
cleaver — секач.
clod and sticking — шейная часть и зарез (Англ.).
clods — лопатки (плечо).
close heat balance — точный баланс тепла.
close side — левая полутуша (Англ.).
clothing — обертывание туш в простыню.
cloud point — точка помутнения (жира).
cloud test — определение точки помутнения (жира).
club steak — клубный бифштекс (США).
cluck — ливер (легкие, печень, сердце).

coagulum — коагулят, свернувшееся вещество.
coagulation — свертывание, коагуляция.
coarse cut — *n* крупный разруб; *v* крупно разрубать.
coarse ground — грубо измельченный.
cocknut palm — жмыхи кокосового ореха (корм для скота).
cod (serotum) — мошонка.
cod fat — жир с мошонки.
coil — змеевик.
coil loft — лотки под системой охлаждающих змеевиков (холодильная установка).
cold clothing — холодное обертывание.
cold storage — холодное хранение.
cold store — холодильник.
collagen — коллаген.
collar — голяшка окорока.
collecting tank — сборный котел.
colloid mill — коллоидная мельница.
comb — решетка; сетка волчка; скребница.
combination cooler — универсальная плюсовая камера (остывочная и камера хранения охлажденного мяса).
combination slime crushing and sliming machine — комбинированная шлямодробильная и шлямовочная машина.
comminuted meat — мясной фарш.
comminuter — машина для измельчения мяса.

common — общий, средний сорт.
complement serum — добавочная сыворотка.
compound lard — искусственное свиное сало «Компаунд».
condemned — бракованное ветеринарно-санитарным надзором мясо, мясопродукты.
condemned paunch opening — люк для забракованных желудков.
condemned room — камера для конфискатов.
condenser pump — конденсационный насос.
condenser-receiver — конденсатор-приемник.
conformation — телосложение (животного); мясность (туши).
container — контейнер (тара, сосуд).
continuous feed and moving conveyor — непрерывнодействующий, питающий и транспортирующий конвейер.
cooked-pig roll — рулет из поросенка.
cooker — варочный котел.
cooker - cooler — автоклав.
cookie cutter — скот для консервов «Мясо тушеное».
cooking tank — варочный котел.
cooler — остывочная.
cool hanging room — камера для выдерживания (созревания) продуктов.
cooling roll — барабан для охлаждения лярда.

cool smoke — холодный дым (при копчении).
cord — сухожилие; бахромка.
corduroying — сморщивание шкуры.
core sucker — отвод для наполнения системы хладагентом (холодильная установка).
corned beef — солонина.
corn hog — свинья, откормленная на кукурузе.
cost sheet — калькуляционный лист, расчет стоимости.
cottage roll — закуска из рубленого мяса; дачный рулет (род консервов).
counterflow action — противоточное течение.
counter weighted dip tank — уравновешенный танк (котел).
country-cured aged ham — деревенский соленый выдержанный окорок.
country style pork sausage — деревенский сорт свиной колбасы.
conveyor take up — натяжное приспособление для цепи конвейера.
cover pickle — заливочный рассол.
cow — корова.
cow dung — коровий навоз.
cow in calf — стельная корова.
cow in milk — корова в период лактации.
cowshed — загон для скота; коровник; скотный двор.

cracker meal — бисквитная мука (в колбасном производстве).
crackling — шквара (от сухого плавления жира).
crackling dough — тесто из шквары.
cracow sausage — краковская колбаса.
crimean sausage — крымская колбаса.
«*cripple*» — свиньи, искалеченные при перевозке.
crop — отруб передней четвертины без грудинки, пашинки, рульки и шейной части; «кроп».
crossbreeding — скрещивание, метизация.
crotch — подрез, прорезь, промежность.
crotch fat — паховый жир.
crown — крона прямой кишки (анальное отверстие).
crush — измельчать.
crusher — дробилка, мельница, шлямбовочная машина.
cull — сборный, несортированный, разносортный.
curb press — зерный пресс.
cure — солить.
curing — посол.
curing cellar — посолочный цех.
curing salt — соль для посола, посолочная смесь.
curtain system — система занавесок (разбрызгивание рассола по полотну в холодильной установке).

cushion — часть свиной туши, подушка окорока.
cut — разруб.
cutlet — кусок от корейки (бараньей туши).
cutter — куттер.
cutter cattle — колбасная категория скота.
cutting — разрубка.
cutting down device — гильотина.
cutting fat — обрезка жира.
cutting floor — убойный разделочный цех.
cutting room — цех разрубки.
cut off cords — обрезка бахромок и сухожилий (у свиной туши).
cylindrical wascher — мочный барабан.

D

dairy type cattle — молочный тип скота.
dead weight — убойный вес.
dead wool — шерсть, состриженная с павшей овцы.
defrosting spray — форсунка для дефростации мяса.
defrosting tank — чан для размораживания.
degrease — обезжиривать.
dehairing — удаление, очистка (щетины, волоса).
dehairing machine — скребмашина для удаления щетины со свиных туш.
dehairer — рабочий, удаляющий щетину.
dehiding — съемка шкуры.

dehydration — сушка, дегидратация.
deodorizer — дезодоратор.
deodorizer cooling tank — дезодорирующий охлаждающий котел.
depilator — машина для окончательного удаления щетины.
deplume — ошипывать перья (у птицы).
depot fat — отложение жира (жировое депо).
derinder machine — машина для срезки шкурки окорока.
desiccated surface — высушенная поверхность; поверхность подсыхания; корочка (мяса).
desiccation — усушка, высушивание.
detergent — моющее средство, детергент.
detrimental cut — приносящий убыток порез (шкурки), нежелательный, вредный.
devil — жаркое, сильно приправленное перцем.
deviled ham — жареный с пряностями окорок.
dewatering conveyor — конвейер для стекания воды.
dewaxing process — процесс воскования (снятие пуха или перьев при помощи воска).
dewelaw — ратица, подкопытник.
dewlap — подгрудок (отвислая складка у быка).
Dexter (Kerry) — Декстер (Керри) — мелкая южноирландская порода скота.

dice — резать на кубики.
dicer — машина для резки мяса на кубики.
diet — рацион.
diffuser head — распределительный раструб (головка) воздухоохладителя.
dimont — барашек после первой стрижки (ярка).
dipping tank — котел для обмакивания.
direct drive unit — непосредственно соединенная с мотором машина.
direct expansion coils — змеевики непосредственного испарения.
discharge gate — разгрузочная дверца, клапан.
discharge valve — нагнетательный клапан.
disease-resistant — устойчивый против заболеваний, иммунный.
display case — «выставочный» шкаф.
display cooler — охлаждаемая витрина.
dock area — площадь платформы.
doctor sausage — докторская колбаса.
domestis sausage — вареная домашняя колбаса.
domestic rounds — тонкие кишки, черева для внутреннего рынка.
double corrugated paper board box — контейнер из двойного гофрированного картона.
double beam type scale — двойные коромысловые весы.

double or triple pipe cooler — остывочная с двойными или тройными трубами.
drag conveyor — скребковый транспорт.
drainage allowance — скидка на стечку (мяса, солонины и т. п.).
draining pen — бухта для стекания воды.
drain pipe — спускная (сточная, канализационная) труба.
drain valve — отводной вентиль.
draught ox — рабочий вол.
draught cattle — тягловый скот.
draw a fowl — потрошить птицу.
drawing — нутровка птицы.
drawing off — спуск (лярда и т. д.) из котла.
draw knife — передвижной нож.
dress — *n* внешний покров, оперение; *v* отделявать, разделять (тушу), свежевать, приправлять.
dress cut — давать выход.
dressed beef — разделанная говядина.
dressed leather — выделанная мягкая тонкая кожа.
dressed weight — убойный вес (разделанной туши).
dressing conveyor — конвейер разделки.
dressing bed — место разделки туши (на полу).
dressing bed hoist — лебедка.
dressing percentage — убойный выход.

dressing rail — путь разделки.
dried beef — сухая говядина, солонина.
dried blood — сушеная кровь (удобрение); кровяная мука (кормовая).
driftway — прогон для скота.
drilling — сверление.
drip — утечка (мясного сока).
drip lard — капельный лярд.
drip pan — подставка для опораживания; поддон (холодильная установка).
driver — загонщик.
driving spray method — чашечное опрыскивание.
drop-off hook — крюк для спуска туш.
dropper cage — клетка дроппера (лифта для спуска).
dropping cattle — опускание туши на пол (при разделке).
dropping hide — съемка шкуры с лопаток.
droppings — помет (животных), навоз.
drove — стадо, скотопрогонная дорога.
dry blood — сухая кровь.
dry bull temperature — температура по сухому термометру.
dry coil unit — сухой юнит-кулер.
dry curing — сухой посол.
dryer — сушильный аппарат, сушилка.
drying alley — канальная сушилка для клея.
drying plant — сушильная установка.

dry melter — котел для сухого плавления жира.
dry rendered lard — лярд сухой вытопки.
dry rendering — сухая вытопка жиров.
dry salt meat — сухо-соленое мясо.
dry sausage — сырокопченая колбаса.
dry storage room — камера для сушки и хранения колбас.
D. S. and S. P. (dry salted and smoked products) — сухо-соленые копчености.
D. S. and S. P. cellars — цеха сухого посола и копчения.
ducker — аппарат для погружения свиней при шпарке.
ducking machine — см. *ducker*.
dug — вымя, сосок.
dump — опускать, опораживать, опоражнитель.
dump bottom — откидное дно.
«Dump-butler» — приспособление для съемки шкур в системе «Cap-Pack».
dumper — опрокидыватель, аппарат для разгрузки телег, грузовиков и т. п.
dutch blood — кровяная мука.

E

ear — ухо.
ear drum — внутреннее ухо, барабанная перепонка.
ear tagging — ушная маркировка живых свиней.
edible offal — съедобные отходы.

edible rendering department — цех вытопки пищевых жиров.
edible viscera — потроха.
elastin — эластин.
electric hoist — электроподъемник.
electrocutting machine — электрорезающая машина.
elbows — колена трубы.
emulser — эмульсор.
emulsifier — эмульсор.
emulsion — колбасная эмульсия, фарш.
endless belt conveyor — ленточный конвейер.
endocrine organ — эндокринный орган.
enterolite, enterolith — кишечный камень.
enteritis — воспаление кишок.
enzyme — фермент.
estrus — период течки у животных.
ethmoid bone and tooth remover — машина для удаления носового хряща и зубов.
evacuate (a can) — удалять воздух (из банки).
evacuation — очищение кишок, мочеиспускание (вет.).
eviscerating — нутровка; выемка внутренних органов.
ewe — овца.
ewe hogg — ярочка после отлучения от матери до первой стрижки.
ewe lamb — овечка, ярочка.
expeller — пресс, экспеллер.
expeller cake — жмых шквары после прессовки на экспеллере.

«*extra heavies*» — «очень тяжелые» (сорт бекона).
extra sliced tongue sausage — колбаса «экстра» высшего сорта (с покрошенным языком).
extra whole tongue sausage — колбаса «экстра» высшего сорта (с целым языком).
eye — «глаз» — мясная часть корейки (мышечная ткань, заключенная между шпиком и ребром корейки).

F

face — зачищать.
fall clipped pelt — косо разрезанная шкура (при съемке).
fallen animal — павшее животное.
Famco automatic linker — машина фирмы «Фамко» для перекручивания сосисок.
fancy-cured bacon — нежносоленый бекон.
fancy meats — мягкие отходы (печень, сердце, язык, почки, мозги).
fancy selected — особо отборный (сорт).
farrow — *n* опорос, помет поросят; яловая, неплодная; непокрытая корова; *v* пороситься.
farrowing house — хлев для опоросившихся свиней.
farrow pen — стойло для опороса свиноматок.
farrow sow — опоросившаяся свинья.
fasting — формовка.

fat — жир, сало; жирный, сальный (о пище); упитанный, толстый, тучный.
fat back — хребтовый шпик.
fat catchbasin — жиroleвка в канализационной сети.
fat cooker — котел для плавления жира.
fatten — откармливать (для жира).
fattening ration — кормовой рацион.
fatting — обезжиривание (кишок).
fatting bench — стол для снятия жира с кишок.
fatting machine — машина для снятия жира и серозы с кишок (пензеловки).
fatty acid — жирная кислота.
fat washer — барабан для промывания жира.
fatty end — проходник.
feather dressing — ошипка перьев (у птиц).
feather edge — клювовидный отросток лопатки.
feed crop — кормовая культура.
feed distribution — распределение корма.
feeder — фидер (животное, управляемое на докорм).
feeding passage — кормовой проход (на скотном дворе); проход между кормушками, откуда подается корм.
feeding pen — кормушка для откармливания.
feeding period — время кормления животных.
feeding qualities — кормовые

качества, питательные качества.
feeding rack — кормушка, ясли.
feeding ratio — кормовой коэффициент.
feeding season — пастбищный период.
feeding stuff — корма, кормовые вещества, пищевые продукты.
feed screw — подающий винт, шнек (волчок).
feeding tankage — кормовой тук (мясокостная мука).
fell — шкура; поверхностная пленка на туше; мех.
fell beater — съемщик шкуры с бедра.
fell cutting — подрезка и съемка шкуры.
female lamb — ярка.
ferment rennet — сычужный фермент.
fertilizer — удобрение, удобрительный тук.
fetlock joint — бабка (часть ноги у лошади).
F.F.A. (free fatty acid) — свободные жирные кислоты в жирах.
fiber, fibre — волокно, клетчатка, фибровая ткань, фибра.
fibrous — фиброзный, волокнистый.
field dry — сушка на воздухе.
field weight — вес, во время откорма на лугу.
filler (binder) — мучнистые (вяжущие) вещества, добавляемые в колбасный фарш.

filler can — наполнитель форм.
fillet — верхняя часть окорока.
fillet of leg — задняя ножка (бараньей туши).
filling machine — наполнительная машина (в консервном деле).
filling table — стол для наполнения.
filter press — фильтр-пресс.
fine bones — отростки позвонков.
fine meat — мясо без костей.
finish — окончательная отделка продукта.
finisher — протирочная машина.
finned coil — ребристый змеевик.
fire pit — топка, очаг коптилки.
firing alley — коридор у топок (коптилок).
fixed — 1) химически связанный, стойкий; 2) закрепленный, стационарный, неподвижный.
fixed oils — основные масла.
flake salt — выпарная соль.
flank — пашина (США); бок.
flat type branding — плоское клеймение.
flay — сдирать кожу.
flay knife — нож для съемки шкур.
flesh — *n* сырое мясо, мышечная ткань, мякоть (кроме рыбы и птицы); *v* мездрить, откармливать.
fleshing machine — мездрильная машина.

fleshless — безмясный.
flesh side — мездровая сторона (кожи), мездра.
fleshy — мясистый, мягкий, толстый.
flexible coupling — гибкая муфта, гибкое соединение.
flexible froster — гибкий, скороморозильный аппарат.
flexor — сгибающая мышца.
flight conveyer — подвесной конвейер.
float control valve — поплавковый вентиль (холодильная установка).
floating rail — передвижной рельс.
flock — клок (шерсти); табун, отара (овец), стадо.
flock book — родословная книга овец.
flock master — овцевод.
flocks — грубая шерсть.
floor space — площадь пола (отводимая под станок, машину и др.).
floorsman — съемщик шкуры (на полу).
flow point — точка плавления (жира).
flue heating — нагрев теплым воздухом, циркуляционное отопление.
flush — *n* прилив крови; приступ (лихорадки); *v* промывать сильным напором струи.
flushing — промывание.
fodder grass — кормовая трава, зеленый корм.
foddering — кормление скота.

fold — 1) овчарня; 2) отара овец, стадо; 3) загонять в овчарню.

foodstuff — корм; пища; пищевые вещества; пищевые продукты.

food supervision — санитарный надзор за пищевыми продуктами.

food unit — кормовая единица.

food value — питательное значение (ценность).

foot-and-mouth disease — ящур (вет.).

foot saw — пила для отпиливания ног.

foots — остатки на дне после переработки жиров.

foots tank — бак для отходов, остатков переработки и т. п. (например, при плавлении жиров); котел для шпарки ног.

forage — фураж, грубые корма для скота.

forced slaughter — вынужденный убой скота.

force the meat — шпиговать мясо.

fores — передок.

foreleg — передняя нога.

forelock — челка.

fore loin — средняя часть корейки.

forequarter — передняя четвертина (туши).

forequarter flank — передняя часть пашины (Англ.).

forerib — передняя реберная часть (Англ.).

foreshank — передняя голень и рулька.

forming box — ящик для формовки ветчины.

formula — рецепт (смесь, состав и т. д.).

fountain brush — фонтанная щетка (для мытья туш),

frankfurters } обжаренные
frankfurts } — вареные
franks } сосиски.

freezer — морозилка.

freezer burn — ожог при замораживании.

freezing chamber — холодильная камера для замораживания.

freezing mixture — охлаждающая смесь.

freezing plant — холодильник.

freezing point — точка замерзания.

freezing salt — холодильная соль.

frenching iron — молоток для отбивания мяса.

freshen — 1) освежить; 2) вымачивать (солонину).

fresh pork sausage — сырые свиные сосиски.

friction elevator hoist — фрикционная лебедка.

frigorific mixture — охлаждающая смесь.

frigorifico tallow — охлажденное сало.

frisses — сорт сухой некопченой колбасы.

frozen chamber — морозильная камера.

frozen meat slicer — машина для нарезки мороженого мяса.

fry — жарить, обжаривать.

- fryer* — молодой петушок весом 2¹/₂—3¹/₂ англ. фунтов.
full flooded operation — полное заливание (рассолом).
Fuller's earth — Фуллерова земля (особый сорт глины для отбеливания жиров).
full loin — поясничная и филейная части (США).
funnel — воронка, дымовая труба, дымоход.

G

- gall bag* — желчный пузырь.
galvanized — оцинкованный.
gam — задняя нога.
gambrel — разного.
gambrelling chord — сухожилие на задних ногах.
game-cheese — паштет-сыр из дичи.
gammon — окорок.
gammoning — засолка и копчение окороков или бекона.
gaminess — душок (запах).
garlic sausage — чесноковая колбаса.
gas fired boiler — котел с газовым обогревом.
gelatin — желатин.
gelded ox — вол.
gelded pig — боров.
gelding — кастрация, кастрированное животное, кастрат; мерин, боров, валух.
genoa salami — генуэзская салями.
get mouldy — плесневеть.
giblets — птичьи потроха.
glass — стеклянная посуда.
globulin — глобулин.
glue — клей.

- glue house* — цех производства клея.
glue water — клеевой бульон.
glutamate — глютаминат.
goettinger — геттингенская колбаса.
gore — свернувшаяся кровь.
gothaer cervelat — готский сервелат (колбаса из свинины, обернутая в фольгу).
grade — сорт.
grading rail — рельс сортировки.
grain — зернистый, гранулированный, зерно, грануляция.
graining — кристаллизация, грануляция (олео).
grainer pan method — метод кристаллизации (соли) в противнях.
grangercattle — мясо-молочный скот.
grapes — бугорчатка, туберкулез, жемчужница (рогатого скота).
grass — пастись (о скоте).
grating floor set — решетка на полу.
gravity rail — наклонные пути.
graziery — откармливание (скота) на пастбище, нагул (скота).
grazing — пастьба; кормление скота на подножном корму.
grazing animal — травоядное животное.
grazing lands — пастбищные земли; пастбища, выгонные земли.
grease — *n* технический жир, жир, сало, топленое сало, смазка; *v* смазывать жиром.

grease separator — маслоотделитель, центрифуга для фильтрования масел.

greaser — смазчик, смазочное приспособление, лубрикатор, масленка.

green — сырой, свежий (о мясе).

green bellies — сырой или свежий бекон (несоленный).

green blood — сырая кровь.

green ham — сырой окорок.

green regular hams — сырые стандартные окорока.

green salted hides — шкуры, засоленные непосредственно после убоя.

green skinned ham — свежий окорок без шкурки.

grinder — дробилка, волчок.

gristle — хрящ.

ground — измельченный.

group lift — групповой подъемник.

group of cattle — порода скота.

grow fat — жиреть, наращивать жир, набирать жир (о животном).

grow lean — худеть, тошадь.

grub hole — свищевое отверстие (в шкуре).

gullet — пищевод.

gullet meat — мясо с пищевода.

gullet raiser — рабочий, удаляющий дыхательное горло.

gut — кишка.

gut hasher — измельчитель внутренностей.

gusset — наугольник, косынка.

gutter — выемщик внутренно-

стей, нутровщик; желоб для стока.

gutting — нутровка.

H

hair picker and washer — машина для выдергивания и промывки волос.

hair slipped — вылинявший волос.

ham — окорок, ветчина; бедро.

ham boiler — котел для варки окороков.

ham boning table — стол для обвалки окороков.

hamburg — вестфальская ветчина; окорок, копченый по гамбургски.

hamburger — отбивная или рубленая говядина; котлета из такой говядины.

ham dropper — рабочий, отрубающий окорок.

ham in a tin — окорок в банке (вид консервов).

hammer mill — молотковая мельница (дробилка).

ham retainer — форма для окороков.

ham skinning saddle — седло (подставка) для съемки кожи с окороков.

hand — нижняя лопаточная часть.

hand lift truck — ручная подъемная тележка.

handling — обработка, транспортировка, уход, обращение, управление.

hanger — подвеска.

hanging rack — подвесная тележка, рама.
hanging room — камера для развески (колбас).
hanging section — отделение для осадки, разделки.
hash — измельчить на волчке.
hasher — волчок.
hashing — измельчение на волчке.
haslet — свиные потроха.
hasting of maturity — ускорение созревания.
hatch — заслонка; люк.
haunch — бедро, задняя нога.
head — голова.
head cheese — студень; зильц.
head chopping block — колода для разуба голов.
header — водяной коллектор; магистраль; головщик (съемщик шкуры с головы).
head flusher — обмыватель голов.
head gut — передняя кишка (эмбриона).
heading — снятие шкуры и отделение головы.
heading rail — рельс для съемки голов.
head inspection and flushing conveyor — конвейер для осмотра и промывки голов.
head meat — мясо с головы.
head splitting machine — машина для разуба голов.
head table — стол для разделки голов.
head trimming conveyor — конвейер для разделки голов.
head truck — тележка для голов.

heat of foods — калорийность пищи.
«heavies» — «тяжелые» (сорт бекона).
heavy fleshing — хорошая мясистость (у птиц и животных).
heifer — телка, нетель, яловка (нетелившаяся корова).
heifer in milk — телка трех лет (по первотелу).
hemorrhage — кровоизлияние.
hench bone — подвздошная кость.
hepatic starch — печеночный гликоген.
herd book cattle — чистопородный скот; скот, занесенный в именную книгу.
heredity — наследственность.
herringbored glazed sausage — колбаса, глазированная «елочкой».
hide — шкура (необработанная шкура крупных бычков, коров, лошадей и т. д.).
hide bound — сильно исхудавший, с выступающими ребрами (о животном).
hide dropping — снятие шкуры.
high-grade — высшего сорта.
highly perishable — скоропортящийся (продукт).
hind loin — задняя часть корейки.
hind quarters — задняя четвертина туши.
hinds — задние четвертины туши.
hind shank — голень задней ноги.

hinged — укрепленный на петлях.

hipbone — подвздошная кость.

hip fell covering — пленка соединительной ткани, покрывающая моклоки.

hip socket — берцовая чашка.

hispanosa — испанская колбаса.

hock joint — скакательный сустав.

hog — свинья.

«*hog*» — вид аппарата для дробления.

hog casing cleaning department — отделение переработки свиных кишок.

hog casing stumps — концевые свиные черева.

hog dressing conveyor — конвейер разделки свиной.

hog fat — лярд, внутреннее свиное сало, топленое свиное сало.

hog gambrelling bench — стол для разноживания свиных туш.

hog hook — крюк с распоркой (для подвешивания свиной туши).

hog house — свинарник.

hog industry — свиноводство.

hog lamb — выложенный барашек.

hog middle gut — свиные круги.

hog raiser — свиновод.

hog slaughterer — боец, закармливающий свиней.

hog stomach cleaning machine — машина для очистки свиных желудков.

hogsty — свинарня.

hogwash — свиное пойло, поmoi для свиней.

hoist — лебедка, элеватор.

hoister — рабочий у лебедки.

hoisting and hanging off — подъем лебедкой и перевеска туш на рельс разделки.

holding — хранение, содержание.

holding cooler — камера для хранения охлажденного мяса.

holding cure cooler — камера для хранения солонины; посолочная камера.

holding pen — предубойный загон.

holding room — помещение для выдерживания.

home slaughtering — домашний забой скота.

honey comb (reticulum) — сетка (второй желудок жвачных животных).

hoof — копыто.

hoof and bone room — цех переработки копыт и костей.

hoof puller — аппарат для сдирания копыт.

hoop — обруч.

hopper — воронка, хоппер.

horn pith — роговой стержень.

horse power (h. p.) — лошадиная сила.

hot beef cooler — камера охлаждения парного мяса.

hot clothing — горячее обертывание туш.

hot dogs — сосиски (горячие).

hot meat — парное мясо.

- hot weight* — горячий (парной) вес туши.
hunters' sausage — охотничья колбаса.
hydrogenated — гидрированный (о жирах).

I

- ice cake* — кубик льда.
ice can — форма для льда.
ice crusher — дробилка для льда.
icing department — отделение для набивки льдом.
ice slides — полозья для льда.
ice tank — бак ледогенератора.
ice vendor — автомат для розничной продажи льда.
idle rail — холостая или обратная ветвь подвесных путей.
incline conveyor — наклонный конвейер.
inedible — несъедобный, технический.
inedible dock — цех непищевых продуктов.
inedible rendering tank — котел для плавления непищевого жира.
inedible tallow — технический жир.
inedible tanks — утилизационный цех.
initiate the growth — стимулировать рост.
insides — мясо с внутренней стороны окорока (говяжьей туши).
intestines — кишки.
intestinal wall — кишечная стенка.

J

- jacket* — рубашка (котла).
jacketed kettle — котел с рубашкой.
jacketed pressure — давление паровой рубашки.
jaw puller — аппарат для сдвигания челюстей.
jegunum — тощая (тонкая) кишка.
jellied glue — сгустившийся клей.
jellied goods — желированные товары.
jelly — студень, желе, желатин.
joint — сустав, сочленение, колено, узел.
joint breaker — приспособление для разбивания суставов.
jugular vein — яремная вена.
juiciness — сочность.

K

- kettle* — котел.
kettle rendered lard — лярд, вытопленный в открытом котле.
kharkov — high-grade sausage — харьковская колбаса высшего сорта.
kidney fat — почечный жир.
kidney rag — салфетка для обертывания почек.
killing bed — убойная бухта.
killing cattle — убойный скот.
killing fat — жир, снимаемый при разделке туши.

killing floor — убойный цех; цех первичной переработки скота.
killing mask — маска, надеваемая на животное при убое.
kip — шкура молодого животного (теленка, жеребенка).
knackery — бойня, скотобойня.
knackwurst — чесноковая колбаса.
knee joint — коленный сустав.
knife — нож.
knife box — ящик для стерилизации ножей.
knocker — глушильщик.
knocking — оглушение.
knocking hammer — молот для оглушения.
knocking pen — бокс.
knuckles — хрящи и суставы.
knuckle joint — тазобедренный сустав (США).

L

label — *n* ярлык, этикетка, бирка; *v* наклеивать ярлык.
labeling machine — этикетировочная машина.
Lachsschinken — немецкая колбаса или ветчина в толстой говяжьей кишке.
lactic acid — молочная кислота.
lamb — *n* ягненок, овечка, барашек, баранина; *v* ягниться.
lamb creep — ясли для ягнят.
lander — лебедка, конвейер; приспособление для посадки троллеев на рельс.
landjaeger — немецкая колбаса «ландегер».

lard — лярд.
lard and shortening room — камера для приема готового лярда и компаунда.
lard hog — свинья сального откорма.
lard oil — лярд ойл.
lard roll — барабан для охлаждения лярда.
lard stock — лярд сырец, сырой лярд.
large intestine — толстые кишки.
lasting food — консервированный продукт.
leaching pan — выпарной противень для щелочей.
leaf fat — почечный жир.
leaf lard — почечный жир (свиной).
lean stock — постное (тощее) мясо.
leather — *n* кожа (выделанная); *v* покрыть кожей.
leg — голяшка задняя (Англ.).
leg — задняя ножка (бараньей туши); нижняя часть окорока.
leg breaker — рабочий, удаляющий задние ноги до первого сустава.
legend — ярлык, клеймо.
leg of mutton — передняя нога.
leona sausage — то же, что болонская толстая колбаса.
level rails — горизонтальные пути.
«*light-lights*» — экстра легкие (о скоте).
lightning cutter — куттер «молния».

«lights» — «легкие» (сорт бекона).
linker — рабочий, перевязывающий колбасу.
linking — перевязка колбас.
lining of the stomach — внутренняя оболочка желудка (свиньи).
lipometabolism — жировой обмен (в организме).
liposoluble — растворимый в жирах.
lips — губы.
little cattle — легковесный скот, мелкий скот.
live farming — животноводческое хозяйство.
liver — печень.
liver sausage — ливерная колбаса.
live steam — острый пар.
live-stock breeding — племенное животноводство.
live-stock capita — поголовье скота.
live-stock for slaughter — убойный скот; скот, предназначенный на убой; скотосырье.
live weight — живой вес, вес в живом виде (о скоте).
liver and egg sausage — ливерная яичная колбаса.
lixator — растворитель (для соли).
loading dock — погрузочная платформа.
loaf — мясной хлеб.
loaf filler — наполнитель (шприц) для хлебов.
locker plant — локерный холодильник; холодильник ком-

мунального типа для индивидуального пользования.
locker room — холодильник.
lock ring — замыкающее кольцо (волчка).
log — рама с крючками (для подвешивания бараньих туш).
loin — филей (Англ.).
loin chop — филейный отруб корейки; толстый отруб (бараньей туши).
loin end — филейная часть (США).
loin pulling knife — нож-струг для срезания корейки.
loin pulling table — стол для отделения филея.
loins — см. *full loin* (США).
loop — путь, подвесной пугь, место разгрузки, площадка.
loose piece — бахромка.
lot — партия (товара).
lower margin of hoof — подошва копыта.
low grade — низкосортный.
low temperature frozen food case — охлаждаемая витрина для замороженных продуктов.
luncheon meat — мясо для завтрака, мясной завтрак.
lunch tongue — язык (консервы) для закуски.
lungs — легкие.

M

male — самец; мужской.
male for breeding — племенной самец.

tam — грудная (молочная) железа.
manilla — манильская пенька, шпагат.
manure hopper — сборник для содержимого желудка и кишок.
manhead — крышка люка, котла, автоклава.
man hole — загрузочный люк.
marrow — костный мозг.
mash — комбикорм, пойло, болтушка из отрубей, месиво.
maturation — созревание (мяса).
max — желудок (свиньи).
meal — мука.
measuring and filling machine — дозатор-наполнитель (для фасовки жиров).
meat — мясо.
meat block — мясной блок.
meat loaf — мясной хлеб.
meat packing — мясная промышленность.
meat paste in a daugh — пельмени.
meat poisoning — мясное отравление.
meat saw — пила для мяса.
meat scrap — обрезки (крошки) мяса.
meat stew — тушеное мясо.
meat ware — мясные продукты.
meat ware factory — фабрика мясных продуктов.
meaty — мясистый, мясной.
mechanical milker — доильная машина.

medium grade — средний сорт.
medium line — средняя линия, по которой туша разрубается на две половины.
melt — селезенка.
melted butter — топленое коровье масло.
melter — котел для плавления (жира).
melting — перетопка, плавление (жира).
menage — свиная колбаса, приготовленная по особому рецепту.
mesentery — брыжейка.
mess beef — кусковая (рубленая) говядина.
mess pork — столовая, кусковая свинина.
microbicidal — убивающий микробы, бактерицидный.
microsection — гистологический срез.
microstructure — микроструктура.
middle — кудрявка (свинья); говяжий круг (ободочная кишка); средняя часть свиной полутуши (без окорока и лопатки).
middle of neck — подплечный край (бараньей туши).
middlerib — средняя реберная часть (Англ.).
mild cure — нежный засол.
mildness — малосольность; нежность.
milk cattle — молочный скот.
milk sample — проба молока.
milk secretion — лактация.
mince — фарш.

minced-ham sausage — ветчинно-рубленая колбаса.
minced sausage — рубленая колбаса.
mincer — волчок.
mis-bleeds — плохое обескровливание.
mixer — мешалка.
mixing tank — чан для смешивания.
mock chicken loaf — специальный сорт мясного хлеба из курятины.
mortadella — сорт колбасы из тощей свинины, с большим количеством жира, специями и чесноком.
mould — плесень.
moving inspection table pan — конвейерный стол инспекции с противнями.
moving top table — конвейерный стол.
moving top pumping table — конвейерный стол с насосом для шприцевания.
mucilaginous — слизистый, вязкий, липкий, клейкий.
muck — навоз, перегной.
mucosa — слизистая оболочка.
muculant — слизистый.
multi-plate quick freezing apparatus — многоплиточный скороморозильный аппарат.
multiple discharge valve — многоходовой выпускной клапан.
multiple suction valve — многоходовой всасывающий клапан.
murrain — чума, ящур.
mutton — баранина.

muzzle — морда, пятачок (свиньи).
myogen — миоген.
myoglobin — миоглобин.
myosin — миозин,

N

nail — ноготь, коготь.
nape — затылок, задняя часть шеи.
native — местный скот, откормленный вблизи рынка.
navel — задняя часть грудинки (США).
neat — крупный рогатый скот, подсемейство быков, вол, корова, бык.
neat's foot — телячья ножка.
neatsfoot oil — копытное масло.
neat tongue — бычий язык.
neck — шея; зарез (разруб); шейная часть.
neck bone — шейная кость.
neck rag — салфетка для обертывания шеи.
neck splitter — разрубщик шеи.
neck washer — рабочий, промывающий шею.
net weight — вес нетто, чистый вес.
nipple — остаток черевы (на синюре); пупок.
non-condensable gases — неконденсирующиеся газы.
nucleoproteins — нуклеопротеиды.
numbles — внутренности, ливер,

nutrient broth — питательный бульон.

nutrient medium — питательная среда.

nutritious — питательный.

О

odour — запах, аромат.

offal — отходы (от убоя); субпродукты.

offal cooler — остывочная для субпродуктов.

offal room — цех субпродуктов.

offal truck — тележка для субпродуктов.

offensive odour — неприятный запах.

off flavor — привкус, посторонний запах.

oesophagus — пищевод.

oil — *n* масло (жидкое растительное, минеральное или животное); смазочный материал; *v* смазывать, пропитывать маслом.

oil cake — жмых, макуха.

oil cake meal — жмыховая мука.

oil content — содержание жира.

oil guard — маслоуловитель.

oil-hardening process — гидрогенизация жира.

oil meal — мука из масличных жмыхов.

oil separator — маслоотделитель.

oleo-fat-cutter — салорезка для oleo-сырья.

oleo-oil — олеомаргарин.

oleo seeding truck — тележка

для кристаллизации oleo-стока.

oleo-stock — oleo-сток; первый сорт oleo.

open rendering kettle — открытый котел для плавления жиров.

opening — вскрытие.

ossein — костяной клей; коллаген костей; оссеин.

out of pickle — на выброс из рассола (о солонине).

output — продукция, производительность, выход, выработка.

outsides — мясо с наружной стороны окорока (говяжьей туши).

overcuring — пересолка.

overfeed — перекармливать.

overfinish — передержка скота на откорме.

overhauling — перекаладывание (например, при посоле).

overhead abattoir irons — подвесные пути на бойне.

overhead monorail — одианный подвесной путь.

overlanding of cattle — перегон скота.

overwrap — оберточная машина.

oxidation — окисление.

Р

packages — тара, упаковка.

packaging line — упаковочная линия.

packed weight — вес в упакованном виде, вес брутто.

packer — владелец мясоперерабатывающего предприятия, мясопромышленник.
packing hog — переросший боров (свыше 1 года).
packing plant — мясокомбинат.
packing sow — мясная свинья.
paddle — лопатка; лопасть мешалки.
pall-dry — вялить.
palatability — вкусовые качества.
pan — таз, миска, поддон, корзина.
pan conveyor — чашечный конвейер или конвейер с противнями.
pancreas — поджелудочная железа.
pancreatin — панкреатин.
panne — почечный жир.
pan racks — стеллаж с поддонами.
pan salt — выварочная соль.
paprika — паприка (перец).
paraffined bologna — болонская колбаса в парафинированной оболочке.
parboiling — пропаривание (котла).
pastry butter — салитое (пербитое) масло.
panch — рубец.
panch manure — каныга, содержащее желудок.
peck (omasum) — книжка (летошка).
peck cutter — машина для резки летошки.
pedigree cattle — племенной или породистый скот.

peeler — обдирочная машина.
peeling — сдирка оболочки с колбас.
peeling knife — нож для очистки от кожицы.
peeling machine — машина, снимающая кожицу.
pelvic — тазовый.
pelvic fat — жир с лонного сращения.
pelvis — лонное сращение; таз; почечная лоханка.
pen — п загон; у загонять (скот) в загон.
penetrometer — аппарат, для определения твердости.
pen house — предубойный загон.
pepperoni — колбаса с красным перцем (итальянская), приготовленная из свинины и говядины.
percolator — отцеживатель (с ложным перфорированным дном).
perforated washer — дырчатый барабан для промывки.
perinephrite fats — почечный жир.
perishable — скоропортящийся; скоропортящийся груз.
picker — машина для прочески сухой щетины.
picker box — приемный ящик барабана для охлаждения лярда.
picker room — отделение для ощипки (птицы).
pickle — рассол (с сахаром).
pickle curing — мокрый посол.
pickled — засоленный в рассоле.

pickling — посол в рассоле.
picnic — передний окорок или лопатка (свиньи).
pig — *n* молодая свинья, под-свинок, большой поросенок; *v* пороситься.
pig breed — порода свиней, племя свиней.
pig flesh (meat) — свинина, буженина.
piglet, pigling — поросенок.
pig's foot cleaner — машина для очистки свиных ножек.
pig's foot splitter — машина для рассекания свиных ножек.
pig's fry — комплект (легкие, сердце, печень и пищевод свиньи).
pimento — красный перец (сладкий); перец душистый; гвоздика, специи, пряности.
pinbone — см. *hipbone* (США).
pineapple baked smoked ham — копченый окорок, запеченный в ананасной корке.
pipe racks for sharp freezing — трубчатые стеллажи для острой морозилки.
pituitary — гипофиз.
pizzle — половые органы (животных).
plain tripe — рубец.
plate — грудинка (США).
plate type freezer — плиточный скороморозильный аппарат.
platter — блюдо; решетка волчка.
pluck — *n* печень, сердце, легкие (в комплекте); *v* потрошить, ощипывать (пти-

цу) или вынимать внутренности (у скота).
pocket — карман (в месте выемки лопаточной кости); сетка (часть желудка).
pocket tripe — сетка (часть желудка).
polisher — чистильщик свиной туши (после опалки).
polled — безрогий, комолый.
pork — свинина, буженина.
pork carbonade (roast loin) — свиной карбонад.
porker — свинья, откармливаемая на убой.
pork rinds — свиные шкурки.
pork spare-ribs — ребра свиньи.
porky — свиной, жирный, мясистый.
porterhouse steak — ресторанный бифштекс (розничный отруб в США).
posterior abdominal wall — задняя стенка брюшной полости.
pour point — точка начала истечения (при плавлении жиров).
pre-chill room — камера предварительного охлаждения.
pregnant cow — стельная корова.
pregnant mare — жеребая кобыла, матка.
pregnant swine — супоросая свинья.
prepared bull — вол, кастрированный бык.
preservation — консервирование, сохранение, предохранение.

preservative — вещества, предохраняющие мясо от порчи, консерванты.
preservative substance — противогнилостное вещество.
preserve — сохранять, готовить впрок, делать консервы.
pre-chill room — камера предварительного охлаждения.
pressed sausage — прессованная колбаса.
pressure moulds — формы для варки окороков.
prime heavies — прима тяжелые (о скоте, беконе).
prime lard — лярд сорта «прима».
prime steam lard — паровой лярд сорта «прима».
prime tallow — жир первого сорта (первого слива).
pritch — подпорка.
pritch plates — рифленные плиты в полу убойно-разделочного цеха.
pritching up — укладывание туши на хребет (на полу).
prized animal — высокоценное (премированное) животное.
processing — обработка.
processing cooler — охлаждающая камера для обработки, разрубки мяса и т. п.
processing department — производственное отделение.
protein — простой белок, протеин.
protein cleavage — расщепление белков.
protein ration — соотношение белка к остальным составным частям корма.

protein test — реакция на белок.
proteolysis — расщепление белков.
proteolytic — расщепляющий белки; протеолитический.
proteometabolism — белковый обмен.
pulled wool — заводская шерсть.
pulling — отделение кишок от брыжеечного жира.
pulling back cattle — снятие шкуры с хребта, сдирание шкуры с окорока и голяшки.
pulling hides on hind shank — сдирание шкуры с хвоста.
pumping pickle — шприцовочный рассол.
pumping skirt veins — промывка вен диафрагмы.
pure-blooded — породистый, чистокровный.
pur lamb — барашек сосунок.

Q

quarter — четвертина (туши).
quoted price — котировальная цена.

R

rack — *n* рама с полками, стеллаж; *v* укладывать на стеллажи.
radiation of meat — облучение мяса.
rail — рельс, вешалка, перекладина.

rail yard — экспедиция.
ram — баран.
ram-lamb — барашек-сосунок.
ram-tup — ярка, барашек после первой стрижки.
rancidity — прогоркание.
range — *n* класс; *v* классифицировать; систематизировать.
rashers (back-rashers) — бекон ломтиками.
rattle — передняя четвертина туши крупного рогатого скота, от которой отделена часть с семью ребрами (американский разруб).
rawboned — тощий, костлявый.
raw fat — жир-сырец, жировое сырье.
raw hide — сыромятная кожа, недубленая кожа.
raw leaf — сырец (жир).
ready-to serve meat — мясо, готовое к употреблению.
receiving pan — приемный противень.
receiving room — приемная комната (для продуктов).
receiving tank (box) — приемный чан.
rectum — прямая кишка.
rectum end — проходник.
refinery — очистительный завод.
refining tank — рафинировочный котел.
refrigerant — хладагент.
refrigerated locker plant — сейф-холодильник.
refrigerated showcase — охлаждаемый прилавок, холодильная витрина.

refrigeration car — вагон-ледник.
refrigeration plant — холодильная установка.
refrigeration storage reservoir — охлаждаемый резервуар для хранения.
refuse gutter — желоб для отбросов.
regulars — свиные кишечные оболочки, сделанные из тонких кишок.
regular shoulder — стандартный передний окорок.
reinfection — повторное заражение.
render — топить сало.
rendering — переработка, плавление (жиров).
rendered lard — смалец, топленое свиное сало.
rendered tallow — топленый жир говяжий (сало).
rendering plant — жироперерабатывающая установка.
rennet (bag) — сычуг.
repacking — перекладка, перепупковка.
retainer — форма для варки окороков.
retort — автоклав, реторта.
rib — ребро.
rib backs — реберные спинки.
rib bellies — реберные серединки.
ribbing — разруб туши на четвертины.
rib down — подвесить за ребро.
ribs — толстый и тонкий край; реберная часть говяжьей туши.
rib side — реберный бочок.

rice root fattening brush — щетка из рисового корня для обезжиривания кишок.
riffle plates — рифленные плиты.
rigor mortis (лат.) — трупное окоченение.
rim over — снимать верх (при плавлении жиров).
rind — шкурка окорока.
ring bologna — круглая болонская колбаса.
ripened milk — готовое заквашенное молоко (в производстве маргарина).
ripening — созревание.
ripping open — вспарывание шкуры на брюхе.
ripping tails — вспарывание шкуры на хвостах.
rising side — правая полутуша (Англ.).
roaster — молочный поросенок.
roast ham — запеченный окорок.
roasting pigs — поросята, мясо которых идет на жаркое.
roasts — жаркое (жареное мясо).
rock — пропускать мясо через мясорубку-качалку.
rocker — мясорубка-качалка.
rock salt — каменная соль.
rodeo — загон для клеймения скота (южноамер.).
roll — рулет.
rolled bacon — рулет бекона.
rolled ham — рулет окорока.
rolled ribs — рулет из грудинки.
rolled roast — рулет для жаркого.

rotary burner — вращающаяся печь.
roughage — грубый корм.
rough backs — неотделанные спинки (свиной туши).
rough tallow — жир-сырец.
round — шуп, огузок и кострец; бедро (огузок и подбедерок).
round of beef with shank — задняя нога с голяшкой.
round, R. and S. off — см. *buttock*.
rounds, round casings, round guts — тонкие кишки, черева.
round shin bones — круглые плюсневые кости.
round trimmer — рабочий, зачищающий бедра.
round washer — туалетчик (промывающий бедра).
round wiper — туалетчик (вытирающий бедра).
rubber cutting boards — резиновые обвалочные доски (где зачищают кости).
ruffle fat — брыжеечный жир.
rumen (paunch) — первый отдел желудка жвачных животных, рубец.
rump — кострец (Англ. и США).
rump bone — крестец.
rumping — вспарывание шкуры на крестце.
runners — тонкие кишки.
running rounds — отделение черевы от брыжейки.
run off — спустить (кишки).
ruster — животное на подножном корму.

S

sack of beef — поверхность мяса.
sacral bones — крестцовые кости (позвонки).
saddle — седло (средняя часть туши барана).
salami — салями (свиная или свино-говяжья колбаса с чесноком, очень острая, сушеная на воздухе).
sales cooler — камера хранения охлажденного мяса.
salinometer — солемер (измерение крепости рассола).
saltpetre — селитра; общее название всех солей азотной кислоты.
sample — *n* образец; проба; *v* отбирать образцы, пробовать, испытывать.
sampling — взятие пробы.
sardellas — сардельки.
sausage grinding room — зал для измельчения колбасного мяса.
sausage manufacturing room — колбасный цех.
sausage meat curing cooler — камера посола колбасного мяса.
sausage meat preparation room — обвалочное или сырьевое отделение колбасного завода.
sausage packing cooler — камера упаковки колбас.
sausage rocker — мясорубка-качалка.
sausage stuffer — шприц для колбас.

sausage with alternate layers — слоеная колбаса.
sauce — *n* соус, приправа; *v* приправлять соусом.
sawing breast — распиловка грудины.
sawyer — распиловщик.
sawing tails — отпиловка хвостов.
scald — ошпаривать.
scalding tank — шпарильный чан.
scale house — весовая будка.
scales — весы.
scale tank — чан с весами.
scrag — зарез (в туше барана или теленка).
scrag end of neck — шея (баранья туша).
scraper — скребок, оскребщик.
scraper rings — скребки-кольца (рабочий орган скребмашин).
scrapping and gambrelling bench — стол доскребки и вставки разног.
scrapple — блюдо, которое готовится путем кипячения небольших кусков или обрезков мяса, обычно свинины, с измельченными травами и пшеничной или кукурузной мукой. Перед употреблением нарезается ломтиками и поджаривается.
scrap tallow — крошки сала, жира.
scrap tankage — крошки шквары.
scribe sawing — подпилка костей.

scribe sawyer — рабочий, размечающий линию распила свиной туши по хребту.

scribing outsides — мытье туши снаружи.

scrubs (амер.) — плохой скот.

schwyz — швиц (швейцарская порода молочного скота).

seasoning — приправа, созревание мяса.

seasoning house — фабрика специй.

second end — гузенка.

second hand pickle — вторично используемый рассол для окороков.

second knuckle — плечевой сустав (США).

second salt — вторично используемая соль от сухого посола.

second spicing — добавление специй.

sedimentation basin — отстойник, осадочный бассейн.

seed — племя, порода, потомство.

seeding process — процесс кристаллизации (жира).

seeding room — отделение для кристаллизации жира.

seeding truck — тележка для кристаллизации жира.

selective table — сортировочный стол.

semi-dressed poultry — полуразделанная птица.

semi-boned ham — наполовину обваленный окорок.

settling — отстаивание, осаждение.

settling kettle — котел для отстаивания.

sever — отрезать, разрубать, отделять.

shackle — путы.

shackle hook — захватывающий крюк лебедки у бокса для оглушения.

shackler — накладчик пут на ноги животного.

shackle wheel — колесо (элеватор) для подъема животных на рельс обескровливания.

shackling — подвешивание на рельс обескровливания.

shackling pen — убойная бухта (загон) для мелкого скота.

shank — голень (голяшка).

shank end — нижняя часть окорока с голяшкой (баранья туша).

shaping — формовка тушки (птицы).

sharp freezing — острое замораживание.

sharp freezing in air — острое замораживание на воздухе.

sharp frozen — замороженный в острой (воздушной) морозилке.

shaver — рабочий на съемке щетины.

sheep — овца, баран; овчина, овечья шкура.

sheep farming — овцеводческое хозяйство.

sheep husbandry — овцеводство.

sheep judging — оценка или бонитировка овец.

sheep raising — овцеводство.

sheepcote — загон для овец, овчарня.

sheepskin — овчина, баранья кожа.

shelf-life — длительность хранения.

shelving pan — полка с противнями.

she-swine — свиноматка.

shin — голяшка передняя.

shin bone saw — пила для цевки.

shipper style — свинина, заготовленная для вывоза.

shipping cattle — скот, пригодный для перевозки.

shipping room — экспедиция.

short loin — поясничная часть (США).

shortening — компаунд-жир.

shoulder — лопаточная часть.

shoulder blade bone — лопаточная кость.

shoulder chopper — нож для отделения лопаток.

shoulder cut — лопаточная часть.

shoulder knife — нож для отреза лопаток, циркульный нож.

shrink, shrinkage — потеря веса, вследствие усушки, усулки и т. п.

side — половинка туши.

silent cutter — бесшумный куттер.

sill — каньга.

silverside — огузок (Анг.).

sinews — мускулатура, сухожилия.

singe — опаливать.

singer — аппарат для опаливания.

singing oven — опалочная печь.

single colon — ободочная кишка (ближе к прямой).

sire — производитель, самец.

sirloin — филей, поясничная часть.

sirloin butt — толстый филей (США).

sirloin steak — простой филейный бифштекс (США).

sirloin strip — тонкий филей (США).

sizables — беконные половинки, весом 50—66 англ. фунтов.

sixes — свиньи в 187 англ. фунтов живого веса.

skin — шкура; в коммерческом языке шкура небольшого животного, например телянка, овцы или козы, в отличие от *hide* — шкуры большого животного.

skinned bacon — бекон со снятой шкуркой.

skinned hams — окорока без шкурок.

skinned shoulders — лопатки со снятой шкуркой.

skinning bed — место на полу для съемки шкуры; разделочное место.

skinning feet — съемка шкуры с ног.

skinning knife — нож для съемки шкуры.

skinning room — цех съемки шкур.

skin out head — снимать шкуру с головы.

skips — животные низкого убойного качества; вообще товар низкого качества.
skirt — диафрагма, грудобрюшная преграда.
skirt trimmer — рабочий, зачищающий диафрагму или грудобрюшную преграду.
skull bone — черепные кости.
slab bacon — бекон целым куском; пластина бекона.
slash — разрубать (вдоль и поперек).
slaughter — убой, забой скота, забивать, резать.
slaughter cattle — убойный скот; скот, предназначенный на убой.
slaughterer — забойщик скота.
slaughter house — бойня, скотобойня.
slaughtering floor — убойный цех.
slaughter weight — убойный цех.
sliced tongue sausage — языковая колбаса (с покрошенным языком).
slicing machine (slicer) — машина для резки бекона.
slime — слизь, шлям.
slime crushing machine — шлямодробильная машина.
sliming — шлямовка.
slip bones — название отруба свинины, состоящего из конца корейки с большим куском тощего мяса и филеом.
slunk — *n* зародыш, выпороток, недоносок; *v* выкинуть (о корове).

slush box (tank, vat) — сливной чан.
small cattle — мелкий скот (овцы, козы, свиньи).
small casing — черева (свиная).
small intestine — тонкие кишки.
small stock — мелкий рогатый скот.
smocks — рабочая блуза.
smoke — дым; коптить.
smoke house — коптилка.
smoke house alley — коридор вдоль коптилок.
smoke house heater — калорифер для коптилок.
smoke house of cabinet type — коптилка шкафного типа.
smoked and cooked pork loin — балык свиной.
smoked cocked choice sausage — любительская летняя колбаса.
smoked meat — копченое мясо.
smoked meats — копчености.
smoked pork hock — свиное предплечье.
smoked pork tender loin — свиной филей.
smoker — дымогенератор; морда, хоботок (свиньи).
smoke stick — палка для подвески колбас в коптилке.
snout puller — аппарат для сдирания пяточков.
snowball fat — кишечный жир (снятый).
soaked cured meats — вымоченные соленые мясные продукты.

soaking vat — чан для вымачивания.
socket (hip socket) — сустав, вертлуг берцовой кости.
soft bones — хрящи.
sopressata — сопрессата — сорт итальянской колбасы.
sosera in oil — созера в масле, сорт колбасы, залитой хлопковым маслом (продается в коробках).
souse — мариновать.
sow — свиноматка.
S. P. — *sweet pickle* — рассол для нежного посола.
spaghetti meat products — мясо с макаронами.
spareribs — реберная часть свиной туши.
S. P. belly trimming — обрезки нежно соленого бекона.
spear foot — задняя правая нога лошади.
specialties — закуски; деликатесы (колбасного и консервного цехов).
specialty loaf — деликатесный мясной хлеб.
specialty meat cooler — камера охлаждения колбасных изделий.
specialty product — деликатес.
S. P. ham trimming — обрезки нежно соленого бекона.
spiced ham — окорок со специями.
spices — специи.
spinal column — спинной хребет.
spinal cord — спинной мозг.
spiral colon — ободочная кишка (ближе к синюге).

spleen — селезенка.
splitter — разрубщик хребта.
splitting — разрубка.
splitting machine — машина для разрубки.
spotters — пятнистые (туши с мелкими кровяными пятнами).
spray cooler — спрей-камера.
spray-deck — спрей-дек.
spray-duct — спрей-док.
spray pond — охлажденный пруд с распылением воды.
spreader — распорка-разнога (лебедки для подъема туш).
spreader rails — рельсы для растяжки (половинок туш).
spring of ribs — крутизна ребер.
square — зашейная часть.
square shoulder — квадратная лопатка.
stable fattening — стойловый откорм.
stable-nursing system — стойловая система содержания скота.
stag — старый бык, хрячок; жеребенок, вол.
stall fattening (feeding) — стойловый откорм.
stalls for evisceration operation — подставка для извлечения внутренностей (птиц).
stamp — клеймо, клеймить.
steak — бифштекс, ломоть мяса для жаркого.
steakpiece — мясная реберная часть (Англ.).
steam bone meal — мука из обезжиренных паром костей.
steer — молодой вол, бычок.

stercorary — выгребная яма, навозохранилище.
sternum — грудная кость.
stew — *n* тушеное мясо; *v* тушить (мясо), варить.
stick — резать, колоть.
stick — концентрированный клеевой бульон, получаемый после плавления (мокрого) жира.
sticker — закольщик.
sticking — закалывание.
sticking and chuck — зарез и шейная часть.
sticking knife — нож для закалывания.
sticking rail — путь обескровливания.
sticks — вешала.
stocker — стоккер.
stockinette — трикотажный мешок (для копчения окороков).
stockinetting — надевание трикотажного мешка.
stockinetting horn — рожок для надевания мешков.
storage — хранение.
storage box — контейнер для хранения.
storage rail — запасной рельс.
storage room — камера хранения.
store — склад.
straight salt — свежая соль.
strainer — цеделка, спускной чан с сеткой.
stripper — отжимные вальцы.
stripper and fatter — комбинированная отжимо-обезжиривающая машина.

stripper loin — филей без вырезки (США).
stripper round — задняя нога без костреца.
stripping — освобождение кишок от содержимого.
stripping machine — машина, вальцы для отжимания (кишок).
stripping rolls — пензеловочные вальцы.
stroke — угол (при шприцевании окороков).
stud stock — племенной скот.
stuffer — шприц.
stuffing bench — стол для шприцевания.
stuffing machine operator — шприцевальщик (рабочий).
stump rounds — концевые черева.
sty — свинарник.
submucosa — подслизистая оболочка.
suet — почечный жир.
summer sausage — сырокопченая колбаса.
super grinder — супер-волчок.
suprarenal gland — надпочечник.
supreme — высшего качества.
suspended type cooler — подвесной тип воздухоохладителя (аэрокулер).
suttle weight — чистый вес.
sweating — запотевание мяса.
sweet bread — сладкое мясо, зобная железа.
swell — набухать.
swelling — бомбаж.

syndet (synthetic detergent) — синтетическое моющее средство (детергент).

T

tail — хвост (мясной).
tail sawyer — рабочий, распиливающий лонное сращение.
tallow — сало говяжье.
tallow oil — олео-сало (техн.).
tamales — тушеное мясо по-мексикански.
tan — дубить (шкуру).
tangy flavour — аромат копчености.
tankage — шквара от жира сухой переработки.
tanked tripes — вареные желудки.
tank house — утилизационный цех.
tannery — цех дубления шкур.
tempering cooler — камера созревания.
tempering stage — период температурного выдерживания.
tenderizing, tenderization — кондиционирование, тендеризация (созревание) мяса.
tender loin — филейная вырезка.
tendons — сухожилия.
thawing needle — оттаивающая игла.
thick flank — шуп.
thick shirt — мясистая часть диафрагмы.
thuringer (cervelat) — тюрингская колбаса.
thigh — бедро.

thigh bone — берцовая кость, бедренная кость.

thin — тощий, тонкий.

thin flank — тонкая пашина (Англ.).

thymus gland — зобная железа, сладкое мясо.

ticket — ярлык.

tierce — бочка.

tin — n жесть луженая (для консервных банок), жестянка, банка, консервная банка; v закладывать в банки.

tinned — луженый, консервированный в жестянках.

toe nail puller — аппарат для сдирания свиных копыт.

tongue — язык.

tooth remover — аппарат для удаления зубов.

top grade — высший сорт.

top rim — верхний край.

top rump — шуп (Англ.).

topside — мякоть костреца (Англ.).

T. R. (ton of refrigeration) — единица холодопроизводительности компрессора «тонна охлаждения».

track scale — весы на подвесных путях.

travelling chain — цепь подвесного конвейера.

travelling viscera table — конвейерный стол внутренностей.

treat — обрабатывать, подвергать обработке.

tree — вешало с крючками (для окороков, колбас и т. п.).

triangular hoist — треугольный тип убойного элеватора (для свиней и баранов).

trier — инспектор, производящий окончательный осмотр.

trimmed — разделанный, зачищенный.

trimming — обрезка, зачистка, разделка, жиловка.

trimmings — обрезки.

trimming table — разделочный стол.

trim out — разделять.

tripe — рубец, желудок.

tripe department, tripe house — цех переработки внутренностей.

tripe processing — обработка ребухи.

trip switch — переводная стрелка.

trolley — ролик, троллей (ре-лежки однорельсового пути).

truck — напольная тележка (для переправки мясных грузов).

tub — чан.

tun — чан.

U

udder — вымя.

umbrellawasher — зонтичный душ.

unborn animal — выпороток.

unclod — снимать путы.

undercuring — недосолка.

undrawn — ненутрованная птица.

unit-cooler — воздухоохладитель; юнит-кулер.

V

vacuum packaging — вакуумная упаковка.

vacuum pan — вакуум-аппарат.

variety meats — субпродукты.

vascular tissue — сосудистая ткань.

vat washer — барабан для мойки тары.

veal — телятина.

veal mould — форма для варки телятины.

veal sausage — телячья колбаса.

vell — сычуг телячий.

vinegar pickle — раствор соли и уксуса для маринования.

vinegar pickled products — маринованные мясопродукты.

viscera separating room — помещение для разделки кишков.

viscera table — стол для осмотра внутренностей.

viskings — вискозные колбасные оболочки.

visual examination — наружный осмотр.

vitamin deficiency — авитаминоз.

W

waiting pen — загон для ожидания (накопления).

washer — промыватель, моечный барабан; туалетчик.

washing tank — котел для промывки.

water binding capacity — водосвязывающая способность.

water spray head — головка с форсунками для разбрызгивания воды.

wean — отлучать от матки.

weasand — пищевод (пикало).

web — ткань.

weight — вес.

Welsh cattle — уэльсская (валлийская) порода мясного скота.

wet neutral lard — влажный нейтральный лярд.

wet rendering — мокрая вытопка (жиров).

wether lamb — валушок.

whole tongue sausage — колбаса языковая (с целым языком).

wholesale cuts — оптовые разruby (туши).

wides — сорт бараньих кишков (самых широких).

wieners — венские сосиски.

wiltshire side — уилтширская беконная половинка.

windpipe — дыхательное горло, трахея.

wire mesh shelves — полки из проволочного сита.

wool cattle — шерстный скот.

woolfell — шкура, овчина.

wool pullery — помещение для съемки шерсти со шкур.

wool yield — настриг шерсти.

work stock — рабочий скот.

wrapping table — стол для упаковки.

wringer — машина для отжимки, отжимные вальцы.

У

yard — *n* загон, стойло; *v* загонять скотину.

yearling — годовалое животное.

young stock — молодняк скота.

Сдано в набор 24/XI-59 г.

Заказ Т-427.

Подписано к печати 19/II-60 г. Тираж 2000. Объем 2,75 п. л.

Цена 4 руб.

Тип. ВНИИЖа, Ленинград М-7, ул. Чернышевского 6-б.