

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАДЖИКИСТАН
МОУ ВО «РОССИЙСКО-ТАДЖИКСКИЙ (СЛАВЯНСКИЙ)
УНИВЕРСИТЕТ»**

УМАРОВА МЕХРИНСО САИДОВНА

**СОПОСТАВИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ТЕРМИНОЛОГИИ МОЛОЧНОЙ
ОТРАСЛИ В РУССКОМ И ТАДЖИКСКОМ ЯЗЫКАХ**

Специальность: 5.9.8. Теоретическая, прикладная и сравнительно-
сопоставительная лингвистика

Диссертация на соискание ученой степени
кандидата филологических наук

Научный руководитель:
доктор филологических наук,
доцент Султанова Р.М.

Душанбе – 2024

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ГЛАВА I. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПРЕДПОСЫЛКИ ИССЛЕДОВАНИЯ И ИСТОЧНИКИ ФОРМИРОВАНИЯ ТЕРМИНОЛОГИИ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ В РУССКОМ И ТАДЖИКСКОМ ЯЗЫКАХ	13
1.1. Отраслевая терминология как объект исследования лингвистики.....	13
1.2. Становление терминологии молочной отрасли в русском и таджикском языках	27
1.2.1. История формирования молочной отрасли в России и Таджикистане..	27
1.2.2. Формирование отраслевой терминологии в сопоставляемых языках ...	37
1.3. Источники формирования метаязыка молочной отрасли сопоставляемых языков	43
Выводы по первой главе	60
ГЛАВА II. СТРУКТУРНЫЙ АНАЛИЗ ТЕРМИНОЛОГИИ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ В РУССКОМ И ТАДЖИКСКОМ ЯЗЫКАХ	62
2.1. Теоретические основы изучения словообразования в сопоставляемых языках.....	62
2.2. Морфологический способ терминообразования молочной отрасли в сопоставляемых языках.....	71
2.2.1. Суффиксальные типы терминообразования в сопоставляемых языках.....	74
2.2.2. Приставочные словообразовательные модели в сопоставляемых языках.....	85
2.2.3. Словосложение.....	89
2.3. Синтаксический способ терминообразования молочной отрасли.....	96
Выводы по второй главе	107

ГЛАВА III. СЕМАНТИЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ ТЕРМИНОЛОГИИ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ В СОПОСТАВИТЕЛЬНЫХ ЯЗЫКАХ...	109
3.1. Лексико-семантическая характеристика терминологии молочной отрасли.....	109
3.2. Структура понятийного аппарата метаязыка молочной отрасли.....	114
3.3. Лексико-семантические процессы в терминосистеме молочной отрасли.....	131
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	143
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	150
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	171

ВВЕДЕНИЕ

В лингвистике последних десятилетий наблюдается повышенный интерес исследователей к такому пласту лексики, как терминология. Данное обстоятельство обусловлено бурным развитием науки и техники, внедрением новых технологий и возрастанием роли научного стиля, необходимостью систематизации и стандартизации отраслевых терминологий. Будучи неотъемлемой частью общелитературного языка, научная лексика нуждается в комплексном ее изучении и остается на сегодняшний день одной из актуальных проблем современной сопоставительной лингвистики.

Научный подъязык за последнее время становился объектом многочисленных исследований, однако вопросы становления метаязыка отдельных наук остаются нерешенными. Так, в частности, обстоит дело с терминологической лексикой молочной отрасли.

Настоящая диссертационная работа посвящена изучению лексико-семантических, структурно-грамматических и этимологических особенностей терминов молочной отрасли, исследованию процессов и механизмов формирования таджикской и русской молочной терминосистемы, как в отдельности, так и в сопоставительном плане ввиду недостаточной степени её исследования в обоих языках.

Актуальность работы продиктована теоретической и практической значимостью изучения вопросов терминологии, динамичное развитие которой началось в эпоху научно-технического прогресса. Проблемы становления и систематизации таджикской терминологии молочной отрасли на сегодняшний день не получили своего разрешения, не исследована в сравнительно-сопоставительном аспекте в русском и таджикском языках её лексико-семантическая система. Терминология молочной отрасли, будучи составной частью лексики, проявляет алломорфные и изоморфные признаки семантического, структурного и деривационного плана с терминосистемами других отраслей. Отсутствие научных исследований в этом направлении и

стихийное формирование метаязыка молочной отрасли делают актуальным его комплексное изучение.

Исследование данной проблемы необходимо также в аспекте раскрытия номинативных характеристик терминов в сопоставляемых языках. Изучение терминосистемы молочной отрасли актуально особенно в настоящее время, когда после приобретения независимости Таджикистана огромная социальная ответственность возложена на таджикский язык, как внутри страны, так и за её пределами.

Разработка и составление терминологического русско-таджикского словаря молочной отрасли может содействовать практике перевода специальной литературы и заложить основу для проведения новых исследований в этом направлении.

Степень изученности проблемы. Проблемы терминологии рассматривались в трудах многих русских и таджикских исследователей XX-XXI вв.: К.Я. Авербуха, Н.В. Васильевой, С.В. Гринев-Гриневича, В.П. Даниленко, П.Дж. Джамшедова, Т.К. Джураева, Т.Л. Канделаки, В.М. Лейчика, А.А.Реформатского, М.Б. Султонова, А.В. Суперанской, Н.В. Подольской, Н.В. Васильевой, В.А. Татарина, С.Д. Шелова и других.

Проблемы терминообразования молочной отрасли в русском и других языках освещены в работах таких российских исследователей, как М.О. Ганиева и Е.М. Большакова «Термины в сфере молочной промышленности; словообразовательный и структурный анализ» (2019) и Р.К.Бело и Л.В.Калинина «Представление лексики молочного производства в словарях разных типов» (2022). В других источниках анализ с использованием терминологии молочной отрасли носит только экономический характер. В таджикской лингвистике с конца прошлого столетия по настоящее время проводились и проводятся исследования по отраслевым терминологиям, в том числе и в сопоставительном аспекте. Особенности терминов молочной отрасли и в русском, и в таджикском малоизучены.

Отраслевая терминология таджикского языка стала объектом исследования в работах Т.К.Джураева (общетехническая и отраслевая терминология), С.С.Джаматова (лингвистическая терминология), Г.Ф. Саъдиевой (сельскохозяйственная терминология), М.Б. Султонова (научная терминология), Д.А..Хайдаровой (медицинская терминология), П.Г.Нурова (научно-техническая терминология), Ф.К.Баротова (земледельческая терминология), Р.М. Султановой (геологическая терминология), Ш.Б.Каримова (авиационная и экологическая терминология), Ш.И.Хаитовой (отраслевая терминология), Ф.М.Ориповой (животноводческая лексика) и многих других, но процесс формирования и развития терминосистемы молочной отрасли ни в русском, ни в таджикском языке практически не рассматривается.

Целью диссертационной работы является комплексное исследование терминологической системы молочной отрасли русского и таджикского языков, предусматривающее изучение её лексико-семантических, структурных и этимологических аспектов в сопоставительном векторе.

Указанная цель обусловила необходимость постановки и решения **следующих задач:**

- изучение, систематизация и обобщение данных научных и лексикографических источников, сформировавшихся позиций и суждений о понятии и сущности термина с точки зрения лингвистики;
- определение терминологического аппарата исследования;
- рассмотрение этапов и закономерностей становления терминологии молочной отрасли и выявление основных источников ее формирования в сопоставляемых языках;
- выделение в понятийном блоке молочной отрасли привлеченных и собственных терминологических единиц;
- установление в составе терминов молочной отрасли терминологических гнезд и одиночных понятий;

- определение механизма протекания в исследуемых терминологических системах лексико-семантических процессов – полисемии, омонимии, синонимии и антонимии;

- установление деривационного потенциала терминов молочной отрасли двух языков и выявление на основе статистического анализа наиболее продуктивных его моделей.

- подведение итогов исследования.

Объектом исследования является корпус специальной лексики молочной отрасли русского и таджикского языков.

Предмет исследования - лексико-семантические, структурно-грамматические и этимологические особенности терминологии молочной отрасли русского и таджикского языков в сопоставительном аспекте.

Материалом для исследования послужили терминологические единицы молочной отрасли русского и таджикского языков (общим объемом более 5000 единиц), извлеченные методом сплошной выборки из учебных пособий Н.В. Барабанщикова «Молочное дело» (1983), А.А. Брусенцева и Т.Н. Евстигнеева «Технология цельномолочной продукции, мороженого и молочных консервов» (2014), Дж. Мурувватова и Ф.М. Раджабова «Технология обработки молока и молочных продуктов» («Технологии коркарди шир ва маҳсулоти ширӣ») (2013), Ш.А.Назарова, М. Абдуллаевой, Г.К. Хакимова, Х.И. Икромии «Технология молока и молочных продуктов (Технологии шир ва маҳсулоти шири)» (2020) и энциклопедического словаря-справочника «Молочная терминология» (составитель К.К.Горбатова) (2013). В качестве языкового материала были использованы также Совместные программы ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты «Молоко и молочные продукты» (2011), ГОСТ Р 52238-2007 Национальный стандарт Российской Федерации «Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения» (составители Н.Н. Погожева, Т.В. Кабанова и О.В. Пиркина) (2020).

Научная новизна настоящего исследования определяется тем, что впервые предпринята попытка всестороннего анализа терминологии молочной отрасли в русском и таджикском языках. В работе впервые проводится описание семантических и структурных особенностей метаязыка молочной отрасли. Впервые осуществляется дифференциация лексических единиц по методу «терминологических гнезд», выделен основной терминологический ряд, определены наиболее часто воспроизводимые словообразовательные модели и синтаксические конструкции.

Теоретическая значимость работы заключается в многоаспектности описания терминологической системы молочной отрасли в русском и таджикском языках, в выявлении общих и отличительных особенностей терминологических единиц в сопоставляемых языках. Результаты исследования позволяют сделать выводы об особенностях становления исследуемой терминосистемы и определить закономерности её дальнейшего формирования, что особенно важно для таджикского языка, где она находится в стадии формирования.

Практическая значимость работы заключается в возможности применения материалов исследования в практике обучения русскому и таджикскому языкам, а также в процессе преподавания ряда языковых дисциплин студентам технических специальностей для решения поставленных задач «Государственной программой совершенствования преподавания и изучения русского и английского языков в Республике Таджикистан на период до 2030 года от 30 августа 2019 года, №438».

Материалы данного исследования могут послужить ресурсной базой при создании учебников и учебных пособий, предназначенных для студентов технических вузов и колледжей, для подготовки специалистов молочной отрасли.

В связи с тем, что настоящая работа содержит подробный лингвистический анализ терминологии молочной отрасли, связанной с

технологией переработки молока и молочных продуктов, техническим оборудованием, наименованием молочной продукции, результаты исследования дают реальную перспективу их использования при разработке профильных словарей, написании научных работ по тематике.

Теоретико-методологическая база настоящего исследования составили работы следующих российских, таджикских и зарубежных лингвистов, специализирующихся в таких научных областях, как терминоведение, переводоведение, словообразование, морфология, лексическая семантика (К.Я. Авербух, О.С. Ахманова, М.Т. Бахор, Б.Н. Головин, С.В. Гринев, В.П. Даниленко, Т.Л. Канделаки, В.М. Лейчик, Д.С. Лотте, Л.Л. Нелюбин, А.А. Реформатский, А.В. Суперанская, В.А. Татаринев, В.С. Расторгуева, С. Назарзода, Ш. Рустамов, С. Сулаймонов, Т. Джураев, С. Джаматов, Р.М. Султанова, П. Нуров и другие).

В процессе анализа и установления основных различительных лексико-семантических и структурно-семантических признаков терминологии молочной отрасли в русском и таджикском языках, мы опирались на исследования, посвященные анализу семантики языковых единиц, под авторством Г.В. Демидовой, Н.К. Димитровой, Л.Н. Лубожевой, Ф.М. Ордоковой, М.Л. Фомичевой, Г.Н. Хайбулиной, Г.Ф. Саъдиевой, Ш.Б. Каримова, П.Г. Нурова, Ф.М. Ориповой, Г.З. Махмадбековой и многих других.

Методология и методы диссертационного исследования. Основным методом исследования послужил описательный метод, который охватывает такие исследовательские подходы, как наблюдение, обобщение, интерпретация и классификация. При изучении некоторых аспектов терминологии молочной отрасли для решения конкретных задач частично применялись: сравнительно-исторический метод - при исследовании генезиса данной терминологии, сопоставительный метод - при работе над заимствованными терминологическими единицами, метод

«терминологических гнезд» при изучении лексико-семантических особенностей терминологических единиц, приемы моделирования и количественного анализа - при исследовании применяемых моделей терминов и выявлении их продуктивности.

На защиту выносятся следующие положения:

1. Значительное количество терминов молочной отрасли в русском и таджикском языках образуются путем изменения значения общеупотребительной лексики и терминов, заимствованных из других отраслей науки и техники.

2. Таджикская научно-техническая терминология не отличается статичностью, что подтверждает резкое увеличение количества терминологических единиц, вызванное научно-техническим и экономическим прогрессом в Республике Таджикистан.

3. В основе количественных накоплений в молочной терминологии русского и таджикского языков лежат заимствования из латинского, греческого, английского, немецкого и других языков, вследствие чего процесс формирования молочной терминологии в таджикском языке развивался и продолжает формироваться под влиянием русского, английского, тюркского и арабского языков, а также путем переосмысления значений единиц общеупотребительной лексики.

4. В терминосистеме молочной отрасли функционируют основные типы словообразования: морфологический и свойственный терминологии синтаксический тип. Морфологический тип терминообразования в терминологии молочной отрасли русского языка представлен наиболее продуктивными способами - суффиксальным и словосложением, а в таджикском языке более продуктивными являются суффиксальный и сложно-суффиксальный способы.

5. Синтаксический тип терминообразования в сопоставляемых языках является основным способом формирования терминосистемы молочной

отрасли. Терминологические сочетания составляют преобладающее большинство метаязыка молочной отрасли.

6. Метод «терминологических гнезд», заключающийся в объединении терминов в группы на основе общности опорного терминологического элемента, целесообразно использовать при изучении лексико-семантических особенностей терминосистем в общем и терминологии молочной отрасли в частности.

7. Лексико-семантические процессы являются неотъемлемой частью обогащения терминологии молочной отрасли сопоставляемых языков. Наиболее продуктивными лексико-семантическими категориями как в русском, так и в таджикском языках, являются антонимия и синонимия.

Степень достоверности и апробация результатов работы.

Достоверность полученных выводов исследования обусловлена объемным фактическим материалом, составляющим более пяти тысяч терминологических единиц, извлеченных методом сплошной выборки из текстов учебников и пособий по технологии переработки молока и молочных продуктов, законодательных актов, терминологических, энциклопедических и толковых словарей русского и таджикского языков, а также из «Национального корпуса таджикского языка», «Национального корпуса русского языка» и диссертационных исследований по терминологии различных сфер науки.

Основные результаты диссертационного исследования, его теоретические и практические аспекты обсуждались на заседаниях научно-теоретических семинаров кафедры современного русского языка РТСУ (2019-2023); были представлены в докладах и опубликованы в сборниках материалов научных конференций разного уровня: традиционной вузовской научно-практической конференции (XXIII-XXVI «Славянские чтения» - 2019-2023); ежегодных международных научно-практических конференциях, организованных факультетом русской филологии, журналистики и

медиа-технологий РТСУ «Актуальные проблемы филологии и лингводидактики» (2018-2022); международной научно-практической конференции «Русский и иностранные языки: инновации, перспективы исследования и преподавания в вузах Таджикистана» (2020); республиканской научно-практической конференции «Русский язык в поликультурном пространстве Таджикистана» (2023).

Диссертация обсуждена и рекомендована к защите на заседании кафедры современного русского языка (протоколом № 8 от 29.03.2024г.).

По теме исследования опубликовано 17 статей, 4 из них - в журналах, входящих в обновленный перечень периодических изданий ВАК РФ.

Объем и структура работы. В соответствии с поставленной целью и задачами диссертационное исследование состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованной литературы и приложения.

ГЛАВА I

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПРЕДПОСЫЛКИ ИССЛЕДОВАНИЯ И ИСТОЧНИКИ ФОРМИРОВАНИЯ ТЕРМИНОЛОГИИ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ В РУССКОМ И ТАДЖИКСКОМ ЯЗЫКАХ

1.1. Отраслевая терминология как объект исследования лингвистики

Научно-лингвистические исследования отраслевой терминологии и анализ формирования национальной терминологической системы будут всегда востребованы обществом, потому как связаны с изучением и классифицированием языковых явлений. Состояние отраслевой терминологии обусловлено факторами, способствовавшими изменениям в социально-экономическом устройстве современного общества и стремительному развитию новых научно-технических отраслей. Изучение данных факторов приводит к постоянному обращению к теории термина, так как именно термин является основной единицей в исследовании терминологии.

Начиная с 30-х годов XX столетия по настоящее время выработалось несколько направлений терминологической работы. Самым актуальным и распространенным является инвентаризация терминов, то есть, сбор, описание и анализ всех терминов, принадлежащих определенной предметной области. В условиях стремительного научно-технического прогресса лингвистический анализ специальной лексики стал одним из главных объектов современного языкознания. За последнее время значительно расширился спектр вопросов, касающихся исследования лексического пласта разных отраслей науки и выносимых учеными на обсуждение. Так, приобрели актуальность такие проблемы, как определение природы термина и его дефиниции, роль и значение общеупотребительной лексики в терминосистеме, проблемы деривационного потенциала терминов, вопросы необходимости или нежелательности лексико-семантических процессов в терминологии,

упорядочения и стандартизации терминологии, составления терминологических словарей по отдельным отраслям науки и техники и др. Анализ и интерпретация процесса становления терминологии как отдельной науки свидетельствуют о том, что терминологической науке предшествует период накопления терминов в конкретном языке и объединения в определенном объеме и количестве тематически заданных лексических единиц в пределах одной сферы науки и техники.

Специальная лексика — это официально принятые регулярно употребляемые специальные термины, обозначающие понятия, реалии разных областей знаний, процессы, свойства, параметры, категории. Нами проделана определенная работа по инвентаризации терминологии молочной отрасли и по анализу корпуса выделенных терминов в структурно-семантическом аспекте, где использованы наиболее эффективные способы и модели терминообразования данной отрасли.

Как отмечает в этой связи С.С. Джаматов, «современное состояние научной разработки актуальных проблем языкознания, задачи лексикологии, перспективы общего развития теории значения и оценок вызывают необходимость поиска лингвистических новаций и нового взгляда на предшествующие проблемы, а также вовлекают в сферу научных исследований по лингвистике множество вопросов, не изученных в сопоставительном плане» [Джаматов, 2015: 5].

Следовательно, терминология, будучи подсистемой общелитературного языка, в современной сопоставительной лингвистике не исчерпала своей актуальности и требует комплексного научного исследования. Состояние и закономерности развития языка науки в значительной степени зависят от изучения специфики и содержания каждой, отдельно взятой отрасли знания.

Так как «термины суммируют и сохраняют знания в учебниках и справочниках, словарях и энциклопедиях, ныне и в автоматизированных

банках, они дают возможность выражать понятия, точно передавать знания в процессе обучения, следовательно, термины выражают различные специальные наименования, которые образуют терминосистемы» [Джураев, 2019: 15]. Любая терминология характеризуется присущей только ей системой научных понятий, научных направлений, явлений и объектов различных областей знаний. Первостепенной задачей и одной из значимых проблем исследования и понимания термина как языкового феномена в современной лингвистике является его дефиниция.

Авторы статьи «Перспективные направления развития терминологических исследований» С.В. Гринев-Гриневиц и Э.А. Сорокина отмечают, что «дискуссия об определении статуса и признаков термина является общей тривиальной темой, так как в полной мере была обсуждена и закрыта в 1960-80-е годы» [Гринева-Гриневиц, Сорокина, 2018: 19].

Вместе с тем, в данной статье справедливо замечено, что в настоящее время перспективным направлением являются специальные исследования в области сопоставительного и прикладного языкознания. Исходя из того, что данные исследования ведутся в отраслевой терминологии, целесообразно определение дефиниции и признаков термина, потому как именно в отраслевой, а точнее в терминологии молочной отрасли, рассуждения на данную тему будут весьма уместными.

Как известно, сущность термина и общеупотребительной лексемы языка, их лингвистическая природа наряду с интегральными свойствами наделена и дифференциальными признаками. Термины, как и единицы литературного языка, служат для номинации предметов и явлений действительности. Однако дефиниции понятий «термин» и «лексема» отмечаются отличительными признаками. На сегодняшний день существуют несколько точек зрения относительно дефиниции термина. Так, в качестве основной характеристики термина А.А. Реформатский выдвигает следующее:

«Термин в каждой терминологии соотнесен с теми или иными понятиями» [Реформатский, 1961: 46].

В обзорной статье «Ещё раз к вопросу об определении термина» С.В. Гринева-Гриневича и Э.А. Сорокиной был проведен подробный обзор существующих на сегодняшний день дефиниций данного термина, сформулированных ведущими лингвистами и терминологами XX-XXI веков. Наиболее развернутым и полно отражающим все особенности специального языка, на наш взгляд, можно считать определение термина, предложенное Л.Л.Нелюбиным. Согласно интерпретации ученого, термин - это, во-первых, «слово или словосочетание специального (научного, технического, военного и т.п.) языка, создаваемое (принимаемое, заимствуемое и т.п.) для точного выражения специальных понятий и обозначения специальных предметов», во-вторых, «слово, не допускающее модуляции», в-третьих, «слово или словосочетание, являющееся точным обозначением определенного понятия в области науки, техники, искусства, общественной жизни» и, наконец, «слово, наделенное качеством обозначать научное понятие, составляющее вместе с другими понятиями данной отрасли науки или техники одну семантическую систему. В тексте, предназначенном для перевода, термин всегда требует отдельного решения на перевод, т.е. выступает как единица перевода» [Нелюбин, 2003: 224].

Е.А. Рябова в своей статье «Теоретические аспекты изучения терминов» ссылается на мнение С.В. Гринева-Гриневича, который определяет термин, исходя из присущих ему свойств и признаков, отличающих собственно термин от не термина: «термин – это номинативная специальная лексическая единица (слово или словосочетание) специального языка, принимаемая для точного наименования специальных понятий» [Рябова, 2009: 87].

В исследовании в качестве базовых были использованы определения, сформулированные Г.О. Винокуром: «В роли термина может выступать

всякое слово... термин – это не особое слово, а только слово в особой функции, функции наименования специального понятия, названия специального предмета или явления» [Винокур, 1993: 33] и А.А. Реформатским: «Между терминами и не терминами происходит постоянный обмен: слова общего языка, утрачивая некоторые свои свойства, становятся терминами (не переставая быть фактами общего языка: *сапожок* в сеялке, *мушка* на стволе ружья, *лебедка* в порту или такие технические термины, происходящие из названий частей тела, как *плечо*, *колени*, *лапа*, *палец*, *шейка*, *щека*, *хобот*, *клык* т.п.), и наоборот, термины входят в общий язык (*чують*, *следить*, *травить* – из охотничьей терминологии; *приземлиться* – из авиационной; *подрессоривать*, *спустить на тормоза*, *закрыть поддувало* – из транспортной технической терминологии); термины даже могут становиться особыми идиоматическими выражениям (*отутюжить* – из терминологии портных; *разделать под орех*, *ни сучка ни задоринки* – из столярной терминологии; *пасовать* – из терминологии картежников и т. п.)» [Реформатский, 1996: 62].

В процессе работы с научными и техническими текстами молочной отрасли было обнаружено большое количество общеупотребительной лексики, например, таких единиц, как *корова*, *молоко*, *скот*, *банка*, *упаковка*. Относительно этого пласта метаязыка молочной отрасли ряд ученых считает неправомерным их причисление к разряду терминов. По их мнению, смысл термина заключается в его дефиниции, следовательно, терминами могут быть только те слова, которые обладают «обязательной научной дефиницией». Однако В.М. Лейчик считает, что такая формулировка ошибочна «термин – лексическая единица, требующая дефиниции (вернее определения соответствующего термину понятия)» [Лейчик, 2009: 34], и это подтверждается В.П. Даниленко: «под термином мы понимаем слово (или словосочетание) специальной сферы употребления, являющегося

наименованием специального понятия и требующее дефиниции» [Даниленко, 1977: 21].

По данному вопросу А.А. Реформатский придерживается следующей точки зрения: «Когда слово становится термином, то его значение специализируется и ограничивается. В зависимости от той или иной терминологии, куда попадает данное слово, получается новое значение и отсюда иные сочетания с окружающими словами (определениями, дополнениями, сказуемыми)» [Реформатский, 1996: 63]. В этой связи, при переходе общеупотребительной лексемы в разряд терминов, слово лишается своей начальной лексической связи с синонимами и антонимами, которые являются объективным критерием определения семантики слова.

В этой связи правомерна дифференциация понятий «значение слова» и «терминологическое значение». Значение слова может быть интерпретировано как «заклученный в слове смысл, содержание, связанное с понятием как отражением в сознании предметов и явлений объективного мира» [Нелюбин, 2003: 57], в то время как терминологическое значение всегда имеет прямое значение и не приемлет образности, условности или коннотации. Оно (значение) устанавливается в результате договоренности, преднамеренной и сознательной [Герд, 1976: 101].

Таким образом, вопрос о соотношении термина и общеупотребительного слова возник еще на заре формирования терминоведения и не утратил своей актуальности и до настоящего времени, что, как полагает В.А. Татаринов, «объясняется в первую очередь тем, что его решение сводится большей частью не к описанию критериев отграничения слова от термина (или наоборот), а к воспроизведению традиционных требований, предъявляемых к термину» [Татаринов, 1996: 158].

Устанавливая специфику отраслевых терминов, ученые выделяют в составе понятийного аппарата терминов две группы. Первая группа включает

в себя обозначения общенаучных, так называемых «привлеченных» из смежных отраслей понятий, свойственных многим отраслям науки и техники. Ко второй относят термины узкоспециализированные, служащие для именования понятий и явлений конкретной области знания. Именно посредством этих терминов достигается информативность отдельно взятой отрасли и определяется данная сфера знания. А привлеченный в данную терминологию общенаучный термин получает свою конкретизацию именно в этой системе, в которой используется в настоящий момент. С учетом того, что технология молочной промышленности и вообще пищевых производств базируется на фундаментальных науках, то есть на химию, биологию, физику, микробиологию, можно наблюдать и явление интерференции терминов различных областей знания.

Характеризуя термин, исследователи оперируют такими научными понятиями, как *интенция* и *экстенция термина*, которые эксплицируют следующим образом: «интенция - это намерение выделить именуемый объект с максимальной степенью точности внутри определенного понятийно-предметного поля и дать ему наиболее подходящее название, отражающее какую-либо его характерную черту и согласующееся с системой наименований в данной области. Экстенция определяется, как зона предметно-понятийного поля, перекрывающая его значением, которая бывает и довольно большой и сравнительно маленькой, выделяют также зоны с единственным компонентом» [Рябова, 2010: 14].

Терминологический аппарат нашего исследования содержит и такое понятие, как «содержательная структура» термина, которая включает в себя следующие составляющие: семантику, мотивированность, сигнификативное значение. Рассматривая семантику или значение термина, уместно говорить о его содержательной структуре, которая включает в себя значение и смысл термина.

Свойства и функции термина являются объектом постоянного и пристального изучения в силу развития науки и особенно отраслевой терминологии. При изучении функций термина каждый исследователь исходит из области исследуемой отрасли. Существуют различные точки зрения лингвистов, определяющие основную функцию термина и его отличительные особенности. Например, Г.О. Винокур считал особой функцией термина – функцию названия [Винокур, 1939: 6], В.В. Виноградов придерживался мнения, что «...слово исполняет номинативную, или дефинитивную, функцию, т.е. или является средством четкого обозначения, и тогда оно – просто знак, или средством логического определения, и тогда оно – научный термин» [Виноградов, 1986: 34]. Другие ученые считают, что самая важная функция термина – это его информативность и номинативность, иными словами, основной функцией термина является функция хранения, передачи и обмена научной информации. К номинативности и информативности примыкают репрезентативность и эмоциональность.

М. Попова отмечает, что «термин является основной коммуникативно-функциональной единицей научного текста, имеющей самую высокую по сравнению с другими единицами языка информативность, на основании чего он занимает ключевую позицию в научной коммуникации» [Попова, 2012: 53].

Изучив и систематизировав научные взгляды большинства лингвистов, мы пришли к выводу, что наиболее близкой, раскрывающей структуру и сущность отраслевой терминологии, является позиция В.М. Лейчика. Ученый считает, что «термину присущи все основные функции слова: это, прежде всего, **функция номинативности**, которая дает возможность составным терминам сохранять синтаксическое единство, не обращая внимания на количество элементов в его составе, а также категории, признаки понятий, операции между объектами в различных сферах человеческой деятельности. Функцию номинативности термина на первое место ставит большинство лингвистов. Следующая функция – это **сигнификативная**, тесно связанная с

номинативной и используемая для обозначения предмета. **Коммуникативная функция** способствует передаче определенной специальной информации во времени и пространстве. Термину также приписывается эвристическая функция или функция открытия нового знания, определяемая участием в процессе научного познания в определенной отрасли науки и техники» [Лейчик, 2009: 38].

В последнее время немаловажное значение приобретает **правовая функция** термина, проявляющаяся в необходимости существования различного рода патентных и правовых документов, имеющих отношение к различным отраслям науки и техники.

Особую актуальность приобретает и **когнитивная функция** термина, которая характеризуется тем, что репрезентирует термин в качестве продукта познавательного процесса природы предметов и феноменов объективной действительности, как номинацию специального научного понятия.

При систематизации, упорядочении и классификации терминов большую роль играют требования, предъявляемые к термину. Однако соблюдение всех требований одновременно в отдельно взятом термине вряд ли представляется возможным. Каждая терминосистема обозначает систему понятий отдельных наук, научных направлений, реалий разных областей знаний. В современном терминоведении существуют различные подходы к изучению термина: так, в рамках типологического терминоведения термины рассматриваются с точки зрения их структурных особенностей: формы, употребления и значения; предметом ономаσιологического терминоведения является наименование специальных понятий, форм существующих специальных лексем и способов их оптимизации.

Н.К. Димитрова со ссылкой на болгарского терминолога М. Попову утверждает, что систематизация существующих на сегодня определений термина целесообразна на основе двух его особенностей: «по выражаемому основному сущностному признаку термина (дефиниции, основанные на

«отношении термина к понятию» и на «отношении термина к системе терминов») и семантическому значению основного реляционного признака («отношение» – «предикат»), полагая, что термин как единица языка относится одновременно и к соответствующей в данной науке системе понятий, определяемых семиотически, и к семантической системе языка, состоящей из значений, т. е. он совмещает в себе отражательные и интерпретативные признаки» [Димитрова, 2016: 17].

Любая терминосистема является отражением системы понятий конкретных наук и научных направлений, предметов и явлений различных областей знаний. Несомненно, основной проблемой изучения и постижения термина как языкового феномена в современной лингвистике является выявление его природы и определение его дефиниции. В связи с этим, по мнению Т.К.Корниевской: «Необходимость исследования механизмов и закономерностей вербализации научного знания, помимо приведенных количественных данных о терминах, функционирующих в современных языках, продиктована целым рядом важных причин. Термин как сложное явление, с разных точек зрения, определяется в зависимости от выделяемого аспекта, имеющего свойства системности (или систематичности), независимости от контекста, точности, международной и стилистической нейтральности. Кроме того, что термин должен обладать рядом других свойств для того, чтобы иметь возможность выполнить свои функции, к нему предъявляется ряд требований» [Корниевская, 2015: 234].

Одни исследователи относят к терминам только слова, другие - и слова, и словосочетания, обозначающие научные понятия. Лексика научного стиля характеризуется употреблением общелитературного, нейтрального и терминологического пластов; преобладанием абстрактных существительных над конкретными; употреблением многозначных слов в одном или нескольких значениях; широким употреблением интернационализмов в терминологии; относительной однородностью, обособленностью лексического состава;

малоупотребительностью слов с разговорной и разговорно-просторечной окраской.

Морфологические характеристики научного стиля также проявляются в его экстралингвистической специфике, представленной такими параметрами, как обобщенность, точность и абстрактность.

Лексическая составляющая, прежде всего, заключается в использовании обозначений научно-технических понятий и явлений – терминологических единиц и единиц специальной лексики. Как правило, термины служат для называния слов и словосочетаний, которые обозначают определенные специфические объекты и понятия и употребляются специалистами конкретной области науки или техники.

Выступая в роли термина в отраслевой терминологии, слово должно обеспечивать точное и единое указание на реальный объект либо явление и быть однозначно понятым любым специалистом в данной области деятельности. Ввиду сказанного, к подобным типам слов существуют общеизвестные в терминологии требования.

Для формирования терминосистемы необходимо существование следующих условий:

а) наличие специальной области, имеющей достаточно четко определенные границы;

б) наличие системы общих понятий, относящихся к данной области.

Исследование большого материала лексикографических и научно-теоретических источников различных отраслей науки позволило выявить, что «в опубликованных словарях и справочниках при их составлении и отборе терминов, а также при их переводе наблюдаются существенные погрешности и недостатки, а именно:

1) в отдельные словари включаются термины, не связанные с данной отраслью техники или вообще не являющиеся терминами;

2) в словари включаются термины, форма которых не соответствует стандартным;

3) одно понятие иногда выражается при помощи различных терминов, появляются синонимы, нежелательные для научно-технической терминологии;

4) не осуществляется стандартизация общепринятых устойчивых технических терминов;

5) недостаточно используются научно-методологические и общетеоретические положения, разработанные ведущими представителями языкознания и терминологами других стран;

б) в отдельных отраслях знаний в таджикском языке до настоящего времени не разработана система научных понятий, а единичные научные исследования нуждаются в дальнейшем изучении» [Джураев, 2010: 4].

С развитием науки и техники возрастает внимание к средствам передачи с одного языка на другой научных идей, открытий, гипотез, что, безусловно, вызывает интерес лингвистов к сопоставительному изучению терминологических систем. Однако, как показывает практика, в процессе сопоставительного исследования терминологии определенной отрасли можно столкнуться с множеством проблем. Например, есть термины заимствованные, перенятые как элементы культурно-исторических традиций другого народа; термины, установленные государственными стандартами. В государственно-административных документах для каждого понятия установлен один стандартный термин. Применение терминов-синонимов стандартизованного термина не допускается [ГОСТ, 2020: 4].

Относительно проблем, возникающих в процессе номинации и перевода научных понятий, отечественный ученый Т.К. Джураев отмечает, что «при изучении различных источников были выявлены межъязыковые соответствия и расхождения в употреблении лексических единиц с фонетическими искажениями вариантов терминов, а также

словообразовательно несовпадающих терминологических единиц в различных технических отраслях. Например, в терминологии технологии машиностроения: *буриш* (резание), *заниш* (биение), *танзим* (регулирование), *тармим* (ремонт), *ширешкорй* (склеивание), *рехтагарй* (литейное дело) и др.

В области автотранспорта в сопоставляемых языках по своей форме и структуре совпадают: *бор* (груз), *гаит* (ход), *муассиса* (предприятие), *нақлиёт* (транспорт), *суръат* (скорость) и т.д.» [Джураев, 2010: 37].

Результаты проводимых в сопоставительном ключе исследований различных отраслей науки и техники свидетельствуют о том, что в терминосистемах наряду с исконными словами функционирует и большое число заимствованной лексики, а также терминов-гибридов. Более того, выявлены сходства и различия в плане фонетического освоения сопоставляемыми языками иноязычных лексических единиц, определяемых как чисто внешними, экстралингвистическими факторами, так, в конечном итоге, и спецификой грамматического строя языков. Базовая часть отраслевой терминологии русского и таджикского языков отмечается устойчивостью. Отмеченные лексико-семантические процессы в терминосистеме двух языков, а также неточная формулировка и интерпретация терминов являются свидетельством того, что отдельные отраслевые терминологии в рассматриваемых языках находятся на стадии формирования.

В своей работе Т.К. Джураев подробно дает характеристику процессу становления и формирования терминологии различных областей отраслевой технической терминологии и считает, что «упорядочение отраслевой технической терминологии – задача важная и весьма актуальная, при этом означает не произвольный набор терминов, а совокупность терминов, отражающую систему понятий» [Джураев, 2010: 35].

Анализ ведущих специалистов в разных сферах отраслевой технической терминологии выявил устойчивые термины, семантические сдвиги, иноязычные заимствования, имеющие отдельные неточности и

неверные варианты употребления технических терминов, особенно производных и сложных.

Сравнение отраслевой терминологии в сопоставляемых языках показало, что при обозначении большинства понятий употребляются единые лексические единицы с орфографическими вариантами и часть понятий обозначается при помощи различных лексических единиц. Совпадает большинство профессионализмов, многие общетехнические понятия. Различия наблюдаются в употреблении современной технической терминологии, иноязычной лексики и в её фонетической обработке.

Большое внимание уделяется системности вновь создаваемых терминов. Во многих областях разработаны специальные правила образования терминов для понятий или объектов определенного класса.

Употребление специальной общетехнической лексики способствует улучшению взаимопонимания между ними, а в конечном счете - интенсифицирует их взаимные контакты, которые также составляют одну из специфических черт научно-технического стиля.

В данном аспекте примечательно высказывание С.А.Хайдаровой: «На самом деле, такие слова и сочетания, обладающие, пусть еще не всеми необходимыми атрибутами термина для идентификации понятия или объекта, но употребляемые почти исключительно в профессиональной сфере общения, выбраны группами профессионалов, вполне обыденны для них, что позволяет им не особо отягощаться выбором средств выражения своей мысли, а сосредоточиться на главной цели. Специальная лексика вобрала в себя и всевозможные производные от терминов единицы, используемые при описании взаимоотношений между терминологически обозначенными понятиями и объектами, их свойств и особенностей, а также целый ряд общелитературной лексики, употребляемой однако в строго определенных сочетаниях и тем самым специализированных. Такая лексика обычно не фиксируется в терминологических словарях, ее значения не толкуются

научными определениями, но она не в меньшей степени характерна для научно-технического стиля, чем термины» [Хайдарова, 2016: 17].

Таким образом, стандартизация терминологических систем на национальных и интернациональных уровнях необходима потому, что объем понятий, обозначаемых, казалось бы, одинаковыми словами, в разных языках не совпадает. Но принятие международного стандарта не означает отказа от традиционных национальных систем, в частности, традиционных русских или таджикских, выработанных представителями отечественных школ.

1.2. Становление терминологии молочной отрасли в русском и таджикском языках

1.2.1. История формирования молочной отрасли в России и Таджикистане

Молочная промышленность составляет важную часть агропродовольственного рынка во всех государствах мира и потому занимает важное место в современном обществе, также доподлинно известно, что люди стали употреблять молоко на заре человечества, и оно во все времена у всех народов мира считалось одним из первых продуктов питания, созданных самой природой.

Первые сведения об использовании молока в питании человека относятся к V-VI вв. до н.э. Культовое отношение к молоку как к целительному напитку отражено в мифах, легендах и предписаниях древних врачей. В Древнем Риме и Египте молоко использовали как «эликсир молодости», древние римляне считали, что Юпитер был вскормлен молоком божественной козы Амалфеи, и потому в качестве жертвы грозному богу приносили именно молоко. Ученые Древнего Рима и Греции – Геродот (480-425 гг. до н. э.), Аристотель (384-322 гг. до н.э.), Плиний старший (24-79 гг. до н.э.) - рекомендовали молоко для лечения чахотки. Гиппократ (460-370 гг. до н.э.) разным видам молока приписывал различные целебные свойства [Гассан, 2015: 22]. Если, например, козьему и кобыльему молоку присваивали свойство

излечивать чахотку, то коровье молоко наделяли свойством лечить подагру и малокровие, ослиное - многие другие болезни. В своих трудах Абуали ибн Сино не раз указывал, что молоко — это самая лучшая пища для детей и людей пожилого возраста. Постепенно от практики лечения молоком человечество отказалось, молоко стали считать источником витаминов или диетической пищи.

В России молочным промыслом занимались уже в IX веке, о чём свидетельствуют памятники письменности более позднего периода, сохранившие информацию об этом продукте как о пище. Например, «*пъеши ли черное **молоко** наше питье кобылии коумоузъ*» (Галицкая летопись (1201-1260 гг.) или же «*сже ѿ вець **молоко** и волну възимающе*» (Слово псевдо-Иоанна Златоуста о лживых учителях (XIII—XIV вв.)) [Национальный корпус русского языка] свидетельствуют о том, что древние славяне употребляли молоко и имели представление о кумысе, как о молочном продукте. В следующем отрывке «*іадаѣ іаица и сырѣ и молоко*» (Стязание с латиною псевдо-Георгия (XIV в. — первая четверть XV в.) [Национальный корпус русского языка] говорится о том, что издавна славяне занимались изготовлением сыра. Долгое время молочный промысел развивался только в направлении производства масла и сыра.

В Древней Руси в основном употребляли только коровье молоко. В народе говорили: «Корова во дворе - обед на столе». Потеря коровы для крестьянской многодетной семьи была большим несчастьем, так как она была главной кормилицей в семье.

Как показал обзор научного материала, первым научным сочинением о молоке в России было терапевтическое сочинение Ф.И. Иноземцева (1802-1869 гг.), опубликованное под названием «О лечении молоком простудных и с простудными сопряженных болезней желудочно-лихорадочного свойства». В данном источнике приводились данные о лечебных свойствах молока и молочных продуктов.

Согласно исследованию российского ученого А.Е. Рябовой, первым кисломолочным продуктом является простокваша, получившая широкое распространение на Руси. В силу своего повсеместного распространения и территориальных особенностей, простокваша у разных народов имела разные названия: у башкир, татар и казахов – *катык*, у туркмен – *катук*, у крымских татар – *катиг* или *катик*, у узбеков – *уйг*, таджиков – *чакка*» [Рябова и др., 2022: 8]. Данное утверждение ученого спорно, поскольку у таджиков словом «*чакка*» обозначают не простоквашу, а кисломолочный продукт, полученный из домашнего кефира или простокваши. Более того, в русско-таджикском словаре М.С. Асимова (1985) коррелятом лексемы «*простокваша*» в таджикском языке выступают лексемы «*чургом*» и «*мост*» [Асимов, 1985: 896].

Большой интерес вызывают почерпнутые из исторических источников сведения о первых молочных предприятиях в России. Так, И.В. Сидоренко отмечает, что прообразами современных молокозаводов являются «молочные заведения», возникавшие в XIX веке в российских городах, где молочное скотоводство имело наибольшее развитие. «Сподвижник известного русского полководца А.В. Суворова Н.Н. Муравьев, выйдя в отставку, создал в 1807 г. в имении Осташево под Москвой образцовый по тому времени скотный двор и молочное заведение. Оно и считается первым молочным заводом в России. В 1830 г. Н.Н. Муравьевым было опубликовано первое руководство «Наставление по управлению скотными дворами», где он излагал порядок доения коров, охлаждения и хранения молока, а также доказывал целесообразность развития молочного дела в России. Данное «руководство» и является первым источником терминологии молочной промышленности. В 1836 г. декабристы А.П. Беляев и братья Крюковы основали молочный завод в Минусинске (Сибирь), где молоко, получаемое от 200 коров, принадлежавших колонии, перерабатывали на сливки, простоквашу, варенец и масло» [Сидоренко, 2015: 10]. Следует также отметить, что еще в начале XIX

века О. Кричевским были экспериментально установлены сроки хранения сухого молока, способ получения которого был распространен в Якутии и у кочевых народов Востока. Однако промышленного развития данный продукт не получал еще полвека. Только в конце первой половины XIX века под Бостоном было впервые организовано промышленное производство сгущенного и сухого молока.

Основателем русского молочного дела по праву называют видного общественного деятеля России второй половины XIX века Н.В. Верещагина, с чьим именем связано появление таких продуктов, как сливочное масло, маргарин, сыр, сгущенное молоко. Он является организатором первой школы молочного хозяйства в России, в Тверской губернии, сыгравшей большую роль в подготовке русских мастеров. За годы своей деятельности школа подготовила более 1200 мастеров маслоделия и сыроделия.

Н.В. Верещагин одним из первых внедрил практику системного обеспечения молоком населения крупных городов. В 60-х годах XIX века он открыл в Петербурге первый молочный артель, куда доставляли молоко, а потом, не подвергая обработке, распространяли по торговым точкам. Однако необработанное сырое молоко часто скисало, не доходя до потребителя, что спровоцировало закрытие артельного завода. В эти годы городское население Москвы, Петербурга и других крупных городов снабжалось молоком, полученным от коров, содержащихся в городах. В то время было широко распространено содержание дойных коров при пожарных командах. Между ними существовало как бы соревнование за выращивание лучших высокопродуктивных животных [Сидоренко, 2015: 11].

В Ярославском и Тверском земствах в 1870-х годах под руководством Н.В. Верещагина и при поддержке Императорского Вольного экономического общества братья Владимир и Николай Бландовы, Григорий Бирюлев в Тверском и Ярославском земствах начали организовывать артельные сыроварни, приглашая мастеров из Швейцарии и Голландии.

С именем В.И. Бландова связана история появления кефира в России. До России только в середине XIX века дошли слухи, что на Кавказе есть чудесный напиток из молока, очень вкусный, немножко пьянит, и говорят, что очень целебный.

К.К. Горбатов в своем энциклопедическом словаре-справочнике приводит следующие факты и мифы об этом целебном напитке: «Тайна происхождения кефира теряется в веках. По наиболее правдоподобной версии он был известен на Северном Кавказе, но секрет его производства строго охранялся. По одной из позднейших легенд, эту тайну Аллах сообщил благочестивому старцу из племени карачаевцев, и поэтому якобы его зерна теперь называют кое-где «пшеном пророка», а само слово «кефир» возводят к арабскому «кефь» (кейф, кайф) — веселое настроение, удовольствие. Первый российский кефир появился в 1909 году [Горбатов, 2013: 93].

В XIX веке на территории России в основном производили такие молочные продукты, как сыр, сметану, сливочное масло, кефир, кумыс, простоквашу, варенец, производство которых имело кустарный характер и базировалось на ручном труде при помощи примитивной техники [Сидоренко, 2015: 104].

Настоящее признание братьям Бландовым принесла Всероссийская промышленно-художественная выставка, состоявшаяся в 1881 году в Москве. Здесь молочный отдел представил 900 экспонатов, названия которых дополнили терминологию молочной промышленности. Началась совместная деятельность и партнерство братьев Бландовых и Н.В. Верещагина. В 1883 году братья Бландовы объявили об открытии товарищества под фирмой «В. и Н. Бландовы».

Таким образом, во второй половине XIX века появляются такие «аппараты переработки молока и молочных продуктов, как центрифуга, сепаратор, что послужило толчком к повсеместному открытию небольших маслодельных заводов» [Рябова и др., 2022: 18]. Но, несмотря на небольшой

технический прогресс, научно-экспериментальная сторона русского молочного дела находилась почти в эмбриональном состоянии. Недостаток научной и практической постановок отрасли животноводства и особенно молочного дела ставили создателя новой отрасли русского народного хозяйства «маслоделия и сыроделия» и его коллег в затруднительном положении. Н.В. Верещагин и его последователь А. Калантар в течение 20 лет добивались создания высшего учебного заведения по подготовке специалистов по молочному делу в России. На протяжении более 105 лет ведущие ученые вуза поднимали новую отрасль, готовили специалистов по молочному делу.

Усилиями Н.В. Верещагина, который считал необходимым систематическое освещение проблем молочного хозяйства, и его сподвижника Е.С.Каратыгина в 1902 году в Санкт-Петербурге выходит в свет первый номер журнала «Молочное хозяйство», впоследствии ставшем настольной книгой для всех специалистов, занимающихся производством и переработкой молока.

До революции 1917 г. журнал «Молочное хозяйство» издавался еженедельно, и за год выпускалось 52 номера журнала. Кроме того, выход журнала «Молочное хозяйство» предварил выпуск ежегодного альманаха «Научный обзор молочного хозяйства» и журнала сибирских маслоделов.

Издание этих журналов, содержащих данные об экспериментальных опытах и массовом производстве молока, безусловно, способствовало разработке новых технологий обработки молока и выработке новых молочных продуктов. Данное обстоятельство обусловило и благоприятно отразилось на процессе становления и формирования терминологии молочной отрасли.

Такова краткая история молочного промысла в дореволюционной России. Революция 1917 года и последующая гражданская война вызвали дальнейший спад молочной промышленности и по уровню производства, состоянию материально-технической и сырьевой базы она была отодвинута на многие годы назад.

Среди отраслей пищевой промышленности Советского Союза молочная отрасль занимала третье место, уступая по валовой продукции лишь мясной и хлебопекарной. Молочные продукты были очень востребованным продуктом в питании людей, поэтому роль молочной промышленности постоянно возрастает. Увеличение потребления молока и молочных продуктов объясняется тем, что молоко и все продукты, производимые из него, сейчас относятся к числу важнейших составных частей рациона питания населения развитых стран.

Как было отмечено, начало промышленной переработки молока в России относится к концу XVIII в. В Таджикистане индустриальные основы развития молочной промышленности были заложены после Великой Октябрьской социалистической революции. Однако первые упоминания о молоке и молочных продуктах зафиксированы в исторических источниках XIV и XIX вв., например, в диване Абуисхока Атъима «Канз-ул-иштих» («Секрет аппетита») и «Кони лаззат ва хони неъмат» («Справочник по кулинарии») Возеха Кори Рахматулло. Как и в России в Таджикистане испокон веков молочные продукты занимали важное место в рационе всех слоев населения.

Истории возникновения и технологии изготовления отдельных молочных продуктов посвящено исследование М.С.Шовалиевой «История кулинарной культуры Таджикского народа» (2019), в котором приводятся наименования ранее известных молочных продуктов, описание и рецепт приготовления каждого молочного блюда. При этом автор отмечает, что молочные продукты в пищевом рационе таджикского народа занимают значимое место. Согласно исследованиям М.С. Шовалиевой, таджики не употребляли сырое молоко и не изготавливали из него никаких продуктов [Шовалиева, 1019: 94].

Представляют интерес сведения об изготавливаемых горными таджиками молочных блюдах и продуктах, приводимые Е.М.Пещеровой в

статье «Молочное хозяйство у горных таджиков и некоторые связанные с ним обычаи». Богатый материал об истории и производстве молока и молочных продуктов содержится в работах Р.М.Абдулвахидова «Скотоводческое занятие таджиков Кулябской области в конце XIX - начале XX веков» (1998) и «История таджикского животноводства и его социально-экономические аспекты в конце XIX – начале XX вв.» (2017).

Согласно археологическим данным, в южных районах современного Таджикистана в помещениях, обнаруженных в Тегузаке и Дахане, а также в «Кангурттуте и возле кишлака Кангурт, вблизи Дангары, на левобережьи современного Нурекского водохранилища, между Нуреком и поселком Себистон можно проследить различные виды хозяйствования позднего неолита и ранней бронзы» [Абдулвохидов, 2017: 72], где обнаружены керамические сосуды с отверстием в середине дна: скорее всего, они использовались для процеживания молока или изготовления молочных продуктов. До настоящего времени у таджиков аналогичные виды посуды имеют место быть и не потеряли своего предназначения в молочном хозяйстве. Дойная корова в хозяйстве была спасением от голода и болезней.

В конце XIX – начале XX вв. на равнинах и в долинах Таджикистана были свои особенности и формы организации труда, в частности, существовали летние животноводческие базы, практика организации которых применяется и в настоящее время. Для ухода за крупным рогатым скотом в селениях нанимали пастуха. На таких летних животноводческих базах, как правило, перерабатывали молоко и осуществляли заготовку молочных продуктов. Из овечьего молока готовили *сыр – панир*. «Некоторые обычаи приготовления молочных продуктов были связаны с первым молозивом (*далама* или *филла*), ритуал назывался «*далама-хурӣ*». Другим ритуальным угощением, которое приурочивалось к доению первого молока, считалось угощение молочной рисовой кашей «*ширбиринч-хурӣ*»» [Абдулвохидов, 2017: 163].

Как отмечает этнограф Н.Н. Ершов, в начале XX века при малом количестве скота и его низкой продуктивности молочные продукты в пищевом рационе населения играли небольшую роль, поскольку молоко в основном употреблялось в заквашенном виде, называемом «*катик*» [Ершов, 1960: 161], в южных диалектах - «*дуг*», получаемый из простокваши (чурғот), при этом снимали сливки и получали натуральное чистое масло. Об истории молочных хозяйств в разных регионах современного Таджикистана, способах хранения, обработки молока и молочных продуктов подробное описание дает в своей диссертации Р.М. Абдулвохидов [Абдулвохидов, 2017: 163].

После победы Октябрьской революции уже в 1918-1919 гг. основные фонды молочной промышленности были национализированы. В это время заготовкой и переработкой молока начал заниматься Высший совет народного хозяйства (ВСНХ), которому были переданы национализированные молочные предприятия.

Стремительное развитие молочной промышленности было прервано Великой Отечественной войной. Несмотря на исключительно тяжелые условия, труженики молочной промышленности обеспечивали снабжение фронта и населения молочными продуктами.

В период с 1951 по 1967 годы большое внимание уделялось дальнейшему развитию общественного животноводства и подъему промышленного производства молочных продуктов. Успешное развитие сырьевой базы позволило резко увеличить промышленное производство молочных продуктов. На протяжении 1951-1966 гг. широко развернулось строительство новых и техническое перевооружение действующих предприятий, которое стало возможным с внедрением в производство прогрессивной технологии и новых видов доильного и другого оборудования для животноводческих ферм. Значительно улучшилось использование сырья, повысилось качество продуктов.

Молочная промышленность является отраслью народного хозяйства, наиболее связанной с животноводством и пищевой промышленностью. Результаты деятельности молочной промышленности в значительной степени предопределяются успехами животноводства. Несмотря на то, что с начала 90-х годов производители животноводческой продукции стали организовывать собственные цеха и мини-заводы по переработке молока, они не играли существенной роли в производстве молока, прошедшего промышленную переработку: в 1998 г. они давали не более 12% выпуска цельного молока [Сидоренко, 2015: 12].

Основными видами сухих молочных продуктов, выпускаемых в России и Таджикистане, являются сухое цельное молоко, сливки и смеси для мороженого, а также сухое обезжиренное молоко, заменитель цельного молока и сухая сыворотка. Производство данных продуктов начало развиваться в конце 90-х годов, что послужило появлению новых терминов в молочной отрасли.

Технический прогресс в цельномолочной промышленности осуществляется в направлении внедрения новых поточных технологических процессов производства, разработанных научно-исследовательскими институтами, с применением более совершенного высокопроизводительного оборудования.

Большой кризис испытала экономика среднеазиатских республик, включая производство молочных продуктов, в 90-ые годы после распада СССР, потому как резко сократилось производство всех жизненно важных продуктов питания. На рубеже XXI века пищевая промышленность преодолела влияние кризиса и во всех странах СНГ молочная промышленность вышла на устойчивый уровень развития.

1.2.2. Формирование отраслевой терминологии

в сопоставляемых языках

Критерии систематизации терминов, обеспечивающие все необходимые условия для отбора и выявления терминов любых терминосистем и отдельных отраслей науки, считаются наиболее подходящим способом для определения отраслевых терминологических единиц и способствуют отражению специальной лексики, обеспечивая полноту охвата всех необходимых терминов.

В процессе формирования терминосистемы отдельно взятой отрасли, согласно утверждению С.В.Гринева-Гриневича, «особенно следует подчеркнуть связь таких критериев, как тематическая принадлежность, системность и полнота охвата, соблюдение которых обеспечивается системным подходом» [Гринева-Гриневич, 1995: 50]. По мнению ученого, на этапе отбора лексики в процессе составления специальных словарей разных типов системный подход является «единственно верным путем выделения терминов определенной понятийной области, гарантирующим наличие всех важных терминов. Такой подход дает возможность определить степень охвата и отражения отдельных тематических подразделов специальной лексики данной области» [Гринева-Гриневич, 1995: 50]. При систематизации терминов также устанавливаются определенные рамки, различаются термины и понятия и выявляются возможные синонимичные пары.

Следующим важным критерием формирования терминологии С.В.Гринева-Гриневич называет «временной фактор», значимость которого он определяет следующим образом: «Значение временного фактора в отборе терминов трудно переоценить. Каждое научное издание имеет тенденцию несколько отставать от современного уровня развития науки и техники, так как за период его подготовки к публикации соответствующая область знания успевает еще несколько продвинуться в своем развитии» [Гринева-Гриневич, 1995: 50].

В связи с быстрым развитием техники и технологий происходит постоянное обновление терминологических единиц, особенно в отраслевых терминосистемах, вследствие чего при описании процесса появления новых понятий критерий «временного фактора» всегда остается в поле зрения. Это особенно важно, когда отбор лексических единиц проводится на основе лексикографических источников, где существует вероятность отбора старых и вышедших из употребления лексических единиц специальной отрасли.

Как известно, начало становлению русской научной терминологии было положено в первые десятилетия 18 века с появлением научных книг на русском языке. Во второй половине этого же века, благодаря трудам М.В.Ломоносова и его учеников, начал формироваться научный пласт лексики многих отраслей знания таких, как физика и химия, геология и минералогия, риторика и языкознание и др.

Основателем российской школы терминологии принято считать Д.С. Лотте, которым разработана методология терминологической работы. Инженер по образованию, Д.С. Лотте на высоком уровне анализирует такие лингвистические явления в области специальной лексики, как полисемия, омонимия и синонимия, словообразование и различные виды аббревиации лексических форм. Ученый впервые обратился к вопросу об уместности в терминосистемах лексико-семантических процессов, таких как полисемия, омонимия и синонимия, о способах образования терминов. Д.С. Лотте установил общие принципы упорядочения терминологии и сформулировал ряд требований к «идеальному» термину. В своей ранней работе «Очередные задачи технической терминологии» (1931) ученый обращает внимание исследователей на основные «недостатки» терминов, предлагает одну из первых классификаций терминов на основе особенностей их образования. Вместе с тем, ученый выдвигает первоочередные задачи, стоящие перед терминологами: изучение эволюции терминов отрасли в разных языках; выявление отраслевых условий и особенностей развития родственных

отраслевых групп; изучение особенностей образования новых терминов и т.д., таким образом, предусматривая исследование не только формы и значения термина, но и его функционирование [Гринев, Лейчик, 1999: 4].

Начало отраслевого терминоведения в русском языке приходится на 60-ые годы XX в., когда появляется растущий интерес языковедов к терминологическим проблемам, о чем свидетельствует рост лингвистических исследований. Вышла в свет монография С.З. Иванова «Терминология сахарного производства (ее состояние, пути улучшения и упорядочения)» (1967). К этому же периоду относятся следующие монографии, в которых проводятся исторические исследования: Л.Л. Кутиной «Формирование языка русской науки: терминология математики, астрономии, географии в первой трети XVIII века» (1964) и «Формирование терминологии физики в России. Период предломосовский: первая треть XVIII века» (1966); О.Н. Трубачева «Ремесленная терминология в славянских языках (этимология и опыт групповой реконструкции)» (1966) и Ф.П. Сороколетова «История военной лексики в русском языке (XI–XVII вв.)» (1970), а также работа Э.Ф. Скороходько, посвященная исследованию структурных типов терминов технической литературы и способов их образования, «Вопросы перевода английской технической литературы: Перевод терминов» (1963).

В 1970–1990 гг. большое число терминологических исследований было посвящено структурно-семантическому описанию терминологий конкретных областей. Формирование отраслевого терминоведения отражается в сборнике «Проблемы упорядочения медицинской терминологии» (1989) и в учебном пособии Э.И. Хан-Пиры «Архивоведческое терминоведение» (1990); в диссертациях: В.Н. Шевчук «Военно-терминологическая система в статистике и динамике» (1985), С.С. Вильчинского «Взаимодействие терминологии, номенклатуры и общелитературной лексики» (1987), Г.Г. Еремкиной «Сравнительное описание медицинской терминологии, образованной по способу аббревиации (на материале французского и русского языков), Т.Б.

Крючковой «Лексико-семантические, словообразовательные и структурные особенности эко-терминов в русском и немецком языках" (1991) и др.

«За годы развития терминоведения как науки было опубликовано множество работ, исследующих различные области науки и человеческой деятельности и посвященных различным их аспектам, которые трудно перечислить. По некоторым подсчетам, с 1960-х гг. по 2000-е гг. в одной только области транспорта их 88» [Гринев-Гриневиц, 2008: 275].

Следует подчеркнуть, что неоднородность специальной лексики является другой проблемой, усложняющей отбор лексических единиц отдельной отрасли науки. Это говорит о том, что установление специальных лексических единиц во многом зависит от выявления целесообразности выбора специальных типов лексики.

Проявляя общность с терминологией русского языка, научный пласт таджикского языка имеет многовековую историю. Так, по мнению Р.М. Султановой, формирование терминов в таджикском языке связано с именами Абуали ибн Сино и Абурайхана Беруни: «первые научные трактаты по геологии и минералогии, как составной части геологии, были написаны на языке фарси еще в XI веке великими учеными средневековья Абуали ибн Сино и Абурайханом Беруни. Уместным было бы предположение, что первый этап развития геологической терминологии таджикского языка датируется именно ранним средневековьем» [Султанова, 2013: 17]. Данная точка зрения, несомненно, имеет отношение и к другим отраслям знания, неразрывно связанным с деятельностью этих двух выдающихся исследователей, в частности к медицине и фармакологии, механике и математике, астрономии и географии. Однако первые шаги по упорядочению таджикской научной и технической терминологии были сделаны лишь в начале XX века. Эта тенденция была связана с именем С. Айни, первым затронувшим проблему проникновения в таджикский язык русско-интернациональной лексики (европеизмов). Подлинное развитие таджикская терминология, в том числе

техническая, получила в послевоенный период, когда на таджикском языке появились учебники и учебные пособия для вузов, техническая литература, терминологические словари, когда был основан Комитет по языку и терминологии, и было положено начало систематизированной разработке научно-технической терминологии таджикского языка. Проблема необходимости подготовки и издания различных словарей, разработки и упорядочения научно-технической терминологии в таджикском языке рассматривается в работах таких отечественных ученых, как М. Шукуров, А. Турсунов, Р. Гаффаров, Ш. Рустамов, Т. Джураев, П. Джамshedов, М. Фозилов, Р.М.Султанова, С. Джаматов, Ш. Каримов и др.

С каждым днем возрастает роль и значение терминологических исследований, но процесс формирования и систематизации отраслевой терминологии проходит не гладко и проблематично. Основываясь на сопоставительном изучении таджикской технической терминологии, Т.К. Джураев приходит к выводу, что «на современном этапе развития лингвистики в таджикской терминологии прослеживаются дублетность и вариативность, неправильный выбор эквивалента и неточный перевод термина, допускаются его многозначность, синонимия и омонимия, неудачное калькирование, громоздкость и передача терминов описательными оборотами и т.п. Анализ технической терминологии, ее исследование выявили, что часть употребляемых терминов, особенно отраслевых, являются неточной или вообще неверной» [Джураев, 2010: 41].

Что касается терминологии молочной отрасли, то следует констатировать, что до сих пор она не становилась объектом терминологических исследований. Единичные обращения к отдельным ее единицам в таджикском и русском языках наблюдаются в работах, посвященных изучению сельскохозяйственной, животноводческой и кондитерской лексики. Г.Ф. Саъдиева в своей работе «Структурно-семантический анализ сельскохозяйственной терминологии в таджикском,

русском и английском языках» (2006) исследовала в сравнительном аспекте лексико-семантические особенности терминологических подсистем аграрной отрасли в указанных языках. В качестве предмета исследования ученый выбрала термины таких смежных отраслей, как земледелие, почвоведение, хлопководство, селекция и семеноводство, плодоводство и т.д.

В работе Ф.М. Ориповой «Структурно-семантический анализ животноводческой лексики в таджикском и английском языках» (2016) исследуются слова и словосочетания, составляющие понятийный аппарат животноводства, извлеченные из специальных энциклопедических, терминологических и толковых словарей.

Объектом исследования Каримбаевой Х.К. стали научные тексты по технологии производства кондитерских изделий, результаты которого были отражены в диссертации «Структурно-семантический анализ научного текста по технологии производства кондитерских изделий (на материале русского и таджикского языков)» (2011). Анализируя особенности лексической организации текстов по технологии производства кондитерских изделий в таджикском и русском языках, исследователь приходит к выводу, что «общеупотребительная лексика служит базой для формирования терминов, а тексты по технологии производства кондитерских изделий включают в себя большое количество общеупотребительных слов с новым значением» [Каримбаева, 2011: 8].

Особенности терминов молочной отрасли освещены в работах таких российских исследователей, как М.О. Ганиева и Е.М. Большакова «Термины в сфере молочной промышленности; словообразовательный и структурный анализ» (2019) и Р.К.Бело и Л.В.Калинина «Представление лексики молочного производства в словарях разных типов» (2022). В основном, в других источниках анализ с использованием терминологии молочной отрасли носит только экономический характер. Отдельные монографии и учебные пособия для студентов-технологов характеризуются противоречивыми положениями и

отсутствием определенных критериев в номинации исследуемых научных понятий.

1.3. Источники формирования метаязыка молочной отрасли сопоставляемых языков

Один из важных разделов терминоведения - историческое терминоведение - изучает тенденции становления терминосистем и образования терминов, с учетом чего даются правильные рекомендации по их упорядочению и применению. Так, по мнению С.В. Гринева-Гриневица, основной целью терминоведения является изучение особенностей и закономерностей образования и развития терминологий для выработки рекомендаций по их совершенствованию и наиболее эффективному использованию [Гринева-Гриневиц, 2008: 9]. Некоторые исследователи считают, что специальная лексика искусственна с точки зрения её происхождения (Котелова, 2008; Толикина, 1970; Лейчик, 1971), но, по мнению В.В. Виноградова, «история терминологии какой-либо сферы науки, культуры, производственной деятельности – это вместе с тем повесть о закономерностях развития знаний о природе и обществе» [Виноградов, 1961: 6]. Последнее утверждение относится и к терминологии молочной отрасли, которая состоит из смешанных разнохарактерных сочетаний наименований слов и формируется как за счет общеупотребительной лексики рассматриваемого языка, так и за счет заимствований. Если общеупотребительные лексемы преобразуются в термины посредством метафорических и метонимических переносов, образуя при этом полисемию, то заимствованные терминологические единицы проникают в научный язык, в первую очередь, вследствие интернациональности науки и отсутствия в языке-реципиенте его эквивалентов.

Как показало исследование, лексический состав терминологии молочной отрасли довольно разнообразен, поскольку включает в себя:

а) исконные единицы: исконно русские - *пастбище, удой, кормушка, простокваша, железо, жир, жом, ирмишик (сладкий сыр), сливки, кобыла, корова, молоко, вымя* и др.; исконно таджикские – *говмеш - буйвол, дугоб – кисломолочный напиток, зардоб - сыворотка, зичй - плотность, лахташавй - отвердение, магор - плесень, магорбаста - заплесневелый, шир - молоко, ширй – молочный, ширнокй - молочность, и заимствованные - витамины, консерванты, пульсатор, аромат, бутылка; сузьма, тарак, мацун, кумыс, кефир, катык* и др.);

б) обычные общеупотребительные слова по происхождению - *вкус, запах, масло, кефир, сливки, пастбище, порода; шир, қурут, чакка, маска, и узкоспециальные бактериостаз, галактоза, дегустация, коллектор, казеин, лактоны, магний, подоиники; ишқорҳо, туришкунанда, сафеданокй, микроэлементҳо, говдӯша, таҳвилкунанда;*

в) слова, сформированные по моделям общеупотребительного словообразования - *термоустойчивость, охладители, заморозка, калорийность, телятник, красители, маркирование, подсластители, транспортировка; ширтурушкунанда, равганнокй, хӯрокҳазмкунй, тамгазанй, рангкунанда, и по специализированным моделям терминологического словообразования - валин, гликоз, изолейцин, лимфоциты, пастеризаторы, фосфатидилхолин, триптофан* и т.п.

В ходе исследования разнородности лексического состава молочной отрасли было выявлено, что для него не свойственно характерное для других терминосистем наличие устаревших слов. В свою очередь неологизмы представлены в нем широким спектром: *бактерии, сепаратор, желатин, бифидок, оператор, пепсин, пробирка, загуститель, буферность, биопродукт; бактерия, таҷзияк, оператор, буферй, коллектор, найчашиша* и др. Как правило, большинство новых лексем таджикского языка является заимствованными.

Такое многообразие состава молочной терминологической лексики сопоставляемых языков указывает на то, что терминология берет начало и пополняет ресурсы из разных источников и посредством разных языковых средств, а также на то, что развитие терминосистемы имеет свою историю, в которой на протяжении всей эволюции языка воспроизводятся особенности развития лексики.

Исследование терминосистемы молочной отрасли дает возможность выявить в данной терминосистеме наряду с терминологическими единицами, составляющими основу исследуемой терминологии, общеупотребительную лексику.

В качестве терминов могут быть представлены различные лексические формы, как слова, так и двух-, трех- и многокомпонентные словосочетания. Для однословного термина могут быть использованы:

- непроизводные слова, «у которых внешний вид основы и лексическое значение не выводятся из формы и значения других, более простых однокоренных слов» [Лекант, 2001: 163], например: *молоко, корм, масло, жир; шир, қаймоқ, равган, гов, дуг.*

- производные слова, «основа которых связана по форме и по значению с основой другого однокоренного слова» [Лекант, 2001: 163], например: *лактоза (лактококки, лактоны), кормушка (корм, кормление), удой (надой), изготовитель (изготовление), замораживание (заморозить), коровник (корова), маркировка (марка, маркирование), подсластители (подсластить); равганоқӣ (равган, равганӣ), гизоноқӣ (гизо, гизонок), заррачаҳо (зарра), истеҳсолкунанда (истеҳсолот), яхқунонӣ (ях, яхшавӣ), ширноқӣ (шир, ширӣ) и т.д.*

- сложные слова, «которые создавались в результате соединения нескольких основ или целых слов в одно слово» [Земский, 1986: 117], например: *кисломолочный, молокомер, молокозавод, хладоносители, термоустойчивость, сыроварение, маслосырodelие, спецодежда,*

маслоделье, гидрофильный, маслосыробаз; магорхосилкунандахо, модагов, зардоб, вайроншавӣ, гарминигоҳдоранда, лахташавӣ, зиёноварандагон, ширқабулкунанда, равганзанак, дурдабандӣ, ширтурушкунанда и т.д.

- сокращение (аббревиация), «при котором на базе сочетания слов, основы которых входят в состав производной основы в усеченном виде» [Лекант, 2001: 163], например: *ВЖС (высокожирные сливки), СМО (сухой молочный остаток), СОМО (сухой обезжиренный молочный остаток), МБК (молочно-белковые концентраты), КЭБ (коэффициент эффективного белка); БШХБ (боқимондаи шири хушки беравган), ШХБ (шири хушки беравган), ТМ (техникӣ-меъёрӣ), ШТ (шароити техникӣ)* и т.д.

Несмотря на то, что производство молока и молочных изделий в России имеет многовековую историю, развитие молочной промышленности и становление молочной терминологии происходило только в XIX веке. Применительно к терминологии молочной отрасли можно сказать, что процесс её формирования протекал в соответствии с тремя основными правилами, сформулированными Р.М. Султановой относительно к геологической терминологии и имеющими отношение к любой другой специальной лексике, а именно:

«1) правило перевода терминов, прямого заимствования, калькирования (*микробиота, молекула, пигменты, ферменты, колба, флаги* и т.д.);

2) правило опоры на собственные средства языка, т.е. использование исконных слов общеупотребительной лексики (*масло, простокваша, сливки, вымя* и т.д.);

3) правило объединения, т.е. привлечения терминов, как из смежных, так и других научных отраслей (*белки, кальций, марганец, нектар, плотность, порода* и т.д.)» [Султанова, 2013: 25].

Как было отмечено ранее, объектом исследования терминологии молочной промышленности послужили 3000 русскоязычных терминологических единиц, собранных из энциклопедического словаря-

справочника «Молочная терминология» (2013), учебного пособия «Молочное дело» (1983), учебно-методического пособия «Технология молока и молочных продуктов» (2014), ГОСТ СССР «Молоко, молочные продукты и консервы молочные» (1972), учебного пособия «Промышленные технологии производства молочных продуктов» (2013), МЕЖГОСТ «Молоко и молочные продукты» (2009), справочника «Теория и практика молочно-консервного производства» (2016), учебного пособия «Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум» (2020).

Методом количественного анализа данного материала было установлено, что в составе терминологии молочной отрасли около 17 % составляют однословные термины (то есть 510 единиц) и лишь 135 единиц или 26 % от общего количества однословных терминов составляют исконно русские термины: *масло, молоко, белок, жир, телка, кормление, жом, закваска, доение, жмых, жидкость, кислотность, коза, комочки, коровник, молозиво, надой, овца, отвердители, пища, простокваша, скармливание, теленок, телятник, маслоделие* и т.п. Иначе говоря, исконно русские термины составляют малую часть данной терминологии, которая сформирована по принципу опоры на собственные средства языка по известным способам словообразования.

Значительную часть терминологии молочной отрасли, как и в других отраслях, составляют слова, заимствованные из других языков, что является естественной процедурой в языке науки и технологии.

В терминологии молочной промышленности как средство словообразования с использованием исконно русских и заимствованных лексических единиц выделены следующие группы:

- 1) термины – заимствованные лексические единицы: *микроб, биопродукт, ферменты, эскимо, цистерна, пломбир* и др.;
- 2) термины-эпонимы (буквально с др. греческого ἐπώνυμος — «дающий имя»). Лицо, от имени которого образованы наименования объектов,

населенных пунктов, изделий, изобретений [Ахманова, 2004: 528]): сыр «Тильзитер», «Аланский», «Башкирский», «Голландский», «Чеддер»; масло «Вологодское», «Качугское», «Минусинское»; молоко «Демьяновское», «Можайское», «Верхневолжье»; мороженое «Рыбинское», «Пломбир»;

3) прагматонимы – «номен для обозначения сорта, марки, товарного знака» [Подольская, 1978: 113], например, сметана «Добрая», «Светлана», «Закваска»; мороженое «Люблю», «Божья коровка»; йогурт «Чудо», «Агуша»;

4) термины с иноязычными морфемами: *актин*, *аланин*, *аргинин*, *антиоксиданты*, *дегидратация*, *дезинфекция*;

5) кальки, то есть «заимствование путем буквального перевода и (обычно по частям) слова или оборота речи» [Ахманова, 2004: 188], например, *актиномицеты* (греч. *aktis* (*aktinos*) - луч, лучистый + *mykes* (*myketos*) - гриб) и полукальки «слова составленные из разноязычных элементов» [Ахманова, 2004: 98], например; *адипофилин* (лат. *adipis* = жир + греч. *philia* = любовь, дружба), *бактериоцины* (греч. *bakteria* = палочка + лат. *caedere* = убивать) и др.

Основным реальным источником развития современной научно-технической терминологии считаются исконно внутренние ресурсы русского языка, которые дополняются внешними в виде заимствованных терминов, производящих основ и аффиксов. Как отмечал Д.С. Лотте, с точки зрения точности и экономичности любой терминологической системы «нельзя возражать против соединения русского элемента с иноязычным» [Лотте, 1982: 94] для создания терминов, обладающих большими информационными возможностями. Русский язык всегда был открыт для пополнения лексики из иноязычных источников. Заимствования из древних языков (греческого, латинского), тюркизмы, галлицизмы, слова из голландского, немецкого, английского, полонизмы, украинизмы и др. осваивались русским языком в разные исторические эпохи, не нанося ущерба его национальной

самобытности, а лишь обогащая его и расширяя его пределы [Голуб, 2017: 156].

Особое место в исследуемом корпусе специальной лексики занимают заимствованные единицы ограниченного употребления, значительную часть которых составляют термины греческого и латинского языков.

Становление литературного латинского языка началось в II–I вв. до н.э., а наивысшего подъема он достиг в I в. до н.э. Для латыни этого периода была свойственна богатейшая лексика, способная истолковать сложные абстрактные понятия посредством научно-философской, технической, политической, юридической и хозяйственной терминологий.

На формирование отраслевых терминологий, как и литературного русского языка, латинский язык оказал существенное влияние. В результате анализа было выявлено, что из общего количества выбранных нами однословных терминов 120 единиц или 23,5% составили латинизмы (*альбумины, альвеолы, альгинаты, бифидок, дегустация, дезинфекция, диацетил, контаминанты, лактоны, лимфа, лактулоза и т.д.*). Продуктивными оказались также словообразовательные форманты латинского языка, в частности, приставки, среди которых наиболее частотными являются следующие:

Ад- указывает на действие, направленное к чему-л., придаёт словам значение близости, добавления и т.д.: *адгезия* (прилипание, сцепление); *адсорбция* (поглощение, всасывание).

Де- обозначает отделение, удаление, лишение, недостаток, снижение: *дезинфекция* (обеззараживание), *денатурация* (лишение природных свойств).

Пре- указывает на нахождение впереди, упреждение, предшествование: *пребиотики* (пищевые вещества).

Про- приставка со значением в пользу, в защиту, за, для, в качестве, вместо: *пробиотики* (живые микроорганизмы), *пролактин* (стимулятор процесса лактации), *пропердин* (естественный иммунитет).

Re- указывает на возобновление или повторность действия: *реактивы* (специальные вещества), *редуктаза* (фермент человека), *ренатурация* (восстановление).

Грецизмы проникали в русский язык, главным образом, письменным путем, а письменные заимствования становились достоянием литературного языка. Данное обстоятельство обусловило значительное количество грецизмов в отраслевых терминологиях. Данная закономерность находит обоснование в суждениях А.А.Штунь: «До интервенции римских поработителей в центральных частях Средиземноморского бассейна всестороннее распространение имели греческий язык и греческая культура. Начиная с первых культурных взаимосвязей и контактов с греками, римляне пребывали под постоянно усиливающимся влиянием более развитой греческой культуры во всех сферах жизни, что способствовало активному внедрению заимствований из греческого языка в разговорный и литературный латинский язык [Штунь, 2008: 23].

В свою очередь исследователь медицинской терминологии М.Азизова объясняет количественное преобладание в языке науки грецизмов следующим образом: «Словообразовательные возможности греческого языка в значительной мере превосходили над потенциалом латинского языка, поскольку характеризовались представляющей интерес способностью помещать в любые языковые формы, впервые определяемые и изображаемые явления, факты, понятия и идеи биологического и медицинского направления, с легкостью формировать почти однозначные и понятные по значению новые номинации с помощью различных способов словообразования, особенно путем суффиксации и основосложения» [Азизова, 2016: 20]. Поскольку в терминологии молочной отрасли отмечается большое число привлеченных из биологии и медицины терминов, количество заимствованных из греческого языка единиц в исследуемом пласте лексики оказалось больше.

Результаты количественного анализа показали, что 141 единица или 27,6 % от общего числа однословных терминов, представлена грецизмами (*аморфный, аминсахар, ангиогенин, бактериостаз, амброзия, амилаза, антиоксидант, гистидин, гликолиз, глицин и т.д.*).

В русскоязычной лексике огромное число слов имеет приставки греческого происхождения: элементы греческого языка, прежде зафиксировавшись в старославянском посредством древнерусского языка, сохранились в современном русском языке. Греческие компоненты слов на протяжении долгого времени были и до сих пор остаются прекрасной строительной субстанцией при создании новых научных и технических терминов. Например, такие приставки, как:

А-(ан-) обозначает отрицание, отсутствие: *амарант* (неувядающий), *абиоз* (прекращение обмена веществ).

Ана- подъем, восхождение (наверх), повторность, обратное действие, разделение: *анабиоз* (оживление).

Амфи- (амфо-) со значением вокруг, около, с обеих сторон: *амфифилы* (вещества с двойным сродством), *амфолиты* (обоюдный).

Анти- (ант-) указывает на противоположность, направленность против (враждебность) чего-л.: *антиокислитель* (вещества, устраняющие или задерживающие окисление органических соединений), *антиоксиданты* (антиокислители), *антитела* (вещества–глобулины, обладающие способностью нейтрализовать вредное действие) и т.п.

Не менее продуктивно представлены и греческие корни:

Авто- «сам»: *автоматизация* (непроизвольность действий), *автолиз* (саморастворение).

Био- «жизнь»: *биопродукт* (продукт без использования синтетических пестицидов), *биосинтез* (синтез органических веществ из более простых соединений).

Гидро- «вода»: *гидрогенизация* (водород), *гидратация* (присоединение воды к различным веществам), *гидроколлоиды* (гелеобразователи, стабилизаторы, загустители), *гидрофильный* (букв. - любящий растворение, то есть активное взаимодействие с водой).

Гомо-, гомео- «равный, одинаковый, подобный»: *гомогенизация* (однородный).

В составе терминосистемы молочной отрасли значительно также количество заимствований из других европейских языков. Так, лексические единицы французского происхождения составляют 20 единиц или 3,7% - *бак* (емкость), *желатин* (застывший), *калорийность* (энергетическая ценность пищи), *эмульгатор* (вещество, образующее эмульсии), *резервуары* (конструкция для хранения жидкостей), *пастеризация* (тепловая обработка продуктов) и т.п.

Особое место в молочной терминологии занимают немецкие заимствования, которые функционируют почти в равных долях со словами французского происхождения и составляют 20 единиц или 3,7% от общего количества: *крахмал* (мучнистый углевод), *кобальт* (химический элемент), *фляга* (бидон), *пробирка* (стеклянный сосуд), *никель* (химический элемент), *маркировка* (отметка, знак), *моцион* (движение), *фураж* (солома) и т.п.

В терминологии молочной отрасли выявлены заимствованные лексические единицы, в частности, названия национальных молочных продуктов и блюд, не имеющих аналоги в других языках и вошедших в терминологический состав без изменений. Таковыми являются заимствования из тюркского языка, которые исчисляются 18 единицами или 3,5% от общего числа: *айран* (кавказский кисломолочный напиток), *каймак* (высокожирные сливки), *катык* (южная простокваша), *курунга* (азиатский кисломолочный напиток), *еремшик* или *иримшик* (продукт из творога), *курут* (разновидность национального сыра), *кумыс* (квашеное кобылье молоко), *кефир* (кисломолочный продукт) и др.

Названия молочных продуктов кавказского народа исчисляются 7 единицами или 1,3%: *гатых* (восточный кисломолочный продукт), *мацони* или *мацун* (армянский кисломолочный продукт) и др.

Также были выявлены термины, заимствованные из польского - 5 единиц (1%), украинского – 8 единиц (1,5%), английского - 6 единиц (около 1%) и др.

Следует отметить, что в исследованиях, посвященных вопросам формирования терминологии, наблюдаются разночтения в определении этимологии тех или иных единиц. В частности, в статье «Английские заимствования в терминах и терминологических выражениях в области молочной промышленности» её авторы Р.Ф. Бахарева и Н.Ф. Никишова утверждают, что термины: *пастеризация* (pasteurization), *стандартизация* (standardization), *сепаратор* (separation), *гомогенизация* (homogenization), *кефир* (kefir), *маргарин* (margarine) и др. были заимствованы из английского языка. Однако после детального изучения этимологических словарей и выявления источников происхождения вышеуказанных слов следует полагать, что английский язык является только посредником при заимствовании некоторых терминов, а не источником обогащения.

Проведенное исследование позволило выявить количественную репрезентацию и процентное соотношение исконных и заимствованных единиц молочной отрасли. Было установлено, что большая часть однокомпонентных терминов представлена грецизмами, чуть менее – исконно русскими лексемами и латинизмами.

Результаты количественного и этимологического анализа приведены в таблице 1.

**КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ АНАЛИЗ РУССКИХ И ЗАИМСТВОВАННЫХ ОДНОКОМПОНЕНТНЫХ
ТЕРМИНОВ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ В РУССКОМ ЯЗЫКЕ**

Таблица 1

Исконно – русские 26%	Латинские 23,5%	Греческие 27,6%	Немецкие 4,3%	Французские 3,7%	Тюркские 3,5%	Украин ские 1,5	Гибриды 5,8%
<i>белок</i>	<i>абсорбация</i>	<i>автома-</i>	<i>крахмал</i>	<i>бак</i>	<i>айран</i>	<i>брынза</i>	<i>аминокислота</i>
<i>вкус</i>	<i>агглютинация</i>	<i>тизация</i>	<i>кобальт</i>	<i>желатин</i>	<i>каймак</i>	<i>варенец</i>	<i>ацидофилин</i>
<i>вымя</i>	<i>витамины</i>	<i>амарант</i>	<i>фляги</i>	<i>калорийность</i>	<i>катык</i>	<i>сыворожка</i>	<i>бифидобак-</i>
<i>доение</i>	<i>иммуно-</i>	<i>амброзия</i>	<i>продукт</i>	<i>эскимо</i>	<i>корот</i>	<i>ряженка</i>	<i>терии</i>
<i>жир</i>	<i>глобулин</i>	<i>амины</i>	<i>пробирка</i>	<i>эмульгаторы</i>	<i>йогурт</i>		<i>зооинженер</i>
<i>закваска</i>	<i>консерванты</i>	<i>анабиоз</i>	<i>никель</i>	<i>резервуары</i>	<i>курунга</i>		<i>йодказеин</i>
<i>кобыла</i>	<i>лактоза</i>	<i>аромат</i>	<i>моцион</i>	<i>пломбир</i>	<i>курут</i>		<i>лактоскоп</i>
<i>корова</i>	<i>лимфа</i>	<i>галактоза</i>	<i>медь</i>	<i>пепсин</i>	<i>чал</i>		<i>лимфоциты</i>
<i>масло</i>	<i>магний</i>	<i>лейкоциты</i>	<i>марки-</i>	<i>пастеризация</i>	<i>шубат</i>		<i>микроорга-</i>
<i>сливки</i>	<i>оператор</i>	<i>мастит</i>	<i>ровка</i>	<i>пармезан</i>	<i>кумыс</i>		<i>низмы</i>
<i>простокваша</i>	<i>пульсатор</i>	<i>пектины</i>	<i>марганец</i>	<i>массаж</i>	<i>кефир</i>		<i>пирофосфаты</i>
	<i>реактивы</i>	<i>холестерол</i>					<i>термолабиль-</i>
							<i>ность</i>
							<i>трифосфаты</i>

В отличие от русского языка формирование научно-технической терминологии таджикского языка проходило в пять этапов.

Согласно данным, приведенным Т.К. Джураевым, *первый этап* развития таджикской терминологии начинается в дореволюционном Таджикистане, когда промышленность республики была представлена в основном кустарными промыслами, и в литературе этого периода, естественно, отразилась терминология орудийной техники.

Второй этап – это 20-е годы XX века, который связан с оказанием влияния России и проникновением в наш язык первых заимствованных терминов из русского языка.

Третий этап — это 30-50-е годы XX века, отличающийся появлением первой технической литературы, учебников и словарей. Комитет по языку и терминологии в Республике Таджикистан, который занимался вопросами создания и объединения научных терминов, был основан в этот период.

Четвертый этап — это 50-60-годы XX века. В это время публикация и перевод технической литературы возрастает, в основном, по машинному производству.

Наконец, *пятый этап* – это 60-70-е годы XX века, выделяется «появлением нового пласта лексики, который связан со сложной механизацией и автоматизацией производства» [Джураев, 2010: 6].

На сегодняшний день терминология молочной отрасли таджикского языка не характеризуется полной систематизированностью и упорядоченностью, отразившейся в терминологических словарях. В своем исследовании мы опирались лишь на единичные источники, преимущественно учебно-методического характера. Как отмечалось в вводной части работы, языковой материал по исследуемой терминологии таджикского языка объемом 2000 терминологических единиц был почерпнут из двух источников: учебника Дж. Мурувватова и Ф.М. Раджабова «Технология обработки молока и молочных продуктов» («Технологияи коркарди шир ва маҳсулоти ширӣ») и

учебно-методического пособия «Технология молока и молочных продуктов» («Технологияи шир ва маҳсулоти ширӣ») коллектива авторов под редакцией Ш.А.Назарова, М. Абдуллаевой, Г.К. Хакимова, Х.И. Икроми.

Проведенный этимологический, а затем и количественный анализ собранного материала позволил, прежде всего, установить, что однокомпонентные термины исчисляются 550 единицами и составляют 27,5% от общего числа терминологических единиц. Более того, было выявлено, что исконно таджикские слова (*дугоб* - *кисломолочный напиток*, *зардоб* - *сыворожка*, *зичӣ* - *плотность*, *лахтшавӣ* - *отверждение*, *магор* - *плесень*, *магорбаста* - *заплесневелый*, *шир* - *молоко*) широко представлены в терминологии молочной отрасли и составляют 214 единиц, или 40% от общего количества однословных терминов.

Состав отраслевой терминологии таджикского языка формируется не только на основе национальной лексики, но и на основе привлечения и освоения иноязычного лексического материала. Таджикский язык имеет наиболее давнюю письменно-литературную традицию, начало которой восходит к IX в. и непосредственно связана с периодом формирования таджикской государственности. Начиная со второй половины XI в. в таджикский язык активно внедряются арабизмы, которые широко представлены в современном таджикском языке. Однако, при анализе однословных терминов молочной отрасли мы обнаружили только 25 единиц арабизмов, или 4,5% (*суръат* - *скорость*, *табаддул* - *преобразование*, *маҳсулот* - *продукция*, *фалла* - *молозиво*, *асбоб* – *орудие труда*, *аслӣ* – *оригинал*, *маҳс* – *массаж*, *зарф* - *посуда*). Будучи обозначениями конкретных предметов и явлений и войдя в устойчивые сочетания, они активно участвуют в процессе производства терминов.

Немаловажную роль в формировании терминологического пласта сыграли и заимствования из тюркских языков, составляющие 17 единиц или 3% от общего числа однокомпонентных терминов. Выявленные лексемы

имеют широкое употребление и в литературном таджикском языке: *қурут* - сырок, *қаймоқ* – каймак, *қимиз* - кумыз, *қанд* - сахар, *қаровулак* - поплавок и т.д.

Также в таджикский язык вошли слова праславянского происхождения, которые представлены 3% (17 единицами) как в качестве самостоятельных единиц *сливки, сметана, творог, брынза* и др., так и в качестве мотивирующих основ *кислотнокӣ* - кислотность.

Русские отраслевые термины начали активно проникать в таджикский язык в XIX столетии. Исходя из того, что молочная промышленность как отрасль государственной структуры в Таджикистане берет свое начало именно после Октябрьской революции, степень влияния русского языка на таджикский язык возрастает. Для таджикского языка русский язык является не только одним из источников пополнения терминологии, но и своего рода промежуточным звеном, через который в язык-реципиент проникают заимствования из европейских языков. При этом европеизмы проходят фонетическое и морфологическое освоение по нормам принимающего языка.

В результате такого освоения термины-интернационализмы имеют различное языковое оформление, то есть в качестве эквивалентов в сопоставляемых языках могут выступать такие единицы, как *абсорбция* – *абсорбсия*, *автоматизация* - *автомитикунонӣ*, *блокировка* - *блокони*, *механизация* – *механиконӣ*, *стандартизация* – *стандартонӣ* и т.д.

Относительно репрезентации заимствованных из европейских языков терминов, следует отметить, что по результатам этимологического и количественного анализа было установлено следующее их соотношение: грецизмы представлены 132 терминологическими единицами, что составляет 24% от общего числа однокомпонентных терминов, латинизмы – 116 единицами, или 21%, заимствования немецкого происхождения составляют 14 единиц, или 2,5% и 15 единиц, или 2,7% составляют лексемы, заимствованные из французского и английского языков.

Более наглядная демонстрация количественной репрезентации исконно таджикских и заимствованных терминов молочной отрасли приведена в таблице 2.

Исходя из проведенного анализа, можно заключить, что ни одна отраслевая терминология не может быть полностью одноязычной. Более подробное выявление происхождения слов приведет только к большему дроблению на языковые источники, из этого следует, что фактор заимствования исходит из наиболее большого временного периода. Язык изменяется, как и его носитель, и каждой профессиональной области присущи соответствующие термины, пусть даже и иностранные. Нормативные ограничения терминов в любом языке скорее замедляют и ограничивают развитие терминологии.

**КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ АНАЛИЗ ТАДЖИКСКИХ И ЗАИМСТВОВАННЫХ ОДНОКОМПОНЕНТНЫХ
ТЕРМИНОВ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ В ТАДЖИКСОМ ЯЗЫКЕ**

Таблица 2

Исконно – таджикские 40%	Латинские 21%	Греческие 24%	Немецкие 2,5%	Французские и английские 2,7%	Тюркские 3%	Праславян- ские 3%	Арабизмы 4,5%
<i>говмеш, дуг, дугоб, зардоб, лахтшавӣ, тури, магор, шир, ширноқӣ сафеда панир равган</i>	<i>абсорбатсия консервант, оператор, магни, витанмин валин казеин магний лактатсия редуктаза ситратҳо фермент</i>	<i>амарант, анабиоз, мастит бактерияҳо изолейсин лизин мезофилӣ пероксидаза фосфор термофилӣ</i>	<i>крахмал, пробирка, никели фляга ванна аргинин</i>	<i>желатин, калория, пастеризатсия глицерин метионин бак глобулин</i>	<i>қаймоқ, қанд, қаровулак кефир қатиқ қизим қурғошим қурут</i>	<i>смената, брынза, сливки, творог насос подшипник сирок ферма</i>	<i>суръат, таносуб, маҳсулот, табаддул гадуд гизо зарф ишқорҳо қиём</i>

Выводы по первой главе

В первой главе настоящего исследования проведен обзор теоретического материала по исследуемому вопросу, сформулирована дефиниция термина, установлен его функциональный потенциал.

Терминология как подсистема общелитературного языка стоит в одном ряду особо актуальных проблем современной сопоставительной лингвистики, подлежащих комплексному научному исследованию. Различные точки зрения на проблему определения термина свидетельствуют о том, что природа термина, его лингвистическая сущность не совпадает полностью с обычным словом общелитературного языка. Несмотря на то, что термины, как и общеупотребительные лексические единицы, называют предметы, явления действительности и понятия о них, определение понятий «термин» и «лексема» различно.

Из многочисленных интерпретаций понятия «термин» наиболее приемлемым для нашего исследования является дефиниция, предложенная Г.О. Винокуром: «В роли термина может выступать всякое слово... термин – это не особое слово, а только слово в особой функции, функции наименования специального понятия, названия специального предмета или явления» [Винокур, 1993: 33].

В результате систематизации научных взглядов лингвистов по данному вопросу было установлено, что термину присущи все основные функции слова: номинативная, сигнификативная, коммуникативная, когнитивная и правовая.

В данной главе был осуществлен небольшой экскурс в историю формирования молочной отрасли в России и Таджикистане и становления ее терминологии. В частности, отмечено, что молочным промыслом население Земли занимается издавна, но научный интерес к этой отрасли возник лишь в начале XIX века в России и только в начале XX века в Таджикистане.

Было установлено, что процесс формирования отраслевых терминологий в сопоставляемых языках осуществляется в соответствии с несколькими требованиями, основными из которых являются систематизация терминов и соблюдение временного фактора.

Источниками формирования терминологии молочной отрасли, как и любой другой, являются единицы общеупотребительной и заимствованной лексики. Лексический состав анализируемой лексики в сопоставляемых языках довольно разнообразен и охватывает исконные и заимствованные единицы; слова устаревшие и неологизмы; обычные общеупотребительные и узкоспециальные; слова, образованные по моделям словообразования общеупотребительных и специализированных лексем.

Этимологический и количественный анализ показал, что терминология молочной отрасли в русском языке представлена 510 однокомпонентными терминами или 17% от общего числа исследуемых терминов, из которых 116 единиц, или 23% являются заимствованиями из латинского языка, 132 единицы, или 26% - грецизмами, 22 единицы, или 4,3% заимствованы из тюркских языков и лишь 135 единиц, или 26%, исконно русского происхождения. Заимствования из французского, английского, а также из польского, украинского и других языков составляют около 10% от общего числа анализируемых образцов.

В свою очередь терминология молочной отрасли в таджикском языке представлена в следующем составе: однокомпонентных - 550 единиц, что составляет 27,5% от общего числа исследуемого материала. 132 единицы, или 24% - грецизмы, 116 единиц, или 21% - латинизмы, 17 единиц, или 3% - тюркизмы, 17 единиц, или 3% - слов праславянского происхождения, а также 25 единиц, или 4,5% от общего числа составляют заимствования из арабского языка.

Глава II

СТРУКТУРНЫЙ АНАЛИЗ ТЕРМИНОЛОГИИ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ В РУССКОМ И ТАДЖИКСКОМ ЯЗЫКАХ

2.1. Теоретические основы изучения терминообразования в сопоставляемых языках

Вопросы классификации, унификации и стандартизации терминологических единиц молочной отрасли требуют решения проблем структурно-грамматической организации молочной терминологии и особенностей терминообразования в сфере данной отрасли науки. Исследование специфики терминообразования необходимо в целях определения свойств образования терминов, как единиц, выражающих терминологическое значение. Принято считать, что терминообразование намного объемнее, чем словообразование, потому как при формировании терминов используются не только известные в языке средства словообразования за счет морфологического способа, а также включаются средства словосочетательного или синтаксического способа образования.

Специфика терминообразования первостепенно связана с характерным признаком термина – служить средством общения в производственных условиях конкретной группы объединенных между собой людей. Следующим важным признаком терминологии является то, что терминообразование – это осмысленный, а не стихийный процесс. Терминологические единицы возникают в процессе появления нового понятия, явления или процесса, обусловленные развитием науки и техники, что делает процесс формирования терминов контролируемым и регулируемым. Рациональность процесса терминообразования заключается в том, что термин должен раскрывать дефиницию научного понятия, для называния которого он образовывается. Внешняя целостность слова-термина в определенной мере должна репродуцировать внутреннюю его форму [Султанова, 2013: 50].

В основном термины, как и обычные слова, образуются на базе существующих слов и корней общелитературной и специальной лексики. Каждая терминологическая подсистема входит в состав общеупотребительной лексики, соответственно, в ней действуют те же способы номинации понятий, предметов, явлений, которые свойственны языку вообще. Однако терминообразование отличается от обычного словообразования тем, что в нем используются определенные терминологические элементы, и специфика терминообразовательных процессов проявляется и в семантической структуре термина.

Существуют различные, порой противоречивые точки зрения на способы терминообразования. Характеризуя деривационный потенциал единиц науки, один из известнейших терминологов В.М. Лейчик описывает пять способов образования терминов (Лейчик, 2009). В.А. Татаринov в книге «Теория терминоведения» выделяет четыре способа терминообразования [Татаринov, 1996: 123]. По мнению В.П. Даниленко «в терминообразовании активны и продуктивны те же наименования, с помощью которых пополняется лексический запас общелитературного языка: семантический, синтаксический (с его лексико-морфолого-синтаксическими разновидностями) и морфологический (аффиксальный и сложение). Это свидетельствует о том, что терминологическое словообразование в языке науки основано на системе словообразования литературного языка...» [Даниленко, 1977: 89]. Далее, по мнению ученого, язык науки на основе существующих в русском языке способов и моделей словопроизводства отрабатывает свою словообразовательную подсистему, тем самым подчинив ее основным требованиям и функциям терминологической лексики.

В современном языкознании выделяют различные способы обогащения терминологического состава, чему способствует стремительное развитие науки и техники. Важно отметить, что в последнее время исследование отраслевой терминологии является одной из актуальнейших

проблем современной лингвистики, в частности, большое внимание уделяется вопросам становления и формирования терминологического пласта той или иной отрасли. В этой связи обращение к вопросу о деривационных процессах в метаязыке конкретных отраслей науки является предметно-ориентированным аспектом изучения научной лексики.

Изучение и систематизация многочисленных исследований в данной области дают основание утверждать, что производство терминов осуществляется преимущественно морфологическим и лексико-семантическим способами словообразования, что позволяет связывать терминологию со всей лексической системой языка. Вместе с тем многие исследователи связывают словообразовательный потенциал терминов с другим, не свойственным общеупотребительной лексике способом – синтаксическим способом. Как показывают результаты исследования терминологии молочной отрасли сопоставляемых языков, основными в обогащении данной терминосистемы являются морфологический и синтаксический способы.

Соответственно, нам предстоит исследовать процесс терминообразования молочной отрасли исходя из двух основных способов терминообразования: морфологического, включающего в себя префиксальный, суффиксальный, сложно-суффиксальный, суффиксально-префиксальный, безаффиксный, постфиксальный способы, сложение и аббревиацию, и синтаксического.

Наиболее продуктивным способом словообразования как русского, так и таджикского языков принято считать морфологический способ, располагающий многочисленными средствами, самым активным и частотным из которых является аффиксация. В языковом фонде двух языков существует множество суффиксов и префиксов, которые, сочетаясь с различными основами, образуют новые лексические единицы. Комплексное исследование суффиксов, префиксов и словосложения, которые определяют реальные

возможности словообразования в системах определенных языков, — одна из интереснейших тем в сопоставительном языкознании. Основной задачей такого исследования является установление всех элементов сходства и различий, совпадений и расхождений, которые соотносятся друг с другом и проверяются на разнообразном материале. Взгляд на языковые явления «с точки зрения другого языка» позволяет выявить особенности, которые традиционной грамматикой данного языка нередко оставляются без внимания. По А.Н. Тихонову, «при синхронно-типологическом исследовании родственных языков выявляются совпадения в конфигурации систем, отдельные звенья которых могут обнаруживать значительное подобие, определенные элементы могут полностью совпадать, однако дистрибуция их будет различна и функциональное использование отличается в каждом из родственных языков» [Тихонов, 1970: 96].

Впервые сущность словообразования определил А.А. Шахматов, показавший, что словообразование в равной степени относится как к лексике, так и к грамматике. Позднее словообразование стали выделять в самостоятельный раздел научного знания, «являющийся ареной сложных и разнонаправленных взаимодействий лексических и грамматических категорий» [Виноградов, 1986: 141]. В трудах Г.О. Винокура впервые были обоснованы принципы словообразовательного анализа, сводящиеся к установлению словообразовательной структуры производного слова путем его соотнесения с производящим. Вопросы членения слова на морфемы и определения отношений между мотивирующим и мотивированным были детально раскрыты в работах Н.Д. Арутюновой, Е.А. Земской, Е.А. Кубряковой, В.В. Лопатина, М.В. Попова, И.С. Улуханова, Н.М. Шанского. Важным этапом в развитии учения о словообразовании стала книга академика В.В. Виноградова «Русский язык (Грамматическое учение о слове)», которая способствовала расширению и углублению исследования проблематики словообразования адъективов, установлению «инвентаря» словообразующих

аффиксов, выявлению их генетической природы, а также определению типов производящих основ.

Самые ранние сведения о словообразовании таджикского языка содержатся в классических толковых словарях. Наряду с лингвистическими заметками и комментариями в них содержатся сведения о функционировании различных словообразовательных суффиксальных морфем, приводятся этимологические характеристики слов, что способствует правильному определению их внутреннего морфемного строя. В «Краткой грамматике новоперсидского языка» (К.Г. Залеман, В.А. Жуковский) образование слов при помощи суффиксов называется словопроизводством, при этом суффиксы подразделяются на *старые* и *новые*: «старые суффиксы сгладились и окаменели. Новые суффиксы вначале были самостоятельными словами, и то, что теперь считается словопроизводством, первоначально было словосоставлением» [Залеман, Жуковский, 2016: 73]. Эта точка зрения близка к мнению Е.С. Кубряковой, которая считает, что источник словообразовательных систем содержится в словосложении [Кубрякова, 1981: 11].

В таджикском языкознании изучению вопросов словообразования особое внимание уделяется в первой половине XX в. В 1954 г. выходит «Таджикско-русский словарь», в приложении которого приводится статья В.С. Расторгуевой «Краткий очерк грамматики таджикского языка». В данной статье суффиксы рассматриваются не в их соотношении с частями речи, а выделены в самостоятельный раздел словопроизводства. В.С. Расторгуева объединяет прилагательные и существительные в общую группу имен на основе того, что прилагательные не отличаются от существительных особыми флективными показателями, как в русском языке [Таджикско-русский словарь, 1954].

Особое место в теории словообразования таджикского языка занимают работы Ш. Рустамова. В известном труде ученого «Словообразование имен

существительных в современном таджикском литературном языке» подводятся итоги исследований, посвященных вопросам словообразования таджикского языка. Автор отмечает, что, несмотря на большой интерес ученых к вопросам морфемного состава слова, проведенные исследования «дают довольно мало сведений о процессе словообразования, об основных словообразующих моделях сложных существительных и взаимоотношениях их компонентов» [Рустамов, 1972: 11]. Автором исследуются явления многозначности, омонимии словообразовательных морфем, семантические и грамматические взаимоотношения компонентов слова. В грамматике таджикского языка автором впервые научно обоснованы способы словообразования, взаимоотношение основы и аффиксов и многие другие проблемы, связанные с данным разделом. Заключительная часть монографии посвящена образованию существительных аффиксальным способом. Этот способ автор называет смешанным способом словообразования существительных. В другой работе «Калимасозии исм дар забони адабии тоҷик (Словообразование имен существительных в современном таджикском языке).» Ш. Рустамов определяет шесть способов словообразования существительных и подробно описывает словообразовательные модели каждого из них, классифицируя суффиксы по значению [Рустамов, 1972: 17]. В книге другого известного исследователя М. Шукурова «Ҳар сухан ҷоеву ҳар нуқта мақома дорад» анализируется образование слов, возникших на базе различных словосочетаний и оборотов речи [Шукуров, 1985].

В диссертационном исследовании Ф.Р. Амоновой «Именное аффиксальное словообразование в современном таджикском языке (в сопоставлении с персидским)» (1982) были проанализированы аффиксы, употребляющиеся в таджикском и персидском языках и выявлены их особенности [Амонова, 1982: 34]. При анализе аффиксального словообразования Ф.Р. Амонова использует метод моделирования, принимая модель за основу и единственную единицу словообразования. Ученый

подробно описывает свойства моделей, но не дает определение самой модели. Понятие словообразовательного типа отсутствует. Практически анализ модели сводится к характеристике аффикса, образующего эту модель. В дальнейшем автор употребляет термин «блок», который можно сопоставить с понятием “словообразовательный тип”. Однако из приведенных ею таблиц видно, что «блок» понимается не как однотипная группа производных, а как логическая, как понятийная категория, которая выражается определенным набором аффиксов.

В диссертации Э. Шоева «Суффиксальное словообразование относительных имен прилагательных в современном таджикском литературном языке (на примере суффиксов *-ӣ*, *-кӣ*, *-вӣ*)» представлено традиционное рассмотрение значений суффикса «*-ӣ*», его роль в образовании относительных прилагательных [Шоев, 1983: 41]. Диссертация Г. Мирзоева «Именное суффиксальное словообразование в современном таджикском языке» посвящена исследованию основных единиц суффиксального словообразования, таким как производящая основа, словообразовательные суффиксы, словообразовательные модели и типы значений. Необходимо отметить, что при определении словообразовательных значений некоторых суффиксов автором не учитывается субстантивация и аналогия.

В диссертации О. Касимова «Суффиксальное словообразование имен существительных в „Шахнаме“ Абдулкаси́ма Фирдоуси» описывается группа производных существительных с суффиксами, мотивированными прилагательными. В зависимости от семантики производящих основ соответствующим образом классифицируются производные, значение которых определяется смысловыми особенностями первых. В диссертации анализируются словообразовательные оморфемы; описывается суффиксальное словообразование лексико-семантических групп имен существительных [Касимов, 1988: 86].

В диссертации А. Зохи́дова «Влияние русского языка на

словообразование современного таджикского литературного языка» подробно анализируется влияние русского языка на словообразование таджикского языка, в котором словообразовательные аффиксы расширили свое значение и функцию. Под влиянием русского языка в словообразовании таджикского языка происходит функционально-семантическое расширение аффиксов таджикского языка и обогащение сложных слов.

Словообразование представляет собой единство процесса создания производного слова и результат этого процесса. Если рассматривать словообразование как процесс, то основной единицей словообразовательной системы следует считать «деривационный шаг», т.е. присоединение словообразовательного форманта к производящей основе (П.А. Соболев). Если же словообразование трактовать как результат этого процесса, то одни лингвисты основной единицей считают форманты (В.В. Лопатин, И.С. Улуханов), другие — производное слово (Е.С. Кубрякова, Е.А. Земская), третьи — словообразовательный тип, модель (И.И. Ковалик, М. Докулин, Н.А. Янко-Триницкая, Г.С. Зенков, Л.В. Сахарный). Для изучения проблем словообразования важно понятие производности, так как семантика производного слова базируется на основе семантики производящего (мотивирующего) слова. В процессе словообразования в производном слове, по сравнению с производящим, происходят изменения и в семантике, и в структуре единиц, что обусловлено присоединением к производящей основе словообразовательного форманта.

Таким образом, важнейшей единицей словообразовательной системы языка является словообразовательный тип, поскольку именно в пределах словообразовательного типа и происходит образование новых слов. Словообразовательный тип характеризуется таким параметром, как продуктивность. Под продуктивностью словообразовательного типа мы понимаем, прежде всего, его количественную характеристику, а также способность словообразовательного типа служить образцом для построения

НОВЫХ СЛОВ.

Как было отмечено ранее, предметом нашего исследования является терминология молочной отрасли, обозначающая предметы и их совокупности как природного, то есть естественного происхождения, так и искусственно образованные. Обращение к изучению терминологии молочной отрасли, описывающей процесс добывания, переработки молока и его результаты, обусловлено причинами активного развития данной отрасли, возникновением новых терминов, необходимостью их уточнения и конкретизации с целью изучения синонимичных рядов, однозначных терминов и их упорядочения в данной отрасли. Научно-техническая база молочных терминов определяет их связь с общеупотребительными словами, которые отличаются своей соотнесенностью с профессиональными понятиями, исследуемых в настоящий исторический период в науке и технике.

Как известно, с точки зрения морфологической словообразовательной структуры среди терминов, как и единиц общеупотребительной лексики, выделяются простые и сложные единицы. В свою очередь простые термины могут быть производными и непроизводными.

Непроизводные термины – это лексические единицы с непроизводной основой, составляющей единое целое, неразложимое на отдельные морфемы. То есть структура непроизводных терминов представлена одним только корнем без словообразовательных аффиксов. Непроизводные единицы в исследуемом материале представлены большим количеством (201 единицей, или 39% от общего числа однокомпонентных терминов) как исконно русских слов: *молоко, жир, творог, сыр, масло, запах, жом, вкус, жмых* и т.п., так и заимствованных единиц: *айран, аромат, сюзьма, кефир, дрожжи, вирус*. Часть непроизводных терминов состоит из корневой и словоизменительной морфем, что является одной из отличительных черт русского словообразования (*молоч+о, сметан+а*).

В анализируемом материале терминов молочной отрасли таджикского

языка также было выявлено большое количество непроизводных терминов – 283 единицы, или 51% от общего числа однокомпонентных терминов, а именно: *шир* (молоко), *панир* (сыр), *гов* (корова), *қаймоқ* (сметана), *тури* (кислый), *пистон* (вымя), *кунчора* (жмых), *чакка* (национальный кисломолочный продукт), *фалла* (молозиво), *тунд* (горький), *равган* (масло).

Непроизводными по своей структуре являются ядерные понятия исследуемой терминологии – термины *молоко* – *шир*.

Слово «молоко» в русском языке, согласно этимологическому словарю Н.М. Шанского, является исконно русской лексемой: «Общеславянское. Родственно нем. - Milch «молоко», латышск. - mālks «*питье*», нем.-melken «*доить*», кельт.-melgô «*дою*». Общеславянское-**melko*> молоко после отвердения *l*, изменения *e* перед твердым *l* в *o* и развития полногласия. Молоко буквально — «то, что выдаивается из вымени» [Шанский, 1963: 189].

Молоко в таджикском языке обозначается общеупотребительным исконно таджикским словом *шир* - молоко, *шири* - молочный, *шири гов* - молоко коровы, *шири сerratган* - жирное молоко и т.д.

Понятие «производные термины» интерпретируется как составное единство, членимое на отдельные морфемы и мотивированное другим словом, так называемым дериватом. В терминопроизводстве по аналогии со словообразованием продуктивным является морфологический способ словообразования, которому посвящен следующий раздел исследования.

2.2. Морфологический способ терминообразования молочной отрасли в сопоставляемых языках

Морфологический способ словообразования - это образование производного слова в результате присоединения к производящей основе словообразовательных (деривационных) аффиксов. Синхронное понимание термина «морфологическое словообразование» таково: «способ

словообразования, в котором средством выражения деривационного значения производного слова является аффикс (или аффиксы)» [Земская, 1973: 170]. Устанавливая семантические соотношения между производящей и производной основами, а также структурные соотношения между ними, мы тем самым определяем словообразовательное значение. «Обобщенное, категориальное значение производных слов определенной формальной структуры, устанавливаемое на основании семантического соотношения данных производных слов с соответствующими производящими» [Немченко, 1984: 299-230] и есть словообразовательное значение, которое отличает все мотивированные слова от их мотивирующих, при этом носителем словообразовательной дефиниции является формант [Русская грамматика, 1980: 135].

Аффиксация была и остается самым продуктивным способом пополнения словарного состава языка и играет важную роль в сложных процессах номинации молочной терминологии, и в этом отношении производные термины тождественны с точки зрения их словообразовательного значения. В плане своей типологии аффиксальное словопроизводство, как в русском, так и в таджикском языке, имеет как сходные, так и отличительные черты. Среди них выделяются исконные и заимствованные аффиксы. Другим присущим признаком аффиксов является то, что в этой системе различаются продуктивные и непродуктивные, привязанные к определенному ряду лексем. По данному вопросу академик В.В. Виноградов отмечал, что в языке выделяются аффиксы, потерявшие свое значение, ставшие непродуктивными, в структуре производного слова выделяются лишь как приметы той или иной части речи, они перестают быть аффиксами и только потенциально сохраняют свое особое свойство выделимости [Виноградов, 1975: 120].

Термины молочной отрасли, как и всякие другие отраслевые технические термины, образуются на базе собственного языка традиционными путями словообразования.

Как было отмечено ранее, морфологический способ, базирующийся преимущественно на аффиксации, является одним из способов терминообразования. В зависимости от позиции относительно корня слова аффиксы бывают различных категорий. Наиболее распространенными терминами для их обозначения являются *префикс* (в некоторых источниках *приставка*) и *суффикс*. Процесс словообразования с помощью суффиксов и префиксов, как в русском, так и в персидском словообразовании издревле являлся одним из наиболее распространенных способов.

Суффиксальный способ представляется наиболее продуктивным при образовании новых слов, особенно при образовании существительных и прилагательных. Суффиксы очень часто выражают дополнительные значения или их оттенки. Например, от существительных, прилагательных, числительных, глаголов и подражательных слов были образованы существительные, производные при помощи словообразовательного суффикса *-а* от существительных: *гўша* (*уголок*), *дандона* (*зубец*), от прилагательных: *сафеда* (*белок*), *талха* (*желчь*) и т.д. Встречаются также слова, которые наряду со своим прежним значением приобрели новые значения. Например: «*чашма*» (*родник*) от «*чашим*» (*глаза*), «*забона*» (*пламя*) от «*забон*» (*язык*) и др.

Несмотря на то, что не все аффиксальные словообразующие форманты в настоящее время употребляются как словообразовательные элементы, в сопоставляемых языках можно выделить следующие типы словообразования:

- 1) суффиксальный тип со структурой R+s;
- 2) префиксальный тип со структурой p+R;
- 3) префиксально-суффиксальный со структурой p+R+s;
- 4) безаффиксный тип со структурой R+0.

2.2.1. Суффиксальный способ терминообразования в сопоставляемых языках

Суффиксальный способ применяется для образования терминологических единиц, образованных от корневой основы при помощи суффиксов. Суффиксальный тип лексем в обоих языках делится на два подтипа в зависимости от числа суффиксов: 1) моносуффиксальный (односуффиксальный) R+s, то есть с участием одного словообразовательного аффикса, и 2) бисуффиксальный (R+s+s) - с участием двух словообразовательных аффиксов, например:

Модель R + s: *дој+ениј+е, дој+к+а, корм+ушк+а, коров+ник, вязк+ость, комоч+к+и, молод+няк, прием+щик, заквас+к+а, маркиров+к+а, отправа+к+а, достав+к+а, сыр+ок, бифид+ок; қаровул+ак, зич+ӣ, шир+ӣ, равган+ӣ, чен+ак, гизо+нок, захр+нок, сафед+а, шир+а, турш+ӣ, қаймоқ+ӣ, қаймоқ+ин* и т.д.

Бисуффиксальный тип, подразумевающий использование в качестве производящей основы, уже содержащую суффикс, оказался продуктивным в русском и в таджикском языках, например:

Модель R + s + s: *дои+ль+щиц+а, дои+ль+ниц+а (доильный), молод+ят+ник (молодняк), копч+енн+ост+и (копченный), молоч+н+ость (молочный), откармл+ива+ниј+е (откармливать), закисл+енн+ость (закисленный), кислотн+ость (кислотный), окисли+тель+н+ый (окислитель), отта+ива+ниј+е (оттаивать)* и др. в русском языке, а в таджикском - *танзим+гар+ӣ, шир+нок+ӣ, маҳсул+нок+ӣ, кислот+нок+ӣ, сафед+а+нок+ӣ, часп+ак+ӣ.*

Модель R + s – представляется наиболее продуктивной при образовании новых терминов, особенно при образовании существительных и прилагательных, указывающих на выражение принадлежности лексем к определенным функционально-семантическим категориям: предметности, качественности, процессуальности. Суффиксы очень часто выражают

дополнительные значения или их оттенки. Данная модель в сопоставляемых языках представлена большим количеством вариантов, наиболее частотными из которых являются следующие модели.

Модель R + -ци(я) очень продуктивна как в общелитературном языке, так и при образовании терминологических единиц молочной отрасли со значением процессуальности или результата действия, названного словами, от которых имена существительные образованы: *пастериза+ция*, *автоматиза+ция*, *тарифика+ция*, *стерилиза+ция*, *циркуля+ция*, *стандартиза+ция*, *абсорба+ция*, и таким образом, в них совмещается значение глагольного действия со значением существительного как части речи. Чаще всего термины с суффиксом **-циj** являются заимствованными – *агглютина+ция* (лат. *agglutinare* = приклеивать), *агрега+ция* (лат. *aggrego* = соединять, присоединять), *адсорб+ция* (лат. *ad* - к, у, при, на + *sorbeo* - поглощать, всасывать), *гидрогениза+ция* (греч. *hydor* - вода + *genos* - род), *гомогениза+ция* (греч. *homogenes* - однородный) и т.д. В таких единицах интернациональный формант **-циj(a)** не является словообразовательным, поскольку заимствуется непосредственно в составе слова и выступает в качестве фонетически адаптированного варианта английского **-tion**. Фонетическое освоение данным формант проходит и в таджикском языке, преобразуясь в **-тсия**: *стандартиза+тсия*, *тарифика+тсия*, *пастериза+тсия* и др.

Модель R + -ость. Термины молочной отрасли, образованные по данной модели, образуют имена существительные с отвлеченным значением качества, состояния или свойств, главным образом от основ имен прилагательных: *вязк+ость*, *буферн+ость*, *жидк+ость*, *калорийн+ость*, *сохраняем+ость*, *молочн+ость*, *кислотн+ость*, *питательн+ость*, *транспортабельн+ость*, *жирн+ость*, *плотн+ость*, *кислительн+ость* и т.д. По своему значению суффикс **-ость** близок к таджикскому суффиксу **-ӣ**, который, будучи продуктивным формантом таджикского языка, является

многозначным и участвует в образовании и прилагательных, и существительных. В качестве первого и основного значения данного суффикса «Грамматика таджикского языка» рассматривает следующее: «Суффикс **-ī (-гī)** является продуктивным в производстве существительных: 1) от основ качественных прилагательных образует абстрактные существительные со значением признака или состояния» [Грамматика, 1985: с.115]. Термины, образованные посредством данного суффикса, представлены моделью **R_{Adj}+ī**, например, *зичī – плотность, равганī – жирность*.

Рассматриваемый «суффикс таджикского языка обладает свойством присоединяться не только к немотивированным прилагательным, но и к мотивированным, имеющим в своем составе другие суффиксы. В качестве производящей основы для таких терминов могут служить прилагательные с суффиксом **-нок**, в свою очередь образованные от существительных, то есть присоединение суффикса **ī** происходит опосредованно» [Грамматика, 1985: с.115]. Терминологические единицы в этом случае образуются по модели **R_N + нок+ ī**, в частности, *равган+нок+ī – жирность, гизо+нок+ī – калорийность, турш+нок+ī – кислотность, қабат+нок+ī – слоистость*.

Следующей широко представленной в терминологии молочной отрасли русского языка словообразовательной моделью является модель **R_v+ниј**. Как и в литературном языке анализируемый суффикс представлен в нескольких вариантах: **-аниј, -ениј**. По этой модели осуществляется словопроизводство абстрактных отглагольных существительных, производящей основой для которых выступают приставочные глаголы несовершенного вида, преимущественно выражающие действие, результат действия, реже орудие действия: *высасыва+ниј(э), высушива+ниј(э), заморажива+ниј(э), упаковва+ниј(э), вскармлива+ниј(э), отморажива+ниј(э), хране+ниј(э), окисле+ниј(э), сепарирова+ниј(э)* и т.д. По функциям употребления суффикс **-ниј** близок к суффиксу **-ī** в таджикском языке.

Термины, образованные посредством суффикса *-ниј* и его производных, как и их таджикские соответствия, являются отглагольными существительными. Однако грамматический строй таджикского языка подразумевает образование отглагольных существительных сложно-суффиксальным способом, когда происходит сложение двух основ и суффикса *-ї*. При этом в качестве двух словообразовательных формантов выступают либо компоненты составного именного глагола: *турушшавї* (*туруш шудан+ї*) – окисление, *хушккунонї* (*хушк кунондан+ї*), *софкунї* (*соф кардан+ї*), либо основа существительного и основа настоящего времени глагола: *лахташавї* (*лахта+шав+ї*) - свертывание, *обшавї* (*об+шав+ї*) - плавление, *сепараторкунї* (*сепаратор+кун+ї*) - сепарирование, *ҳосилкунї* (*ҳосил+кун+ї*) - получение, *нигаҳдорї* (*нигаҳ+дор+ї*) – хранение. Следовательно, можно заключить, что при образовании терминов молочной отрасли в качестве коррелятов словообразующего суффикса *-ниј* выступает суффикс таджикского языка *-ї*, а терминообразование в этом случае осуществляется по моделям $R_{V+ї}$ и $R_{N+ R_{V+ї}}$.

Модель $R_{adj+ок}$. Основным значением суффикса *-ок* является значение уменьшительности, которое обычно сопровождается экспрессией ласкательности: *сыр+ок*, *бифид+ок*, *бел+ок*, *творож+ок*. Среди других значений данного суффикса можно перечислить такие, как: «при добавлении к основе прилагательного образует имена существительные мужского рода со значением предмета, который характеризуется признаком, названным мотивирующим именем прилагательным» [Викисловарь]: *белок*, *желток*; или «при добавлении к основе глаголов образует имена существительные мужского рода со значением соответствующего действия или отдельного его акта» [Викисловарь]: *сгусток*.

Модель $R_{N+ник}$. По этой модели образованы такие термины, как *млеч+ник*, *молоч+ник*, *телят+ник*, *коров+ник*, *отстой+ник*, *подой+ник* и т.д. Суффикс *-ник* наделен семантикой названий предметов по их назначению, в

числе которых могут быть названия «жилищ того, кто указан в основе». Соответствиями терминов, образованных по этой модели, являются обозначения понятий молочной отрасли, образованные по разным моделям. Так, например, термины *коровник* и *телятник*, обозначающие помещение для скота, в таджикском языке представлены непроизводной единицей *оғил* и сложными словами *гусолахона* и *говхона*, где компонент *хона* обозначает жилище. В свою очередь термины *молочник* и *подойник*, будучи обозначениями сосудов, предназначенных для молочных продуктов, представлены в таджикском языке словосочетаниями *зарфи шир* и *зарфи ширчӯш+ӣ* (*хомаи говдуш+ӣ*).

Модель R_v + -тель – представляется продуктивной при образовании новых слов, особенно при образовании существительных при выражении предметности – *окисли+тель*, *двига+тель*, *производи+тель*, *изготови+тель*, *раскисли+тель*, *загустит+тель* и т.д. Данный суффикс тождественен суффиксу таджикского языка **-анда**, который является суффиксом субстантивированных причастий, образованных от основы настоящего времени глаголов по модели **R_v +анда**. Следует отметить, что причастия в таджикском языке могут быть образованы от составных именных глаголов, вследствие чего составляют сложные по своему составу единицы: *оксидкунанда* (*оксид+кун+анда*) - *раскислитель*, *истеҳсолкунанда* (*истеҳсол+кун+анда*) - *производитель*, *туришкунанда* (*туриш+кун+анда*) - *окислитель*, *истеъмолкунанда* (*истеъмол+кун+анда*) - *потребитель*, *омехтакунанда* (*омехта+кун+анда*) – *смешиватель* и т.д.

Модель R_v + -к. Суффикс **-к** является продуктивным аффиксом именно в отраслевой, а точнее в технической терминологии, потому как от основ инфинитива при помощи данного суффикса можно образовать термины, обозначающие предметы, предназначенные для осуществления действия, результаты действия или само действие, например; *разработать* – *разработ+к+а* (*истихроҷ*), *маркировать* – *маркиров+к+а* (*тамгазанӣ*,

нишонгузорӣ), *заквасить* – *заквас+к+а* (*турушонӣ*), *подстилать* – *подстил+к+а* (*густурдан*), *обработать* – *обработ+к+а* (*коркард*), *упаковать* – *упаков+к+а* (*борпечонӣ - борбандӣ*), *цедить* – *цедил+к+а* (*асбоби полониш*).

Как видно из приведенных образцов, соответствиями единиц, образованных по данной модели, в таджикском языке могут служить различного рода словообразовательные типы. Однако общим для них является то, что они являются либо сложными по своей структуре, либо представлены словосочетаниями.

Таким образом, можно сделать вывод, что в терминологии молочной отрасли среди терминообразующих суффиксов в русском языке наиболее продуктивными являются суффиксы **-ость** (*вязкость, буферность, жидкость, калорийность, сохраняемость, молочность, кислотность, питательность*); **-тель** (*окислитель, двигатель, производитель, изготовитель, раскислитель, загуститель, отвердитель, отжиматель*); **-ниј/-ениј/-аниј** (*вскармливание, заквашивание, высасывание, высушивание, отмораживание, хранение, окисление, сепарирование*); **-ци(я)** (*лактация, циркуляция, стерилизация, пастеризация*); **-к** (*заморозка, маркировка, закваска, цедилка, дробилка*); **-ок** (*сырок, комок*).

Относительно деривационного потенциала терминов молочной отрасли таджикского языка можно согласиться с ученым П.Г. Нуровым, который считает, что в таджикской научно-технической литературе среди терминообразующих суффиксов наиболее употребительными являются: **-ӣ, чӣ, -анда, -а, -ак, -нок** [Нуров, 2012: 106].

Так, как показали результаты словообразовательного анализа терминов, в таджикском языке более продуктивными терминообразующими аффиксами являются следующие:

1) Суффикс **-ӣ** в таджикском языке считается одним из продуктивных суффиксов. В терминологии молочной отрасли выявлены следующие лексемы: *ширӣ, панирӣ, гидрофилиӣ, чорводорӣ, молдорӣ, ҷамъшавӣ,*

туришавӣ, хунуккунӣ, ширдушӣ, чӯпонӣ, чорводорӣ, лахташавӣ, кислотанокӣ, қадоқкунӣ, қаймоқӣ, магоркунӣ и др. (о словообразовательных возможностях данного суффикса было отмечено ранее – с.76-77).

2) Суффикс **-а**, будучи продуктивным суффиксом таджикского языка, согласно данным «Грамматики современного таджикского литературного языка», является многозначным, участвует в качестве деривационного ресурса при образовании имен существительных, при этом производящей основой могут служить как существительные и прилагательные, так и числительные и глаголы. Например, от существительных: *шира (сок), дандона (зубец), шоха (ответвление)*; от прилагательных: *сафеда (белок - белый), талха (желчь - горький)*; от глаголов: *мола (борона - боронить), кӯба (молот - молотить), реза (крошка - крошить)*; от звукоподражательных слов: *гаргара (лебедка), шақшақа (погремушка), гулгула (шум)* и др. [Грамматика, 1985: с.12].

В терминологии употребляется преимущественно для обозначения предмета по его признаку (*омехта, покиза*) и обозначения существительных по подобию (*сафеда, шира*).

3) Суффикс **-ак** является многозначным формантом таджикского языка. В общеупотребительной лексике в одном из своих значений он проявляет тождественность суффиксу **-ча** и обозначает субъективность оценки, в частности, придает уменьшительно-ласкательную семантику. В нашем языковом материале не были выявлены случаи употребления данной модели в этом значении. В составе метаязыка молочной отрасли модель **R + ак** является малопродуктивной и используется для обозначения наименований оборудования (*часп+ак, қаровул+ак, попун+ак, галт+ак, даст+ак, чин+ак, чен+ак*). В исследуемом нами языковом материале суффикс **-ак** более продуктивен в образовании новых лексем путем присоединения непосредственно не к корню, а к глагольной основе настоящего времени, например, *қабулкунак (қабул+кун+ак) - приёмщик, равганзанак*

(*равган+зан+ак*) – взбиватель масла, *хунуккунак* (*хунук+кун+ак*) – охладитель.

4) Суффикс **-анда** с точки зрения своего происхождения состоит из двух суффиксов **-анд** и **-ак** [Рустамов, 1969: 206]. Исследуя словообразовательные значения и функции суффикса **-анда** А.Я. Амлоев отмечает, что «данный суффикс, в таджикском языке, определен как словообразовательный суффикс причастий, образованных от основы настоящего времени. Значительная часть подобных слов перешли в существительные морфолого-синтаксическим способом, или субстантивацией» [Амлоев, 2020: 27]. В терминологии молочной отрасли выявлены термины с суффиксом **-анда** в следующих причастиях, образованных сложно-суффиксальным способом: *лахта+шав+анда*, *таъм+дих+анда*, *туриш+кун+анда*, *хунук+кун+анда*, *равган+туриш+кун+анда* и др.

5) Суффикс **-бон** упоминается в научной литературе как словообразовательная морфема. «Суффикс **-бон** в полном словообразовательном значении является семантическим выразителем слова «*нигаҳбон*» (оберегатель), берущий начало от древнеиранского глагола *bau-* (оберегать)» [Амлоев, 2020: 36]. Суффикс **-бон**, соединяясь с названиями животных, может образовать нарицательные существительные: *гов+бон* (пасущий коров), *пода+бон* (пастух), *тарозу+бон* (весовщик). Данный суффикс, как и суффиксы **-гар**, **-гарӣ**, **-гоҳ**, **-акӣ**, **-чӣ**, **-зор** в терминологии молочной отрасли оказались малопродуктивными.

В результате проведенного словообразовательного и последующего количественного анализа однокомпонентных терминов молочной отрасли русского языка, представленных 510 терминами, было выявлено, что суффиксальным типом деривации образовано 75 единиц, что составляет 14,7%, а в таджикском языке из 550 однокомпонентных терминов суффиксальным типом словообразования образованы 80 единиц, или 14,5% от

общего числа однокомпонентных терминов. Установленные суффиксальные модели словообразования молочной терминологии подчеркивают многообразие семантического круга при молочно-техническом терминологическом образовании в сопоставляемых языках. Статистический анализ показывает, что суффиксальный способ образования терминов молочной отрасли эффективный как в русском, так и в таджикском языках.

Проведенное исследование позволило выявить, что большой пласт терминов молочной отрасли в таджикском языке образован сложно-суффиксальным способом словообразования – в русском языке было выявлено 58 единиц, или 11%, а в таджикском – 92 единицы, или 16% от общего числа однокомпонентных терминов. Терминологические единицы, образованные таким способом, как правило, являются производными таджикских глаголов, которые преимущественно являются составными, и представлены сочетанием основного и вспомогательного глаголов. «В современном таджикском языке очень распространены формы составных глаголов, такие глаголы составляют значительную часть глаголов. В этой связи число вспомогательных глаголов увеличивается, а круг их функционирования расширяется» [Грамматика, 1985: с.76].

Рассматривая вопрос о деривационном потенциале терминологии таджикского языка, П.Г. Нуров в своей монографии «Способы построения научно-технических терминов в таджикском языке» в этой связи отмечает: «В терминосложении чрезвычайно широко используются сложные многоморфемные аффиксы или аффиксальные блоки, представляющие собой гибриды глагольных основ со словообразующим суффиксом -й типа –*кашй*, –*занй*, –*шавй*, –*гардонй*, –*диҳй* и т.п., где –*каш*, –*зан*, –*шав*, –*гардон*, –*деҳ* представляют собой основы настоящего времени глаголов *кашидан* – *тянуть*, *задан* – *бить*, *шудан* – *становиться*, *гардонидан* – *возвращать*, *додан* – *давать*» [Нуров, 2012: 106].

В исследуемом нами фактическом материале терминов таджикского языка выделяются следующие модели сложно-суффиксального способа терминообразования:

Модель R_N+R_v+s : *бухор+кун+ӣ* (испарение), *қутти+андоз+ӣ* (расфасавка), *лахта+шав+ӣ* (отверждение, свертываемость), *маска+зан+ӣ* (маслобойка), *нигоҳ+дор+ӣ* (хранение), *равган+каш+ӣ* (отжим), *шир+хор+гоҳ* (пункт выдачи молока младенцам), *зарба+зан+ӣ* (взбивание) и т.д.

Модель $R_N+R_v+R_v+s$: *когаз+печ+кун+ӣ* (обвертывание), *яхмос+тайёр+кун+ӣ* (изготовление мороженого), *шир+ҷамъ+кун+ӣ* (концентрирование молока), *шир+чен+кун+ӣ* (измерение молока), *шир+тоза+кун+ак* (очиститель молока), *панир+тайёр+кун+ӣ* (заготовка сыра), *шир+қабул+кун+ӣ* (приём молока), *равган+ҳосил+кун+ӣ* (заготовка масла).

В терминологии молочной отрасли русского языка нами были выявлены следующие примеры:

Модель R_N+o+R_v+s : *сыр+о+дел+иј+е* (панирпазӣ), *сыр+о+вар+н+я* (корхонаи панирпазӣ), *масл+о+дел+иј+е* (равганкашӣ, чувозкашӣ), *масл+о+дель+н+я* (корхонаи равганкашӣ), *масл+о+бой+щик* (равганкаш, чувозкаш), *масл+о+бит+н+я* (равганзанӣ), *молок+о+завод+чик* (роҳбари муассисаи коркарди шир), *сыр+о+вар+н+ый* (панирпазӣ), *молок+о+гон+н+ый* (ширбарӣ), *молок+о+приём+ник* (ширқабулкунак) и т.д.

В результате сопоставительного словообразовательного и последующего количественного анализа языкового материала было установлено, что сложно-суффиксальный подтип является продуктивным в таджикском языке и менее продуктивным в русском языке. Термины, образованные сложно-суффиксальным способом, в таджикском языке исчисляются 92 единицами, или 16,7%, а в русском представлены 58 единицами, или 11,3% из общего числа однокомпонентных терминов.

По сравнению с ранее рассмотренными способами, в терминосистеме молочной отрасли менее продуктивным (всего 8 единиц) оказался безаффиксный способ или способ нулевой суффиксации, который предполагает образование имен существительных без формально выраженных суффиксов. «Все отглагольные существительные, образованные безаффиксным способом, имеющие чередование гласных в корне, являются давними производными, возникшими в древнерусском или общеславянском языках (*притекать – приток, напирать - напор*) [Сенюшкина, 2020: 31].

Безаффиксным способом образованы такие термины, как *разлив, надой, нагрев, навоз* и т.д.

В исследуемом материале также были обнаружены единичные случаи безаффиксного способа, с точки зрения диахронии, например, лексема *жмых* согласно этимологическому словарю М.Фасмера, производное от *жму, жать* [Фасмер, 1986: 60] и, согласно этимологическому словарю русского языка Г.А. Крылова, образована от глагола *жмыхать*, что означает остатки семян растений после выжимки. Также лексема *жом*, производное от древнерусского слова «*жомхать*» (давить, гнести) [Крылов, 2005:135].

В исследуемом языковом материале таджикского языка термины, образованные данным способом, выявлены не были.

Таким образом, подводя итоги исследования, можно заключить, что в терминологии молочной отрасли русского языка наиболее продуктивным является суффиксальный способ и менее продуктивным сложно-суффиксальный подтип, в таджикском языке значительно преобладают термины, образованные сложно-суффиксальным подтипом. Безаффиксный способ, будучи малопродуктивным в терминологии молочной отрасли русского языка, является непродуктивным в таджикском языке.

2.2.2. Приставочные словообразовательные модели в сопоставляемых языках

С точки зрения словообразовательной структуры в образовании терминологии молочной отрасли префиксальная аффиксация играет незначительную роль. В ходе проведенного исследования были установлены единичные случаи производства терминов данным способом.

Приставочный способ (тип **p+R**) подразумевает присоединение приставок к простым производным и непроизводным лексемам.

Проведенный словообразовательный и последующий количественный анализ показал, что префиксация в составе терминологии молочной отрасли как русского, так и таджикского языка менее продуктивна. Например:

Модель за- + R: *заморозить, заквасить, засахарить* и т.д.

Модель вы- + R: *высушить, выдоить* и т.д.

Модель полу- + R: *полужир, полужирный, полуфабрикат* и т.д.

Следует отметить, что данный способ пополнения терминологического состава молочной отрасли более продуктивен на базе интернациональных и заимствованных префиксов и производных основ.

В исследуемом пласте лексики сопоставляемых языков огромное количество терминов имеют приставки греческого и латинского происхождения. Греческие компоненты слов на протяжении долгого времени были и до сих пор остаются прекрасной строительной субстанцией при создании новых научных и технических терминов [Джураев, 2010: 101].

Например:

Модель a-+R, образующая термины с греческой приставкой *a-*, обозначающей отрицание: *абиоз, аскорбиновая* (*a+scorbutus* (цинга), переводится буквально «кислота от цинги»).

Модель анти-+R с приставкой *анти-* (др.-греч. *avti*), обозначающей противопоставление или противодействие: *антиоксиды, антиоксидант, антитела, антиокислители, антизагуститель, антисыворотка*. Модель

образует прилагательные со значением противодействия, например; *антимикробные действия, антибиотические свойства, антиоксидантные свойства* и др.

Модель био-+R с др.-греческой приставкой **био-**, означающей соотнесенность явлений к жизни: *биопродукт, биосинтез, биомолоко* и др.

Модель де- (дез-)+R образует существительные, означающие отрицательное действие, то есть отделение, удаление, лишение, недостаток, снижение: *дегидратация, денатурация, дезинфекция* и др.

Модель пара-+R с др.-греческой приставкой **пара-** переводится как *при, вне, около, возле*: *параказеин, параметры, паразит*. Слово *паразит* вошло в русский язык через немецкий и французский от латинского «*parasitus*», что означает «сотрапезник; прихлебатель», далее из древнегреческого – *para* (рядом, около) и *sitos* (еда, пища).

Модель микро- +R. Приставка **микро-** словообразовательная единица, образующая имена существительные со значением того же, что и мотивирующее имя существительное, но со значительно меньшей или минимальной величиной, например, *микроскоп, микрофлора, микроэлементы, микроорганизмы* и т.д.

В терминологии молочной отрасли как русского, так таджикского языков продуктивными являются также и другие приставки и корни греческого происхождения: **амфи-, ана-, гидро-, диз-, авто-, мезо-, макро-, микро-** и др.: *гидроколлоидный (гидроколлоид), микрофлора (микрофлора)*- и приставки и корни латинского происхождения: **ад-, дис-, ин-, пре-, аква-, аце-, би-:** *ацетальдегид (атсетелдегид), бифидок (бифидок), дегидратация (дегидратация), пребиотики (пребиотикҳо)* и т.д.

При сопоставительном анализе терминов была обнаружена одна из особенностей терминообразования в современном таджикском языке, о которой отмечает П.Г.Нуров: «Терминообразование в современном таджикском языке, в особенности в языке отраслевой литературы, обладает

рядом особенностей, которые некоторыми своими аспектами различаются от словосложения в литературном таджикском языке. Это различие выявляется при использовании терминообразовательных моделей. В научно-технической и в отраслевой терминологии термины формируются на основе их перевода из русского языка, вследствие чего под их влиянием в таджикском языке появляются новые модели построения терминов, которых не существовало в нем раньше» [Нуров, 2012: 105].

Таким образом, при построении искусственных и сложных составных терминов активизировались модели с префиксами *зидди-, гайри-, ҳам-, боз-, но-, бе-, микро-, макро-, ультра-, инфра-* и т.д.

Число исконно таджикских префиксов в образовании терминов молочной отрасли незначительно. В основном префиксальные модели представлены единичными образцами качественных прилагательных. Это префиксы *бе-* и *но-*, указывающие на отсутствие свойств и представленные преимущественно в терминах-прилагательных.

Модель бе-+R - *бе+равган (обезжиренный), бе+шир (безмолока), бе+об (обезвоженный), бе+садефа (безбелковый), бе+шакар (без сахара)* и т.д.

Данная модель образует от основ существительных прилагательные, обозначающие признаки со значением отрицания, указывая на отсутствие какого-либо качества или признака предмета.

Как отмечают некоторые исследователи, модель *бе+R* является продуктивной в образовании прилагательных и наречий, обозначающих признаки со значением отрицания [Орипова, 2016: с.121].

Модель но-+R наделена семантикой отрицания и указывает на отсутствие признака или качества предмета, морфема *но-* является синонимичной префиксу *бе-*: *но+мувофиқ (несоответствующий), но +муайян (неопределенный), но+баробар (неравномерный)* и др.

В состав терминологии молочной отрасли таджикского языка входят термины-прилагательные, образованные посредством префиксоидов -

морфем, выступающих в функции приставок. К ним относятся такие морфемы, как *кам-*, *сер-*, *пур-*.

Модель кам-+R образует термины-прилагательные от существительных и указывает на недостаточность проявления качества, свойства или признака: *кам+гизо* (*малокалорийный*), *кам+равган* (*обезжиренный*), *кам+шир* (*содержащее малое количество молока*), *кам+об* (*содержащее малое количество воды*) и т.д.

Модель пур-+R образует имена прилагательные со значением преобладания, изобилия какого-либо признака или свойства, что связано с семантикой префиксоида **пур-** в таджикском языке: *пур+нам* (*очень влажный*), *пур+об* (*многоводный*), *пур+арзиш* (*бесценный*), *пур+баҳо* (*дорогой*), *пур+вусъат* (*быстротечный*), *пур+шиддат* (*сильный*) и др.

Модель сер-+R так же, как предыдущая модель, может образовать прилагательные от имен существительных, возможно потому, как сам префиксоид **сер-** является прилагательным: *сер+масриф* (*затратный*), *сер+маҳсул* (*продуктивный*), *сер+об* (*насыщенный, многоводный*), *сер+шир* (*содержащее большое количество молока*), *сер+равган* (*жирный*), *сер+истеъмол* (*многоупотребительный, широко используемый*), *сер+нам* (*влажный*), *сер+шакар* (*содержащий большое количество сахара*), *сер+намак* (*содержащий большое количество соли*), *сер+гизо* (*колорийный*) и т.д.

Префиксоиды **пур-** и **сер-** являются синонимичными, однако более продуктивен в употреблении префиксоид **сер-**.

Таким образом, проведенное исследование показало, что префиксальный тип словообразования является не самым продуктивным морфологическим способом в образовании терминологии молочной отрасли, поскольку данным способом в русском языке образовано всего лишь 39 терминов (или 18%), а в таджикском – 29 единиц (12,5%). Префиксальный способ терминообразования более распространен за счет интернациональных ресурсов или среди заимствованных в сопоставляемых языках терминах.

2.2.3. Словосложение

Словосложение, как один из типов морфологического способа, представляет собой объединение двух или более слов (или их основ) в одно сложное слово или композит. Оно характеризуется как явление, которое занимает промежуточное положение между морфологическим и синтаксическим способами соединения единиц языка, так как располагает свойствами того и другого. С.В. Гринев-Гриневиц считает, что данный способ образования терминов популярен в отраслевых терминологиях и поясняет этот факт тем, что «сложное слово короче словосочетания, поскольку оно цельнооформлено, кроме того, в сложном слове отпадает забота о грамматическом оформлении первого элемента» [Гринев-Гриневиц, 2008: 154], то есть в сложном слове последний компонент основной, и именно он является носителем морфологических признаков.

Образование терминов молочной отрасли в сопоставляемых языках актуализирует выбранный способ по-разному, исходя из этого, анализ данного способа будет проводиться на основе выбранных из разных источников 129 русских терминологических единиц, или 25% от общего числа однокомпонентных терминов и их 66 эквивалентов в таджикском языке, которые составляют около 12%.

По своей структуре некоторые типы сложных слов сходны со словосочетаниями и состоят из сочетания целых слов, например, *молоко-сырьё*, эквивалентом которого в таджикском языке является трехкомпонентное сочетание *ашёи хоми ширӣ*. В следующих примерах *сепаратор-молокоочиститель* (*таҷзияки ширтозакунак*) и *сепаратор-сливкоотделитель* (*таҷзияки сарширчудокунак*) термин *сепаратор* в русском языке заимствован из латинского языка. В таджикском языке, согласно данным “Русско-таджикского словаря”, в качестве его соответствия выступает словосочетание из единиц общеупотребительной лексики, а

именно: *дастгоҳи қаймоқгир*. По мнению составителей учебно-методического пособия по дисциплине «Технологияи шир ва маҳсулоти ширӣ» Ш.А. Назарова, М.Абдуллаевой и др., эквивалентом этого термина может служить словосочетание с единицей, образованной суффиксальным способом от исконно таджикского слова *таҷзияки ширӣ*.

Другим типам сложных слов в русском языке присущи свойства единой оформленности:

1) стирание грамматического значения первого компонента, например, *маслодельня* – женский род при среднем роде первого компонента; *маслоизготовитель* – мужской род при среднем роде первого компонента.

2) существование одного главного ударения, например, *сыроделие* – *панирпазӣ*, *маслоделие* – *равғанкашӣ*, *чувозкашӣ*.

3) своеобразный графический облик сложного слова, т.е слитное или дефисное написание, например, *фильтры-цедилки*, *сито-цедилка*, *танк-охладитель*, так же сложные слова можно найти в составе терминологических сочетаний: *молочно-белковая смесь*, *молочно-консервные предприятия*, *сладко-сливочное масло*.

Сложные слова, как и простые, имеют один грамматический показатель при словоизменении.

Сопоставительный анализ терминов молочной отрасли в русском и таджикском языках показал, что существуют разнообразные типы соединения компонентов сложного слова, а именно:

1) Простое соединение основ, не претерпевших изменений на стыке соединения, например, в русском языке: *сепаратор-молокоочиститель*, *танк-охладитель*, *молоко-сырьё*, *резервуар-охладитель*, *сито-цедилка* и др. В таджикском языке таких единиц выявлено не было, хотя употребляются для обоих языков заимствования типа: *альфа-казеин*, *агар-агар*, *амилаза-анабиоз*, *бетта-казеин*. Следует отметить, что данный тип словосочетания в формировании терминосистемы молочной отрасли в сопоставляемых языках

является непродуктивным, поскольку установлено лишь несколько таких единиц.

2) Соединение посредством соединительных гласных в русском языке соответствует словосочетаниям и словоложению в таджикском языке: *корм+о+цех* (*сехи тайёркунии хӯроки чорво*), *молок+о+поставк+а* (*тахвили шир*), *масл+о+сыр+о+база* (*базаи нигоҳдории равғану панир*), *молок+о+хранилище* (*махзани шир*), *навозохранилище* (*махзани пору*).

Данным способом образовано небольшое количество заимствованных терминов: *актин+о+мицеты* (гр. *aktis (aktinos)* = луч, лучистый + *mykes (myketos)* гриб), *оксид+о+редуктазы* (греч. *oxys* - кислый + лат. *reduction* - восстановление) и т.д.

3) одновременное соединение посредством соединительных гласных и аффиксов: *свеж+е+выдо+енн+ое* (*шири навдӯшида*), *адип+о+фил+ин* (лат. *adipis* = жир + греч. *philia* = любовь, дружба), *кисл+о+молоч+н+ое* (*шири ферментшуда*), *холод+о+производитель+ность* (*иқтидори хунуккунӣ*), *сыр+о+вар+н+j+а*, *сыр+о+дел+иj+е* (*паниркунӣ*) и т.д.

В терминологии молочной отрасли русского языка были выявлены единичные случаи использования трехкомпонентных терминов, образованных смешанным способом, например, *авт+о+мол+цистерны* (*махзанҳои автомати ширнигоҳдорӣ*), *ультра+высок+о+температурно-обработанное*. Данные термины характеризуются также и тем, что являются гибридными, то есть компоненты представлены как исконно русскими, так и заимствованными единицами.

Взяв за основу особенности каждого перечисленного способа, следует рассмотреть процесс типологического сопоставления способов соединения составляющих сложного слова. Для каждого языка характерны свои особенности структурно-типологической организации компонентного состава и их порядок расположения в структуре сложного слова, а также закономерности семантико-синтаксической связи между компонентами.

Поскольку словосложение обычно имеет синтаксическую основу в форме отправного словосочетания, выделяются два основных вида сложных слов, которые основываются на характере синтаксической связи между их деталями:

- а) сочинительные – соединение равноправных элементов;
- б) подчинительные – соединение элементов, среди которых различаются синтаксически главные и зависимые [Султанова, 2013: 111].

Как показывает исследование выбранных нами терминов, в сопоставляемых языках сочинительный тип словосложения непродуктивен.

Второй тип синтаксической связи между компонентами сложного слова – подчинительный. Данный тип именуется «тип с примыканием» и в зависимости от видов отношений делится на три группы: предикативную, атрибутивную, объектную [Султанова, 2013: 111].

Данный способ является более продуктивным в образовании терминологии молочной отрасли, в том числе и заимствованной. Например:

Модель R+s+R: *амин+о+сахар, иммун+о+глобулин, корм+о+цех, лакт+о+бактерии, жир+о+мер, молоко+о+завод, молоко+о+отдача.* В таджикском языке словообразование по данной модели в общеупотребительной лексике малопродуктивно, а в терминологии молочной отрасли единиц, образованных по данной модели, не установлены.

Модель R+R: *микро+флора, комби+корма, спец+одежда, био+продукт, зоо+инженер, в таджикском языке: гов+меш, қаймоқ+ранг, мода+гов, оғил+хона, хом+қаймоқ, ҳарорат+санҷ, шир+қиём, шир+мак, дуг-об* и т.д.

В результате сравнительного анализа нами выявлено, что модели **R+s+R** и **R+R** не одинаково продуктивны в сопоставляемых языках. Если в русском языке обе модели показали продуктивность, то модель **R+s+R** в таджикском языке оказалась непродуктивной, а модель **R+R** - продуктивной.

В результате сравнительного анализа нами было выявлено, что рассматриваемые модели словосложения не одинаково продуктивны в сопоставляемых языках: в русском языке словосложение осуществляется как посредством интерфиксов, так и без них, тогда как в таджикском было установлено больше случаев словосложения без интерфиксов.

Предикативная группа включает в себя модели сложных слов, в которых «первый компонент обозначает деятеля или носителя действия, а второй – название действия, производимого первым компонентом» [Султанова, 2013: 113]. К этой группе можно отнести лишь несколько терминов, как *молокоочиститель*, *хладоносители* в русском и *туришшавӣ*, *бухоршавӣ*, *туришкунак*, *ҳароратсанҷак* в таджикском.

Атрибутивная группа предполагает такие отношения компонентов сложных слов, при которых второй компонент обозначает предмет, а первый – семантику второго компонента. Например, в русском *молокозавод* – *молочный завод*, *молокопродукты* – *молочные продукты*, а в таджикском *хомқаймоқ* – *қаймоқи хом*, *қаймоқранг* – *мисли қаймоқ*.

При модификации сложных слов с объектными семантико-синтаксическими связями они составляют объектные словосочетания: *маслодел* (делать масло), *маслоизготовитель* (изготавливать масло), *молоковозчик* (возить молоко), *теплоносители* (носить тепло) – *ҳароратсанҷ* (санчидани ҳарорат), *ширқиём* (қиёми шир).

Способ словосложения ярко представлен при образовании терминов-прилагательных, например: *жидкомолочный*, *обильно-молочный*, *цельномолочный*, *молочно-консервный*, *молочно-продуктивный*, *молочнопромышленный*, *молокоохладительный*, *молокоочистительный*, *жиромолочный* и др.

Одной из разновидностей словосложения и одним из продуктивных способов словообразования общеупотребительной лексики является аббревиация. Морфемный и последующий словообразовательный анализ

однокомпонентных терминов молочной отрасли позволил выявить, что данный способ словообразования является малопродуктивным, поскольку были выявлены лишь единичные случаи их употребления. Так, в терминосистеме молочной отрасли русского языка было установлено 20 случаев использования аббревиации, например, *заменители молочного жира – ЗМЖ, заменители цельного жира – ЗЦЖ, коэффициент эффективного белка – КЭБ, лактопероксидаза – ЛП, лактоферрин – ЛФ, нитрозамины – НА, оболочка жировых шариков – ОЖШ, особо опасные инфекции – ООИ, полиненасыщенные жирные кислоты – ПНЖК, экзополисахариды – ЭПС, эндоплазматический ретикулум – ЭР, губчатая энцефалопатия коров – ГЭК*, а в таджикском – 12 единиц: *килоравганҳо- КР, саршир – СШ, шири беравган – ШБ, ҳиссаи шири беравган – ҲШБ, ҳиссаи шири асил – ҲША, қобилияти ниғаҳдошти намнокӣ – ҚНН, шароити техникӣ – ШТ, ивазкунандаи шири ҳақиқӣ - ИШҲ, боқимондаи шири хушки беравган – БШХБ.*

Некоторые исследователи, например И.А.Потапова в своей работе «Вопросы грамматики и лексики», отмечает, что «источником образования буквенных сокращений является письменная речь, а начало активного их использования в устной речи требует достаточно долгого времени периода»

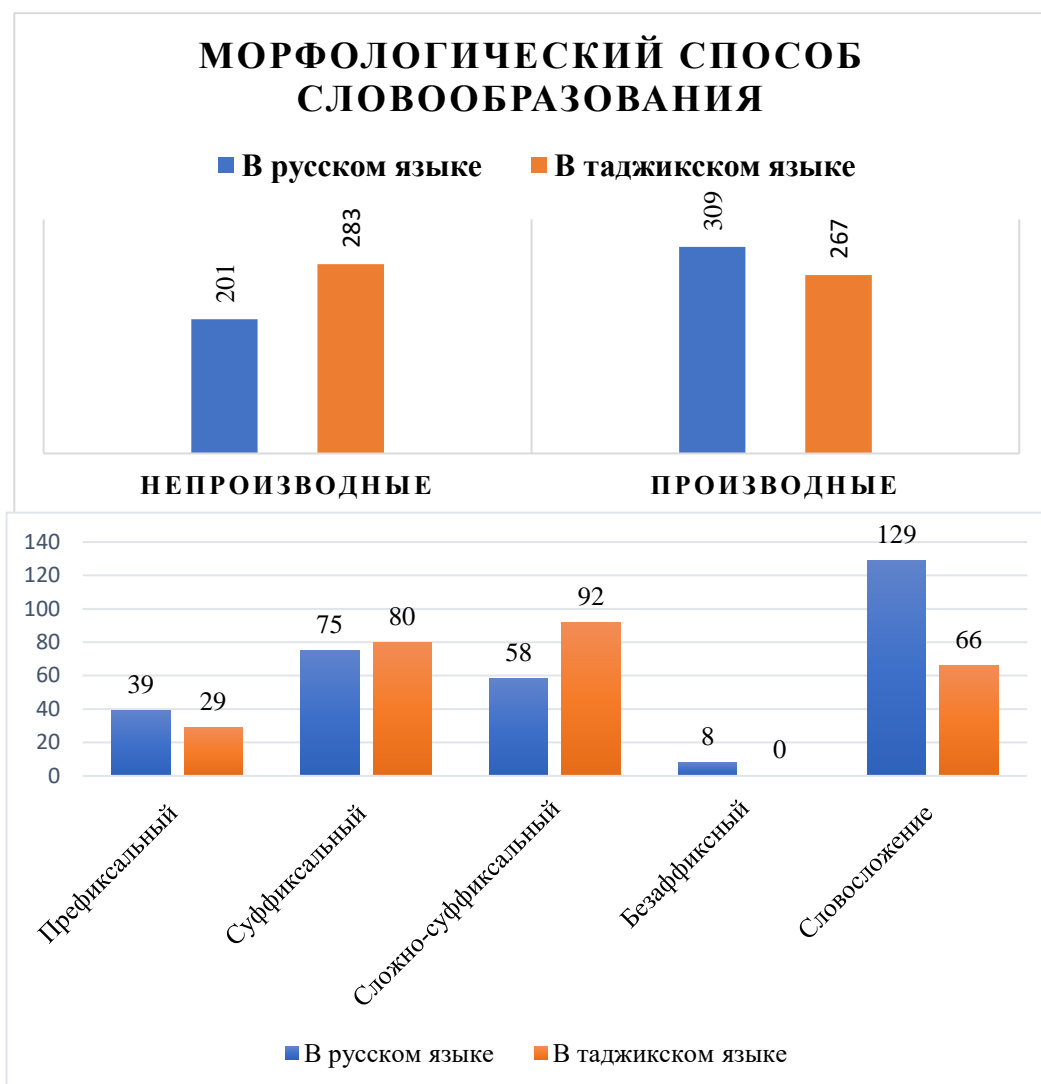
«Часто при анализе научно-технического текста внимание сосредоточено на отдельных словах, без учета их смысловых и грамматических связей с другими компонентами предложения, хотя совершенно ясно, что отдельное слово, будучи изолированным от других, иногда не может быть правильно истолкованным и понятым, а смысловая сторона лексических единиц разной степени протяженности имеет существенное значение в изучении терминосистемы различных языков» [Махмадбекова, 2022: 147].

Таким образом, исследование структурных особенностей однокомпонентных терминов молочной отрасли таджикского и русского языков позволило выделить простые монологемные термины, аффиксальные

термины и сложные термины. Количественны результаты исследования морфологического способа словообразования репрезентованы в нижеследующей диаграмме.

Продуктивность морфологического способа словообразования в русском и таджикском языках

Диаграмма 1.



Таким образом, можно констатировать, что морфологический тип словообразования, будучи продуктивным в производстве терминов, представлен в исследуемой терминологии двух языков почти всеми известными в языках способами. Однако если в русском языке деривационный

потенциал реализуется преимущественно способом словосложения, то в таджикском языке наиболее продуктивен сложно-суффиксальный способ.

2.3. Синтаксический способ терминообразования молочной отрасли

Специальная лексика, как отмечает терминолог С.В. Гринев-Гриневич, наглядно демонстрирует «связь развития языка с историей материальной и духовной культуры народа» [Гринев-Гриневич, 2008: 7]. Зарождение в начале 1930-х годов терминоведения как комплексной научной дисциплины, возникшей на базе языкознания и изучающей специальную лексику, в первую очередь термины, было совсем не случайным.

Система терминологии каждой научной отрасли появляется на определенном этапе развития общества в ответ на общественное или социальное требование как своеобразная форма реагирования языка на процессы профессиональной и познавательной деятельности, отражая возникшую надобность в наименованиях реалий. Главная задача структурных и семантических исследований терминов состоит в том, чтобы проследить динамику формирования терминологий и раскрыть свойство развития каждого из ее составных компонентов.

Следует особо подчеркнуть, что практически любое исследование лексики, так или иначе затрагивает семантику и рассматривает слова и словосочетания в составе группировок, в основу которых положен принцип общности значения. Семантические группировки при этом могут быть разного объема и порядка, начиная с объединений относительно небольшого числа языковых единиц, обладающих максимальной общностью значений.

В данном разделе объектом анализа были выбраны термины-словосочетания. Словосочетание, как языковая единица, обладающая дополнительными оттенками значений, очень часто привлекает внимание исследователей.

«Словосочетание – это синтаксическая конструкция, образующаяся на основе подчинительных связей: согласования, управления и примыкания. В словосочетание полностью переносятся все те отношения, те общие и частные, более конкретные значения, которые возникают при присловной подчинительной связи: эти отношения представляют собой значения словосочетаний» [Русская грамматика, 1980: 326].

Среди отмеченных типов терминообразования синтаксический тип, на наш взгляд, является самым продуктивным в сопоставляемых языках, так как подразумевает производство терминов путем сочетаний слов различных типов, в основном на характерном для русского языка прямом порядке слов (сначала прилагательное, затем существительное) **Adj+N** – *молочная сыворотка, плавленый сыр, молочное мороженое, сухое молоко, молочный жир, жидкое молоко, сепарированное молоко* и др.; в таджикском языке (ибораҳои сифатӣ) обратный порядок слов, подразумевающий постпозицию прилагательного: **N + Adj** – *панири мулоим (суюқ), яхмоси шири, шири тунук, шири серавган* и т.д.

В своей работе по сопоставительному анализу геологической терминологии Р.М.Султанова указала: «Термин-словосочетание – это то, что часто придает общеупотребительному слову, входящему в состав словосочетания, терминологическое значение, именно оно «переносит» слово из общеупотребительной лексики в сферу номинации специальных понятий» [Султанова, 2013: 132]. Исходя из вышеизложенного, был проведен сопоставительный анализ терминов молочной отрасли в русском и таджикском языках.

- Молоко > *сгущенное молоко, питьевое молоко, сырое молоко, сухое молоко, жирное молоко* и др.
- Шир > *шири қиёмшуда, шири нушиданӣ, шири хом, шири хушк;*
- Продукт > *продукт молочный, продукт кисломолочный, продукт кефирный, продукт классический*

– Маҳсулот > маҳсулоти ширӣ, маҳсулоти чурғотӣ, маҳсулоти классикӣ
и др.

Количественный анализ исследуемого материала показал, что в составе терминологии молочной отрасли русского языка словосочетания представлены в значительном количестве: было установлено около 2500 единиц, что составляет порядка 83% от общего числа исследованных терминологических элементов. Данное явление можно считать достаточно распространенным также и в таджикской терминологии молочной отрасли, поскольку было выявлено 1460 единиц, или около 72% от общего числа исследуемых терминологических сочетаний. Преобладание словосочетаний говорит о непрерывном процессе специализации терминов молочной продукции: словосочетания уточняют значение терминов, отделяя полисемичные единицы от собственно отраслевых, узкоспециальных. Ср.: «масло» (*равган*) - молочный термин и общелитературное слово, в исследуемых языках, «масло сливочное» - (*равгани маска*), «масло топленое» - (*равгани зард*)- собственно молочные термины.

Превалирование словосочетаний в молочной терминологии является закономерным и не противоречит данным, полученным другими исследователями, которые определили количественную репрезентацию терминов по отдельным отраслям науки.

Одним из основных признаков структурно-грамматической характеристики терминологических сочетаний является их количественный состав компонентов. В системе обозначения молочной терминологии по количеству и составу компонентов термины-словосочетания могут быть двух-, трёх-, четырёх- и многокомпонентными.

Двухкомпонентные термины-словосочетания представлены в русском языке 1200 единицами, или 40%, и, как правило, содержат основной (ядро) и атрибутивный (определяющий) компоненты. В ходе структурного анализа были выявлены следующие их модели:

1) **N_{Им.п.}+N_{род.п.}**: *молоко коровы, остатки молока, пороки творога, посолка сыра, порча молока, анализ молока, белки молока, технология обработки, виды кормов, вкус продукта, вкус молока, водород молока, воспаление вымени, вымя коровы, выделение жира, гигиена молока, качество молока, комплекс белка, рацион коров, контроль качества, омыление жира, поставщик молока, прессование творога, анализатор молока, выделение жира, приемщик молока, комочки жира, кормление коров, расфасовка масла, жирность сливок и др.;*

2) **N+Adj**: *продукт творожный, молоко натуральное, масло сливочное, брынза сербская, жир молочный, йогурт жирный, йогурт натуральный, йогурт фруктовый, коагуляция кислотная, консервы молочные, масло топленое, масса творожная, продукция молочная, сыр полутвердый, сыр плавленый и др.;*

3) **Adj+N**: *технологические процессы, цельномолочные продукты, цилиндрические молокомеры, резервуарный способ, южная простокваша, шаровые молокомеры, товарный знак, творожный сыр, молочный продукт, сычужные сыры, сухое молоко, средний надой, сильные окислители, питьевое молоко, однообразное кормление и др.;*

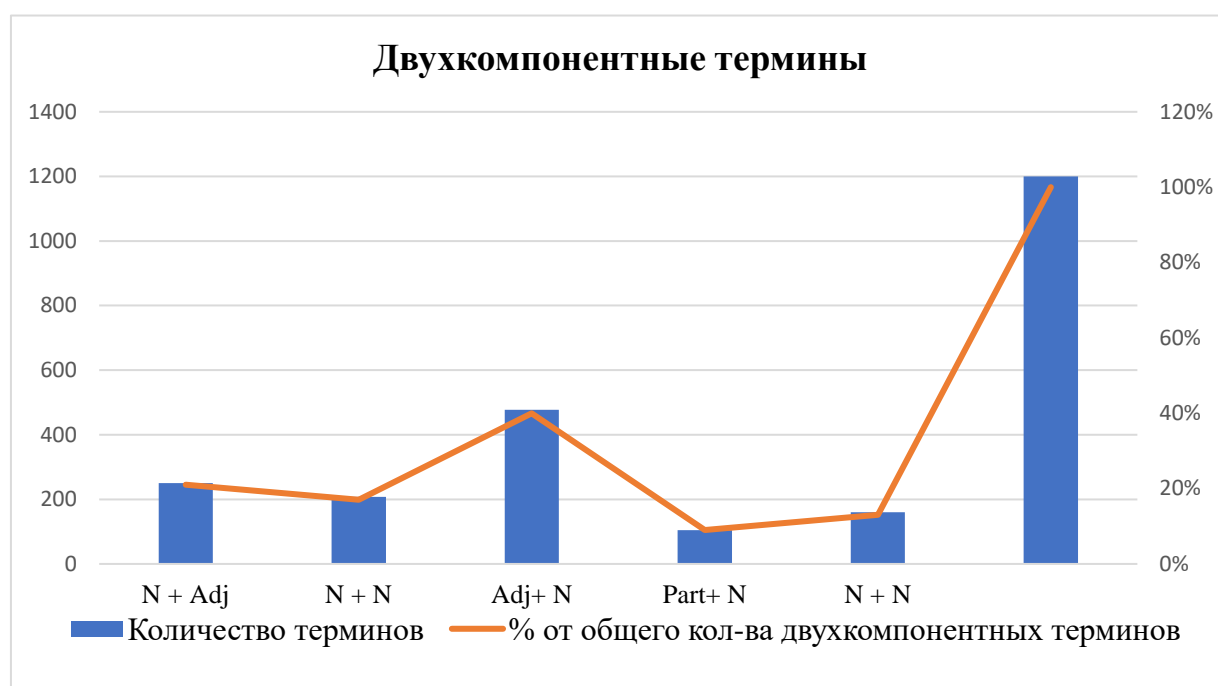
4) **Part+N**: *скваженный продукт, взбитые сливки, гниющий сыр, заквашенное молоко, нормализованное молоко, обезжиренное молоко, обогащенный продукт, очищенное молоко, прессованный творог и др.*

По приведенным в качестве образца двухкомпонентным терминам молочной отрасли можно наблюдать явление вариативности, обусловленное нормами русского языка. Правила грамматического строя языка устанавливают определенный порядок слов в словосочетании, заключающийся в препозиции определения и постпозиции определяемого слова. Однако во многих лексикографических источниках такая последовательность нарушается ввиду того, что в целях облегчения поиска в словарной статье основное слово фиксируется первым, например, *молочная*

продукция → *продукция молочная*, *сухое молоко* → *молоко сухое*. Данное обстоятельство можно отметить в качестве одной из особенностей структурного содержания терминов-словосочетаний русского языка.

Структурный состав и количественная репрезентация двухкомпонентных терминов-словосочетаний представлены в следующей диаграмме.

Диаграмма 2.



В процессе сопоставительного анализа двухкомпонентных терминоэлементов молочной отрасли в таджикском языке, общий объем которых составляет 646 единиц, были выявлены следующие продуктивные модели:

Модель N+Adj: *бактерияҳои психрофилӣ*, *модаговҳои сериш*, *мойини бактериявӣ*, *давраи шахшавӣ*, *замбуруғҳои кефирӣ*, *кислотаҳои боқувват*, *аминокислотаҳои сулфурдор*, *давраи фаллагӣ*, *кислотаҳои хурдмолекула*, *панири қандӣ*, *моддаҳои равғанмонанд*, *моддаҳои хушбӯӣ*, *моддаҳои захрнок*, *хунуккунаки вакумӣ*, *яхмоси шири*, *қубуруғҳои шири*, *маҳсулоти парҳезӣ* и т.д.

В терминосистеме молочной отрасли модель **N+Adj** оказалась самой продуктивной, так как было выявлено 302 единицы, что составляет 47%.

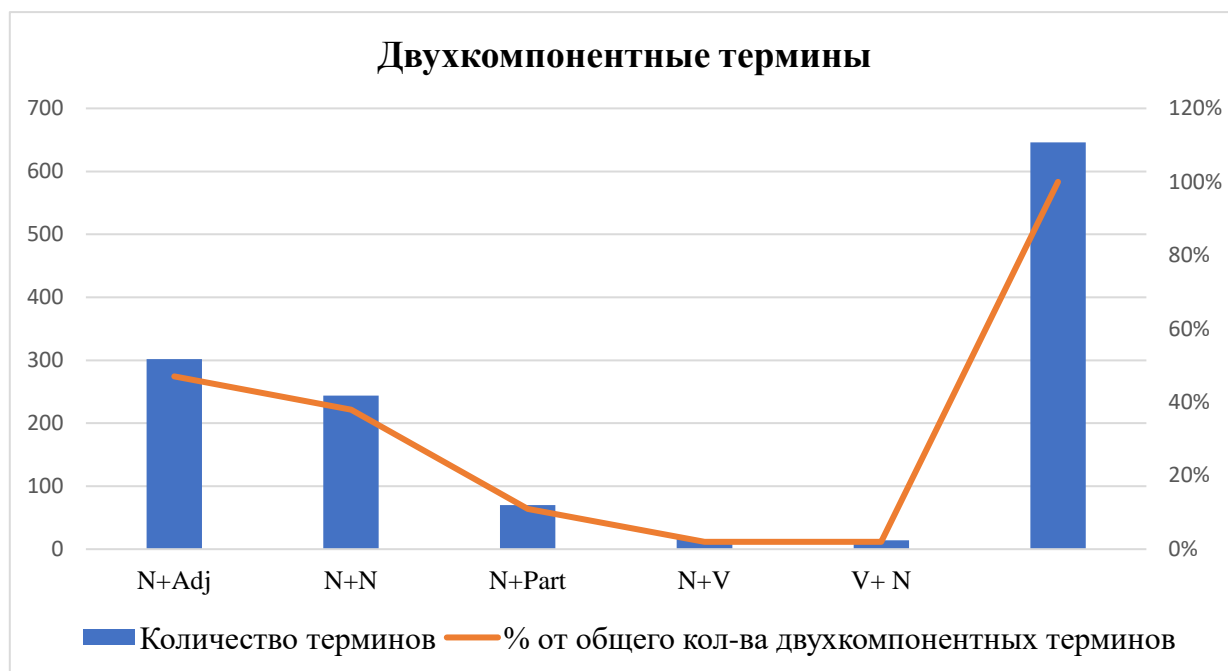
В процессе анализа была выявлена еще одна продуктивная модель **N+N**, охватывающая 244 единиц, или 38% от общего числа двухкомпонентных терминов, например: *витаминоҳои шир, гигиенаи шир, гизонокии хӯроқҳо, замбуруғи кефир, зардоби шир, зарраҳои равған, қанди шир, маҳсулнокии чорво, илтиҳоби пистон, бонӯқсоншавии равған, буридашавии шир, камшавии шир* и т.д.

Модель N+Part в данной терминосистеме оказалась менее продуктивной. Было выявлено 70 единиц, что составляет 11% от общего числа двухкомпонентных терминов, например: *шири навҷушида, шири беравғаншуда, маҳсулоти туришкарда, микроорганизмҳои пӯсонанда, панири қиёмкарда, олотҳои филтрукунанда, сепаратори ширтозакунанда, баки ширқабулкунанда, бактерияҳои туришкунанда, систернаҳои хунуккунанда, саноати ширистехсолкунӣ, шири гармкарда, шири навдӯшидашуда, шири бурида* и т.д.

В процессе выверки были выявлены двухкомпонентные термины, образованные по модели **N+V**, что свойственно грамматическим особенностям таджикского языка. Терминологических сочетаний по данной модели было обнаружено 16 единиц, или 2%, например: *дараҷаи хушконида, дараҷаи хӯронидан, тарзи дӯшидан, талаботи дӯшидан, протсессии туришонидан, ратсиони хуронидан, суръати дӯшидан* и т.д.

Обнаружены единичные терминосочетания, где определяемая лексема выражена глаголом: *баркашидани шир, тарованидани зардоб, ҷушонидани шир* и т.д. Было выявлено всего 16 единиц, или 2%.

Демонстрация структурного состава и количественной репрезентации двухкомпонентных терминов-словосочетаний приводится в следующей таблице.



Трехкомпонентные термины в терминосистеме молочной отрасли русского языка, извлеченные из языкового материала русского языка, составляют 665 единиц, или 22% от общего числа исследуемого материала, представлены в основном следующими моделями:

Модель $N_{им.п.} + Adj + N_{род.п.}$: *требования машинного доения, специалисты молочной промышленности, заменители цельного молока, производитель молочных продуктов, школа молочного хозяйства, производитель молочных продуктов, состав коровьего молока, заменитель молочного жира, идентификация молочных продуктов, дезинфекция доильных аппаратов, заменители цельного молока и т.д.*

Модель $Adj + Adj + N$: *традиционные молочные продукты, термофильные молочнокислые стрептококки, белковые кисломолочные продукты, ацидофильные молочные продукты, функциональные молочные продукты, чистый молочный жир, биологические активные вещества, диетический маложирный продукт и т.д.*

Модель $Adj + N_{им.п.} + N_{род.п.}$: *энергетическая ценность молока, биологические свойства молока, химические реакции окисления, химический*

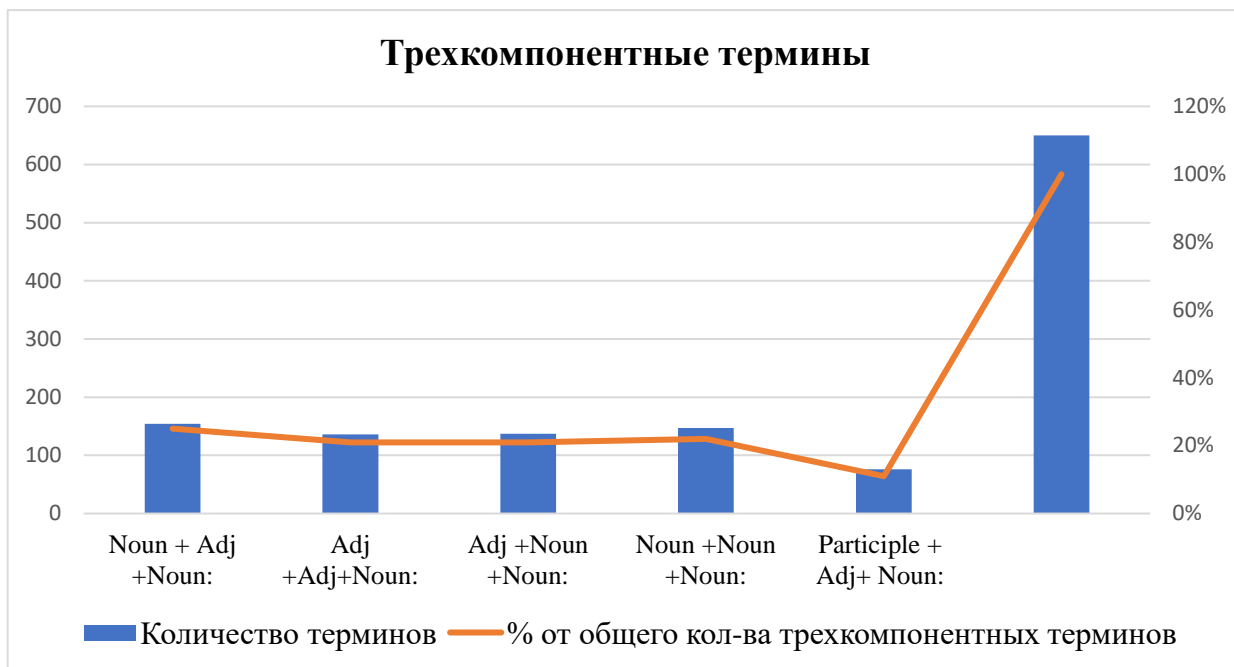
состав молока, физиологическое значение молозива, цельное коровье молоко, физиологическое значение молозива, сухой остаток молока, технологические свойства молока, биологическая ценность сыра и др.

Модель $N_{им.п.}+N_{род.п.}+N_{род.п.}$: условия хранения молока, увеличение жирности молока, технология производства сыров, установление фальсификации молока, восстановление удою коров, способы производства масла, увеличение жирности молока и т.д.

Модель Part+Adj+N: специализированные молочные цистерны, адаптированная молочная смесь, заготовленное коровье молоко, комбинированные молочные продукты, обогащенные творожные продукты, прессованный невареный сыр, сгущенная молочная продукция и т.д.

Демонстрация структурного состава и количественной репрезентации трёхкомпонентных терминов-словосочетаний приводится в следующей таблице:

Диаграмма 4



Эквивалентами трёхкомпонентных терминов в таджикском языке являются 423 единицы, или 21%, которые представлены следующими моделями:

Модель N_н +N_н +N: *баробаркунии равғаннокии шир, дараҷаи ифлосии шир, зарраҷаҳои равғани шир, истеҳсоли равғани маска, колориянокии равғани шир, коркарди равғани маска, манбаъҳои ифлосии шир, саноати коркарди шир, сахтшавии равғани шир, таркиби шири модаговҳо, технологияи истеҳсоли бринза, технологияи коркарди шир* и др.

Данная модель является самой продуктивной, так как составляет 38% из общего числа трехкомпонентных терминов.

Модель N_н +N_н+ Adj: *глисеридҳои эфирҳои мураккаб, ивазкунандаи шири холис, истеҳсоли маҳсулоти ширӣ, равғани маскаи ширин, пардаҳои зарраҷаҳои равғанӣ, микроорганизмҳои шири хом, майдашавии зарраҷаҳои равғанӣ, маҳсулнокии говҳои ҷӯшой, микрофлораи кислотаи ширӣ, модаговҳои соҳаи ширӣ, нигоҳдории маҳсулоти ширӣ* и т.д.

Данная модель является менее продуктивной, чем предыдущая, так как исчисляется всего лишь 84 единицами, или 19%. Также в результате исследования были выявлены следующие менее продуктивные модели трехкомпонентных терминов:

Модель N_н+N_н+Part: *ферментҳои оксиди барқароркунанда, флягаҳои ширдори хунукишаванда, технологияи маҳсулоти туршикарда, витаминҳои дар равған ҳалишаванда, сепараторҳои бактерия ҷудокунанда, самаранокии равғани беравғангардонӣ* и т.д.

Модель N +Adj +Adj: *аҳамияти физиологӣю технологӣ, кислотаҳои равғанӣи сер, кислотаҳои равғанӣи носер, маҳсулоти хушки ширӣ, моддаи хушки ширӣ, моддаҳои химиявӣи захрдор, усулҳои пешқадами технологӣ* и т.д.

Модель N +Verb+N: *лахта намудани шир, тартиби гузаронидани гомогенизатсия, фойданокии молидани пистон, тартиби хунук кардани шир* и т.д.

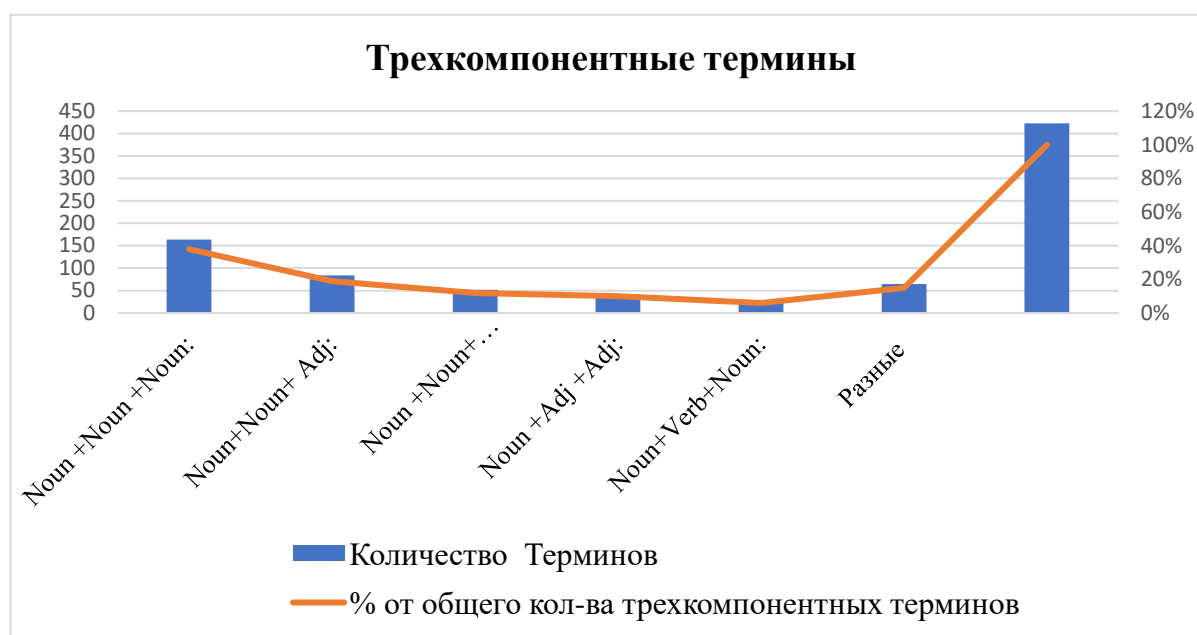
Единичными случаями в таджикском языке представлены и другие модели трехкомпонентных терминов, например: модель **V+N+ N** – *задани рӯи шир, молидани пистони гуноҷинҳо*; модель **N+Adj+Part** – *меъёри ногузири*

беравганишуда, кислотаҳои равгани ивазшаванда; модель N+Adj+N – ифлосии бактериологии шир, кислотанокии фаъоли шир; модель N+ Part+N – қисмҳои ҳаракатдиҳандаи таҷзияк, маҳсулоти туришкардаи шир, протсессии таҷзиякунони шир и т.д.

Модельная конструкция трехкомпонентных терминов молочной отрасли в таджикском языке весьма разнообразная и богатая. В молочной промышленности правила образования терминологии молочных продуктов и продуктов переработки молока зависит от соединения термина общего понятия, термина характеризующего термическую и/или специальную обработку, и термина, характеризующего сырьевой состав продукта.

Демонстрация структурного состава и количественной репрезентации трёхкомпонентных терминов-словосочетаний таджикского языка приводится в следующей таблице:

Диаграмма 5.



Четырёхкомпонентные термины в исследуемом материале составляют около 320 единиц, или 10% в русском языке, например: *первичная структурная фракция казеина, продукт переработки молока сгущенного, физические свойства перерабатываемого молока, сухой обезжиренный*

молочный остаток и др., а в таджикском языке выявлено 213 единиц, что составляет также 10% от общего числа, например: *баробаркунии рӯйи шир бо равганзанак, дигаргуншавии хусусияти сафедаи зардоб, истехсоли пайдарҳами равгани маска, қоидаҳои санитарияу гигиени шир, маҳсулоти моеъи туришкардаи шир* и т.д.

В ряде случаев состав терминов-словосочетаний в сопоставляемых языках может достигать и большего числа компонентов, например, пяти компонентов. Такие термины составляют малую часть (160 единиц в русском и около 100 единиц в таджикском), например: *технология тепловой стерилизации нормализованных смесей, технология производства жидких кисломолочных продуктов, технология производства вторичного молочного сырья, содержание сухого обезжиренного молочного остатка* в русском языке, и *қоидаҳои санитарияу ветеринарии истехсоли шир, моддаҳои органикии гайрисафедаи нитрогендори шир, хусусиятҳои асосии маҳсулоти туришкардаи шир* и др. в таджикском языке.

Были выявлены и шестикомпонентные термины (155 единиц в русском и около 78 единиц в таджикском): *технология производства сливочного масла методом сбивания, технологический процесс производства сухих молочных консервов, состав защитного комплекса катионных белков молока* и – *нишондиҳандаҳои ҳолати санитарияу гигиени ширро таснифдиҳанда, мутаносиби диапазони кори сепараторҳои рӯйи шир, тартиби пардаи летсионӣ-сафедагии заррачаҳои равганӣ* и т.д.

Таким образом, проведенный структурный анализ богатого материала терминов молочной отрасли русского и таджикского языков позволил установить, что деривационный потенциал исследуемой терминологии реализуется преимущественно синтаксическим способом терминообразования.

Выводы по второй главе

В данной главе были рассмотрены вопросы формирования и деривационного потенциала единиц молочной отрасли. В частности, были выявлены следующие факты:

1. Формирование терминологии молочной отрасли осуществляется преимущественно двумя типами терминообразования: морфологическим и синтаксическим.

Морфологический тип терминообразования подразумевает производство терминов по известным в сопоставляемых языках способам: префиксальному, суффиксальному, префиксально-суффиксальному, безаффиксному и способу сложения.

Синтаксический тип, будучи свойственным только специализированным единицам науки и техники и не характерным для общеупотребительной лексики, предполагает образование терминов путем сочетания слов.

2. Изложенный анализ языкового материала в данной главе позволяет сделать вывод, что образованные аффиксальным способом термины служат продуктивным источником обогащения терминосистемы молочной отрасли.

Результаты исследования показали, что термины, образованные морфологическим типом, составляют около 60% от общего числа однокомпонентных терминов в русском языке и около 48% в таджикском.

Морфологический тип словообразования, будучи продуктивным в производстве терминов, представлен в исследуемой терминологии двух языков почти всеми известными в языках способами. Однако если в русском языке деривационный потенциал реализуется преимущественно способом словосложения, то в таджикском языке наиболее продуктивен сложно-суффиксальный способ.

3. Многокомпонентные термины очень продуктивны в формировании терминологии молочной отрасли. Они весьма многообразны по средствам

грамматического формирования и семантических особенностей и представляют собой составные и сложные научные понятия.

Согласно проведенному анализу исследуемого материала, было выявлено 1200 единиц двухкомпонентных словосочетаний составляющих 40% из общего числа, 650 единиц, или 21,6% трехкомпонентных словосочетаний и 300 единиц, или 10% четырехкомпонентных; пятикомпонентных и более терминов составляют 11% от общего числа.

Важнейшим элементом деривационной терминосистемы исследуемых языков является синтаксический тип терминообразования, так как именно в пределах данного типа и происходит наиболее активное образование новых терминов, в связи с чем он характеризуется таким параметром, как продуктивность. Под продуктивностью синтаксического типа мы понимаем, прежде всего, его количественную характеристику, а также способность данного типа служить образцом для построения новых терминов.

Таким образом, подводя итоги исследования, можно сказать, что терминология молочной отрасли обладает богатством терминообразовательных ресурсов и, несмотря на стремительное развитие техники и технологии в данной области, полностью удовлетворяет потребность построения новых терминов.

ГЛАВА III

СЕМАНТИЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ ТЕРМИНОЛОГИИ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ СОПОСТАВЛЯЕМЫХ ЯЗЫКОВ

3.1. Лексико-семантическая характеристика терминологии молочной отрасли

Система терминологии каждой научной отрасли появляется на определенном этапе развития общества в ответ на общественное или социальное требование как своеобразная форма реагирования языка на процессы профессиональной и познавательной деятельности, отражая возникшую необходимость в наименованиях реалий. Главная задача структурных и семантических исследований терминов состоит в том, чтобы проследить динамику формирования терминологий и раскрыть свойство развития каждого из ее составных компонентов.

Как было отмечено ранее, предметом нашего исследования является терминология молочной отрасли, обозначающая предметы и их совокупности как природного, то есть естественного происхождения, так и искусственно образованные. Обращение к изучению терминологии молочной отрасли, описывающей процесс добывания, переработки молока и его результаты, обусловлено причинами активного развития данной отрасли, возникновением новых терминов, необходимостью их уточнения и конкретизации с целью изучения синонимических рядов, однозначных терминов и их упорядочения в данной отрасли. Научно-техническая база молочных терминов определяет их связь с общеупотребительными словами, которые отличаются своей соотнесенностью с профессиональными понятиями, исследуемыми в настоящий исторический период в науке и технике.

Лексико-семантический анализ терминов основывается на использовании семантических отношений в лексической системе языка. Каждая отрасль науки вырабатывает свою лексико-терминологическую

систему, в связи с чем лексику каждой отрасли можно разделить на следующие пласты: общеупотребительную, общенаучную, межотраслевую и терминологическую.

В данном разделе исследования предпринята попытка лексико-семантической характеристики общеупотребительной и общенаучной терминологии молочной отрасли.

Общеупотребительная лексика служит базой для формирования терминов молочной отрасли в русском и таджикском языках, на это показывает анализ парадигматических и синтагматических особенностей общеупотребительных слов в научных текстах по производству и переработке молочных продуктов. Огромное количество лексических единиц вовлекается в терминологию из сферы неспециальной лексики. В текстах по производству и переработке молочных продуктов можно выделить большое количество общеупотребительных слов с новой семантической нагрузкой.

Следует особо подчеркнуть, что практически любое исследование лексики так или иначе затрагивает семантику и рассматривает слова и словосочетания в составе группировок, в основу которых положен принцип общности значения. Семантические группировки при этом могут быть разного объема и порядка, начиная с объединений относительно небольшого числа языковых единиц, обладающих максимальной общностью значений.

При лексической организации текстов молочной отрасли необходимо выделить следующие особенности:

- широкое привлечение общеупотребительных слов – название предметов, явлений – имена обиходных предметов: *молоко, сливки, кефир, сыр – шир, қаймоқ, чурғот, панир* и др.

- частое употребление общеупотребительных слов, которые приобрели некоторую устойчивость и воспроизводимость в сочетаниях: *молочная продукция – маҳсулоти ширӣ, сливочное масло – равгани маска, молоко сырое – шири хом, молочная каша – шӯлаи ширӣ* и др.

- слова обыденные, но с отрицательной эмоциональной окраской и образованностью, вызывающие различные, иногда нежелательные ассоциации: *плесневые покрытия - магорбаста, затхлый запах – бӯи пурзаҳ* и др.

- слова, выражающие общий процесс действия: *выдаивание коров – ҷӯшидани говҳо, получение молока – гирифтани шир, очистка молока – полонидани шир, вскармливание теленка – хӯронидани гӯсола* и др.

- слова, называющие различные признаки, в том числе и качественные, и обстоятельственные особенности предметов и действий: *вкусный, сладкий, воздушный, плохой, кислый – бомазза, беҳтар, ширин, ковок, бад, турш* и др.

- слова, выражающие количество и объем: *величина, количество, норма, мера, микрообъем – баъдан, миқдор, андоза, меъёр, ҳаҷм, вусъат* и множество других слов и выражений.

Общенаучная терминология в молочной отрасли определяется предметами и задачами промышленности по переработке молочных продуктов. Особую роль в общенаучных текстах молочной терминологии играют имена существительные и прилагательные, глаголы и наречие. Но имена существительные в отличие от других частей речи способны претерпеть понятийные изменения и подвергаться смысловой специализации. Например, термин **“молоко”** *«(существительное неодушевленное, среднего рода, 2-го склонения, форма множественного числа неупотребима) - белая питательная жидкость (секрет), выделяемая грудными (молочными) железами женщин и самок млекопитающих после родов для вскармливания младенца, детеныша»* [Горбатова, 2013: 123]. Данное определение приводится в «Энциклопедическом словаре-справочнике молочной терминологии» К.К. Горбатова, но более подробная информация дается в толковом словаре С.И. Ожегова и Н.Ю.Шведовой:

«Молоко -а, ср. 1. Белая жидкость (секрет3), выделяемая грудными железами женщин и самок млекопитающих после родов для вскармливания младенца, детеныша. *Грудное м. (женское). Козье, коровье, овечье м. М. на*

губах не обсохло у кого-н. (о том, кто еще молод и неопытен; разг. неодобр.).
2. Такая жидкость, получаемая от домашних коров, продукт питания. *Сырое, кипяченое м. М. в пакетах. Кислое м. (прокисшее, а также, разг., простокваша). Сгущенное м. Топленое м. Каша с молоком.* 3. Беловатый сок некоторых растений, млечный сок. *В молоко попасть (разг.)* - промахнуться при прицельной (спортивной, учебной) стрельбе. || уменьш. *молочко, -а, ср.* || унич. *молочишко, -а, ср.* (ко 2 знач.). *Детишкам на молоко.* (о деньгах: очень немного; шутил.). || прил. *молочный, -ая, -ое. Молочная железа. Молочная промышленность. М. скот* (дающий молоко). *Молочная каша* (сваренная на молоке). *Молочные реки, кисельные берега* (о сказочном изобилии; обычно ирон.). *Молочная кухня* - пункт, обеспечивающий готовое питание для детей грудного возраста.

Молоко - Первая часть сложных слов со знач.: 1) относящийся к молоку (во 2 знач.), напр. *Молокозавод, молоковоз, молокопровод*; 2) относящийся к молоку (в 1 знач.), напр. *молокообразование, молокоотсос*» [Ожегов и Шведова: 2010, 363]

Исходя из этого, мы делаем вывод, что в общенаучной терминологии **молоко** не только жидкость белого цвета, но и «*секрет, пища, еда, напиток, сок, вещество*». В лингвистике такой порядок понятий в отношении к другому понятию называются *гиперонимией*.

В отличие от полисемичной лексемы **молоко**, ее эквивалент в таджикском языке слово **шир** имеет одно значение, а именно: «моеи сафедранги ширинтаъм, ки баъд аз зоидан аз пистони занон ва чонварони пистондор таровида мебарояд ва аввалин ғизои навзодон аст; *шири хушк* шире, ки онро бо усули махсусе хушконда ба ҳолати орд даровардаанд; *бо шир даромада бо чон баромадан* хулқу хислати азали, аз модарзод будани чизе; *аз шир мондан* хушк шудани шири гову гӯсфанд; *аз даҳонаш бӯи шир меояд* ханӯз кӯдак, хом ва бетачриба будани касе; *ширу шакар* қитъаи манзуме, ки ба ду забон навишта шудааст (мас., як байт тоҷикӣ, байти дигар ба туркӣ ё арабӣ ва

ғ.); *шири мурғу пои мор* чизи ноёб, он чи аслан вучуд надорад» [Фарҳанги тафсирии забони тоҷикӣ, 2010: 644].

Известно, что основным грамматическим фондом терминологии являются существительные, имеющие неограниченные возможности номинации явлений, процессуальности и признаков предмета в силу своей производности от глаголов и прилагательных. Анализ однокомпонентных терминов, проведенный во второй главе, показал, что они выражены именами существительными.

Немаловажное значение в формировании единиц молочной терминологии также играют и имена прилагательные, потому как невозможно изображение фрагментов объективной действительности без употребления слов с содержанием семантики признака, свойства и качества. Например: *биологическая жидкость – моеъи биологӣ, сухое молоко – шири хушк, сухое вещество – моддаи хушк, свежее молоко – шири навдӯшида* и др.

Семантические группы имен прилагательных, употребляемые для характеристики научной терминологии молочной отрасли разнообразны:

а) термины, обозначающие качественную характеристику предметов, явлений и процессов (*свежее молоко – шири навдӯшида, холодный кефир – чурзоти хунук, кислое молоко – шири тури, твёрдый сыр – панири сахт, лечебный продукт – маҳсулоти табобатӣ* и др.);

б) термины, обозначающие признак предметов, явлений и процессов (*мороженое молочное – яхмоси ширӣ, мороженое сметанное – яхмоси қаймоқӣ, продукт молочный – маҳсулоти ширӣ, бактериальные клетки – ҳуҷайраҳои бактериявӣ, молочная кислота – кислотаи ширӣ* и др.);

в) термины, обозначающие цвет предметов и явлений (*белое молоко – шири сафед, розовое мороженое – яхмоси гулобӣ* и др.).

Важно подчеркнуть, что в общенаучной терминологии молочной отрасли широко употребляются не только имена существительные и имена прилагательные, но и другие части речи, такие как глагол, наречие,

числительное, местоимение, а также и служебные слова, играющие немаловажную роль для наименования базовых понятий, общих для определенного комплекса наук.

Анализ приведенных нами примеров показывает, что в лексическом пространстве научно-технических текстов молочной отрасли наиболее распространены термины-словосочетания. Особенностью научных текстов в таджикском языке является наличие большого состава словосочетаний с изафетной связью, как в простых, так и в сложных структурах.

Считаем необходимым отметить, что имена прилагательные в научно-технических текстах образуют атрибутивные словосочетания, подразумевающие критерии *предмет+признак* и выполняющие функцию уточнения. В данных словосочетаниях термины характеризуются различной степенью устойчивости – от свободных до синтаксически и семантически устойчивых. Только в составе словосочетаний с учетом семантической привязанности общеупотребительные слова получают терминологическое значение со значением конкретных предметов и абстрактных понятий.

3.2. Структура понятийного аппарата метаязыка молочной отрасли

Образование и фиксация в языке новых специальных единиц способствует развитию терминологии предметной области. Обогащение любой терминосистемы происходит посредством проникновения в язык иноязычной лексики, терминологизации общеупотребительных лексических единиц и образования новых терминов на основе существующих в языке правил словообразования. В результате последнего в терминологическом инструментарии метаязыка появляются терминологические гнёзда, представляющие собой один из типов системно-семантических отношений.

Терминологическое гнездо, будучи одним из способов систематизации терминологии, представляет собой совокупность ряда терминов, наделенных едиными понятийными и презентативными признаками. Данной позиции придерживается И.Г.Кудрявцева, которая отмечает, что «терминология любой отрасли представляет собой систему, состоящую из подсистем и микросистем, которые включают терминологические поля и терминологические гнёзда» [Кудрявцева, 2009: 85].

Терминологические гнезда выступают одним из естественных факторов систематизации терминологии определенной отрасли. Это сложные структурные образования словообразовательных «цепочек» терминов, в которых каждое предыдущее звено служит мотивирующей основой для последующего и связано с ним понятийно. Гнездообразующие термины, составляющие ядро терминологического гнезда, являются специальными единицами, формирующими базовый, первичный уровень структуры терминологии.

По мнению Т.Л.Канделаки, **изучение лексико-семантических особенностей любой терминосистемы целесообразно проводить методом терминологических гнезд, который заключается в классификации и систематизации терминов с точки зрения их лексико-семантических и деривационных особенностей.** Под «терминологическим гнездом» ученый понимает «группу терминов, объединенную на основе общности опорного терминологического элемента, который входит в качестве основной терминологической единицы в каждый термин гнезда и функционирует как самостоятельный термин» [Канделаки, 1977: 67].

Исходя из этого, в настоящем исследовании мы считаем целесообразным применить метод терминологических гнезд для описания лексико-семантической природы изучаемого пласта лексики двух языков.

С учетом сферы употребления терминологической единицы в составе любой терминосистемы выделяют собственные и привлеченные термины. В

свою очередь привлеченные термины представлены общенаучными терминами и терминами, сопредельных областей знания.

Лексико-семантический анализ материала, почерпнутого из отраслевых лексикографических источников, учебных пособий, позволил выявить, что терминологические единицы метаязыка молочной отрасли как в русском, так и в таджикском языке репрезентированы привлеченными и **собственными** терминами.

Привлеченными в терминологию молочной отрасли единицами являются общенаучные и межпредметные термины.

Понятийный блок молочной отрасли содержит общенаучные понятия, целесообразность использования которых продиктована предметом и задачами молочной отрасли. Особенностью данного терминологического пласта является широкое участие общенаучных понятий в качестве стержневых или вспомогательных компонентов при образовании непосредственно терминов молочной отрасли. В своем большинстве данные единицы выступают ядром терминологических гнезд.

К числу общенаучных понятий, функционирующих в терминологии молочной отрасли можно отнести такие обозначения, как *исследование, измерение, принцип, станция, прибор, аппарат, оборудование, особенность, схема, класс, цикл, этап, классификация, метод, правило, порядок, уровень, образование, контроль, классификация, компонент – тадқиқот, андоза (ченак), таҷҳизот, хусусият, марҳила, усул, тавсиф, сатҳ, асос, қоида, тартиб, натиҷа, қисмат, назорат, асбоб, дастгоҳ, тасниф* и др.

Лексико-семантический и структурный анализ показал, что общенаучные понятия представлены в исследуемой терминосистеме как одиночными терминами: *приборы контроля и качества, доильный аппарат, порядок отбора средних проб молока*, так и в составе терминологических гнезд, выступая зачастую его ядром:

Компонент(ы) - питательной среды (муҳити ғизодиҳанда)

Љузъиёт(ҳои)	- мо­ло­ка (шир) - ра­ци­она ж­ва­ч­ных (е­ми кав­ша­ку­на­нда­гон)
Контроль	- на­ту­раль­но­го мо­ло­ка (ши­ри та­бии)
Назорат (и)	- со­ста­ва мо­ло­ка (тар­ки­би­шир) - эф­фек­тив­но­сти па­стер­и­за­ции мо­ло­ка (са­ма­ра­но­кии без­ар­ку­нии шир)
Оценка	- мо­ло­ка ор­га­но­леп­ти­че­ская (қис­ми ҳис­сии шир)
Арзёби (и)	- мо­лоч­ных про­дук­тов ор­га­но­леп­ти­че­ская (ҳис­сии ма­ҳ­су­ло­ти ширӣ) - проб мо­ло­ка ор­га­но­леп­ти­че­ская (на­му­на­ҳои ҳис­сии шир) - проб мо­лоч­ных про­дук­тов ор­га­но­леп­ти­че­ская (на­му­на­ҳои ҳис­сии ма­ҳ­су­ло­ти ширӣ) - сы­ров ор­га­но­леп­ти­че­ская (ҳис­сии па­нир­ҳо) - ка­че­ства мо­ло­ка (си­фати­шир) - ка­че­ства сбор­но­го мо­ло­ка (си­фати ши­ри ча­мъо­ва­ри­шуда) - при­год­но­сти мо­ло­ка (кор­шо­я­мии шир) - про­дук­тив­ных ка­че­ств ско­та (си­фати сер­ма­ҳ­су­лии мол) - про­дук­ции ги­ги­е­ни­че­ская (бе­ҳ­до­шти ма­ҳ­су­лот)
Метод	- био­проб (на­му­на­ҳои био­логӣ)
Усул(и)	- элек­тро­фореза (элек­тро­форез) - из­го­тов­ле­ния мо­лоч­ных про­дук­тов (ис­те­ҳ­со­ли ма­ҳ­су­ло­ти ширӣ) - оп­ре­де­ле­ния мо­ло­ка ко­ров, боль­ных ма­сти­том (му­ай­ян­ку­нии ши­ри чор­вои ба дар­ди пи­стон дучор­шуда) - пре­об­ра­зо­ва­ния вы­со­ко­жир­ных сли­вок (ди­гар­ку­нии сар­ши­ри сер­рав­ган) - ком­п­лек­со­мет­ри­че­ский (ком­п­лек­со­мет­рӣ)
Образование	- мо­ло­ка (шир)
Ба вучудомадани	- мо­лоч­ной ки­сло­ты (тур­шии ширӣ)

- оболочек жировых шариков (пустҳои кулӯлачаҳои чарбудор)
 - отдельных компонентов молока (қисмҳои алоҳидаи шир)
 - составных частей молока (қисмҳои таркиби шир)
- Оборудование - скотного двора (молхона)
- Таҷҳизоти - производственное (истеҳсолӣ)
- технологическое (технологӣ)
- Особенность (и) - технологии продуктов консервирования молока
- Хусусият(ҳо)и (технологияи маводи очоронидани шир)
- технологии производства и обработки молока (технологияи истеҳсол ва коркарди шир)
 - состава триглицеридов молочного жира (таркиби триглицеридҳои чарбуи ширӣ)
 - молока биологические (биологии шир)
 - животного (чорво)
 - коров (говҳо)
- Правило(а) - получения молока (ҳосилкунии шир)
- Қоида(ҳо)и - транспортирования молочных продуктов (боркашонии маҳсулоти ширӣ)
- хранения молока (нигоҳдории шир)
 - санитарно-гигиенические (санитарии гигиенӣ)
 - ветеринарные (байторӣ)
 - машинного доения (ширдушӣ дар мошин)
- Уровень - кормления недостаточный (хӯрокдиҳии ноқис)
- Сатҳ (и) - кормления полноценный (хӯрокдиҳии мукамал)
- молочной продуктивности (ғизонокии шир)
- Характеристика - молочного жира теплофизическая (гармии физикии чарбуи шир)
- Тавсиф (и) чарбуи шир)

- молока (шир)
- простых белков молока химическая (кимийёвии сафедаҳои одии шир)
- сложных белков молока химическая (кимийёвии сафедаҳои муракаби шир)
- Система (ы) - производства молока поточно-цеховая (истеҳсоли
- Низом (и) пайвастаи сеҳии шир)
- заводского изготовления молочных продуктов (истеҳсоли маҳсулоти ширӣ дар завод)
- дисперсная (парокандашавӣ)
- полидисперсная (зиёдпарокандашавӣ)
- доильная (чои ширдӯшӣ (ширчӯшӣ))

Исследование показало, что процесс номинации феноменов молочного дела происходит также за счет терминов смежных наук. Известно, что молочная отрасль базируется и находится в тесной связи с такими науками, как химия, биология, физика, математика, что способствует проникновению в терминологию молочной отрасли большого числа привлеченных из сопредельных отраслей знания терминологических единиц.

Безусловно, одним из основных источников пополнения исследуемой терминосистемы являются понятия химической отрасли, которые представлены: а) одиночными терминами: *автолиз, адсорбция, альгинаты кальция, аминокислоты, консерванты, лактоцины, лецитин, разложение, окисление* и др.; б) терминологическими гнездами:

- Белок (ки) - молочный (ширӣ)
- Сафеда (ҳои) - коровьего молока (шири модагов)
- оболочек жировых шариков (лифофаҳои кулӯлачаҳои чарбу)
- оболочек жировых капель (лифофаҳои катраҳои чарбу)
- консервированный пищевой молочный

- (очоронидашудаи ғизоии ширӣ)
- свежий пищевой молочный (тару тозаи ғизоии ширӣ)
 - молока простого (оддии шир)
 - молока сложного (мураккаби шир)
 - овечьего молока (шири гӯсфанд)
 - сывороточные (зардоб)
- Реакция (и) - белков (сафедаҳо)
- Таассур (и) - химические (кимиёвӣ)
- окислительно-восстановительные (оксидкунандаю-барқароркунанда)
 - восстановления химические (барқароршавии кимиёвӣ)
 - окисления химические (туршшавии кимиёвӣ)
- Кислота (ы) - масляная (равғанӣ)
- Туршӣ (и) - молочная (ширӣ)
- монокарбоновая (монокарбонӣ)
 - ненасыщенные жирные (сернашудаи чарбӯӣ)
 - капроновая (капронӣ)
 - лауриновая (лауринӣ)
- Кислотность - казеина (казеин)
- Туршнокӣ (и) - масла (равған)
- молока (шир)
 - творога (творог)
 - кисломолочных продуктов (маҳсулотҳои шири туршшуда)
 - активная (фаъол)
- Коагуляция - казеина (казеин)
- Дурдабандӣ (и) - кислотная (кислотагӣ)
- белка (сафеда)
 - кислотно-сычужная (туршию лахташавандагӣ)

- Ферменты - молока (шир)
- Фермент(ҳо)и - расщепления (тачзиякунӣ)
- микробные (микробӣ)
- окислительно-восстановительные (оксидкунандаю-барқароркунанда)
- молокосвертывающие (лахташавии шир)

В понятийном блоке молочной отрасли широко представлены понятия биологической отрасли, которые участвуют в качестве основного элемента в образовании единиц метаязыка молочного дела. Данная микросистема включает в себя номинации феноменов молочного производства как в виде одиночных терминов: *стадия лактации, сжимание соска, секреция молока, молочные железы сельскохозяйственных животных, поражение вымени маститом, лактирующая корова, растительные наполнители*, так и в составе терминологических гнезд:

- Клетка(и) - секреторная (секреторӣ)
- Ҳуҷайра (и) - соматическая (соматикӣ)
- молочной железы (ғадуди шир)
- чужеродная (бегона)

Исследование терминосистемы молочной отрасли показало, что наряду с вышеперечисленными понятийными блоками исследуемая терминология репрезентирована достаточно представительной группой привлеченных физико-математических терминов, представленных как одиночными терминами: *поверхностное натяжение молока, точка замерзания, точка кипения, точка плавления, физико-химические константы жира*, так и терминологическими гнездами:

- Число - Гюбля (Гюбл)
- Рақами - Кеттсторфера (Кеттсторфер)
- Рейхерта-Мейссля (Рейхерт-Мейссля)
- омыления (кафкунонӣ)

	- жира аназидиновое (чарбуи аназидинӣ)
Коэффициент	- преломления молочной сыворотки (инкисори
Коэффициент(и)	зардоби шир) - эффективного белка (сафедаи босамар)
Плотность	- исследуемого молока (шири тадқиқшаванда)
Ғализӣ(и)	- молозива (фалла) - молочного жира (чарбуи шир) - обезжиренного молока (шири беравған) - отдельных компонентов молока (чузъиёти чудогонаи шир) - сливок (саршир, рӯйи шир) - цельного молока (шири холис)
Масса	- молочного жира (чарбуи шир)
Ҳачм (и)	- веществ (моддаҳо) - охлажденного молока (шири хунуккардашуда)

Результаты проведенного лексико-семантического анализа позволяют констатировать, что, несмотря на широкое функционирование привлеченных понятий, представленных общенаучными и межпредметными номинациями, терминология молочной отрасли преимущественно представлена собственными, узкоспециальными понятиями.

Системно-семантические отношения в терминологическом инструментарии метаязыка молочной отрасли репрезентированы не только единичными терминологическими элементами, но и целыми макро- и микросистемами терминологических гнезд, опорным компонентом которых являются феномены исследуемой отрасли науки и производства.

На наш взгляд, целесообразна дифференциация системы **собственных** понятий молочной отрасли на два терминологических блока:

1) терминологический блок, представляющий **понятия технологии молочного производства;**

2) терминологический блок, представляющий **наименования молочной продукции.**

Так, терминологический блок, представляющий понятия технологии молочного производства, включает в себя определенный набор одиночных терминов, таких как: *титрование сметаны, транспортирование молока, удельная теплоемкость цельного молока, условия получения молока, ухудшение качества молока, учет молока, установление сортности молока-сырья, фасование продукта, физико-химические изменения молока, свёртывание молока – титрони қаймоқ, кашонидани шир, гармигунҷоиши хоси шири носуюқ, бадтар (гандатар) шудани сифати шир, қоидаи қабули шир, муқарар кардани навъҳои шир, қадоқ кардани маҳсулот, лахт шудани шир, таъғирёбии физикию кимиёвии шири др.*

Данный терминологический блок репрезентирован также терминологическими гнездами, ядерными элементами которых являются как узкоспециальные понятия, так и общенаучные понятия. В последнем случае формирование терминологического гнезда происходит за счет «сдвига» в семантике производной номинации в результате «транстерминологизации – перехода единицы в другую предметную область с полным или частичным переосмыслением ее значения» [Султанова, 2019: 57].

Терминоэлемент «технология» обладает огромным потенциалом терминологического гнездообразования и выступает опорным элементом более 20 собственно отраслевых терминологических сочетаний, образуя при этом целую макросистему научных понятий:

Таблица 8

Технология	Технология производства:
молочных продуктов	вторичного молочного сырья

сливок питьевых	жидких кисломолочных продуктов
творожный изделий	кисломолочных продуктов
тепловой стерилизации нормализованных смесей	мягких сычужных сыров
хранения молочной продукции	обезжиренного молока
переработки молочной продукции	питьевого молока
	сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок
	сливочного масла методом сбивания
	сухих молочных продуктов
	цельномолочной продукции
	сметаны
	кумыса

Терминологический блок, представляющий понятия технологии молочного производства представлен также и другими терминологическими гнездами в русском языке:

- Показатель(и) - физико-химические (физикию кимиёвй)
- Нишондиҳанда(ҳо)и - исследуемых сыров физико-химические (физикию кимиёвии панирҳои тадқиқшаванда)
- питьевого молока физико-химические (физикию кимиёвии шири нушокӣ)
 - микробиологические (микробиологӣ)
 - плотности натурального молока (зичии шири табиӣ)
 - преломления молочной сыворотки (шиканиши зардоби шир)
 - сухого вещества (моддаи хушк)
 - оценки кристаллизации (арзёбии кристаллизатсия)

Свойства	- молочных продуктов физико-химические (физикийю кимиёвии маҳсулоти ширӣ)
Хусусият (и)	- молока коз физические (физикийи шири буз) - перерабатываемого молока физические (физикийи шири коркардшудаистода) - молока биологические (биологийи шир) - молока биохимические (биологийю кимиёвии шир) - кисломолочных продуктов диетические (маҳсулоти туршкардаи парҳезӣ)
Прессование	- сгустка (лахта)
Фишурдашави(и)	- сыра (панир) - творога (творог)
Консервирование	- молока (шир)
Консервкунонии	- проб молока (намунаҳои шир) - масла (равған)
Консистенция	- молозива (фалла)
Ғафсӣ(и)	- молока (шир) - молочных продуктов (маҳсулоти ширӣ) - сгущённого молока (шири қиёмшуда) - сухого цельного молока (шири холиси хушк) - сыра (панир)
Сквашивание	- молочной смеси (шири омехта)
Туршонидан (и)	- молока (шир) - молока бактериями (шир бо бактерияҳо) - сливок (қаймоқи шир, рӯширӣ) - топленого молока (шири гудохташуда)
Брожение	- молочнокислое (шир)
Туршшудан(и)	- спиртовое (спиртӣ) - пропионовокислое (пропионовӣ)

	- маслянокислое (равған)
Состояние	- коллоидное (коллоидӣ)
Холат (и)	- твёрдое (шахӣ, сахтӣ)
	- молока санитарно-гигиеническое (санитарии гигиении шир)
	- организма коровы физиологическое (физиологиии чисми модагов)
	- оборудования санитарное (санитарии таҷҳизот)
	- молочной посуды санитарное (санитарии зарфҳои шир)

Инвентаризация лексического пласта молочной отрасли выявила значительное количество единиц общеупотребительной лексики, наделенных во вторичной своей номинации узкоспециализированной научной семантикой и получивших таким образом статус терминов. Таковыми оказались преимущественно наименования молочной отрасли, которые и составили второй терминологический блок собственных понятий молочной отрасли, а именно: наименования молочной продукции.

Как и в предыдущих объединениях терминологических единиц, данный блок представлен, прежде всего, одиночными терминологическими элементами, включающих в себя двух-, трех-, четырех- и пятикомпонентные единицы: брожение молока (*туришавии шир*), примеси молока (*омехтаҳои шир*), плазма молока (*плазмаи шир*), пищевые добавки (*озуқавори иловагӣ*); основа молочного жира (*асоси равгани ширӣ*), заменитель цельного молока (*ивазкунандаи шири холис*), производство молочных продуктов (*истеҳсоли маҳсулоти ширӣ*); поточное производство сливочного масла (*истеҳсоли пайдарҳами равгани маска*); санитарно-гигиенические правила хранения молока (*қоидаҳои санитарии гигиении ниғаҳдори шир*) и др.

Наряду с одиночными терминологическими элементами терминологический блок наименований молочных продуктов представлен большим количеством

терминологических гнезд, самыми представительными из которых являются микросистемы с опорными ядерными компонентами *молоко и продукт*.

Таблица 9

		сухое	натуральное	обезжиренное	низколактозное	парное	сырое	топлённое	цельное	нежирное	стущённое	питьевое	сухое цельное	обогащённое	неохлажденное	с какао	с кофе												
МОЛОКО																													
подвергнутое термической обработке		здоровых коров		пастеризованное		ультрапастеризованное		концентрированное		запускного периода		повышенной жирности		стерилизованное		хорошего качества		нейтрализованное		коровье		козье		овечьё		буйволицы		верблюдицы	
с плесенью сырный		сквашенный		сырный		творожный		топлёные		стерилизованные		пастеризованные		низкого качества		молочные нежирные		кисломолочные		детского питания		кисломолочные витаминизированные							
ПРОДУКТ(Ы)																													

кисломолочные белковые
молочнокислого брожения
молочные ацидофильные
составной молочный
сырный копченый
сырный плавленый
сырный твердый
сырный сверхтвердый
сырный рассольный
сырный полутвёрдый
сырный мягкий
ультрапастеризованные

Столь же разветвленной репрезентирована производная от номинации *продукты* микросистема с опорным элементом *продукт переработки молока*:

Продукт переработки молока - безлактозного (бекандкунонидашуда)

Махсулоти коркарди шири - взбитого (латзада, фаххак)

- восстановленного (барқароршуда)

- вымороженного (яхшуда)

- выпаренного (буғшуда)

- концентрированного (серғизо)

- нормализованного (мўътадилшуда)

- обезжиренного (бечарбугардонидашуда)

- обогащенного (ғанигардонидашуда)

- сгущенного (қиёмшуда)

- сухого (хушк)

Исследуемый терминологический блок репрезентирован и другими терминологическими гнездами:

Продукт (ы) - кисломолочный (шири турш)

Махсулот (и) - твёрдый кисломолочный (сахти туршшуда)

- комбинированный молочный (шири омехта)

- концентрированный молочный (серғизои шири)

- кумысный (кумизй)
- молокосодержащий (ширй)
- творожный (творогй)
- сквашенный (туршонида)
- нежирныймолочный (шири беравган)
- скоропортящиеся (тезвайроншаванда)
- сгущённый молочный (с сахаром)-(ширкиём (шакардор))
- молочнокислого брожения (шири туршкардашуда)
- детского питания (ғизои кўдакон)
- сырный полутвёрдый (панирии нимсахт)
- стерилизованный (тамъизшуда)
- пастеризованный (безараргардонидашуда)

Масло - кисло-сливочное (турши қаймоқй)

Равган (и) - сладко-сливочное (ширини қаймоқй)

- сливочное (қаймоқй)
- консервное (консервй)
- топленое (равгани зард)
- из коровьего молока (аз шири гов)
- растительное (растанй)

Мороженое - кисломолочное (шири туршшуда)

Яхмос(и) - молочное (ширй)

- мягкое (мулоим)
- с растительным маслом (бо равгани растанй)
- сливочное (қаймоқй)
- шоколадное (шоколадй)
- малиновое (тамашкй)

Паста - масляная (равгандор)

Хамира(и) - масляная кисло-сливочная (равгандори турши қаймоқин)

	- масляная сладко-сливочная (равғандори ширини қаймоқин)
	- масляная подсырная (равғандори панирӣ)
Сыр	- сычужный (лахтшуда)
Панир(и)	- гниющий (пӯсида, фосид)
	- голландский (голандӣ)
	- домашний (хонагӣ)
	- зрелый (расида)
	- кисломолочный (шири турш)
	- мягкий (мулоим, маҳин)
	- плавленый (гудохташуда)
	- плесневый (мағорбаста)
	- сливочный (қаймоқин)
	- колбасный (ҳасибӣ)

Таким образом, в процессе систематизации терминологических единиц метаязыка молочной отрасли были выделены два базовых объединения терминологических элементов: привлеченные и собственные термины. Дальнейшая семантическая дифференциация показала, что в составе привлеченных в молочную отрасль терминологических единиц функционируют общенаучные и межпредметные номинации, которые, как правило, выступают опорными элементами как одиночных терминологических элементов, так и терминологических гнезд. В ходе исследования также были выделены два терминологических блока среди собственных терминологических единиц: понятий технологии молочного производства и наименований молочной продукции.

Проведенное в данном исследовании формирование терминологических гнезд послужит одним из естественных систематизирующих факторов для становления молочной отрасли как в русском, так и в таджикском языке.

3.3. Лексико-семантические процессы в терминосистеме молочной отрасли

На современном этапе развития лингвистики проблемы семантических отношений общеупотребительных единиц приобрели особую актуальность. Вместе с тем в настоящее время остается дискуссионным вопрос о допустимости семантических отношений отраслевых лексических единиц, о том, могут ли лексико-семантические процессы, характерные для словарного состава языка, быть свойственны терминологическим единицам.

Как известно, одним из основных требований, предъявляемых к терминам, является однозначное соотношение означающего и означаемого, что исключает появление полисемии, омонимии и синонимии в обозначении научных понятий.

Тем не менее, как показывает обзор научной литературы, посвященной вопросам изучения терминологии, термины подвержены лексико-семантическим процессам так же, как и общеупотребительные единицы языка. Так, ученые А.В.Суперанская, Н.В.Подольская и Н.В.Васильева разделяют точку зрения, согласно которой семантические связи терминов одной отрасли вполне закономерны: «Если в общей лексике последовательно представлены такие явления, как полисемия, омонимия, синонимия, то в специальной лексике они имеют свои особенности и ограничения. Так, в качестве желаемых требований для терминов выделяются однозначность, то есть одно слово – один смысл, что означает отсутствие у термина полисемантических отношений, омонимов, синонимов. На практике дело обстоит иначе. Термин не может избавиться от материальной языковой формы, где все эти отношения неизбежно присутствуют, тем не менее, терминологи производят отбор синонимов, спецификации омонимов, разделение полисемии для достижения тех требований, которые предъявляют к термину» [Суперанская, Подольская, Васильева, 1989: 55].

Подобного мнения придерживаются и другие российские ученые как, например, Б.Н. Головин и Р.Ю. Кобрин: «Поскольку термин – это не искусственный знак, а слово или словосочетание в особой функции выражения специального понятия, в терминологиях происходят те же лексико-семантические процессы, что и в лексике общелитературного языка» [Головин, Кобрин, 1987: 48].

Отечественные ученые также не исключают факт проявления лексико-семантических процессов в отраслевой лексике. Например, исследователь Р.М. Султанова допускает вероятность синонимических и омонимических отношений между терминологическими единицами: «Все основные лексико-семантические процессы, свойственные общелитературному языку, затрагивают и научную терминологию, в частности геологическую. В терминологии они не менее естественны, а порой и более естественны (например, антонимы), так как являются выразителями явлений. Хотя почти общепризнанным является требование однозначности термина, а также мнение о «вредности» таких явлений, как полисемия и омонимия, для терминологии это мнение не может найти практического воплощения. Эти процессы особенно характерны для ранних этапов формирования терминологической системы, коим является геологическая терминология сопоставляемых языков, когда еще не произошел естественный отбор лучшего термина и сосуществуют многие предложенные варианты терминологического наименования» [Султанова, 2013: 88].

Д.С.Лотте, А.А.Реформатский и ряд других ученых придерживаются позиции недопустимости лексико-семантических явлений в терминологии, в частности, полисемии. Свою позицию они мотивируют тем, что денотат научного понятия не предполагает своей экспликации в контексте, поскольку он является компонентом терминологического поля. В случае многозначности термина возрастает его зависимость от лексического окружения: «если термин

однозначен в системе, то и при функционировании в тексте он будет иметь точные семантические границы» [Реформатский, 1959: 115].

В анализируемом материале терминов молочной отрасли не было выявлено случаев проявления внутрисистемной полисемии. Отдельные случаи использования полисемии обнаружены в составе двухкомпонентных терминов, где многозначность одного из компонентов вызвана средствами вторичной номинации общеупотребительной лексики - метафорой и метонимией. В таких случаях наличие общей семы устанавливается на основе общих семантических свойств. Приведем несколько примеров:

Возраст (сыра) – «период времени, исчисляемый с даты выработки» [ГОСТ]. Возраст – «период, степень в росте, развитии каждого человека» [Ушаков, 1935: 345]. – Общая сема – 'период времени с даты появления'.

Глазки (сыра) – «пустоты в сыре, образующиеся при его формировании и созревании» [ГОСТ]. Глазки – «1. Уменьш.-ласк. к *глаз*. 2. Круглое пятно, иногда окаймленное цветным ободком. 3. Разг. Небольшое (обычно круглое) отверстие в двери, стене для наблюдения, надзора» [Евгеньева, 1981: 84]. В данном случае наблюдается вторичная номинация по 3-ему значению общеупотребительного слова, основанная на метафорическом переносе, где общей семой является 'отверстие в чем-либо'.

Зерно (сырное) – «Уплотненные частицы сгустка, образующиеся после его разрезания, выделения сыворотки и дальнейшей обработки» [ГОСТ]. Зерно – «1. Плод и семя злаков, семя растений. 2. Отдельная частица, крупинка какого-л. твердого вещества». Общая сема – 'частица твердого вещества'.

Камень (молочный) – «отложение и затвердевание некоторых солей в молочных ходах вымени коров и коз» [ГОСТ]. Камень «1. Всякая твердая, нековкая горная порода в виде сплошной массы или отдельных кусков» [Евгеньева, 1981: 84] - Общая сема – 'твердые отложения'.

Как известно, омонимия так же, как и полисемия, предполагает различные определения одного денотата. Если при полисемии отмечается

вторичная номинация предметов и понятий, выражающаяся в метафоре, метонимии или синекдохе, то в случае с омонимией значения одного слова расходятся настолько, что установить их общие семы практически невозможно. Как было отмечено выше, ученые-терминологи признают омонимию, как и все лексико-семантические процессы языка, «незаконной» и неоправданной. Омонимия терминов, как правило, формируется на базе общеупотребительной лексики. Анализ языкового материала нашего исследования, представленного терминами молочной отрасли, позволил выявить лишь единичные случаи проявления омонимии в данном метаязыке. Например:

«Танк 1. Боевая бронемашина на гусеничном ходу, обладающая большой проходимостью и вооруженная пушками и пулеметами, установленными во вращающейся оружейной башне.

Танк 2. Спец. Специально оборудованный бак, цистерна, отсек для хранения или транспортировки жидкостей» [Евгеньева, 1981: 84]. Речь идет о танке-охладителе, применяющемся в молочной промышленности.

В таджикском языке:

«Зарф 1. Промежуток времени; *дар зарфи як хафта* – в продолжении одной недели.

Зарф 2. Посуда, сосуд, ёмкость.

Зарф 3. – Наречие; *зарфи замон* – *наречие времени*; *зарфи макон* – *наречие места*» [Калонтаров, 2008: 120]. Во втором значении подразумеваются приборы, служащие для хранения, подачи и транспортировки как готовых, так и полуготовых продуктов молочной промышленности.

В данном случае не отмечаются линии пересечения в семном составе этих терминов, имеющих идентичное написание.

Относительно существования явления синонимии в терминологии среди лингвистов существуют различные точки зрения. Автор «Словаря

лингвистических терминов» (1969г.) О.С. Ахманова утверждает, что для терминологии свойственны «терминологические дублиеты», которые ошибочно называют синонимами. Подобного мнения придерживаются Б.Н. Головин и Р.Ю. Кобрин: «терминологиям свойственна именно абсолютная синонимия», наличие которой «в общелитературном языке вызывает сомнения», поэтому следует «именовать это явление терминологической дублетностью. Терминологические дублиеты – это слова или словосочетания, которые объединяются особой терминологической соотнесенностью с одним и тем же научным понятием и объектом действительности» [Головин, Кобрин, 1987: 76].

О явлении абсолютной синонимии в терминологии высказывается и М.Х. Азизова: «Практика образования и реализации терминов является свидетельством того, что данное лексико-семантическое явление приобретает все большую закономерность для терминологии, причем этот пласт лексики характеризуется, как правило, абсолютной синонимией. Данный процесс более всего свойственен начальному этапу становления терминологических систем, когда еще не осуществился естественный (и искусственный) отбор более подходящего термина и одновременно функционируют многие варианты. Терминологическим синонимам свойственна абсолютная семантическая взаимозаменяемость, вследствие чего термины – синонимы необходимо рассматривать как совершенно идентичные по значению и взаимозаменяемые в любом контексте» [Азизова, 2016: 87-88].

Авторы «Лингвистических основ учения о терминах» предлагают различать в терминологии три вида синонимии:

- «1. Термины-дублиеты иноязычного происхождения,
2. Термины – синтаксические синонимы,
3. Дефиниционная синонимия» [Головин, Кобрин, 1987: 76].

Семантический анализ терминов молочной отрасли позволил выявить названные виды терминологической синонимии в терминологии сопоставляемых языков.

1. Термины-дублиеты представляют собой лексическую многовариантность в номинации одних и тех же понятий, осуществляемую путем поиска национального слова эквивалентному заимствованному. К ним можно отнести следующие единичные примеры: *амарант* – *ширица*, *аморфный* – *бесформенный*, *колострум* – *молозиво*, *ксероанабиоз* – *высушивание*, *криоанабиоз* – *замораживание*, *антиоксидант* – *антиокислитель*, *альбумин* – *белок*, *амилаза* - *крахмал* в русском языке, а в таджикском *кислота* – *туршӣ* (*ҳомуз*), *сепаратор* - *таҷзияк*, *сепараторонидан* – *таҷзиягардонӣ*, *дисперсия* - *парокандашавӣ*, *минералӣ* – *маъданӣ*, *лактатсия* – *ширдиҳӣ*, *ратсион* – *воя*, *барабан* – *устувона*, *филтронӣ* – *софкунӣ*, *расфасовка* – *қогазпечкунӣ*, *полимеризатсия* – *якҷояшавӣ* и др.

Следует отметить, что терминология молочной отрасли характеризуется наличием терминов, имеющих латинское написание. Подобного рода термины зафиксированы в энциклопедическом словаре-справочнике «Молочная терминология», составителем которого является К.К.Горбатова. На наш взгляд, такую разновидность представления терминов также можно отнести в терминам-дублетам: *Род Aspergillus* – *лечная плесень*, *род Cladosporium* – *гроздевидная плесень*, *род Catenularia* – *цепная шоколадная плесень*, *род Alternaria* – *чередующаяся плесень*, *род Endomyces* - *молочная плесень*, *род Trichoder* – *триходерма*, *род Fusarium* – *физариум*, *род Mucor* - *мукозная головчатая плесень*, *род Rhizopus* – *корневидная плесень*, *род Penicillium* – *кистевидная плесень*.

Другим критерием появления терминов-дублетов является одновременное применение двух заимствованных обозначений одного и того же понятия. Например: *анальгия* – *анальгезия*, *декстраза* – *глюкоза*, *еремшик*

– *иримшик, кунжут – сезам, лактитол – лактит, лецитин – фосфатидилхолин, мацони – мацун, стерини – стеролы, таурин – тауфон, ферменты – энзимы, хлортетрациклин – биомицин.*

2. Термины – синтаксические синонимы. Данную группу тождественных понятий можно разделить в свою очередь ещё на три вида:

1) «слово - словосочетание»: *фолацин – фолиевая кислота (фоласин – кислотаи фолийи), фолликулин – эстрогенное средство (фолликулин – воситаи эстрогенӣ), пастеризация – уничтожение бактерий, вязкость – внутреннее трение; хомқаймоқ – қаймоқи хом, ширдушӣ – дӯшиданӣ шир, ширдиҳӣ – додани шир, говпой (гавчаронӣ) – чаронидани говҳои др.*

2) «словосложение – словосочетание»: *лактобактерии – молочнокислые палочки, стрептоцилин – лучистые грибы, осмоанабиоз – осмотическое давление* и др. Аналогичные примеры в терминах таджикского языка не были обнаружены.

3) «полная форма термина – краткая форма термина». Как было отмечено во второй главе, преобладающую часть терминов молочной отрасли составляют словосочетания, достигающие 4-5 компонентов. Данное обстоятельство затрудняет их использование, вследствие чего появляются их краткие разновидности, представленные в укороченных формах: *ультразвуковые анализаторы – УЗ-анализаторы, инфракрасные анализаторы – ИК-анализаторы, уридинфасфатлактоза – УДФ-лактоза, сенажирование – сенаж, кистевидная плесень – кистевик, причём краткая форма зачастую представлена аббревиатурой: заменители молочного жира – ЗМЖ, заменители цельного жира – ЗЦЖ, коэффициент эффективного белка – КЭБ, лактопероксидаза – ЛП, лактоферрин – ЛФ, нитрозамины – НА, оболочка жировых шариков – ОЖШ, особо опасные инфекции – ООИ, полиненасыщенные жирные кислоты – ПНЖК, экзополисахариды – ЭПС, эндоплазматический ретикулум – ЭР, губчатая энцефалопатия коров – ГЭК; килоравганҳо – КР, саршир – СШ, шири беравган – ШБ, ҳиссаи шири беравган*

– *ҲШБ*, *ҳиссаи шири асил* – *ҲША*, *қобилияти ниғаҳдошти намнокӣ* – *ҚНН*, *шароити техникӣ* – *ШТ*, *ивазкунандаи шири ҳақиқӣ* – *ИШХ*, *комплекси аграрӣ-саноатӣ* – *КАС*, *ивазкунандаи равгани шир* – *ИРШ*, *ҳиссаи оммави қанд* – *ИОҚ*, *боқимондаи шири хушки беравган* – *БШХБ* и др.

3. Дефиниционная синонимия в терминологии молочной отрасли: *дрожжи* – *сумчатые грибы*, *фенилкетонурия* – *болезнь Феллинга*.

Кроме отмеченных видов терминологической синонимии была установлена еще одна ее разновидность, которая заключается в различном подборе конкретизирующих определений или стержневых понятий из общеупотребительного языка. Так, наряду с термином *обсушка сырного зерна* допускается употребление *обработка сырного зерна*. Или *твердая консистенция сычужного сыра* – *грубая консистенция сычужного сыра*, *рыхлая консистенция сычужного сыра* – *несвязная консистенция сычужного сыра*, *тесто сыра* – *тесто сырное*, *внеклеточное пищеварение* – *полостное пищеварение*, *мембранное пищеварение* – *пристеночное пищеварение*, *настоящие дрожжи* – *спорообразующие дрожжи*, *чередующаяся плесень* – *чёрная плесень*; *ганигардонии маҳсулот бо бифидобактерияҳо* – *бойгардонии маҳсулот бо бифидобактерияҳо*, *назорати шири табиӣ* – *назорати шири аслӣ*, *сепараторонидани шир* – *таҷзиягардонии шир*, *қиматҳои имконпазири зичии шир* – *арзишҳои имконпазири зичии шир*, *ҳарорати оптималӣ* – *ҳарорати мусоид*, *ҳолатҳои номатлуби паҳншави равган* – *ҳолатҳои номуносиби паҳншави равган*, *абсорбсионии лӯндаҳои равганӣ* – *ҷабиши лӯндаҳои равганӣ* и др.

Будучи одним из наиболее востребованных лексико-семантических процессов в терминологии явление антонимии представлено в терминосистеме молочной отрасли в относительно малом количестве. Противоположность значений достигается как лексическими способами антонимии, так и словообразовательными:

Лексическая антонимия терминов: *простые белки молока* – *сложные*

белки молока, химические реакции **восстановления** – химические реакции **окисления**, точка замерзания – точка кипения, продукт сырный **твердый** – продукт сырный **мягкий**, размножение кефирных грибков – **разрушение** кефирных грибков, **нагревание** молока – **охлаждение** молока, **загрязнение** молока – **очищение** молока, паста масляная **кисло-сливочная** - паста масляная **сладко-сливочная**; давраи **шахшавӣ** – давраи **обшавӣ**, камшавии ширнокӣ – **афзоиши** ширнокӣ, зиёдшавии ширдушӣ – **коҳиши** ширдушӣ, маҳсулоти **камгизо** – маҳсулоти **сергизо** и др.

При словообразовательной антонимии терминов молочной отрасли основным словообразовательным компонентом при образовании антонимичных коррелятов в русском языке выступает префикс **не-**: **жирное** молоко – **нежирное** молоко, **молочные** компоненты – **немолочные** компоненты, **охлажденное** молоко – **неохлажденное** молоко, **насыщенные** жирные кислоты – **ненасыщенные** жирные кислоты, **пастеризованное** молоко – **непастеризованное (недопастеризованное)** молоко, **медленное** охлаждение молока – **немедленное** охлаждение молока, **автоматическое** оборудование – **неавтоматическое** оборудование, **перерабатываемое** молочное сырье – **неперерабатываемое** молочное сырье. В таджикском языке таковыми являются префиксы **бе-**, **но-**, **на-**, которые, присоединяясь непосредственно к корню, указывают на отсутствие обозначаемого качества или свойства: маҳсулоти **бешир** – маҳсулоти **ширӣ**, модаговҳои **бешир** – модаговҳои **сершир**, кислотаҳои равгани **носер** - кислотаҳои равгани **сер**, маҳсулоти **тунукнашуда** – маҳсулоти **тунукишуда**, мувофиқат **накардани** сифати **шир** - мувофиқат **кардани** сифати **шир**, равгани **коркарнашуда** - равгани **коркард** шуда, шири **таҷзиянашуда** - шири **таҷзия** шуда, шири **хушкнакарда** - шири **хушккарда**, зарраҳои **ҳалнашаванда** – зарраҳои **тезҳалшаванда**, кислотаҳои равгани **носер** – кислотаҳои равгани **сер** и др. Примечательно употребление префикса **бе-** в значении **кам-** – **мало** в антонимической паре со словом **сер-** – **много**: шири **беравганишуда** – шири

серравганкарда, маҳсулоти беравган – маҳсулоти серравган, шири беравган - шири серравган, раванди беравгангардонӣ – раванди серравгангардонӣ.

В качестве показателей противоположной семантики могут выступать и другие префиксы: *замораживание молока – размораживание молока* и др.

Таким образом, следует заключить, что лексико-семантические процессы являются неотъемлемой частью терминологии молочной отрасли, как и других терминосистем. Наиболее продуктивной лексико-семантической категорией как в русском, так и в таджикском языках является антонимия, которая основана не только на общеупотребительных узуальных антонимах, но и специализирует некоторые свойства антонимов как средство номинации научных понятий. В обозначении понятий молочной отрасли менее востребована синонимия, представленная как терминами-дублетами, так и синтаксически неравнозначными единицами. «Нежелательные» лексико-семантические категории – омонимия и полисемия представлены единичными образцами.

Выводы по третьей главе

В данной главе термины молочной отрасли сопоставляемых языков были подвергнуты семантическому анализу. Было отмечено, что исследуемая терминология состоит из лексических единиц, обозначающих предметы и их совокупности как природного, то есть естественного происхождения, так и искусственно образованные.

В ходе определения структуры понятийного аппарата метаязыка молочной отрасли и ее лексико-семантической характеристики был применен метод терминологических гнезд, который предполагает классификацию и систематизацию терминов с точки зрения их лексико-семантических особенностей.

Лексико-семантический анализ материала, основанный на выявлении терминологических гнезд, позволил выявить, что терминологические единицы

метаязыка молочной отрасли как в русском, так и в таджикском языке репрезентированы **привлеченными и собственными терминами**. Привлеченными в терминологию молочной отрасли единицами являются общенаучные и межпредметные термины. Общенаучные понятия представлены как одиночными терминами, так и в составе терминологических гнезд.

Процесс номинации предметов и явлений молочной отрасли происходит за счет терминов смежных наук, поскольку производство молока связано с такими науками, как химия, биология, физика, математика и др.

В понятийном блоке молочной отрасли широко представлены собственные, узкоспециальные понятия, которые репрезентированы не только единичными терминологическими элементами, но и целыми макро- и микросистемами терминологических гнезд, опорным компонентом которых выступают феномены исследуемой отрасли.

В составе собственных понятий молочной отрасли выделяются два терминологических блока, представляющих понятия **технологии молочного производства и наименования молочной продукции**.

Инвентаризация лексического пласта молочной отрасли выявила значительное количество единиц общеупотребительной лексики, наделенных во вторичной своей номинации узкоспециализированной научной семантикой и получивших таким образом статус терминов. Вторичная номинация в таких случаях осуществляется преимущественно на основе метафорического или метонимического переноса.

Вместе с тем проведенный лексико-семантический анализ терминологических элементов позволил установить, что, несмотря на существующие в терминоведении противоречия в вопросе об уместности или нежелательности лексико-семантических процессов в составе научного корпуса, для терминологии молочной отрасли характерны такие лексико-семантические процессы общелитературного языка, как полисемия, омонимия, синонимия и

антонимия. Другими словами, многозначные термины, омонимичные термины, синонимы и антонимы, имеющие место в общеупотребительной лексике, вполне приемлемы и для языка науки.

Наиболее продуктивным в исследуемой терминосистеме является такое языковое явление, как антонимия, представленная как лексическими, так и словообразовательными антонимами. Чуть менее востребована синонимия в таких ее разновидностях, как термины-дублиеты, термины - синтаксические синонимы и дефиниционная синонимия.

Омонимия, сформированная на базе общеупотребительной лексики, представлена единичными примерами. Были выявлены отдельные случаи проявления полисемии в составе двухкомпонентных терминов, где многозначность достигается за счет средств вторичной номинации общеупотребительной лексики.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проведенное диссертационное исследование посвящено изучению структурно-семантических особенностей терминологии одной из отраслей народного хозяйства – молочной отрасли. Несмотря на многочисленные обращения ученых к теме сопоставительного изучения терминосистем русского и таджикского языков, вопросы об определении природы термина, выявлении интегрирующих и дифференцирующих признаков терминосистем в двух языках, установлении источников их становления и способов формирования, определении их структурной репрезентации и семантической классификации не исчерпали своей актуальности и требуют своего разрешения. Данное обстоятельство обусловило выбор темы исследования.

Для достижения заявленной в начале исследования цели и решения поставленных задач был проведен комплексный лингвистический анализ, включающий в себя следующие его виды: этимологический, структурный и семантический.

Исходя из сходных и отличительных признаков рассматриваемого пласта научных понятий двух языков, были установлены основные параметры их сопоставления, то есть критерии, наиболее четко эксплицирующие их специфические и универсальные черты. Таковыми оказались следующие параметры:

1. Становление терминосистемы молочной отрасли в русском и таджикском языках.
2. Источники формирования терминологии молочной отрасли.
3. Терминообразование молочной отрасли.
4. Структурный состав терминологии молочной отрасли.
5. Лексико-семантическая таксономия терминов молочной отрасли.
6. Лексико-семантические процессы, протекающие в исследуемой терминологии.

В ходе осуществленного в сопоставительном плане исследования метаязыка молочной отрасли русского и таджикского языков были выявлены как общие для двух языков характеристики, так и национально-обусловленные особенности терминологических систем.

1. Термин, будучи словом специальной сферы употребления, служит средством номинации специального понятия, специального предмета или явления.

Выступая в роли термина в отраслевой терминологии, слово должно обеспечивать точное и единое указание на реальный объект либо явление и быть однозначно понятым любым специалистом в данной области деятельности. Ввиду сказанного, к подобным типам слов существуют общеизвестные в терминологии требования. Термину присущи все основные функции слова: номинативная, сигнификативная, коммуникативная, правовая и когнитивная.

Для формирования терминосистемы необходимо существование следующих условий: а) наличие специальной области, имеющей достаточно четко определенные границы; б) наличие системы общих понятий, относящихся к данной области. Молочная отрасль является самостоятельным сектором народного хозяйства и характеризуется наличием определенного круга понятий, на основе которого сформирован особый пласт метаязыка науки – терминосистема молочной отрасли.

2. Несмотря на то, что молоко еще с древних времен является одним из основных продуктов питания и информация о нем сохранилась в древних русских и таджикских памятниках письменности, первые молочные предприятия в России стали возникать в XIX веке, в это же время появляются первые источники – руководства по ведению молочного дела, в которых фиксируются отраслевые понятия и термины. Индустриальные основы развития молочной промышленности в Таджикистане были заложены после 1917 года, хотя начало промышленной переработки молока относится к концу

XVIII в. Первая научная литература по исследуемому вопросу на таджикском языке появилась лишь в конце прошлого столетия.

В последние десятилетия с развитием науки и техники наблюдается резкое увеличение количества терминологических единиц и появление нового пласта. До настоящего времени не завершен процесс формирования корпуса специальной лексики молочной отрасли, который был бы представлен в формате терминологических словарей-справочников.

3. Терминология молочной отрасли состоит из смешанных разнохарактерных сочетаний наименований слов и формируется как за счет общеупотребительной лексики рассматриваемых языков, так и за счет заимствований. По результатам этимологического и количественного анализа однословных терминов молочной отрасли в русском языке, представленных 510 единицами (или 17 % от общего числа терминологических единиц), было выявлено, что около 120 из них (или 25%) представлены исконно русскими единицами и сформированы по принципу опоры на собственные средства языка.

Значительную часть терминологии составляют слова, заимствованные из других языков, что является естественной процедурой в языке науки и технологии. Так, порядка 22% однословных терминов молочной отрасли составляют латинизмы, 26% - термины греческого происхождения. Почти в равном количестве представлены термины французского (3,7%) и немецкого (3,5%) происхождения. Примечательно наличие в составе исследуемой терминосистемы заимствований из тюркского языка – 4,3%. Чуть меньше представлены заимствования из польского (0,9%), украинского (1,7%) и английского (1%) языков.

В таджикском языке однословные термины молочной отрасли репрезентированы 550 единицами (или 17% от общего числа). Исконные таджикские слова составляют 34,8% от общего числа однословных терминов. Остальной состав терминологии таджикского языка представлен грецизмами

– 80 единиц (или 26%), 16 единиц (или 5,3%) тюркизмами, 12 единиц (или 4%) слова праславянского происхождения, а также 19 единиц (или 6,3%) от общего числа составляют заимствования из арабского языка.

4. В ходе исследования было установлено, что для терминов молочной отрасли сопоставляемых языков свойственны те же принципы словообразования, что и в общеупотребительной лексике. Однако терминообразование подразумевает более сложный процесс, чем словообразование, поскольку при номинации научных понятий используются не только средства словообразования, но и другие средства, представленные синтаксическим типом образования. Основными типами терминообразования молочной отрасли являются морфологический и синтаксический.

Результаты морфемного и последующего словообразовательного анализа языкового материала, включающего в себя 510 однокомпонентных терминов в русском языке и 550 терминов в таджикском языке, показали, что морфологический тип, включающий в себя префиксальный, суффиксальный, сложно-суффиксальный способы терминообразования и способ словосложения, является продуктивным в двух языках. Отмечается некоторое различие в количественной репрезентации единиц, образованных перечисленными способами. Так, в формировании терминов молочной отрасли русского языка наиболее продуктивным является словосложение, представленное 129 единицами (25%), вторым по продуктивности является суффиксальный способ, который исчисляется 75 образцами (36%). Далее в порядке убывания представлены сложно-суффиксальный (58 единиц, или 27,6%), префиксальный (39 единиц, или 18 %) и безаффиксный (8 единиц, или 3,8%). В таджикском языке самым продуктивным оказался сложно-суффиксальный способ, представленный 92 образцами, или 39,6%, также чуть менее продуктивным оказался суффиксальный способ – 80 единиц, образующих 34,4%, словосложение представлено 66 единицами, что составляет 12 %.

5. Формирование превалирующего большинства терминов молочной отрасли основывается на синтаксическом типе терминообразования. Результаты исследования показывают, что большая часть терминов молочной отрасли образована синтаксическим способом, поскольку терминологические сочетания составляют порядка 83% в русском языке и 72,5% в таджикском языке. Наиболее широко представлены двухкомпонентные термины (40% в русском и 32% в таджикском языке). Среди двухкомпонентных терминов в сопоставляемых языках наиболее распространены адъективные словосочетания, состоящие из определяемого слова и определения. Определения, как правило, могут быть представлены именами прилагательными и причастиями. В соответствии с грамматическими нормами русского языка порядок слов в словосочетании заключается в препозиции определения и постпозиции определяемого слова, в отличие от таджикского, где определяемое слово предшествует определению. Однако, согласно требованиям, предъявляемым к составлению лексикографических источников, такая последовательность нарушается: в целях облегчения поиска в словарной статье основное слово фиксируется первым. Данное обстоятельство можно назвать одной из особенностей структурного содержания терминов-словосочетаний русского языка.

Довольно представительна в количественном плане группа трехкомпонентных (представленная 650 единицами, или 21%, в русском и 423 образцами, или 21%, в таджикском языках) и четырехкомпонентных терминов (исчисляемая 300 единицами, или 10% в русском и 203 образцами, или 10% в таджикском языках). Менее продуктивны пяти- и шестикомпонентные термины.

6. Лексико-семантический анализ материала, почерпнутого из отраслевых лексикографических источников, учебных пособий, позволил выявить, что терминологические единицы метаязыка молочной отрасли как в русском, так и в таджикском языке репрезентированы привлеченными и

собственными терминами. Привлеченными в терминологию молочной отрасли единицами являются общенаучные и межпредметные термины, целесообразность использования которых продиктована предметом и задачами молочной отрасли. В качестве межпредметных терминов выступают единицы смежных наук, таких как химия, биология, физика и математика.

Несмотря на широкое функционирование привлеченных понятий, терминология молочной отрасли преимущественно представлена собственными, узкоспециальными понятиями. В ходе исследования система собственных понятий молочной отрасли была дифференцирована на два терминологических блока: 1) терминологический блок, представляющий понятия технологии молочного производства и 2) терминологический блок, представляющий наименования молочной продукции.

Лексико-семантические особенности исследуемой терминосистемы устанавливались методом терминологических гнезд. Данный метод лингвистического анализа позволил выявить, что привлеченные и собственные термины метаязыка молочной отрасли представлены как одиночными терминами, так и в составе терминологических гнезд, ядерными элементами которых являются как узкоспециальные, так и общенаучные понятия.

7. Лексико-семантические процессы являются неотъемлемой частью терминологии молочной отрасли сопоставляемых языков. Наиболее продуктивной лексико-семантической категорией как в русском, так и в таджикском языках является антонимия, которая основана не только на общеупотребительных узуальных антонимах, но и специализирует некоторые свойства антонимов как средство номинации научных понятий. Антонимия, как и в общеупотребительном языке, базируется на однокорневых и разнокорневых антонимах. Чуть в меньшем количестве в обозначении понятий молочной отрасли представлено языковое явление синонимии. Были выявлены многочисленные случаи реализации терминов-дублетов,

подразумевающих одновременное функционирование коррелятов заимствованных и национальных единиц. В составе исследуемой терминосистемы были выявлены случаи синонимии, основанной на дефиниционной тождественности, а также на отношениях «слово-словосочетание», «полная форма термина-краткая форма термина». Другие «нежелательные» в научном языке лексико-семантические категории – полисемия и омонимия – представлены единичными образцами, как правило, в составе двух- и трехкомпонентных терминов.

Таким образом, проведенное комплексное исследование обеспечило достижение поставленной цели и решение соответствующих задач, а также заложило основу для осуществления дальнейшего исследования лексики сопоставляемых языков в целом и отраслевых терминологий в частности.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Абдулвохидов, Р.М. История таджикского животноводства и его социально-экономические аспекты в конце XIX - начале XX вв: дис. ... докт. ист. наук: 07.00.02 / Абдулвохидов Рахматулло Миразорович. – Душанбе, 2017. – 338 с.
2. Авербух, К. Я. Общая теория термина: комплексно-вариологический подход: дис. ... докт. филол. наук: 10.02.19 / Авербух Константин Яковлевич. - Иваново, 2005. - 324 с.
3. Авербух, К.Я. Общая теория термина / К.Я. Авербух. - Иваново: Изд-во ИВГУ, 2004. - 253 с
4. Азизова, М.Х. Функционирование медицинских терминов в таджикском и английском языках (на материале названий болезней): дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / Азизова Мастона Хамидовна – Душанбе, 2016. – 162 с.
5. Амонова, Ф. Р. Именное аффиксальное словообразование в современном персидском и таджикском языках: учебное пособие. / Ф. Р. Амонова - Душанбе, 1982. - 55 с.
6. Амлоев, А.Я. Словообразование имен существительных в художественной прозе Фазлиддина Мухаммадиева: Монография. – Душанбе: РТСУ 2020. — 202 с.
7. Асадова, М.Р. Сравнительный структурно-семантический и этимологический анализ географических терминов в таджикском и английском языках: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20; 10.02.22 / Асадова Мохчехра Рустамовна – Душанбе, 2020. – 162 с.
8. Байзаев, А.М. Язык «Донишнома» Абуали ибни Сино (терминология и словообразование): автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.08 / Байзаев Азим Мухаммадиевич. - Душанбе, 1992. - 24 с.

9. Баротов, Ф.К. Земледельческая терминология в таджикском языке (с привлечением материала английского языка): автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.22 / Баротов Файзиддин Камолиддинович. - Душанбе, 2012. - 26с.
10. Бархударов, Л. С. О значении и задачах научных исследований в области терминологии // Лингвистические проблемы научнотехнической терминологии / Л. С. Бархударов. - М.: 1970. - С. 9-18.
11. Бархударов, Л. С. Проблемы языка, науки, техники. Логические, лингвистические и исторические аспекты терминологии / отв. ред. чл. - корр. АН СССР С. Г. Бархударов / Л. С. Бархударов. - М.: Наука, 1970. - 127 с.
12. Бархударов, Л.С., Жукова Ю. И., Квасюк И. В. Швейцер А. Д. Пособие по переводу технической литературы / Л. С. Бархударов [и др.] - М.: Изд-во «Высшая школа», 1967. - 283 с.
13. Бердиева, Т. Тенденция развития лексики таджикского языка советского периода. / Т. Бердиева. - Душанбе: Дониш, 1982. - 133 с.
14. Васильева, А. Н. Курс лекции по стилистики русского языка: научный стиль речи / А. Н. Васильева. - М.: Изд-во Русский язык, 1976. - 192 с.
15. Верещагин, Е. М., Костомаров В.Г. Лингвистическая теория слова / Е. М. Верещагин, В.Г. Костомаров. - М.: Русский язык, 1980. -320 с.
16. Виноградов, В. В. Вступительное слово // Вопросы терминологии. - М.: 1961. - 232 с.
17. Виноградов, В. В. Избранные труды. Исследование по русской грамматике – М.: 1975. – 558 с.
18. Виноградов, В.В. Словообразование в его отношении к грамматике и лексикологии // Вопросы теории и истории языка в свете трудов И.В. Сталина по языкознанию / В. В. Виноградов. - М.: АН СССР, 1952. - С. 99-152.
19. Виноградов, В.В. Русский язык (Грамматическое учение о слове). — М., 1986. - 640 с.
20. Винокур, Г.О. О некоторых явлениях словообразования в русской технической терминологии // Труды Московского института истории

- философии и литературы / Г. О. Винокур. - М.: Наркомпрос РСФСР, 1939. Вып.5. - С. 3-54.
21. Волкова, И. Н. Стандартизация научно-технической терминологии / И. Н. Волкова. - М.: Изд-во стандартов, 1984. - 199 с.
22. Володина, М. Н. Национальное и интернациональное в процессе терминологической номинации / М. Н. Володин. - М.: Изд. МГУ, 1993. - 112 с.
23. ГОСТ Р 52238-2007. Национальный стандарт Российской Федерации «Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения» // издание официальное. – Москва: Стандартинформ, 2020. – 35с.
24. Гассан, М. Дж. Молоко и молочные продукты/ Мохаммед Джасим Гассан// Международный научно-исследовательский журнал.- 2015. - №6(37). – С.22-23
25. Головин, Б. Н. Основы культуры речи / Б. Н. Головин. - М., 1980. - 276 с.
26. Головин, Б. Н., Кобрин Р.Ю. Лингвистические основы учения о терминах: учеб. пособие для филол. спец. вузов / Б. Н. Головин. - М.: Высш. шк., 1987. – 103 с.
27. Головин, Б.Н., Кобрин Р.Ю. Лингвистические основы учения о терминах/ Б.Н. Головин, Р.Ю. Кобрин. - М.: Высшая школа, 1987. - 105 с.
28. Головин Б. Н. О некоторых задачах и тематике исследования научной и научно-технической терминологии//Ученые записки. Горький: Изд-во Горьковского ун-та, 1970. Вып. 114. Сер. Лингвистическая. С.17-27
29. Грамматикаи забони адабии хозираи тоҷик. ҚД. (Фонетика ва морфология). - Душанбе: Дониш, 1985. - 356 с.
30. Гринев-Гриневиц, С.В. Введение в терминографию / С. В. Гринев. – М: Высш. школа, 1995. – 175 с.
31. Гринев-Гриневиц, С.В., Лейчик В.М. К истории отечественного терминоведения// Научно-техническая информация. Сер. 1 – 1999. –Вып. 7. – С. 1-13

32. Гринев-Гриневиц, С. В. Терминоведение: учеб. пособие для студ. выс. учебн. Заведений / С. В. Гринев-Гриневиц. - М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 304 с.
33. Гринев-Гриневиц, С. В., Сорокина Э.А. Полисемия в общеупотребительной и в специальной лексике // Вестник МГОУ. Сер.: Лингвистика. - М.: Изд-во МГОУ, 2015. —№ 4. - С. 51-64.
34. Гринев-Гриневиц, С. В., Сорокина Э.А. Перспективные направления развития терминологических исследований// Вестник МГОУ. Сер.: Лингвистика. - М.: Изд-во МГОУ, 2018. —№ 5. - С. 51-64.
35. Гринев-Гриневиц, С. В., Сорокина Э.А., Молчанова М.А. Ещё раз к вопросу об определении термина// Вестник РУДН. Серия: Теория языка. Семиотика. Семантика. 2022. Т. 13. №3. С. 710-729
36. Даниленко, В. П. Лексико-семантические и грамматические особенности слов-терминов// Исследования по русской терминологии. - М.: Наука, 1971. - 230с.
37. Даниленко, В. П. Об истории становления ономаσιологического направления в западноевропейской грамматике // Из истории науки о языке // Вопросы языкознания. 1988. № 3, С.108-131
38. Даниленко, В. П. Актуальные направления лингвистического исследования русской терминологии // Современные проблемы русской терминологии / В. П. Даниленко. - М.: 1986. - С. 21-28.
39. Даниленко, В. П. Лингвистические требования к стандартизуемой терминологии // Терминология и норма / В. П. Даниленко. - М.:1972. - С. 9-15.
40. Даниленко, В. П. Русская терминология: Опыт лингвистического описания / В. П. Даниленко. - М.: Наука, 1977. – 156 с.
41. Даниленко, В.П. Общее языкознание. Курс лекций (с грифом Госкоммуза). 2-е изд. - Иркутск, 2003. - 240 с.

42. Джаматов, С.С. Структурно-семантический анализ синтаксических терминов таджикского и английского языков / С.С. Джаматов. – Душанбе, 2015. – 192 с.
43. Джаматов, С.С. Становление и развитие лингвистической терминологии таджикского и английского языков: дис...д-ра филол. наук: 10.02.20 / С.С. Джаматов. – Душанбе: Дониш, 2017. - 412 с.
44. Джамшедов, П. Д. Сопоставительный метод как средство овладения языком// Актуальные проблемы лингвистики. / П. Д. Джамшедов. - Душанбе: 2005. - С. 42-66
45. Джураев, Тухта Кадырович. Пути становления и развития общетехнической терминологии в таджикском языке: дис. ... кандидата филологических наук : 10.02.02. - Душанбе, 1985. - 183 с.
46. Джураев, Т. К. К истории развития таджикской технической терминологии / Т. К. Джураева Вестник ТТУ. - Душанбе, 2009. №3 (7). - С. 15-19.
47. Джураев, Т. К. Отраслевая техническая терминология современного таджикского языка (в сопоставлении с русским, персидским и дари): дис...д-ра филол. наук: 10.02.20 / Джураев Тухта Кадырович. -Душанбе, 2010. - 328 с.
48. Джураев, Т. К. Отраслевая техническая терминология современного таджикского языка (в сопоставлении с русским, персидским и дари): автореф. дис. ... докт. филол. наук: 10.02.20 / Джураев Тухта Кадырович. - Душанбе, 2010. - 29с.
49. Ельцов, К. А. Стратегия перевода аббревиатур: автореф. дис. канд. филол. наук: 10.02.19 / Ельцов Кирилл Александрович. – Москва, 2005. – 24 с.
50. Залеман, Е.А., Жуковский В.А. Краткая грамматика новоперсидского языка: с приложением метрики и библиографии. 2-е изд. – М., URSS 2016. – 112 с.
51. Земская, Е.А. Современный русский язык. Словообразование: учеб. пособие / Е.А. Земская. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Флинта: Наука, 2011. – 328 с.

52. Зоҳидов, А. Влияние русского языка на словообразование современного таджикского литературного языка: автореф. дис. канд. филол. наук: 10.02.02 / Зоҳидов Абдуқодир — Душанбе, 1992. — 26 с.
53. Зеҳнӣ, Т. Аз таърихи лексикаи забони тоҷикӣ. / Т. Зеҳнӣ. - Душанбе: Дониш, 1987. - 234 с.
54. Исмаилова, Х.Э. Русское и таджикское словообразование в лингвистических исследованиях // Вестник РУДН, серия Вопросы образования: языки и специальность. №1.- 2015. – С. 97
55. Калонтаров, Я. И. О деятельности Комитета терминологии при АН Тадж. ССР // Научно-техническая терминология. - М.: 1973. —№ 3. - С. 78-84.
56. Калонтаров, Я. И. Принципҳои асосии терминологияи забони тоҷикӣ. / Я. И. Калонтаров. - Душанбе: Дониш, 1971. - 63с.
57. Калонтаров, Я. И. Фарҳанги нави тоҷикӣ-русӣ. - Душанбе, 2008. -320 с.
58. Камолиддинов, Б. Мушкилоти истилоҳ / Б. Камолиддинов // Дар соли Қонуни забон. - Душанбе: Ирфон, 1999. - С. 62-65.
59. Канделаки, Т. Л. Значения терминов и системы значений наудотехнических терминологий / Т. Л. Канделаки. // -В кн.: Проблемы языка науки и техники. Логические, лингвистические и историко-наудные аспекты терминологии. - М.: Наука, 1970. - С.4.
60. Канделаки, Т. Л. К вопросу о номенклатурных наименованиях / Т. Л. Канделаки // Вопросы разработки научно-технической терминологии. - Рига: Зинатне, 1973. - С. 60-70.
61. Канделаки, Т. Л. О некоторых суффиксальных моделях технической терминологии / Т. Л. Канделаки. // НДВШ. Серия «Филологические науки», 1962. - №1. - С.41-45.
62. Канделаки, Т. Л. Семантика и мотивированность терминов / Т. Л. Канделаки. - М.: Наука, 1977. - 167 с.

63. Канделаки, Т.Л. Вопросы моделирования систем значений упорядоченных терминологий / Т. Л. Канделаки. // Современные проблемы терминологии в науке и технике. - М.: - Наука, 1969. – 160с.
64. Капанадзе, Л. А. Термины и их функционирование/ Л. А. Капанадзе. - М.: Наука, 1982. - 214 с.
65. Капанадзе, Л. А. О понятиях «термин» и «терминология» // Развитие лексики современного русского языка / Л. А. Капанадзе. - М.: 1965. - С. 20.
66. Каримов, Ш.Б. Структурно-семантический анализ авиационных терминов в таджикском и английском языках: автореф. дис. ... канд. филол. наук: - Душанбе, 2014. - 26 с.
67. Каримов, Ш.Б. Лингвистические особенности экономической терминологии в таджикском и английском языках: дис. ... докт. филол. наук: 10.02.20 / Каримов Шухрат Бозорович. - Душанбе, 2020. - 402 с.
68. Касимова, М. Н. Ранняя терминология таджикского языка: краткие сведения / М. Н. Касимова. - Душанбе: Сино, 2007. - 172 с.
69. Касимов О. Суффиксальное словообразование имен существительных в «Шахнаме» Абдулкасима Фирдоуси: дисс. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / Касимов Олимджон Хайдарович. - Душанбе, 1988. - 186 с.
70. Квитко, И. С. Термин в научном документе / И. С. Квитко. - Львов: Выще школа, 1976. - 125 с.
71. Кияк, Т. Р. Лингвистические аспекты терминоведения/ Т. Р. Кияк. - Киев: УМК ВО, 1989. - 104 с.
72. Климовицкий, Л. А. Некоторые методологические вопросы работы над терминологией науки и техники // Современные проблемы терминологии в науке и технике / Л. А. Климовицкий. - М.: Наука, 1969.- С. 32.
73. Кобрин, Р. Ю. Современная научно-техническая революция и её влияние на развитие языка // Онтология языка как общественного явления: сб. науч. трудов/ Р. Ю. Кобрин. - М.: Наука, 1983. - С. 208-266.

74. Кожина, М. Н. К вопросу об эволюции стиля научной прозы в период научно-технической революции // Функциональные стили речи в синхронном и диахроническом аспектах / М. Н. Кожина. - Пермь, Перм гос. ун-т, 1978. - С. 3-14.
75. Кожина, М. Н. Об отношении стилистики к лингвистике текста // Функциональный стиль научной прозы. Проблемы лингвистики и методики преподавания / М. Н. Кожина. - М.: Наука, 1980. - С. 3-17.
76. Козловская, О. Г. Когнитивные и структурно-семантические особенности морской терминологии: на материале английского и русского языков: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / Козловская Ольга Георгиевна — СПб., 2005. — 468 с.
77. Корниевская, Т.К. Термин как объект исследования в лингвистике //Историческая и социально-образовательная мысль. Том 7 №5 часть 1, - 2015. – 487 с.
78. Кудрявцева, И. Г. Семантические характеристики терминологических словосочетаний в языке для специальных целей. URL: <https://www.vestnik-mgou.ru/Articles/Doc/1219>
79. Лекант, П.А., Клобуков, Е.В. и др. Современный русский язык: пособие для студ. ссузов пед. профиля/ П.А.Лекант, Е.В.Клобуков и др. – М.: Дрофа, 2001. – 448 с.
80. Лейчик, В. М., Шелов С. Д. Лингвистические проблемы терминологии и научно-тех-нический перевод. Ч. 2. // Перевод научно-технической литературы. Теория и практика научно-технического перевода. Обзорная информация. - М.: ВЦП, 1990. - Вып. 19. - 78 с.
81. Лейчик, В. М. Изучение термина в тексте // Текст в языке и речевой деятельности (состав, перевод, автоматическая обработка): Сб. науч. трудов/ В. М. Лейчик. - М., 1987. - С. 129-139.
82. Лейчик, В. М. Терминоведение. Предмет, методы, структура/ В. М. Лейчик. - 4-ое изд. - М.: Книжный дом «ЛИБРОКОМ», 2009. - 256 с.

83. Лившиц, В. А., Смирнов Л. П. Язык «Донишнаме» и роль Ибн Сино в развитии персидского-таджикской научной терминологии. Сб.науч. трудов // Письменные памятники и проблемы истории культуры народов Востока / В. А. Лившиц, Л. П. Смирнов. - М.: Наука, 1981. - часть III. - 163 с.
84. Литовченко, В. И. Классификация и систематизация терминов // Вестник Сибирского государственного аэрокосмического университета им. академика М.Ф. Решетнева / В. И. Литовченко // Сер.: Языкознание. 2006 —№ 3. - С. 156-159.
85. Лотте, Д. С. Вопросы заимствования и упорядочения иноязычных терминов и терминологических элементов / Д. С. Лотте. - М.: Наука, 1982. - 149 с.
86. Лотте, Д. С. Как работать над терминологией / Д.С. Лотте // Основы и методы изучения терминологии. - М.: Наука, 1968. - С. 38-48.
87. Лотте, Д. С. Краткое методическое пособие по разработке и упорядочению научно-технической терминологии/ Д. С. Лотте. - М.: Наука, 1979. - 126 с.
88. Лотте, Д. С. Основы построения научно-технической терминологии/ Д. С. Лотте. - М.: Изд-во Акад. Наук СССР, 1961. - 158 с.
89. Лотте, Д. С. Упорядочение технической терминологии // Татаринцев В.А. История отечественного терминоведения. Классики терминоведения. Очерки и хрестоматия / Д.С.Лотте. - М.: Московский Лицей, 1994. - 408 с.
90. Максименко, О. И. Новые тенденции аббревиации (на материале русского, английского и немецкого языков) / О. И. Максименко. // Вестник РУДН. Сер.: Теория языка. Семиотика. Семантика. -. М.: Издво РУДН, 2017. —№ 1. - С. 174-181.
91. Максимова, Н. В. Современная электроэнергетическая терминология: структурный и семантический аспекты: автореф. дис. кан. филол. наук: 10.02.20 / Максимова Наталья Владимировна. - Мытищи: 2020. - 25 с.
92. Мирзо Хасани Султон. Становление и развитие персидско-таджикской научной терминологии. / Мирзо Хасани Султон. - Душанбе: Дониш, 2008. – 237 с.

93. Махмадбекова, Г. З. Особенности семантико-структурной тождественности терминологических единиц в сфере электроэнергетики (на примере английского, русского и таджикского языков): дисс. ... канд. филол. наук. - Душанбе, 2022. – 222 с.
94. Мирзоев, Г. Именное суффиксальное словообразование в современном таджикском языке: дисс. ... канд. филол. наук. — Душанбе, 1987. - 202 с.
95. Мухаммадиев, М. Принципиҳои асосии калимасозии тоҷикӣ. // Масъалаҳои забони тоҷикӣ. / М. Мухаммадиев. - Душанбе: Ирфон, 1967. –
96. Нағзибекова, М. Б. Глагольные словосочетания с зависимым прямым объектом в русском языке (в связи с отражением их специфики в передаче таджикскими грамматическими средствами): автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / Нағзибекова Меҳриниссо Бозоровна. - Горький, 1986. - 25 с.
97. Нағзибекова, М. Б. Способы передачи русских беспредложных глагольных словосочетаний, выражающих косвенный объект в таджикском языке/ М. Б. Нағзибекова // Изв. АН Таджикистана. - 1989. - № 2. - С. 64-69.
98. Нағзибекова, М. Б. Способы передачи русских глагольно-именных конструкций с объектным значением в таджикском языке / М. Б. Нағзибекова. -Душанбе: Сино, 1999. - 115 с.
99. Назарзода, С. Забон ва истилоҳот/ С. Назарзода. -Душанбе: Дониш, 2003. - 147 с.
100. Назарзода, С. Ташаккули истилоҳоти иҷтимоӣ-сиёсии забони тоҷикӣ дар садаи XX. / С. Назарзода. - Душанбе: Дониш, 2004. - 302 с.
101. Насруддинов, С. М. Сопоставительный анализ антропонимов таджикского и английского языков. Учебное пособие. / С. М. Насруддинов. - Душанбе: Ирфон, 2014. - 180 с.
102. Национальный корпус таджикского языка (tadjik-corpus.org).
103. Национальный корпус русского языка (<https://ruscorpora.ru/>)

104. Нелюбин, Л. Л. Введение в технику перевода (когнитивный теоретикопрагматический аспект) учеб. пособие / Л.Л. Нелюбин. - 5-е изд., стер. - М.: ФЛИНТА, 2016. -216 с.
105. Нелюбин, Л. Л. Наука о переводе (история и теория с древнейших времен до наших дней): Учеб. пособие. / Л. Л. Нелюбин, Г. Т. Хухуни. - М.: Изд-во Флинта, 2008. - 416 с.
106. Нелюбин, Л. Л. Сравнительная типология английского и русского языков. Учебник. / Л. Л. Нелюбин. - М.: Изд-во МГОУ, 2007. - 183 с.
107. Нелюбин, Л. Л. Толковый переводоведческий словарь/ Л. Л. Нелюбин. - 3-е изд., перераб. - М.: Флинта: Наука, 2003. 320 с.
108. Немченко В.А. Современный русский язык. Словообразование. — М., 1984. — 255 с.
109. Ниёзӣ, Ш. Н. Калимасозӣ дар забони тоҷикӣ / Ш. Н. Ниёзӣ // Мактаби советӣ - Душанбе, 1949. — № I. - С. 12-19.
110. Ниязӣ, Ш. Н. Словообразование имен существительных и имен прилагательных в современном таджикском литературном языке: дис. ... канд. филол. наук. - Сталинабад, 1950.
111. Нуров, П. Г. Пути становления и развития современной таджикской научно-технической терминологии / П. Г. Нуров. // Известия Академии наук. Отделение физико-математических, химических и геологических наук. 2008. -№3 (132). - С. 91-98.
112. Нуров, П. Г. Таджикская научно-техническая терминология: теоретический и прикладной аспекты: дис. д-ра филол. наук :10.02.19 / Нуров Пирмахмад Гулович. - Душанбе., 2016.- 48 с.
113. Нуров, П. Г. Способы построения научно-технических терминов в таджикском языке/ П.Г. Нуров // Филологические науки. Вопросы теории и практики. 2012. - №6 (17). – с.105

114. Олимова, А.С. Структурно-семантический анализ минералогических терминов в таджикском и английском языках: дис... канд. филол. наук: 10.02.20/Олимова Адолат Сафаралиевна – Душанбе, 2020. – 190 с.
115. Орипова, Ф.М. Структурно-семантический анализ животноводческой лексики в таджикском и английском языках: дис... канд. филол. наук: 10.02.20/Орипова Фирузахон Махмудовна – Душанбе, 2016. – 177 с.
116. Очерки истории народного хозяйства Таджикистана / Под ред. И. К. Нарзикулова и др. -Душанбе: Дониш, 1967. - 495 с.
117. Пегов, С. В. Терминологическая система атомной энергетики: автореф. дисс. ... канд. филол. наук: 10.02.19 // Пегов Сергей Вячеславович. -Тверь, 2017. -18 с.
118. Пещерева, Е.М. Молочное хозяйство горных таджиков и некоторые связанные с ним обычаи / Е.М.Пещерева. По Таджикистану. Вып.1.Ташкент, 1927.- С.42-59.
119. Половец, М.В. Терминологические гнезда как способ отражения системности терминологии (на примере англоязычных терминов компьютерной лингводидактики) // Известия РГПУ им.А.И.Герцена. 2014. № 120.
120. Постановление Правительства Республики Таджикистан от 30 августа 2019 года, №438 «О Государственной программе совершенствования преподавания и изучения русского и английского языков в Республике Таджикистан на период до 2030 года».
121. Расторгуева, В.С. Сравнительно-историческая грамматика западноиранских языков: фонология. / В.С. Расторгуева. – М.: Наука, 1990. – 253 с.
122. Реформатский, А. А. Термин как член лексической системы языка/А. А. Реформатский // Проблемы структурной лингвистики. М.: Наука, 1967. - С. 31-32.
123. Реформатский, А. А. Введение в языковедение: [Учеб. для филол. специальностей высш. пед. учеб. заведений / А. А. Реформатский; Предисл. В. А. Виноградова]. - [5-е уточн. изд.]. – М.: Аспект-пресс, 1996. - 536 с.

124. Реформатский, А. А. Что такое термин и терминология // Вопросы терминологии: материалы Всесоюзного терминологического совещания/ отв.ред. С. Г. Бархударов. - М.: Изд-во АН СССР, 1961. - С.46-54.
125. Русская грамматика. В 2-х т. - М., 1980. - Т. 1. - 783 с.
126. Рустамов, Ш. Классификация частей речи и значение имен существительных / Ш. Рустамов. – Душанбе: Ирфон, 1972. – 89с. (на тадж. языке)
127. Рустамов, Ш. Таджикская грамматическая терминология / М. Рустамов. - Душанбе: Дониш, 1972. - 124 с.
128. Рустамов, Ш. Калимасозии исм дар забони адабии тоҷик (Словообразование имен существительных в современном таджикском языке). / Ш. Рустамов. - Душанбе: Дониш, 1972. -78 с.
129. Рябова, Е.А. Теоретические аспекты изучения терминов /Е.А. Рябова – М., Вестник МГОУ №2, 2009 – 85-91 с.
130. Рябова, Е.А., Проблемы и принципы систематизации терминологии (на материале сопоставительного анализа ракетно-космической лексики английского и русского языков): автореф, дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20/Екатерина Елексеевна Рябова– Москва, 2010. – 27 с.
131. Савилов, Е. С. Развитие работ по стандартизации научно- технической терминологии / Е. С. Савилов. // Научно-техническая терминология. - М., Наука, 1990. - С. 1-8. - Вып. 6.
132. . Соссюр де Ф. Труды по языкознанию. / Фердинанд де Соссюр. -М.: Прогресс, 1977. - 695с.
133. Сенюшника, Т.К. Современный русский язык для студентов-бакалавров 2-го курса по направлениям подготовки «Филология» и «Педагогическое образование» / сост. Сенюшкина Т.К. – Душанбе: РТСУ, 2020.- 89 с.
134. Степанов, Г. В. Современная научно-техническая терминология на языках народов СССР и за рубежом // Проблемы разработки и упорядочения

терминологии в Академиях наук союзных республик / Г. В. Степанов. - М.: Изд-во «Наука», 1983. - 336 с.

135. Сулаймонов, С. Становление арабской и таджикской философской терминологии (на базе философского наследия Ибн Сины): автореф. дис. ... д-ра филол. наук: 10.02.20 / Сулаймонов Саидрахмон. - Душанбе, 1997. - 52 с.

136. Султанова, Р. М. Сопоставительный анализ геологической терминологии в русском и таджикском языках: дис... канд. филол. наук: 10.02.20/Султанова Рафоат Мирзоевна. – Душанбе, 2013. – 176 с.

137. Султанова, Р. М. Сопоставительный анализ геологической терминологии в русском и таджикском языках: монография. – Душанбе, 2019. – 155с.

138. Султанова, Р. М. Лексико-семантические процессы в геологической терминологии // Р.М. Султанова// Вестник Таджикского национального университета. – Душанбе: Сино, 2013. – н.4/1 (105). С 49-57

139. Султонов, М. Б. Научная терминология в «Китоб-ут тафхим» Абурайхана Беруни: автореф, дис. ... канд. филол. наук: 10.02.22 / Султонов Мирзохасан Баротович. - Душанбе, 1999. - 20 с.

140. Султонов, М. Б. Становление и развитие персидско-таджикской научной терминологии (на материале научного наследия IX -XI вв.): автореф. дисс. ... д-ра филол. наук: 10.02.22 / Султонов Мирзохасан Баротович. - Душанбе, 2009. -50 с.

141. Султонов, М. Б. Становление и развитие персидско-таджикской научной терминологии: на материале научного наследия IX-XI вв.: дис. д-ра филол. наук: 10.02.22 / Султонов Мирзохасан Баротович. - Душанбе, 2008.- 323 с.

142. Суперанская, А. В. Общая терминология // Вопросы теории. / А. В. Суперанская, Н.В. Подольская и Н.В. Васильева. - М.: Либрокам, 2012. -248 с.

143. Суперанская, А.В. Терминология и номенклатура / А.В. Суперанская //Проблематика определения терминов в словарях разных типов. - Л.: Наука, 1976. - С.73-83.

144. Таджиев, Д. Т. Причастие в современном таджикском литературном языке / Д. Т. Таджиев. - Сталинобод, 1954. - 128 с.
145. Татаринов, В. А. История отечественного терминоведения. Т.2, кн.2. / В.А. Татаринов. - М.: Московский лицей, 1999. - 311 с.
146. Татаринов, В. А. Теория терминоведения. Теория термина: история и современное состояние / В. А. Татаринов. - М.: Московский лицей, 1996. Т. 1. - 311с.
147. Татаринов, В.А. Общее терминоведение. Энциклопедический словарь. / В. А. Татаринов. - М.: Московский Лицей, 2006. - 527 с.
148. Тер-Минасова, С. Г. Словосочетание в научно-лингвистическом и дидактическом аспектах. Учебное пособие. / С. Г. Тер-Минасова. - М.: Изд-во ЛКИ, 2007. - 152 с.
149. Терпигорев, А.М. Об упорядочении технической терминологии / Вопросы языкознания / А. М. Терпигорев. - М.: 1953. - №1. - С. 71-76.
150. Тихомиров, П. М. Расчет трансформаторов: учеб. пособие для вузов / П. М. Тихомиров. -5-е изд. Перераб. И доп.- М.: Энергоатомиздат, 1986. - 528с.
151. . Улиткин, И. А., Нелюбин Л.Л. Использование и перевод сокращений в научно-техническом тексте / И. А. Улитка, Л. Л. Нелюбовь // Наука о человеке: Гуманитарные исследования. Раздел 2. Филологические науки. - Омск: Изд-во Омской гуман. ак-и, 2014. № 4 (18). - С. 58-69.
152. Уралов, Х. У. Техническая терминология современного языка дари и таджикского языка: автореф. дис. ... канд. филол. наук. 10.02.20. / Уралов Х. У. - М., 1974.
153. Усмонов, Х, Сироцев Б. Маълумотномаи мухтасар барои электрики кишлок / Х. Усмонов, Б. Сироцев. - Душанбе: Дониш, 1977. - 72 с.
154. Ушаков, Д. Н. Толковый словарь русского языка. - М.: Альта-Принт, 2005. - 1216 с.
155. Феоктистова, В. В. Функциональные и структурно-семантические особенности английской научно-технической терминологии

- светотехнической промышленности: автореф. дисс. . .канд. филол. наук: 10.02.04 / Феоктистова Валентина Владимировна. - Саранск, 1998. - 23 с.
156. Фокин, Ю. А. Вероятностные методы в расчетах надежности электрических систем. Учебное пособие для вузов / Ю. А. Фокин. - М.: МЭИ, 1983.- 216с.
157. Хаитова, Ш. И. Лингвистические и функциональные особенности отраслевой терминологии таджикского языка XI-XII вв.: диссерт. док. филол. наук: 10.02.22 / Хаитова Ширин Исматуллоевна. - Душанбе, 2014. - 350 с.
158. Хайдарова, Д. А. Особенности медицинской терминологии в таджикском и английском языках: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / Хайдарова Дилноза Аскаралиевна. - Душанбе, 2007. - 26 с.
159. Хайдарова, Ф.У. Структурно-семантические особенности свободных словосочетаний в таджикском и английском языках: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / Хайдарова Фируза Умаралиевна. - Душанбе, 2017. - 195 с.
160. Хайдарова, С.А. Сопоставительный анализ формальных моделей терминологических словосочетаний в английском и таджикском языках: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / Хайдарова Севара Абдулхакимовна - Душанбе, 2016. - 144 с.
161. Хаютин, А. Д. Термин, терминология, номенклатура. Учебное пособие. /А.Д.Хаютин. - Самарканд: СГУ, 1972. - 345 с.
162. Хаютин, А. Д. Термин, терминология, номенклатура/Татаринов В.А. история отечественного терминоведения: в 3 т. Т 3. Аспекты и отрасли терминологических исследований: Очерк и хрестоматия. - М.: Московский Лицей, 2003. - С. 17-21
163. Хижняк, С. П. Юридическая терминология: формирование и состав: монография / С. П. Хижняк. - Саратов: Изд-во Саратов. гос. унта, 1997. - 136 с.
164. Холматова, С. Д. Словарь русских и таджикских сокращений. - Душанбе: Дониш, 1979. - 282 с.

165. Хоркашев, С. Р. Истилохоти калимасозй / С. Р. Хоркашев. - Душанбе: Дониш, 2012. - 66 с.
166. Хоркашев, С. Р. Суффиксальное словообразование существительных в юго-восточных говорах таджикского языка: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02. 08 / Хоркашев Сахидод. - Душанбе, 1996. - 20 с.
167. Чепкасова, Е.В. Язык науки как предмет философского анализа // История и философия науки: взаимосвязи - парадигмы и дискурсы: материалы конференции. Е.В. Чепкасова СПб, 2006. - С. 201-203.
168. Черных, П. Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка: в 2 томах. Т. 2. Панцирь - Ящур 2007. - 3-е изд., стереотип. /П. Я. Черных. - М.: Рус. яз., 1999. - 560 с.
169. Шарофов, Н. Д. Лексикаи касбу хунар — сарчашмаи терминологияи техникии тоцик / Шарофов Н. Д., Т. К. Чураев. - Душанбе: Дониш, 1991. -92 с.
170. Шовалиева, М.С. История кулинарной культуры таджикского народа: дисс. ... кан. ист. наук: 07.00.07/Шовалиева Мумина Садыковна. – Душанбе, 2019. – 179 с.
171. Шовалиева, М.С. Этнические традиции в молочной пище таджиков Дарваза. / М.С. Шовалиева. Тез. докл. молод. учен. АН ТаджССР. – Душанбе: Дониш,1989. -С.15-17.
172. Шоев Э. Суффиксальное словообразование относительных имен прилагательных в современном таджикском литературном языке (на материале суффикса -и, -ки, -ви). — Дисс. ... канд. филол. наук. — Душанбе, 1983. — 201 с.
173. Шелов, С. Д. Опыт построения терминологической теории: значение и определение терминов: дисс. докт. филол. наук: 10.02.21/ Шелов Сергей Дмитриевич. - М.: 1995. - 350 с.
174. Шелов, С.Д. Ещё раз об определении понятия «термин» // Вестник Нижегородского ун-та им. Н.И. Лобачевского. - Нижний Новгород: изд. Нижегородского ун-та, 2010. №4 (2). С. 795-799.

175. Шукуров, М. Ҳар сухан чоюву ҳар нуқта мақоме дорад // М. Шукуров. – Душанбе: Ирфон, 1985. – 187 с.
176. Щерба, Л. В. Очередные проблемы языкознания / Л. В. Щерба // Известия АН СССР. Отд. языка и литературы. 1945. - Т.ГУ. -Вып. V.
177. Штунь, А.И. Латинский язык для медиков / А.И. Штунь – М.: 2008. - 32 с.

Словари

178. Асимов, М.С. Русско-таджикский словарь / М.С. Асимов. – М.: Русский язык, 1985. – 1280с.
179. Ахманова, О. С. Словарь лингвистических терминов. / О. С. Ахманова. - М.: Сов. Энциклопедия, 1969. - 606 с.
180. Васильева, Н.В. Краткий словарь лингвистических терминов/ Н.В. Васильева, В.А. Виноградов, А.М.Шахнарович. – [2. изд., доп.]. – Москва: Рус. яз., 2003 (ППП тип. Наука). – 211 стр.
181. Горбатова К.К. Молочная терминология. Энциклопедический словарь – справочник// 2-е изд., дополнение. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013. – 232с.
182. Даль, В. Толковый словарь живого великорусского языка. В 4х томах // С.-Петербург: Гостиный дворъ, 1880 – 1882гг. – 3000 с.
183. Джураев, Т. К. Русско-таджикский словарь общетехнической терминологии /Т. К. Джураев. - Душанбе: Маориф, 1987. - 93 с.
184. Ефремова, Т.Ф. Новый словарь русского языка. Толково-словообразовательный [В 2 т.]/Т. Ф. Ефремова. - Москва: Рус. яз., 2000.-1084с.
185. Жеребило Т.В. Словарь лингвистических терминов. Изд. 5-е, испр. и доп. – Назрань: ООО «Пилигрим», 2010. – 486 с.
186. Калотаров, Я. Фарҳанги нави тоҷикӣ-русӣ. – Душанбе, 2008. - 320 с.
187. Кодир, С. Краткий русско-таджикский словарь физических терминов / С. Кодир. - Душанбе: Маориф, 1985. - 464 с.
188. Крылов, Г.А. Этимологический словарь русского языка // Г.А. Крылов. - СПб.: ООО «Полиграфуслуги», 2005. -432с.

189. Назарзода, С., Сангинов А., Каримов С., Султон, М. Х. Фарханги тафсирии забони тоҷикӣ / С. Назарзода [и др.]. в 2х томах - Душанбе: Паҷуҳишгоҳи забон ва адабиёти Рудаки, 2008. - 1895 с.
190. Ожегов, С. И. Словарь русского языка. / С. И. Ожегова. - М.: Русский язык, 1986. - 816 с.
191. Ожегов, С. И. Толковый словарь русского языка : 80000 слов и фразеологических выражений / С. И. Ожегов, Н. Ю. Шведова ; Российская Академия наук, Институт русского языка им. В. В. Виноградова. - 4-е издание, дополненное. - Москва: А ТЕМП, 2010. - 874 с.
192. Осимов, М., Бачаев М., Диноршоев М. Русско-таджикский словарь философской терминологии / М. Осимов, М. Бачаев, М. Диноршоев. - Душанбе: Ирфон, 1966. - 134 с.
193. Персидско-русский словарь (в двух томах), под редакцией Ю.А. Рубинчика. - М.: Советская энциклопедия, 1970. - 1632 с. (Грамматический очерк персидского языка. В приложении ко 2-му тому).
194. Рождественский, Ю. В. Словарь терминов. Общество. Семиотика. Экономика. Культура. Образование. / Ю. В. Рождественский - М.: Флинта, Наука, 2003. - 109 с.
195. Розенталь, Д. Э. Словарь-справочник лингвистических терминов. / Д. Э. Розенталь, М. А. Телекова. - М.: Просвещение, 1976. - 544 с. 155.
196. Русско-таджикский словарь: Свыше 72000 слов // С.Д. Арзуманов, Х.А.Ахрори и др.; Под ред. М.С. Асимова – М.: Русский язык, 1985. 1280 с.
197. Саидходжаев, Т. Краткий русско-таджикский словарь по сопоставлению материалов / Т. Саидходжаев. - Душанбе, 2008. - 223 с.
198. Саймиддинов, Д. Фархангномаҳои форсии миёна. / Д. Саймиддинов. - Душанбе: Дониш, 1994. - 87 с.
199. Словарь русского языка: В 4-х т. / АН СССР, Ин-т рус. яз.; Под ред. А.П. Евгеньевой. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Русский язык, 1981-1984 [Электронный ресурс] <https://slovari.ru>

200. Словарь русской ономастической терминологии / Н.В. Подольская; // отв. Ред. А.В. Суперанская. – М.: Наука, 1978. – 200 с.
201. Таджикско-русский словарь (70000 слов и выражений) / под ред. Д. Саймиддинова, С.Д. Холматовой. - 2-е изд. - Душанбе: Пайванд, 2006. - 813 с.
202. Тихонов А.Н. Новый словообразовательный словарь русского языка для всех, кто хочет быть грамотным. – М.: АСТ, 2014. – 639 с.
203. Толковый словарь русского языка с включением сведений о происхождении слов / Институт русского языка им. В.В. Виноградова РАН. Отв. ред. Н.Ю. Шведова. - М.: Азбуковник, 2008. - 1175 с.
204. Толковый словарь иноязычных слов. – 5-е изд., стереотип – М.: Рус. яз., 2003. – 856с.
205. Тихонов, А.Н. Словообразовательный словарь русского языка: В 1 т. М., 1985. - 856 с.
206. Тихонов, А.Н. Словообразовательный словарь русского языка: В 2 т. М., 1985. – 886 с.
207. Ушаков, Д.Н. Толковый словарь русского языка: В 1т. М., 1935-1940. – 828 с.
208. Фасмер, М. Этимологический словарь русского языка: В 1-4 т. М., 2004.
209. Фарханги забони тоҷикӣ. Москва: Советская Энциклопедия, 1969. Ц-1. - 952 с.; Ц.2. - 951 с.
210. Фарҳанги тафсирии забони тоҷикӣ. Т.1. - Душанбе, 2008. - 950 с. 200.
211. Фарҳанги тафсирии забони тоҷикӣ. Т.2. - Душанбе, 2008. – 945с.
212. Шелов, С.Д. Еще раз об определении понятия «термин» / Вестник Нижегородского университета им. Н.И.Лобочевского, 2010, №4 (2), с.795-799
213. Ярцева, В.Н. Языкознание. Большой энциклопедический словарь / Под ред. В. Н. Ярцевой. - 2-е изд. - М.: Большая Российская энциклопедия, 2000. - 685 с.
214. Ярцева, В.Н. Большая Российская энциклопедия / В.Н. Ярцева. - 2-е изд. - М.: 1998. - 685 с.

Иллюстративный материал

215. Барабанщиков, Н.В. Молочное дело. – М.: Колос, 1983. – 414с.
216. Брусенцев, А.А. и Евстигнеев Т.Н. «Технология цельномолочной продукции, мороженого и молочных консервов» [2014],
217. Горбатова, К.К. Молочная терминология: энциклопедический словарь-справочник. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013. – 232 с.
218. ГОСТ Р 52738 – 2009. Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения. – М.: 2020. – 17 с.
219. Кузьмина, В.А. Молоко и молочные продукты. – Москва: изд. «Весь Мир», 2007. – 119 с.
220. Мурувватов, Дж. М., Раджабов Ф.М. Технологии коркарди шир ва маҳсулоти ширӣ – Душанбе: “ЭР-граф”, 2013. – 324 с.
221. Назаров, Ш.А., Абдуллаева М.,Ҳакимов Ғ.Қ., ИкромӣХ.И. Дастури таълимию методӣ оид ба иҷроиши корҳои амалию-озмоишӣ аз ҷанни «Технологии шир ва маҳсулоти ширӣ» (Технология молока и молочных продуктов). Душанбе. -ДТТ; 2020, - 136с.
222. Погожева, Н.Н., Кабанова, Т.В., Пиркина, О.В. Технология хранения, переработки и стандартизации молочной продукции: учеб. пособие/ Н.Н.Погожева, Т.В. Кабанова, О.В. Пиркина. – СПб.: ИЦ Интермедия, 2012. – 222с.
223. Рябова, А.Е., Пряничникова, Н.С., Хуршудян С.А. Молочная промышленность России: Реалии в историческом контексте. М.: ВНИМИ, 2022. – 163 с.
224. Сидоренко, И.В. История развития молочной промышленности: учеб. пособие / Брянск: 2015. – 104 с.
225. Фомина, Н.О. Молоко и молочные продукты. Энциклопедия международных стандартов. - М: Проректор, 2011 – 879 с

ПРИЛОЖЕНИЕ

Термин на русском язык	Эквивалент на таджикском языке
1. А (ан) - греч. (приставка со значением отрицание)	А (ан) (пешванд, бо маънои инкор)
2. Абиоз – греч. (состояние организма с полным отсутствием признаков жизни)	Абиоз (ҳолати организм бе нишҳонаҳои ҳайёт)
3. Абсорбация – лат. (поглащение)	Абсорбатсия (чабидан)
4. Автолиз – греч. (растворение)	Обкунӣ, ҳалкунӣ
5. Автоматизация	Автоматикунонӣ
6. Автомолцистерна	Автосистернаи шир
7. Агар-агар – малайск. агар-желе, на яп. означает «замершее небо» (смесь полисахаридов)	Агар-агар – малаз. (яхнӣ) омехтаи қанди сунӣ
8. Аглютинация (лат. agglutinare = приклеивать)	Аглютинатсия (лот. agglutinare - часпондан)
9. Агломерация – лат. (присоединять, накапливать)	Агломератсия (якҷоя кардан, ҳам кардан, ғундоштан)
10. Агрегация – лат. aggregatio «присоединение» (соединять, присоединять в одно целое)	Агрегатсия (якҷояшавӣ, якҷоякунӣ)
11. Аграрно-промышленный комплекс (АПК)	КАС – комплекси аграрӣ-саноатӣ
12. Агропромышленный рынок	Бозори аграрӣ саноатӣ
13. Адаптированная молочная смесь (заменитель женского молока)	Омехтаи шири мутобиқшада (ивазкунандаи шири модар)
14. Адгезия – лат. (прилипание, сцепление, липкость клеток, тел)	Пайвастшавӣ, часпакӣ
15. Адипофилин (лат. Adipis = жир + греч. Philia = любовь, дружба)	Адипофилин – сафедаи аз ҷиҳати экологӣ тоза
16. Адсорбция (лат. Ad – к, у, при, на + sorbeo - поглощать)	Ҷабанда, гиранда, фурӯкашанда
17. Адсорбция (лат. Ad – к, у, при, на + sorbeo - поглощать, всасывать)	Адсорбсия (лот. – дарун кашидан, чабидан)
18. Адсорбция глицеридов	Ҷабидашавии глидсеридҳо
19. Азербайджанский гатых	Қатиқи озарӣ
20. Айран (арьян, айрян) ФМ	Айрон, дуғ
21. Айрширская порода коров	Зоти говҳои айршири
22. Активная кислотность	Туршии фаъол

23. Активная кислотность кисломолочных напитков	Туршии фаъоли шири нӯшокии ферментшуда
24. Активность воды	Фаъолияти об
25. Активность дегидрогеназа	Фаъолияти дегидрогеназӣ (чудошавии атомҳо)
26. Активность микроорганизмов	Фаъолияти микроорганизмҳо (организмҳои ба чашм ноайён)
27. Активные грибки	Мағори фаъол
28. Активный компонент	Қисмати фаъол
29. Актин (лат. Aktivus – деятельный)	Сафеда
30. Актиномицеты (гр. Aktis (aktinos) = луч, лучистый + mykes)	Бактерияҳои шохадор
31. Аланин	Пайвастагиҳои биологии фаъол аз гуруҳи сафедаҳо
32. Альбумин (лат. Albumen – белок)	Сафедаҳои обшаванда
33. Альбуминные сырки	Панири қандини аз фалла тайёр шуда
34. Альбуминный творог	Панири дулмашудаи аз фалла тайёр шуда
35. Альвеолы (лат. Alveolus = ячейка, пузырек)	Бурчаи хучайра
36. Альгинаты (лат. Alga = водоросль)	Алгинатҳо (обсабза, обғиёҳ)
37. Альгинаты кальция (загуститель, стабилизатор)	Алгинатҳои калсий (ғализкунанда,, тасбиткунанда)
38. Амарант (греч. Amarantos – неувядающий)	Амарант (беҳазон, доимӣ)
39. Амброзия (греч. Ambrosia- «бессмертие» - пища богов)	Амброзия – ғизои хушбӯ (ҷавонии ҷовидонӣ)
40. Амилазы (греч. Amylon - крахмал)	Амилаза (оҳор)
41. Аминокислоты	Аминокислотаҳо (молекулаҳо барои истехсоли сафеда дар организм)
42. Аминокислотные состав козеина	Аминокислотаҳои таркиби казеин
43. Аминокислотный скор	Нишондиҳандаи арзиши биологии сафеда
44. Аминопроизводное молока	Корбогидрадҳои оддии шир
45. Аминосахар	Пайвастагиҳои органикӣ
46. Амины	Пайвастагиҳои органикӣ
47. Аморфный (греч. Amorphos – бесформенный)	Минерали кимиёвии беқолаб

48. Амфи, - амфо(греч. Amphī – вокруг, с обеих сторон, ampho – приставка – с обеих сторон, оба)	амфи, - амфо – пешванд бо маъной “харду, гирду атроф”
49. Амфотерные свойства (способность проявить основные свойства)	Хусусиятҳои амфотерӣ (қобилияти нишон додани хосиятҳои асосӣ)
50. Анабиоз (греч. Anabiosis – оживление «возвращение к жизни»)	Анабиоз – ҳолати аз нав зиндашавӣ, ба ҳаракат даромадан
51. Анализ молока	Таҳлили шир
52. Анализ средних проб молока	Таҳлили намунаҳои миенаи шир
53. Анализатор молока	Таҳлилгари шир
54. Ангиогенин (греч. Angeion - сосуд)	Сафедаи фаъол
55. Анизидиновое число жира	Шумораи анисидини равған (арзиши муаянкундаи оксидшавӣ)
56. Аннто	Моддаи зарди рангкунанда
57. Анти (гр. Anti... - приставка))	Анти – пешванд, бо маъной “зидди”
58. Антибиотические свойства бифидобактерий	Хусусиятҳои антибиотикӣ бифидобактерияҳо
59. Антимикробные действия	Амалҳои зидимикробӣ
60. Антиокислители	Зидитуршшавӣ
61. Антиоксидантные свойства	Хусусиятҳои антиоксидантӣ
62. Антиоксиданты	Антиоксидантҳо
63. Антитела	Ҷисми бегона
64. Антоцианы (греч. Anthos – цветок + куанос – темный)	Гликозидҳои рангаи растанӣ
65. Апикальный (лат. apex (apicis) – верхушка)	Апикалӣ (лот. - apex (apicis) – рӯ ба боло) ҳуҷайраҳои болоравонашудаи ғадуди сина (пистон)
66. Арахидоновая кислота	Пайвастагиҳои органикӣ туршӣ
67. Аргинин	Аминокислота
68. Ареометр	Ареометр – асбоби ченкунии зичии моеъҳо ва ҷисмҳои сахт
69. Армянский мацун	Матсуни арманӣ (маҳсулоти аз шири турш тайёршуда)
70. Аромат	Накҳат, бӯи хуш, хушбӯӣ
71. Ароматизирующие кисломолочные бактерии	Бактерияҳои хушбӯйкунандаи ширӣ
72. Ароматические вещества	Моддаҳои хушбӯӣ
73. Ароматобразующая микрофлора	Маҷмуи микроорганизмҳои растаниҳои хушбӯйкунанда
74. Аскорбиновая кислота	Кислотаи (туршии)аскорбин

75. Аспарагиновая кислота	Кислотаи аспартикӣ (аминокислотаи табиӣ)
76. Ассортимент	Навь, намуд
77. Ассортимент молочных продуктов	Намудҳои (навъҳои) маҳсулотиширӣ
78. Ассортимент сливок питьевых	Намуди қаймоқи нӯшокӣ
79. Афлатоксины	Афлатоксинҳо (пайвастагиҳои органикии марговар)
80. Ацетоин	Атсетоин (моеи зардтоби хушбӯ)
81. Ацидофилин	Атацидофилин (маҳсулоти шири турши ғафс)
82. Ацидофильная паста	Хамираи турши ғафси ширӣ
83. Ацидофильная простокваша	Чурғоти (мости) атацидофилинӣ
84. Ацидофильно-дрожжевое молоко	Шири атацидофилинӣ
85. Ацидофильные молочные продукты	Маҳсулоти ширии атацидофилинӣ (маҳсулоти шири турши ғафс)
86. Бад (Биологически активная добавка к пище)	ИФБ (иловаи ғаъоли биологӣ дар хӯрокворӣ)
87. Бак	Бак, чалак
88. Бактерия (греч. Bakteria = палочка)	Бактерия (организми хурди якхучайра)
89. Бактериальная загрязненность молока	Ифлосшавии бактериявии шир
90. Бактериальная обсеменённость	Олудакунии (мойиникунӣ) бактериявӣ
91. Бактериальная обсеменённость молока	Олудашавии (мойиникунии) бактериявии шир
92. Бактериальная проба	Намунаи бактериявӣ
93. Бактериальное обсеменение молока	Мойиникунии бактериявии шир
94. Бактериальный слой	Қабати бактериявӣ
95. Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	БГМР- бактерияҳои гуруҳи микроби рӯда
96. Бактериологический процесс	Раванди бактериологӣ
97. Бактериостаз (греч. Bakteria + stasis = стояние на месте)	Бактериостаз (қатъи биологии афзоиш ва афзоиши бактерияҳо аз сабаби омилҳои номусоид)
98. Бактериостатические соединения	Пайвастшавии бактериостатӣ (суст)
99. Бактериоцидное действие	Амали бактериосидӣ (қабӣ афзоиш бактерияҳо)
100. Бактериоцины (гр. Bakteria + лат. Caedere = убивать)	Бактериотсинҳо (сафедехое ки ғаъолияти зиддимикробӣ доранд)
101. Бактерицидная активность	Бактериосинҳои ғаъол

102. Бактерицидная активность молока	Фаъолияти бактериотсинии шир
103. Бактерицидные свойства	Хусусиятҳои бактерисидӣ
104. Бактерицидные свойства молока	Хусусиятҳои бактерисидии шир
105. Бактофуга	Бактофуга (механизмҳои барои хориҷ кардани микроорганизмҳо)
106. Бактофугирование	Бактофугикунонӣ (равандитозакунии марказгурез)
107. Банка	Банка
108. Барабанные исполнительные органы (вальцовые, мембранные, ленточные)	Уствонаҳои иҷрокунанда амал (майдакунанда, лапишдиҳанда, ҳаракаткунанда)
109. Безлактозное молоко	Шири бе лактон
110. Белки	Сафедаҳо
111. Белки молока	Сафедаҳои шир
112. Белки овечьего молока	Сафедаҳои шири барра
113. Белки сывороточные	Сафедаҳои зардобӣ
114. Белковая молекула	Молекулаи сафедагӣ
115. Белковая оболочка	Пардаи сафеда
116. Белковая основа	Асоси сафеда
117. Белковая часть	Ҳиссаи сафеда
118. Белковое вещество	Моддаи сафедагӣ
119. Белковое молоко	Шири сафеда
120. Белковые вещества	Моддаи сафеда
121. Белковые кисломолочные продукты	Маҳсулоти ширии кислотаи сафеда
122. Белковый комплекс	Маҷмӯи сафеда
123. Белковый слой	Қабати сафеда
124. Белковый фактор	Омили сафеда
125. Белок	Сафеда
126. Белок коровьего молока	Сафедаи шири гов
127. Белок оболочек жировых капель	Сафедаи пардаи зарраҳои рағанӣ
128. Белок оболочек жировых шариков	Сафедаи лифофаҳои кулӯлачаҳои чарбу
129. Биологическая жидкость	Моеъи биологӣ
130. Биойогурт	Биойогурт
131. Биологическая особенность	Хусусияти биологӣ
132. Биологическая характеристика	Тавсифи биологӣ
133. Биологическая характеристика сложных белков молока	Тавсифи биологии сафедаҳои муракаби шир
134. Биологическая ценность	Арзиши биологӣ
135. Биологическая ценность белков молока	Арзиши биологии сафедаҳои шир

136. Биологическая ценность сыра	Арзиши биологии панир
137. Биологическая активность	Фаъолияти биологӣ
138. Биологическая безопасность	Бехатарии биологӣ
139. Биологическая жидкость	Моеъи биологӣ
140. Биологическая особенность	Хусусияти биологӣ
141. Биологические активные вещества	Моддаи фаъоли биологӣ
142. Биологические особенности молока	Хусусияти биологии шир
143. Биологические принципы консервирования	Усулҳои биологии очоронидан
144. Биологические свойства	Хосиятҳои биологӣ
145. Биологические свойства молока	Хосиятҳои биологии шир
146. Биологическое окисление	Туршшавии биологӣ
147. Биологический принцип	Усулҳои биологӣ
148. Биологический состав	Таркиби биологӣ
149. Биологический состав молока	Таркиби биологии шир
150. Биопродукт	Маҳсулоти табиӣ
151. Биосинтез (греч. Bios – жизнь + synthesis – соединение, составление)	Биосинтез (раванди эҷодимоддаҳои мураккаби органикӣ дар рафти реаксияҳои биохимиявӣ)
152. Биосинтез составных частей молока	Биосинтези қисмҳои таркибии шир
153. Биосметана	Маҳсулоти инноватсионии шири турш
154. Биологические свойства	Хосиятҳои биологӣ
155. Биохимические свойства молока	Хосиятҳои биохимиевии шир
156. Бифидобактерии	Бифидобактерияҳо
157. Бифидок (разновидность кефира)	Бифидок (намуди мост)
158. Бифидокефир	Чурғоти аз бактерияҳои табиӣ ғанигардонидашуда
159. Бокс	Бокс (бино, хонаи махсус)
160. Болгарская молочнокислая палочка	Микроби шири турши булғорӣ
161. Блокировка	Блокони
162. Брожение (лат. Fermento)	Туршшавӣ
163. Брожение молочного сахара	Туршшавии шакари шир
164. Брынза	Бринза
165. Брынза сербская	Бринзаи сербӣ
166. Буйволиное молоко	Шири говмеш
167. Буйволица	Говмешии модда
168. Буррата (итальянский сыр)	Парнири итолёвӣ
169. Бутылка	Шиша
170. Бутылка молока	Шири шиша

171. Буферная емкость молока	Иктидори буферии шир
172. Буферность	Буферӣ (доираи оҳанини пружинадор)
173. Буферный	Буфернок
174. Вакуум	Вакуум (фазои аз модда озод)
175. Вакуумный трубопровод	Қубури вакуумӣ
176. Валин	Валин (аминокислотаимуҳим)
177. Вареная сгущенка	Ширкиёми чӯшондашуда
178. Варенец	Љурғот, мост
179. Варено-прессованный сыр	Панири пухта фишурдашуда
180. Ведомая шестерня (шкива)	Фишанги ҳаракатдиҳанда
181. Величина жировых шариков	Андозаи кулӯлачаҳои равганӣ
182. Величина кристаллов глицеридов	Андозаи шӯшаҳои глитсеридҳо (эфирҳои мураккаби глитсеридҳо)
183. Величина кристаллов лактозы	Андозаи шӯшаҳои лактоза (шир)
184. Величина отдельных частиц	Андозаи ҷудогонаи ҳисачаҳо
185. Величина удоя	Андозаи шири як душиш
186. Верблюдоводческие хозяйство	Ҳоҷагии шутурпарварӣ
187. Верблюдоводческие хозяйство по производству молока	Ҳоҷагии шутурпарварӣ барои истеҳсоли шир
188. Верблюжье молоко	Шири шутур (уштур)
189. Ветеринарная амбулатория	Амбулаторияи байторӣ
190. Ветеринарные правила получения молока	Қоидаҳои байтории ҳосилгирии шир
191. Ветеринарный работник	Байтор
192. Весовое отношение сахара	Муомилаи боркашии қанд
193. Весовые части обезжиренного молока	Вазни қисмҳои шири камравған
194. Весовые части цельного молока	Қисми воҳиди вазни шири холис
195. Взбивание молока	Фаҳ кардани шир
196. Взбивание сливок	Фаҳ кардани хомқаймоқ
197. Взбиватель масла	Равғанзанак
198. Взвешивание молока	Баркашии шир
199. Взвешивание цельного молока	Баркашии шири холис
200. Виды кормов	Намудҳои ем
201. Виды молока	Намудҳои шир
202. Виды молочных консервов	Намудҳои шири очоронидашуда
203. Виды пищевой продукции	Намудҳои маҳсулоти хурока
204. Виды продукта (продукции)	Намудҳои маҳсулот
205. Виды тары	Намудҳои зарфҳои холи
206. Викоовсяная смесь	Омехтаи силоси аз растаниҳои лӯбиёгӣю ғалладона

207. Винтовые исполнительные органы	Узвҳои иҷрокунандаи винтӣ (морпеч)
208. Витаминизированное молоко	Витаминдоркардани (ғанигардони) шир
209. Витаминизированные кисломолочные продукты	Маҳсулоти шири турши аз витаминҳо ғанигардонидашуда
210. Витамины (необходимые питательные вещества)	Витаминҳо (моддаҳои ғизоии зарурӣ)
211. Вкус	Таъм
212. Вкус молока	Таъми шир
213. Вкус пастеризованного молока	Таъми шири безараргардонидашуда
214. Вкусовые добавки	Иловаҳои зоиқа (таъми)
215. Вода масляной кислоты	Оби кислотай равғанӣ
216. Водорастворимые витамины	Витаминҳои дар об ҳалшаванда
217. Водорастворимый норбиксин	Моддаи рангунандаи дар об ҳалшаванда
218. Водород	Водород, гидроген, обзо
219. Водород молока	Обзои шир
220. Водородный показатель молока	Нишондоди обзоии шир
221. Возбудитель бруцеллеза	Барангезандаибруселлез
222. Воздух производственного цеха	Ҳавои сеҳи истехсолӣ
223. Воздушно-жидкостная смесь	Омехтаи ҳавоии моеот
224. Воспаление вымени	Варами пистон
225. Воспаление покровов соскового отверстия	Варами пардаи суроҳии сари пистон
226. Восстанавливаемость продукта	Барқароршавии маҳсулот
227. Восстанавливающие свойства	Хусусиятҳои барқароркунанда
228. Восстановление удоя коров	Аз нав барқароркунии шири як дӯшиши говҳо
229. Восстановленное молоко	Шири барқароршуда
230. Восстановленное сгущенное молоко	Ширкиёми барқароршуда
231. Восстановление сухих молочных продуктов (СМП)	Барқароршавии маҳсулоти ширии хушк
232. Восстановление сухого молока	Барқароршавии шири хушк
233. Вскормление теленка	Хӯронидани гӯсола
234. Вторичное молочное сырье	Маҳсулоти ширии дуҷумдараҷа
235. Втягивание кислоты	Ҷабидани кислота (туршӣ)
236. Входное отверстие соска	Сӯроҳии вуруди сари пистон
237. Выгульно-кормовая площадка	Майдони ему сайругашт
238. Выдаивание молока	Покиза дӯшидани шир
239. Выделение жира	Баровардани (чудокунии) равған

240. Выдержка молока при производстве напитков	Нигоҳдории шир дар истехсоли нӯшокиҳо
241. Выкормка коров	Парвариши говҳо
242. Вымя	Пистон
243. Вымя коровы	Пистони гов
244. Выпойка молодняка	Шир хӯронида фарбеҳ кардани гӯсолаҳо
245. Выпуск высококачественной конкурентоспособной молочной продукции	Истехсоли маҳсулоти ширии аълосифати рақобатнок
246. Вырабатываемая продукция	Маҳсулоти истехсолшуда
247. Выработка кисломолочной продукции	Коркарди маҳсулоти ширии турш
248. Выработка молочной продукции	Истехсоли маҳсулоти шири
249. Выработка разнообразных кисломолочных продуктов	Коркарди маҳсулоти гуногуни ширии турш
250. Выработка сыра	Коркарди панир
251. Выработка твердого сыра	Коркарди панири сахт
252. Выращивание крупного рогатого скота	Чорвопарварӣ
253. Высасывание	Ҷабидан, макидан
254. Высокая буферная емкость молока	Иқтидори баланди буферии шир
255. Высокая механическая загрязненность продукта.	ифлосшавии баланди механикии маҳсулот
256. Высокая пищевая ценность	Арзиши баланди ғизоӣ
257. Высокая химическая стойкость	Устувории баланди кимиёвӣ
258. Высокие антисептические свойства	Хусусиятҳои баланди антисептикӣ
259. Высокие бактерицидные свойства	Хусусиятҳои баланди бактериосидӣ
260. Высокие органолептические показатели	Нишондодҳои баланди ҳиссӣ
261. Высокий удой	Дӯшиши баланд
262. Высокожирное сгущенное молоко (ВЖ)	Ширқиёми серравған
263. Высокожирные сливки	Саршири серравған
264. Высококалорийный пищевой продукт	Маҳсулоти хӯроқвории калориянок (серғизо)
265. Высококачественная молочная продукция	Маҳсулоти ширии калориянок (серғизо)
266. Высокомолекулярные кислоты	Кислотаҳои вазни баланди молеклавӣ
267. Высокомолекулярные соединения	Пайвастагиҳои баландмолекули

268. Высокотемпературная пастеризация	Безараргардонӣ дар ҳарорати баланд.
269. Высокотехнологичные молочные изделия	Маҳсулоти ширии баландтехнологӣ
270. Высокотехнологичные молочные продукты	Маҳсулоти ширии дар сатҳи баланди технологӣ тайёршуда
271. Высушивание	Хушконида
272. Высушивание навески молока	Хушконидаи саршумори шир
273. Вязкость (лат. Viscosus)	Часпакӣ
274. Вязкость готового продукта	Часпакии маҳсулоти тайёр
275. Вязкость кисломолочных напитков	Часпакиинӯшоқиҳои шири турш
276. Вязкость молока	Часпакии шир
277. Вязкость пастеризованных сливок	Часпакии шири пастеризатсияшуда (безарагардонидашуда)
278. Вязкость продукта	Часпакии маҳсулот
279. Вязкость растворов хлорида кальция	Часпакии маҳлули хлориди калсий
280. Вязкость растворов сахарозы	Часпакии маҳлули қанд
281. Вязкость сгущенного молока	Часпакии ширқиём
282. Галактоза (греч. Gala – молоко)	Галактоза (шир)
283. Гатых	Қатик
284. Геронтология от др.-греч. γέρων «старик» + λόγος «знание, слово, учение»	Геронтология - илме, ки ҷанбаҳои биологӣ, иҷтимоӣ ва равонии пиршавии инсон меомӯзад
285. Геронтологические молочные продукты	Маҳсулоти ширии геронтологӣ
286. Гигиеническая оценка продукции	Арзёбии беҳдошти маҳсулот
287. Гигиена молока	Беҳдошти шир
288. Гигиенические свойства	Хусусияти беҳдоштӣ
289. Гидратная форма лактозы	Шакли моеъи қанди шир
290. Гидрогенизация (греч. Hydor – вода + genos – род)	Гидрогенизатсия (якҷояшавии обзо бо моддаи органикӣ)
291. Гидроколлоиды	Гидроколлоидҳо (компонентҳои хӯрокворӣ, аз рӯи хусусияташон муттаҳид шудаанд)
292. Гликолиз (греч.glykys – сладкий + lysis – разложение)	Гликолиз (туршшавии қанд)
293. Гидролиз жира	Кафкунонии равған
294. Гидролиз крахмала	Кафкунонии крахмал
295. Гистидин (греч. Histos- ткань)	Глицидин – аминокислотае, ки сафеда истеҳсол мекунад

296. Главный источник бактериального загрязнения молока	Манбаи асосии ифлосшавии бактериявии шир
297. Глицин (греч. Glykys – сладкий)	Глитсин (аминокислота)
298. Гниющий сыр	Панири пӯсида
299. Голландский сыр	Панири голландӣ
300. Гомогенизатор	Гомогенизатор – дастгоҳ барои ба даст овардани омехтаи якхела
301. Гомогенизация (греч. gomogenes – однородный)	Гомогенизатсия (якчинсақунӣ, якхела)
302. Гомогенизация белковой основы	Якхеласозии асоси сафеда
303. Гомогенизация молока	Гомогенизатсии шир (якхеласозии, куфтақунии шир)
304. Гомогенизация нормализованного молока	Якхеласозии шири мӯътадил
305. Гомогенизация смеси	Якхеласозии омехта
306. Гомогенизация сырья	Якхеласозии ашьёи хом
307. Гормоны тормозящие образования молока	Моддаҳои органикии ташақули ширро боздоранда
308. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор (Госсанэпиднадзор)	Назорати давлатии санитарию эпидемиологӣ
309. Грубые корма	Еми дурушт
310. Густая сметана	Қаймоқи ғафс
311. Двухслойная белковая оболочка	Пардаи дуқабатаи сафеда
312. Двухтактный доильный аппарат	Дастгоҳи дутактии ширдӯшӣ
313. Де- (лат. De – приставка означает удаление)	Де – пешванд бо маънии барҳам додан, нест кардан
314. Дегидратация (лат. De – удаление + hydor – вода)	Дегидратсия (бартараф кардани об, ҷабидани об)
315. Дегидрогеназ (отрицание де... + лат. hydrogenium — водород)	Дегидрогеназ- маҳдудяти шадиди интиқоли моддаҳо ва ферментҳо
316. Дегидрогеназ микрофлоры	Маҳдудяти шадиди интиқоли моддаҳо ва ферментҳои олами наботот
317. Дегустация (лат. Degustare – отведование)	Дегустатсия (чашидан)
318. дез (фр. Des... – от...) приставка означающая уничтожение	Дез – пешванд, бо маънои нест кардан
319. Дезинфекция	Тамиз кардан
320. Дезинфекция доильных аппаратов	Тамиз кардани дастгоҳҳои ширдӯшӣ
321. Дезинфекция молокопроводов	Тамиз кардани қубурҳои шир

322. Дезинфекция молочной посуды	Тамиз кардани зарфҳои ширгирӣ
323. Дезинфицирующее свойство	Хусусияти тамизкунӣ
324. Дезинфицирующие средства	Воситаҳои тамиз кардан
325. Денатурация (от лат. Denaturare – лишить природных свойств)	Денатуратсия (дигар кардани хусусиятҳои сафеда)
326. Денатурация белков молока	Дигаркунии сафедаҳои шир
327. Денатурированный белок	Сафедаи дигаргуншуда
328. Детская паста	Хамираи кудакона
329. Детские молочные смеси	Омехтаҳои ширии кудакона
330. Диапазон колебаний	Фосилаи (диапазони) лапиш (ларзиш)
331. Диапазон массовой доли жира	Фосилаи ҳиссаи оммавии равған
332. Диапазон стандартных концентраций	Фосилаи стандартии моддаҳои ғафсшуда
333. Диапазон температур	Фосилаи ҳарорат
334. Дигидрохверцетин	Дигидрохверсетин (антиоксиданти табиӣ)
335. Диетический биоогурт	Биоогурти парҳезӣ
336. Диетический биоогурт с фруктово-ягодным вкусом	Биоогурти парҳезӣ бо мазазаимева
337. Диетические свойства	Хусусиятҳои парҳезӣ
338. Диетические свойства кисломолочных продуктов	Хусусиятҳои парҳезии маҳсулоти шири турш
339. Диетический маложирный продукт	Маҳсулоти парҳезии камравған
340. Динамическая вязкость	Ҷараёни часпакӣ
341. Динамическая вязкость молока	Часпакии динамикии (серамали) шир
342. Дисперсность	Парокандашавӣ
343. Дисперсные системы (лат. Dispersus – измельченный)	Низоми парокандашавӣ
344. Дистиллированная вода	Оби соф (муқаттар)
345. Длительная обработка	Коркарди дарозмуддат
346. Длительное воздействие высоких температур	Таъсири дарозмуддати ҳарорати баланд
347. Длительное хранение	Нигоҳдории дарозмуддат
348. Доброкачественное молоко	Шири хушсифат
349. Доение	Дӯшиш
350. Доильная система	Низоми ширдӯшӣ
351. Доильные аппараты	Дастгоҳҳои ширдӯшӣ
352. Доильные установки	Насбҳои ширдӯшӣ
353. Доильная	Ҷои ширдӯшӣ
354. Доильница	Говҷӯш

355. Домашнее масло	Равғани хонағӣ
356. Домашний сыр	Панири хонағӣ
357. Допустимые уровни содержания микроорганизмов	Сатҳи қобили қабули таркиби микроорганизмҳо
358. Дряблый сгусток	Лахтаи ланҷ
359. Еремшик (иримшик)	Панири ширин
360. Естественный иммунитет сырья	Сироятнопазирии табиӣ ашьёи хом
361. Естественная закваска	Хамирмоёи табиӣ
362. Естественное скисание молока	Туршшавии табиӣ шир
363. Жвачные животные	Ҳайвонҳои кавшақунанда
364. Желатин	Желатин (сафедаи коллаген)
365. Железистая ткань вымени	Бофтаи ғадудҳои пистон
366. Железо	Оҳан
367. Железо-связывающий белок	Сафедаи пайвастандаи оҳан
368. Животные топленые жиры	Равғанҳои гудохташудаи ҳайвонот
369. Животноводство	Чорводорӣ
370. Живые заквасочные микроорганизмы	Микроорганизмҳои хамиртуруши зинда
371. Жидкая фракция молока	Барҳи моеъи шир
372. Жидкие кисломолочные продукты	Маҳсулотиширитурши моеъ
373. Жидкие молочные продукты	Маҳсулоти шири моеъ
374. Жидкий жир	Равғани моеъ
375. Жидкость	Моеъ
376. Жир	Равған, чарбу
377. Жир молочный	Равғани ширӣ
378. Жир молока	Равғани шир
379. Жирность молока	Шири моеъ
380. Жирность молока различных животных	Равғаннокии шири ҳайвоноти гуногун
381. Жирность сливок	Равғаннокии саршир
382. Жирные кислоты	Кислотаҳои равғанӣ
383. Жирные кислоты молочного жира	Ҳомузҳои равғани чарбуи шир
384. Жирные сливки	Равғани саршир
385. Жировая фаза молока	Марҳилаи чарбии шир
386. Жировой баланс	Тавозуни равғанӣ
387. Жировые компоненты	Қисматҳои равғанин
388. Жировые шарики	Гулӯлачаҳои равғанӣ
389. Жировые шарики молока	Гулӯлачаҳои равғани шир
390. Жиросмер	Равғанченкунак
391. Жироподобные вещества	Моддаҳои равғанмонанд
392. Жирорастворимые витамины	Витаминҳои (ғизоҳои) дар равған обшаванда

393. Жирорастворимые смеси	Омехтаҳои равғанобкунанда
394. Жиры животного происхождения	Равғанҳои аз хайвонот ба вучудомада
395. Жмыхи	Кунчора
396. Жом (от древнерусского слова «жомкать», «давить», «гнести»)	Фишурда
397. Заготовленное коровье молоко	Шири омодашудагов
398. Заготавливаемое молоко	Шири омодашудаистода
399. Заготовка масла	Равғанҳосилкунӣ
400. Заготовка сыра	Паниртайёркунӣ
401. Загрязнение молока микрофлорой	Шири дар муҳити табиӣ ифлосшуда
402. Загустевание	Ғализшавӣ, қиёмшавӣ
403. Загуститель	Ғализкунанда, қиёмкунанда
404. Задержание развития микроорганизмов	Боздошти инкишофи микроорганизмҳо
405. Задержка молока	Боздошти (андармонии) шир
406. Задние соски	Чочҳои қафо
407. Закваска	Хамиртуруш
408. Закваска чистых молочнокислых бактерий	Хамиртуруши бактерияҳои кислотаи ширӣ
409. Заквасочные культуры	Микробҳои хамиртуруш
410. Заквасочные микроорганизмы	Микроорганизмҳои хамиртуруш
411. Заквашенное молоко	Туршонидани шир
412. Закисшее молоко	Шири турш
413. Закисленность	Туршӣ
414. Заменитель молока	Бадали шир, ивазкунандаи шир
415. Заменитель молочного жира (ЗМЖ)	ИРШ (ивазкунандаи равғани шир)
416. Заменитель молочного жира растительными маслами	Ивазкунандаи равғани шир бо равғани растанӣ
417. Заменители цельного молока (ЗЦМ)	ИШХ (ивазкунандаи шири табиӣ)
418. Замерзание	Яхбандӣ
419. Замерзание молока	Яхбандии шир
420. Замораживание	Яхкунонӣ
421. Замораживание молока	Яхкунонии шир
422. Замораживание творога	Яхкунонии творог
423. Запах кипяченого молока	Бӯии шири чушонидашуда
424. Запах пастеризованного молока	Бӯии шири безазгардонидашуда
425. Запах пищевых продуктов	Бӯии маҳсулоти ғизоӣ
426. Запах продукта	Бӯии маҳсулот
427. Заплесневелый	Мағорбаста
428. Запуск	Ба кор андохтан

429. Застой остатков продукта	Таназзули пасмондаҳои маҳсулот
430. Зеленый корм	Еми сабз
431. Зерный творог со сливками	Твороги дона-дона бо саршир
432. Злаково-разнотравное пастбище	Чарогоҳи растаниҳои хӯшадори гуногунхела
433. Зооинженер	Муҳандиси ҳайвонот
434. Зубец	Дандона
435. Идентификатор	Муайянкунанда, нишондиҳанда
436. Идентификаторы молочно-консервных комбинатов	Нишондиҳандаҳои корхонаи консерви ширӣ
437. Идентификационная наклейка	Тағмаи муайянкунанда
438. Идентификационный знак	Нишонаи муайянкунанда
439. Идентификационный номер	Рақами муайянкунанда
440. Идентификация генетических модифицированных источников (ГМИ)	Ҳаммонандии манбаъҳои аз ҷиҳати генетикӣ дигаргуншуда
441. Идентификация молочных продуктов	Муайян кардани маҳсулоти ширӣ
442. Идентификация молочных составных продуктов	Муайян кардани маҳсулот таркибии ширӣ
443. Изготовитель	Истеҳсолкунанда
444. Изготовление кефира	Истеҳсоли чурғот
445. Изготовление молока	Истеҳсоли шир
446. Изготовление молочных продуктов	Истеҳсоли маҳсулоти ширӣ
447. Изготовление мороженого	Яхмостайёркунӣ
448. Изготовление продукции	Истеҳсоли маҳсулот
449. Изготовление продуктов диетического питания	Истеҳсоли маҳсулоти парҳезии ғизоӣ
450. Изготовление полуфабрикат	Истеҳсоли масолеҳи нимтайёр
451. Изготовление сухого молока	Истеҳсоли шири хушк
452. Изготовление сухого частично обезжиренного молока	Истеҳсоли шири хушк қисман беравғангардонида
453. Изменение белковой фракции	Дигаргунии барҳи сафеда
454. Изменение внешнего вида продукта	Дигаргунии намуди зоҳирии маҳсулот
455. Изменение знака удельного вращения раствора	Дигаргунии нишони қиёсии даврзании маҳлул
456. Изменение консистенции	Дигаргунии ғизлатнокӣ
457. Изменение соотношений сывороточных белков	Дигаргунии таносуби протенҳои зардобӣ
458. Изменение состава молока коровы	Тағйирёбии таркиби шири гов
459. Изменение титруемой кислотности	Тағйирёбии кислотаи титршаванда
460. Измерение влажности веществ	Андозаи намии моддаҳо

461. Измерение индекса растворимости	Андозаи аломати маҳлулшавандагӣ
462. Измерение МДБ (массовой доли белка)	Андозаи (ҲОС) ҳиссаи оммавии сафеда
463. Измерение массовой доли сахарозы	Андозаи (ҲОК) ҳиссаи оммавии канд
464. Измерение молока	Ширченкунӣ
465. Измерение кислотности	Андозагирии кислотаҳо(туршиҳо)
466. Измерительный барабан	Устувонаи андоза
467. Изолейцин	Изолейсин (аминокислота)
468. Иммунные тела	Ҷисмҳои иммунӣ
469. Иммуноглобулин	Иммуноглобулин (сафедаи ҳимоятгари сироятнопазирӣ)
470. Ингибирующие вещества	Моддаҳои ингибиторӣ (моддаҳои ҷараёни ферментативиро ба таъхирандозанда)
471. Индивидуальные особенности животного	Хусусиятҳои инфиродии ҳайвон
472. Индивидуальные особенности коров	Хусусиятҳои инфиродии говҳо
473. Индикатор	Индикатор (нишондиҳанда)
474. Индикаторный раствор	Маҳлули индикаторӣ (ченкунак)
475. Инженерно-технические мероприятия	Ҷорабиниҳои муҳандисӣ-техникӣ
476. Интенсивность жизнедеятельности микроорганизмов	Шиддати фаъолияти ҳаётии микроорганизмҳо
477. Интенсивность реакций порчи пищевых продуктов	Шиддати иртиҷоӣи вайроншавии маҳсулоти ғизоӣ
478. Интенсивность обмена веществ	Шиддатнокии мубодилаи моддаҳо
479. Интенсивность процесса порчи пищевых продуктов	Шиддатнокии раванди вайроншавии маҳсулоти ғизоӣ
480. Интенсификация процессов кристаллизации при производстве молочных продуктов	Сермаҳсулии раванди шӯшабандии дар истеҳсоли маҳсулоти ширӣ
481. Искусственное осеменение	Бордоркунии сунӣ
482. Исполнительный механизм (передаточные устройства) – предназначен для передачи движения от привода к исполнительным органам технологического оборудования	Механизми ҷроия (бароинтиқоли ҳаракат ба таҷҳизоти технологияи пешбинишуда)
483. Использование добавок	Истифодаи иловаҳо
484. Использование естественного иммунитета сырья	Истифодаи табиӣ ашёи хоми сироятнопазир

485. Использование заквасочных микроорганизмов	Истифодаи микроорганизмҳои хамиртуруш
486. Использование нетрадиционного сырья	Истифодаи ашёи хоми ғайрианъанавӣ
487. Использование сухих молочных компонентов	Истифодаи қисматҳои шири хушк
488. Использование терминов молочной отрасли	Истифодаи истилоҳҳои саноати шир
489. Исследование молока	Ташхиси шир
490. Исследование молочных консервов	Ташхиси консервҳои ширӣ
491. Исследование состава сухого молока	Ташхиси таркиби шири хушк
492. Источники загрязнения молока	манбаиифлосшавии шир
493. Источники загрязнения молока микроорганизмами	манбаиифлосшавии шир аз микроорганизмҳо
494. Исходная температура молока	Ҳароратиibtидоиишир
495. Йогурт (турец. – греч. Яурт- ягурт)	Йогурт
496. Йогурт жирный	Йогурти сerratған
497. Йогурт натуральный	Йогурт табиӣ
498. Йогурт нежирный	Йогурти камғизо
499. Йогурт обезжиренный	Йогурти бераvғангардонида
500. Йогурт фруктовый	Йогурти мевaғӣ
501. Йодказеин	Йодказеин (сафедаи шириӣ йоднок)
502. Казеин (белок)	Казеин (сафеда)
503. Каймак	Қаймоқ
504. Калорийность	Калориянокӣ (ғизонокӣ, кувватнокӣ)
505. Калорийность молока	Калориянокии (ғизонокии) шир
506. Калорийность пищевых продуктов	Ғизонокии маводи хӯрока
507. Калория	Калория (ғизонокӣ)
508. Калория термохимическая	Калорияи термохимиявӣ
509. Карамелизация	Карамелизатсия-қаҳварангкарданиқанд
510. Каррагинан (англ. Carrageen – красная морская водоросль, исполь. Как загуститель)	Каррагинан - обзабзai сурхи баҳрӣ
511. Каталаза (гр. Katalysis – разрушение)	Каталаза (ферменты кристалли сурх) –вайрон шудан, пӯсидан
512. Катык (простокваша)	Қатик (мост)
513. Кафедры молочного дела	Кафедраи коркарди шир
514. Качественная проба	Намунаи сифат

515. Качественная характеристика молочных продуктов	Хусусиятҳои сифатии маҳсулоти ширӣ
516. Качественные изменения готового продукта	Дигаргуниҳои сифатии маҳсулоти тайёр
517. Качественные изменения консервированного сырья	Дигаргуниҳои сифатии ашёи хоми очоронидашуда
518. Качественные показатели упакованной консервированной пищевой субстанции	Нишондиҳандаҳои сифатии маҳсулоти очоронидашудаи бастабандигардида
519. Качественные показатели готового продукта	Нишондиҳандаҳои сифатии маҳсулоти тайёр
520. Качество жировой фракции	Сифати барҳҳои равғанӣ
521. Качество зоотехнической природы	Сифати табиати зоотехникӣ
522. Качество молока	Сифати шир
523. Качество молочных консервов	Сифати консервҳои шири
524. Качество молочной продукции	Сифати маҳсулоти ширӣ
525. Качество молочных консервированных продуктов	Сифати маҳсулоти ширии очоронидашуда
526. Качество молочных продуктов	Сифати маҳсулоти ширӣ
527. Качество производимых молочных продуктов	Сифати маҳсулоти ширии истехсолшуда
528. Качество сыров	Сифати панирҳо
529. Качество сыра	Сифати ашёи хом
530. Квашенное молоко	Шири туршонидашуда
531. Кефир	Чурғот
532. Кефирная закваска	Хамиртуруши чурғотӣ
533. Кефирные грибки	Мағори чурғотӣ
534. Кипячёное молоко	Шири чушонидашуда
535. Кислая сыворотка	Зардоби турш
536. Кисломолочное биомороженое	Яхмоси ширии табиӣ
537. Кисломолочные напитки	Нӯшокҳои шири турш
538. Кисломолочные сыры	Панири шири турш
539. Кисломолочные продукт	Маҳсулоти шири турш
540. Кислотность	Туршноки
541. Кислотность масло	Туршнокии равған
542. Кислотность молока	Туршнокии шир
543. Кислотность мороженого	Туршии яхмос
544. Кислотность обезжиренного молока	Туршии шири беравған
545. Кислотность свежего молока	Туршии шири нав
546. Кисотно-сычужные сгустки	Туршию лахташавандагии қиём
547. Кисотно-сычужный способ	Тарзи туршию лахташавандагӣ

548. Кислотно-сычужный способ производства творога	Тарзи туршию лахташавандагии истехсоли творог
549. Кислотный способ производства творога	Бо усули кислотагӣ истехсоли творог
550. Клетки молочной железы	Ҳучайраҳои ғадуди ширӣ
551. Клеточная стенка бактерий	Пардаи чайраи бактерия
552. Коагуляция (от лат. Coagulatio — свертывание, сгущение)	Дурдабандӣ
553. Коагуляция белка	Дурдабандии сафеда
554. Коагуляция молока сычужным ферментом	Дурдабандии шир бо ферменҳои лахткунанда
555. Коагуляция кислотно-сычужная	Дурдабандии туршию лахташавӣ
556. Коагуляция сычужная	Дурдабандии сафедаҳои шир
557. Кобыла	Модиён, модагов
558. Козье молоко	Шири буз
559. Количественный выход продукта	Баромади микдории маҳсулот
560. Количество аминокислот	Микдори аминокислотаҳо
561. Количество комочков	Микдори лӯндачаҳо
562. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Микдори ҳучайраҳои дар ҳарорати муътадилу озод инкишофёбанда ва фаъолиятшон аз кислород вобастаги надошта
563. Количество молока	Микдори шир
564. Количество перехода сухого молока в раствор	Микдори гузариши шири хушк ба моеъ
565. Коллектор	Коллектор (дастгоҳи чамъоварӣ)
566. Коллоидное состояние белков	Ҳолати коллоидии (омехтагии) сафедаҳо
567. Колониеобразующие единицы (КОЕ)	Воҳиди арзёбии шумораи ҳучайраҳои микробҳо (бактерияҳо, занбӯруғҳо ва ғ.)
568. Колорийность	Серғизо
569. Колострум (син.молозиво- лат. Colostra – первичное молоко)	Фалла
570. Комбикормовая промышленность	Саноати ему хошоки омехта
571. Комбинированная тара	Зарфҳои омехтаи якҷоякарда
572. Комбинированные материалы	Маводҳои якҷоякарда (омехтакарда)
573. Комбинированные молочные продукты	Маҳсулоти шири омехта
574. Комочки	Кулӯлачаҳо
575. Комочки жира	Кулӯлачаҳои равған

576. Комплекс белка	Маҷмуи хосиятҳои сафеда
577. Комплекс биологически активных веществ	Маҷмуи моддаҳои фаъоли биологӣ
578. Комплексная технология переработки молочных продуктов	Технологияи мураккаби коркарди маҳсулоти ширӣ
579. Комплексные органические соединения	Пайвастагиҳои комплекси органикӣ
580. Комплексные стабилизаторы	Тасбитгари мураккаб
581. Комплект доильных установок	Маҷмуи дастгоҳҳои ширдиҳӣ
582. Комплект контрольных приборов	Маҷмуи асбобҳои назоратӣ
583. Компонент питательной среды	Ҷузъиёти ғизоии муҳит
584. Компоненты лактозы	Ҷузъиёти қанд
585. Компоненты молока	Ҷузъиёти шир
586. Компоненты продукта	Ҷузъиёти маҳсулот
587. Компоненты рациона жвачных	Ҷузъҳои парҳези кавшақунандогон
588. Конечная температура молока	Ҳарорати ниҳии шир
589. Консерванты	Консервантҳо (моддаҳо барои очоронидан)
590. Консервирование	Консерв кардан, очоронидан (аз пусидану вайрон шудан нигоҳ доштан)
591. Консервирование молока	Очоронидани шир
592. Консервирование пищевых субстанций	Очоронидани моддаҳои ғизоӣ
593. Консервирование сахаром	Консерв кардан бо шакар
594. Консервированные продукты	Маҳсулоти консервшуда (очоронидашуда)
595. Консервированный пищевой молочный белок	Очоронидани сафедаи шири ғизоӣ
596. Консервы молокосодержащие	Консервҳои дар таркибашон ширдошта
597. Консервы молокосодержащие сухие	Консервҳои хушки ширӣ
598. Консервы молочные	Консервҳои ширӣ
599. Консервы молочные сгущенные	Консервҳои ширқиём
600. Консервы составные молочные	Консерв таркибашон ширӣ
601. Консистенция	Дараҷаи ғизлат
602. Консистенция молозива	Ғизлатнокии фалла
603. Консистенция молока	Ғизлатнокии шир
604. Консистенция молочных продуктов	Ғизлатнокии маҳсулоти ширӣ
605. Консистенция сгущенного молока	Ғизлатнокии ширқиём

606. Консистенция сухого цельного молока	Ғизлатнокии шири хушки холис
607. Консистенция сыра	Ғизлатнокии панир
608. Контроль качества	Назорати сифат
609. Контроль кислотности	Назорати туршӣ
610. Контроль натуральности молока	Назорати табии будани шир
611. Контроль состава молока	Назорати таркиби шир
612. Контроль эффективности пастеризации молока	Назорати самаранокии безаргардонии шир
613. Концентрат сывороточных белков	Ғазлизнокии сафедаҳои зардобӣ
614. Концентратный тип кормления	Намудҳои ғазлизноки ғизодиҳӣ
615. Концентрация живых лактобактерий	Ғазлизнокии лактобактерияҳои зинда
616. Концентрация сухого вещества	Ғазлизнокии моддаҳои хушк
617. Концентрированное [сгущенное] обезжиренное молоко	Ғализгардонии (ширкиём) шири беравған
618. Концентрированное [сгущенное] цельное молоко	Ғализгардонии (ширкиём) шири табии
619. Концентрированные корма	Еми ғализгардонидашуда
620. Концентрированный молочный продукт	Маҳсулоти ширии ғализгардонидашуда
621. Концентрированный [сгущенный] молочный продукт	Маҳсулоти (ширкиёми) ширии ғализгардонидашуда
622. Корм	Ем
623. Кормление лактирующих коров	Хӯронидани говҳои шердеҳ
624. Кормовая единица	Воҳиди ғизой
625. Кормовой привкус	Таъми ему хошок
626. Кормоцех	Сехи коркарди ем
627. Кормушка	Охурча
628. Коровник	Оғилхона
629. Коровье молоко	Шири гов
630. Корот (курут)	Қурут
631. Корт (твердый кисломолочный продукт)	Қурут
632. Коэффициент преломления	Коэффитсиенти инкисор
633. Коэффициент преломления молочной сыворотки	Коэффитсиенти инкисори зардоби шир
634. Коэффициент эффективного белка (КЭБ)	Коэффитсиенти самаранокии сафеда
635. Кратковременное резервирование	Захиракунии кӯтоҳмуддат
636. Крахмал	Оҳор, оҳар
637. Крахмальный раствор	Маҳлули оҳарӣ

638. Криоанабиоз (греч. Kryos – холод)	нигоҳдоштани маҳсулот дар ҳолати яхкардашуда
639. Кристаллизация жира	Булӯргардии равған
640. Кристаллизация лактозы	Булӯргадии қанд
641. Кристаллический порошок белого цвета	Хокаи булӯрии сафед
642. Кристаллы молочного сахара	Булӯрҳои қанди шир
643. Крошка	Реза
644. Круглогодное кормление коров	Ғизодиҳии солона и говҳо
645. Крупные жировые шарики	Гулӯлачаҳои калони равғанӣ
646. Ксероанабиоз (греч. Xeros – сухой)	нигоҳдоштани хӯрок дар ҳолати хушк.
647. Кумыс (от тюрк. – кымыс (кутак – трясти, перемешать))	Қумиз
648. Кумыс из коровьего молока	Қумиз аз шири гов
649. Кумысный продукт	Маҳсулоти қумизӣ
650. Кунжут	Кунҷит
651. Курут (твердый кисломолочный продукт)	Қурут
652. Лаборатория молочного завода (цеха)	Озмоишгоҳи заводи (сеҳи) шир
653. Лактоза	Қанди шир
654. Лактация (лат. lactare- кормить молоком)	Ширдиҳӣ, пайдошавии шир
655. Лактобактерии	Бактерияҳои ширӣ
656. Лактококки	Лактококкҳо (хамиртуруши маҳсулоти ширӣ)
657. Лактопероксидаза (ЛП) – фермент, выводящий из организма вещества	Лактопероксидаза – ферменте, ки моддаҳоро аз организм хориҷ мекунад
658. Лактоферрин (ЛФ) (лат. trans-переносить + ferre-железо)	Лактоферрин (ЛФ) (лат. trans-гузаронидан + ferre-оҳан)
659. Лактулоза	Лактулоза (қанди шир)
660. Лимонокислый кальций	Калсий кислотаи лимон
661. Линейка традиционных молочных продуктов	Қатори маҳсулоти ширии анъанавӣ
662. Линия разлива	Хати рехтан
663. Липиды (греч. Lipos -жир)	Липидҳо (равған)
664. Липиды молока	Равғанҳои шир
665. Липохромы молочного жира	Липромҳои равғани шир
666. Личная гигиена обслуживающего персонала	Тамизии шахсиикормандони хидматрасон

667. Лучистый гриб	Бактериҳои шохадор
668. Льняной жмых	Кунҷораи зағир
669. Любительская сметана	Қаймоқи дилхоҳ
670. Макроэлементы	Макроэлементҳо
671. Макроэлементы молока	Макроэлементҳои шир
672. Манук (творожная паста)	Хамираи твороғӣ
673. Маргарин (от греч. Marganos – перламутр, жемчуг)	Маргарин (равғани омехтаи наботот ва ҳайвонот)
674. Маркирование	Тамғазанӣ, нишонгузорӣ
675. Маркирование продукта	Тамғазании маҳсулот
676. Маркировка	Тамғазанӣ, нишонгузорӣ
677. Маркировка единицы потребительской тары	Тамғагузории воҳиди зарфҳои истеъмолӣ
678. Маркировка со знаком соответствия	Тамғазанӣ бо аломати мувофиқат
679. Маркировка сухого молока	Тамғазании шири хушк
680. Маркировка молочных консервов	Тамғагузории шири очорониданӣ
681. Маркировка расфасованных пищевых продуктов	Тамғагузории маҳсулоти хуруквоии коғазпечшуда
682. Масло	Равған
683. Масло из коровьего молока	Равғани шири гов
684. Масло сладкосливочное	Равғани қаймоқдори ширин
685. Масло сливочное (от словенского maslo (мазло), mазslo – мазать)	Равғани маска
686. Масло растительное	Равғани растанӣ
687. Масло топленое	Равғани зард
688. Маслоделие	Равғанкашӣ, чувозкашӣ
689. Маслодельня	Корхонаи равғанкашӣ
690. Маслобойщик	Равғанкаш, чувозкаш
691. Маслоизготовитель	Истеҳсолкунандаи равған
692. Масложировые продукты	Маҳсулоти равғанин
693. Маслообразователь	Равғансоз
694. Маслосырбаз	Пойгоҳи равғану панир
695. Маслянокислое брожение	Туршшавии равған
696. Маслянокислые бактерии	Бактериҳои равғани турш
697. Масса веществ	Ҳаҷми моддаҳо
698. Масса вносимого цикория	Ҳаҷми ҳиндбои дохилкардашуда
699. Масса кристаллов	Ҳаҷми кристаллҳо (шӯшаҳо)
700. Масса охлаждаемого молока	Ҳаҷми шири хунуқшуда
701. Масса молока	Ҳаҷми шир
702. Масса продукта	Ҳаҷми маҳсулот
703. Масса молочного жира	Ҳаҷми чарбуи шир

704. Массаж вымени	Маҳс кардани пистон
705. Массовая доля	Ҳиссаи умумӣ
706. Массовая доля жира	Ҳиссаи умумии равған
707. Массовая доля нежировых примесей	Ҳиссаи умумии омехтаҳои беравған
708. Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	Ҳиссаи умумии пасмондаи шири хушки беравғаншуда
709. Мастит (от греч. Mastos – сосок, грудь)	Дарди пистон
710. Мацони	Матсони (маҳсулоти шири турш)
711. Машинное доение	Ширдиҳии мошинӣ
712. Мерный цилиндр	Силиндраи ченкунӣ
713. Метод измерения вязкости	Усули санчидани часпакӣ
714. Метод определения массовой доли жира	Усули муайянкунии ҳиссаи умумии равған
715. Методы изготовления молочных продуктов	Усули истеҳсоли маводи ширӣ
716. Методы консервирования	Усули консервкунонӣ (очоронидан)
717. Методы обнаружения растительных жиров	Усулҳои зоҳир намудани равғаниҳои растанӣ
718. Методы определения молока коров, больных маститом	Усули муайянкунии шири чорвои ба дарди пистон дучоршуда
719. Методы определения молочной кислоты	Усулҳои муайянкунии кислотаи шир
720. Методы биопроб	Усули намунаҳои биологӣ
721. Методы преобразования высокожирных сливок	Усули дигаркуниисаршири сerratравған
722. Механическая загрязненность	Ифлосшавии механикӣ
723. Механическая обработка молока	Коркардими механикии шир
724. Механическое разрушение жировых шариков	Вайроншавии механикии гулӯлачаҳои равғанӣ
725. Микробиологические критерии	Меъёрҳои микробиологӣ
726. Микробиологические критерии для пищевых продуктов	Меъёрҳои микробиологӣ барои маҳсулоти хӯрокворӣ
727. Микробиологические нормы	Меъёрҳои микробиологӣ
728. Микробиологические показатели	Нишондиҳандаҳои микробиологӣ
729. Микробиологические показатели заменителей молочного жира	Нишондиҳандаҳои микробиологии ивазкунандаҳои равғани шир
730. Микробиологические показатели идентификации продуктов переработки молока	Нишондиҳандаҳои микробиологии ҳаммонандии маҳсулоти коркарди шир

731. Микробиологические показатели молока	Нишондиҳандаҳои микробиологии шир
732. Микробиологические показатели сахара	Нишондиҳандаҳои микробиологии қанд
733. Микробиологические показатели молока питьевого	Нишондиҳандаҳои микробиологии шири нӯшокӣ
734. Микробиологические показатели продукции	Нишондиҳандаҳои микробиологии маҳсулот
735. Микробиологические посевы	Кишти микробиологӣ
736. Микробиологические процессы	Равандҳои микробиологӣ
737. Микробиологическое обсеменение продукта	Бордоркунии микробиологии маҳсулот
738. Микробиология пищевых продуктов	Микробиологияи ғизо
739. Микробиология продуктов питания	Микробиологияи маводи хурока
740. Микробные ферменты	Ферментҳои микробӣ
741. Микробные яды	Заҳрҳои микробӣ
742. Микроорганизмы	Микроорганизмҳо
743. Микроорганизмы-продуценты молочной кислоты	Микроорганизмҳо – истехсолкунандагони кистолаи лактикӣ
744. Микроскопические организмы	Организмҳои микроскопӣ
745. Микрофлора	Маҷмӯи микроорганизмҳои растанӣ дар муҳити табиӣ
746. Микрофлора кисломолочного напитка	Микрофлораи шири нушокӣ
747. Микрофлора молока	Микрофлораи шир
748. Микроэлементы	Микроэлементҳо
749. Минеральные вещества	Моддаҳои минералӣ
750. Млекопитающие	Ширхӯрон
751. Многокомпонентные анализаторы состава молока	Асбоби таҳлили бисервузъаитаркиби шир
752. Модификация белков	Дигаргуншавии сафедаҳо
753. Моечная комната	Ҳучраи заршӯӣ
754. Мойка доильных аппаратов	Шустушуи дастгоҳҳои ширдиҳӣ
755. Молекула	Молекула
756. Молекулы лактозы	Молекулаҳои лактоза
757. Молекулы молочной кислоты	Молекулаҳои кислотаи шир
758. Молекулярная биология	Биологияи молекулярӣ
759. Молекулярная масса	Ҳаҷми молекулавӣ
760. Молекулярно-дисперсная форма	Шакли молекулавӣ - дисперӣ

761. Молекулярное строение	Сохтори молекулавӣ
762. Молодняк	Чавона
763. Молозивный	Фаллагӣ
764. Молозивный период	Давраи фаллагӣ
765. Молозиво (православн. Melzivo-первичное молоко, древнерус.-мълзу, мълсти-доить, сосать.)	Фалла, далама
766. Молоко (ст.слав. Млъко, лат. Lac (lactis), гр. Gala (galaktikos))	Шир
767. Молоко запусного периода	Шири давраи ба кор андохтан
768. Молоко кобылы	Шири модагов
769. Молоко консервированное сгущенное	Шири консервшудаи гудохташуда
770. Молоко консервированное стерилизованное	Шири тамизшудаи консерви
771. Молоко коровье натуральное	Шири табиӣ гов
772. Молоко коровье пастеризованное	Шири безаргардонидаи гов
773. Молоко обезжиренное	Шири беравғанкардашуда
774. Молоко нежирное	Шири камравған
775. Молоко нежирное сгущенное	Шири камравғаги гудохташуда
776. Молоко обезжиренное концентрированное	Шири беравғанкардашудаи ғализ
777. Молоко обезжиренное сгущенное	Ширкиёми беравған
778. Молоко обезжиренное сухое	Шири хушки беравған
779. Молоко обогащенное	Шири такмилёфта
780. Молоко пастеризованное	Шири безаргардонида
781. Молоко повышенной жирности	Шири равғаннокиаш баланд
782. Молоко подвергнутое термической обработке	Шири аз коркарди ҳароратӣ гузаронидашуда
783. Молоко с сахаром сгущенное	Ширкиёми бо қанд
784. Молоко с сахаром сгущенное обезжиренное	Ширкиёми бо қанди беравғангардонида шуда
785. Молоко сгущенное вареное	Ширкиёми чӯшонидагӣ
786. Молоко сгущенное стерилизованное	Шири тамизшудаи гудохт
787. Молоко сгущенное концентрированное стерилизованное	Ширкиёми ғализгардонидашудаи тамизшуда
788. Молоко стерилизованное	Шири тамизшуда
789. Молоко сухое обезжиренное	Шири хушки беравған
790. Молоко сухое цельное быстрорастворимое	Шири хушки яклухт зудҳалшаванда
791. Молоко сырое коровье	Шири гови хом

792. Молоко топленое	Шири пухта
793. Молоко цельное	Шири холис
794. Молоко цельное концентрированное	Шири холиси серғизо
795. Молоко цельное сгущенное	Ширқиёми холис
796. Молоко цельное сухое	Шири холиси хушк
797. Молоководение	Ширшиносӣ
798. Молоковоз	Мошини ширкашонӣ
799. Молокогонные корма	Еми ба истехсоли фаровони шир мусоидат мекардагӣ
800. Молокозавод	Заводи шир
801. Молокозаводчик	Таъминкунандаи шир
802. Молокомер	Ширченкунак
803. Молокомерный цилиндр	Силиндраи (зарфи) ширченкунӣ
804. Молокоотдача	Истехсоли шир
805. Молокоперерабатывающие предприятия	Корхонаи коркарди шир
806. Молокоприёмник	Ширқабулкунак
807. Молокопродукты	Маҳсулоти ширӣ
808. Молокосвертывающие ферменты	Ферментҳои ширлахтакунанда
809. Молокосодержащие консервы	Консервҳои дорои шир
810. Молокосодержащие продукты	Маҳсулоти ширӣ
811. Молокохранилище	Анбори нигоҳдории шир
812. Молокочистители	Ширтозакунакҳо
813. Молочная каша	Шӯлаи ширӣ
814. Молочная промышленность	Саноати шир
815. Молочная основа	Асоси шир
816. Молочная паста	Хамираи ширӣ
817. Молочная посуда	Зарфи ширгириӣ
818. Молочная продуктивность	Маҳсулнокии ширӣ
819. Молочная продуктивность коров	Маҳсулнокии ширии говҳо
820. Молочная продукция	Маҳсулоти ширӣ
821. Молочная рисовая каша	Ширбиринч
822. Молочная смесь	Омехтаи ширӣ
823. Молочная сыворотка	Зардоби ширӣ
824. Молочно-белковая смесь	Омехтаи ширии сафедадор
825. Молочно-белковые концентраты (МБК)	Ғизлатҳои сафедаи ширӣ
826. Молочно-консервная отрасль	Соҳаи ширӣ - консервӣ
827. Молочно-консервное пищевой промышленности	Соҳаи ширӣ – консервии саноати хурукворӣ
828. Молочнохозяйственная академия	Академияи хоҷагии шир

829. Молочное желе	Яхнии шир
830. Молочное изделие	Маснуоти шири
831. Молочное предприятие	Корхонаи ширӣ
832. Молочное скотоводство	Парвариши чорвои ширӣ
833. Молочное сырье	Ашӯи ширӣ
834. Молочное хозяйство	Хочагии ширӣ
835. Молочнокислая микрофлора	Микрофлораи кислотаи ширӣ
836. Молочнокислое брожение	Ферментатсияи кислотаи ширӣ
837. Молочнокислые бактерии	Бактерияҳои кислотаи ширӣ
838. Молочнокислые микроорганизмы	Микроорганизмҳои кислотаи ширӣ
839. Молочнокислые палочки	Дастҳои кислотаи ширӣ
840. Молочность	Ширнокӣ
841. Молочные блюда	Таомҳои ширӣ
842. Молочные комплексы	Маҷмааҳои ширӣ
843. Молочные комплексы промышленного типа	Маҷмааҳои ширӣ саноатӣ
844. Молочные консервы	Консервҳои ширӣ
845. Молочные продукты удовлетворительного качества	Маҳсулоти ширии сифаташ қаноатбахш
846. Молочные составные консервы	Консервҳои таркибии ширӣ
847. Молочные составные продукты	Маҳсулоти таркибии ширӣ
848. Молочные составные с сахаром	Компонентҳои ширӣ бо шакар
849. Молочные сливки	Саршир
850. Молочные смеси	Омехтаи ширӣ
851. Молочные цистерны	Зарфи фулуззӣ ширгирӣ
852. Молочный белок	Сафедаи шир
853. Молочный десерт	Ширинӣ аз шир
854. Молочный жир	Равғани шир
855. Молочный завод	Заводи шир
856. Молочный камень	Санги шир
857. Молочный квас	Кваси ширӣ
858. Молочный коктейль	Коктейли ширӣ
859. Молочный комбинат	Комбинати ширӣ
860. Молочный напиток	Нушокии ширӣ
861. Молочный промысел	Хунари коркарди шир
862. Молочный рынок	Бозори шир
863. Молочный сахар	Қанди шир
864. Молочный сгусток	Лахтаи шир
865. Молочный составной продукт	Маҳсулотитаркибииширӣ
866. Молочный составной творожный продукт	Маҳсулоти таркибии творогии ширӣ

867. Момент выдаивания до охлаждения молока	Лахзаи ширдиҳӣ то хунук шудани шир
868. Монтаж доильных станков	Васлкунии дастгоҳҳои ширдиҳӣ
869. Мороженое	Яхмос
870. Мороженое ванильное	Яхмоси ванилӣ
871. Мороженое кисломолочное	Яхмоси ширӣ
872. Мороженое малиновое	Яхмоси тамашкӣ
873. Мороженое молочное	Яхмоси ширӣ
874. Мороженое мягкое	Яхмоси мулоим
875. Мороженое пломбир	Яхмоси навъи аъло
876. Мороженое с растительным маслом	Яхмос бо рағғани растани
877. Мороженое сливочное	Яхмоси қаймоқӣ
878. Мороженое шоколадное	Яхмоси шоколадӣ
879. Моцарелла	Мотсарелла
880. Моцион	Мотсион
881. Мягкий диетический плодово-ягодный творог	Твороги мевагии нарми парҳезӣ
882. Мягкий диетический творог	Твороги парҳезии мулоим
883. Мягкий сыр	Панири мулоим
884. Навеска сыра	Сарпуши панир
885. Навоз	Пору
886. Навозохранилище	Маҳзани пору
887. Нагрев	Тасфонидаи
888. Нагревание	Гарм кардан, тафсонидан
889. Нагревание молока	Тасфонидаи шир
890. Нагретое молоко	Шири гармкардашуда
891. Надевание доильных станков	Гармкунии дастгоҳҳои ширдӯшӣ
892. Надой	Микдори шири дӯшидашуда
893. Напиток молочный	Нушокии ширӣ
894. Напиток молочный обогащенный	Нушокии ширии бойгардонидашуда
895. Нарушение правил машинного доения	Вайрон кардани қоидаҳои ширдӯшӣ бо дастгоҳҳо
896. Насос (динамический, дисковой)	Насос (динамикӣ, дискӣ)
897. Насыщенные жирные кислоты	Кислотаҳои чарбии тофта
898. Натуральное молоко	Шири табиӣ
899. Натуральное сырьё	Маҳсулоти хоми табиӣ
900. Натуральность коровьего молока	Табии (аслӣ) будани шири гов
901. Натуральные биологические активные добавки	Иловаҳои фаъоли табиӣ биологӣ
902. Натуральность молока	Табии (аслӣ) будани шир

903. Натуральные биологические активные добавки	Иловаҳои фаъоли биологии табиӣ
904. Натуральное соединение молока	Табиӣ пайвастагии шир
905. Небелковые азотистые органические вещества	Моддаҳои органикии нитрогении сафеда
906. Небелковые соединения	Пайвастагиҳои ғайрисафеда
907. Невареный прессованный сыр	Панири фишурдашуда
908. Недостаточный уровень кормления	Сатҳи нокифояи ғизо
909. Нежирное молоко	Шири беравған
910. Нежирное сгущенное молоко	Шири гудохташудаи камравған
911. Нежирные молочные продукты	Маҳсулоти беравғани ширӣ
912. Нейтрализация молока содой	Безаргардони шир бо сода
913. Нейтрализованное молоко	Шири безараршуда
914. Нектар	Нектар
915. Немедленное охлаждение	Хунуккунии фаврӣ
916. Немолочные компоненты	Ҷузъҳои ғайри ширӣ
917. Неодинаковый состав молока	Таркиби гуногуни шир
918. Неохлажденное молоко	Шири хунукнашуда
919. Низкокалорийное молоко	Шири камкалория
920. Низкожирное сухое молоко	Шири хушки камравған
921. Низколактозное молоко	Шири камлактозӣ
922. Низкотемпературная пастеризация	Безаргардони ҳарорати паст
923. Новотельные коровы	Говҳои навзой
924. Новые составные молочные продукты	Маҳсулоти нави таркибии шир
925. Норма массовой доли жира молока	Меъриҳиссаи умумии равғани шир
926. Нормализация высокожирных сливок (ВЖС)	Муътадилгардони қаймоқи сарравған
927. Нормализация состава исходного молочного сырья	Нормализатсияи таркибии ашёи хоми ширӣ
928. Нормализация составных частей молока	Нормализатсияи қисмҳои таркибии шир
929. Нормализованная смесь	Омехтаи муқаррарӣ
930. Нормализованное молоко	Шири муқаррарӣ
931. Нормированное кормление	Ғизодиҳии меъморӣ
932. Нормируемые показатели молока	Нишондиҳандаҳои меъёрии шир
933. Нормируемые показатели молока цельного	Нишондиҳандаҳои меъёрии шири яклухт
934. Нормируемые показатели обезжиренного молока	Нишондиҳандаҳои меъёрии шири камравған

935. Нормируемые показатели обезжиренного сгущенного молока	Нишондихандаҳои меъёрикунонидашудаи шири ғафсшудаи камравған
936. Нормируемые показатели сливок	Нишондихандаҳои меъёрии қаймоқ
937. Нормируемые показатели сухого молока	Нишондихандаҳои меъёрии шири хушк
938. Нормативная база отрасли	Заминаи меъёрии саноат
939. Нормируемый технический регламент	Низомномаи техникии меъёрдоршаванда
940. Обезвоживание молока	Беобгардонии шир
941. Обезжиренное молоко	Шири беравғангардонидашуда
942. Обезжиренное молоко-сырьё	Шири камравған – ашёи хом
943. Обезжиренные сливки	Саршири беравғангардонидашуда
944. Обеспечение безопасности молочных продуктов	Таъмини бехатарии маҳсулоти ширӣ
945. Обмывание вымени	Шустушӯ кардани пистон
946. Обогащенное молоко	Ширӣ ғанишуда
947. Обогащенный продукт	Маҳсулоти серғизо
948. Обогащенные творожные продукты	Маҳсулоти ғанишудаи твороги
949. Оболочка жировых шариков	Лифофаи гулӯлачаҳои равғанӣ
950. Оборудование скотного двора	Таҷхизонидани оғилхона
951. Обработка белкового сгустка	Коркарди қиёми сафеда
952. Обработка молока-сырья	Коркарди ашёи хоми шир
953. Обработка творожного зерна	Коркарди донаи творогӣ
954. Образование молока	Ташаккули шир
955. Образование молочной кислоты	Ташакули кислотаи ширӣ
956. Образование оболочек жировых шариков	Ташакули лифофаи гулӯлачаҳои равғанӣ
957. Образование отдельных компонентов молока	Ташаккули чузъҳои алоҳидаи шир
958. Образование осадка	Ташаккули боришот
959. Образование порока	Ташаккули иллат
960. Обсушка сыров	Хушк кардани панир
961. Общая бактериальная обсемененность молока	Бордоркунии умумии бактериявии шир
962. Общая масса веществ	Ҳаҷми умумии моддаҳо
963. Общая масса молочного жира	Ҳаҷми умумии равғани шир
964. Общее количество сухого вещества	Шумораи умумии моддаҳои хушк
965. Обыкновенная простокваша	Чурғоти табиӣ

966. Обычные жирные непастеризованные сливки	Қаймоқи одии равғани пастеризатсиянашуда
967. Одноклеточные микроорганизмы	Микроорганизмҳои якхучайрағӣ
968. Однообразное кормление	Ғизодиҳии якхела
969. Однородная жидкость	Моеби якхела
970. Однородная гомогенная консистенция	Мутобиқати якхелаи ҳаммонанд
971. Однотипное кормление	Ғизодиҳии якхела
972. Окисление	Туршшавӣ
973. Окислитель	Туршқунанда
974. Окислительно-восстановительные ферменты	Ферментҳои оксидкунӣ – таъмирқунанда
975. Окислительно-восстановительные реакции	Реаксияҳои оксидкунӣ – таъмирқунанда
976. Окислительные процессы	Равандҳои туршшавӣ
977. Окисляемость молочного жира	Оксидшавии равғани шир
978. Окрашивание молочных продуктов	Рангдарории маҳсулоти ширӣ
979. Оксидоредуктазы (греч. Охус – кислый + лат.Reduction-восстановление)	Оксидоредуктазҳо (барқароршавӣ)
980. Омывание вымени	Шустани пистон
981. Омыление жира	Таҷзияшавии равған
982. Оператор машинного доения	Оператори ширдӯшии мошинӣ
983. Определение вязкости продукта	Муайянкунии суюқии маҳсулот
984. Определение массовой доли молочного жира	Муайян кардани ҳиссаи массаи равғани шир
985. Определение наличия жиров немолочного происхождения	Муайян намудани мавҷудияти равғанҳои пайдоиши ғайри ширӣ
986. Определение скорости растворения сухого молока	Муайян кардани коэффитсиенти обшавии шири хушк
987. Определение общего содержания сухих веществ	Муайян кардани ҳаҷми умумии моддаҳои хушк
988. Определение содержания молочной кислоты	Муайян кардани таркиби кислотаи лактикӣ
989. Организация машинного доения	Ташкили ширдӯшии мошинӣ
990. Организация хранения молока	Ташкили нигоҳдории шир
991. Организация хранения сыров	Ташкили нигоҳдории панир
992. Организация хранения мороженого	Ташкилоти нигоҳдории яхмос
993. Органическая структура клеток	Сохтори органикии хучайраҳо

994. Органолептическая оценка (греч. Organon – орудие, орган + lepticos – склонный принимать)	Арзёбии органолептикӣ (юнонии Organon – олот, узв + lepticos – моил ба қабул)
995. Органолептическая оценка молока	Арзёбии органолептикии шир
996. Органолептическая оценка молочных продуктов	Баҳодиҳии органолептикии маҳсулоти ширӣ
997. Органолептическая оценка проб молока	Арзёбии органолептикии намунаҳои маҳсулоти ширӣ
998. Органолептическая оценка проб молочных продуктов	Баҳодиҳии органолептикии намунаҳои маҳсулоти ширӣ
999. Органолептическая оценка сыров	Арзёбии органолептикии панир
1000. Органолептические показатели кисломолочных продуктов	Нишондиҳандаҳои органолептикии маҳсулоти ширӣ
1001. Органолептические показатели пастеризованного молока	Нишондиҳандаҳои органолептикии шири безараргардонидашуда
1002. Органолептические свойства молока	Хусусиятҳои органолептикии шир
1003. Органолептические свойства пищевых продуктов	Хусусиятҳои органолептикии маҳсулоти хурукворӣ
1004. Органолептический анализ	Таҳлили органолептикӣ
1005. Осветленная молочная сыворотка	Зардоби шаффоф кардашуда
1006. Осмоанабиоз (греч. Osmos – толчок, давление)	Осмоанабиоз (ба вучуд овардани фишори баланди осмотикӣ)
1007. Осмотическое давление молока (греч. Osmos – толчок, давление)	Фишори осмотикии шир (юнонии Osmos – теладиҳӣ, фишор)
1008. Основа молочного жира	Асоси рағани ширӣ
1009. Основные компоненты сухого вещества молока	Қисматҳои асосии моддаи хушки шир
1010. Основные технологические операции	Амалиети асосии технологӣ
1011. Особенности технологии продуктов консервирования молока	Хусусиятҳои технологияи маҳсулоти очорониданишир
1012. Особенности технологии производства и обработки молока	Хусусиятҳои технологияи истеҳсол ва коркарди шир
1013. Особенности состава триглицеридов молочного жира	Хусусиятҳои таркиби триглитсеридҳои рағани шир
1014. Остатки молока	Боқимондаи шир
1015. Остаток молочный обезжиренный сухой	Боқимондаи шир бе рағанхушк
1016. Остаток молочный сухой	Боқимондаи шири хушк
1017. Отбор проб молока	Интихоби намунаҳои шир
1018. Отбор средних проб молока	Интихоби намунаҳои миёнаи шир

1019. Отвердевание жира	Сахтшавии равған
1020. Относительная вязкость	Часпакии нисбатан
1021. Отстойники	Таҳшинҳо
1022. Охлаждение	Хунуккунӣ
1023. Охлаждение готовой продукции	Хунуккунии маҳсулоти тайёр
1024. Охлаждение закваски	Хунуккунии хамирмоя
1025. Охлаждение молока	Хунуккунии шир
1026. Охлаждение парного молока	Хунуккунии шири навдӯшида
1027. Охлаждение сгущенного молока	Хунуккунии ширқиём
1028. Охлаждение сгущенной смеси	Хунуккунии омехтаи конденсатсионӣ
1029. Охлаждение смеси	Хунуккунии омехта
1030. Охлаждение сухих продуктов	Хунуккунии маҳсулоти хушк
1031. Охлажденное молоко	Шири хунукшуда
1032. Охлажденный молочный продукт	Маҳсулоти ширии хунукшуда
1033. Оценка качества	Арзёбии сифат
1034. Оценка качества молока	Арзёбии сифати шир
1035. Оценка качества сырья	Арзёбии сифати ашёи хом
1036. Оценка качества молочных продуктов	Арзёбии сифати маҳсулоти ширӣ
1037. Оценка качества питьевого молока	Арзёбии сифати шири нушоқӣ
1038. Оценка качества продукции	
1039. Оценка качества сборного молока	Арзёбии сифати шири чамбоваридашуда
1040. Оценка пригодности молока	Арзёбии коршоямии шир
1041. Очистка молока	Полонидани шир
1042. Очистка молока от механических примесей	Тоза кардани шир аз начосати механикӣ
1043. Очистка сырья	Тоза кардани ашёи хом
1044. Пара - (греч. Para при, вне, около, возле)	Пара – пешванд (дар назди, дар атрофи, гирдогирди ва ғ.)
1045. Параметры сырья	Параметрҳои ашёи хом
1046. Парное молоко	Шири навдӯшида
1047. Партия молочной продукции	Як миқдори маҳсулоти ширӣ
1048. Паста масляная	Хамираи равғанӣ
1049. Паста масляная сладко-сливочная	Хамираи равғании ширини руиширӣ
1050. Паста масляная подсырная	Хамираи равғании панирӣ
1051. Паста масляная кисло-сливочная	Хамираи равғании турши руиширӣ
1052. Пастбище	Чарогоҳ
1053. Пастеризаторы	Пастеризаторҳо
1054. Пастеризация	Пастеризатсия (безараргардонӣ)

1055. Пастеризация молока	Безараргардони шир
1056. Пастеризация нормализованной смеси	Пастеризатсия омехтаи нормалшуда
1057. Пастеризованное молоко	Шири безараргардонидашуда
1058. Пастеризованное обезжиренное молоко	Шири пастеризатсияшуда
1059. Пастеризованное сырье	Ашѐи хоми пастеризатсияшуда
1060. Пастеризованное цельное молоко	Шири холиси пастеризатсияшуда
1061. Пастеризованные сливки	Саршири безараргардонидашуда
1062. Пастообразные продукты	Маҳсулоти қаннодӣ
1063. Пахта (из финс. Руöhtää – пахтать, сбивать масло, сгущать, дать затвердеть) – обезжиренные сливки, побочный продукт, получаемый при производстве масла из коровьего молока	Равған (аз финӣ Руöhtää — кӯфтан, реза кардани равған, гафс кардан, сахт кардан) — қаймоқи камравған, маҳсулоти иловагие, ки аз истеҳсоли равған аз шири гов ба даст меояд.
1064. Пахта диетическая	Равғани парҳезӣ
1065. Первая половина лактации	Нимаи аввали ширмаконӣ
1066. Первая порция молока	Микдори аввали шир
1067. Первичная обработка молока	Коркарди аввали шир
1068. Первотелки	Модагови яқумдафъа зоянда
1069. Перевозка молока	Кашонидани (фиристодани) шир
1070. Передние соски	Пистонҳои пеш
1071. Перекисшее молоко	Шири туршшуда
1072. Перепады температуры	Тағйирёбии ҳарорат
1073. Перепускная труба	Қубури гузариш
1074. Переработанное молоко	Шири коркардшуда
1075. Переработанное сырье	Ашѐи хоми коркардшуда
1076. Переработка молока	Коркарди шир
1077. Переработка молочных продуктов	Коркарди маҳсулоти шири
1078. Переработка сухих молочных продуктов	Коркарди маҳсулоти ширии хушк
1079. Переработка сухого молока	Коркарди шири хушк
1080. Перерабатывающие предприятия	Корхонаҳои коркарди маҳсулот
1081. Переход сухого молока в раствор	Гузариши шири хушк ба маҳлул
1082. Питательная ценность молока	Арзиши ғизоии шир
1083. Пища	Хӯрок, хӯрокворӣ, ғизо, таом
1084. Пищеварение	Ҳозима, ҳазм
1085. Пищевая продукция	Маҳсулоти хӯрокворӣ
1086. Пищевая промышленность	Саноати хӯрокворӣ
1087. Пищевая ценность	Арзиши ғизоӣ
1088. Пищевая ценность молока	Арзиши ғизоии шир

1089. Пищевая ценность молочных продуктов	Арзиши ғизоии маҳсулоти ширӣ
1090. Пищевой	Хӯрокворӣ, ғизо, ғизоӣ, таом
1091. Пищевой рацион	
1092. Пищевые вещества	Моддаҳои ғизоӣ
1093. Пищевые волокна	Торҳои ғизоӣ
1094. Пищевые добавки	Иловаҳои ғизоӣ
1095. Пищевые кислоты	Кислотаҳои ғизоӣ
1096. Пищевые масложировые продукты	Маҳсулоти рағғани ғизоӣ
1097. Пищевые субстанции	Моддаҳои ғизоӣ
1098. Плавление	Гудохташавӣ
1099. Плавление молочного жира	Гудохташавии рағғани шир
1100. Плавленый сыр	Панири гудохташуда
1101. Племенной молочный скот	Чорвои зотии ширдеҳ
1102. Плесневые грибы	Занбӯруғи мағорбаста
1103. Плесневый сыр	Панири мағорбаста
1104. Плотность	Зичӣ
1105. Плотность исследуемого молока	Зичии шири тадқиқшаванда
1106. Плотность молозива	Зичии фалла (аввалфалла)
1107. Плотность молока	Зичии шир
1108. Плотность молочного жира	Зичии рағғани шир
1109. Плотность компонентов молока	Зичии ғузъҳои шир
1110. Плотность кристаллов сахарозы	Зичии кристалҳои сахароза (қанди найшакар ё лаблабу)
1111. Плотность обезжиренного молока	Зичии шири берағғанкарда
1112. Плотность основных компонентов молока	Зичии чузъҳои асосии шир
1113. Плотность отдельных компонентов молока	Зичии чузъҳои чудогонаи шир
1114. Плотность парного молока	Зичии шири навдӯшида
1115. Плотность проб молока	Зичии намунаҳои шир
1116. Плотность сливок	Зичии саршир
1117. Плотность сухого порошка	Зичии хокаи хушк
1118. Плотность сычужного сгустка	Зичии қиёми лахтбаста
1119. Плотность цельного молока	Зичии шири холис
1120. Побочный продукт переработки молока	Маҳсулоти иловагии коркарди шир
1121. Поверхность молочного жира	Сатҳи болои рағғани шир
1122. Повышение влажности продукта	Баландшавии намии маҳсулот
1123. Повышение качества молока	Баландшавии сифати шир

1124. Повышение качество молочных консервов	Баландшавии сифати консерви шир
1125. Повышение массовой доли сухих веществ	Баландшавии ҳиссаи массаи моддаҳои хушк
1126. Повышение молочной продуктивности	Баландшавии ҳосилнокии шир
1127. Повышение температуры хранения	Баландшавии ҳарорати нигоҳдорӣ
1128. Повышение удоя	Баландшавии ширдӯшӣ
1129. Повышение эффективности санитарной обработки	Баланд бардоштани самаранокии коркарди санитарӣ
1130. Повышенное содержание свободного жира	Сатҳи баланди рағаннокӣ
1131. Подготовка доильного аппарата и вымени коровы	Тайеркардани дастгоҳҳои ширдӯшӣ ва апистонигов
1132. Подготовка доильных аппаратов	Тайеркардани дастгоҳҳои ширдӯшӣ
1133. Подготовка проб	Тайёр кандани намуна
1134. Подготовка коров к доению	Тайеркардани говҳо ба ширдӯшӣ
1135. Подготовка тары	Тайёр кардани зарфҳо
1136. Подкормка коров	Ғомхурии говҳо
1137. Подмывание вымени	Шустушӯи пистон
1138. Подойники	Зарфи ширдӯшӣ
1139. Показатели безопасности заменителей молочного жира	Нишондиҳандаҳои бехатарии ивазкунандаи рағани шир
1140. Показатели оценки кристаллизации	Нишондиҳандаҳои барои арзёбии кристаллизатсия
1141. Показатели плотности натурального молока	Нишондодҳои зичии шири табиӣ
1142. Показатели преломления молочной сыворотки	Нишондодҳои тағиротҳои зардоби шир
1143. Показатели средней плотности натурального молока	Нишондодҳои зичии миёнаи шири табиӣ
1144. Показатели сухого вещества	Нишондодҳои моддаҳои хушк
1145. Показатель плотности молока	Нишондоди зичии шир
1146. Полнота выдаивания	Ширдӯшии мукамал
1147. Полуфабрикат	Ашъеи нимтайёр
1148. Поплавок	Қаровулак
1149. Поражение вымени маститом	Зарари мастит ба пистон
1150. Порода	Зот, чинс, навъ
1151. Порода скота	Зот (зоти) чорво
1152. Порок	Нуқсон

1153. Пороки сгущенных молочных консервов	Нуқсонҳои шири консервшуда
1154. Пороки сгущенных (концентрированных) стерилизованных молочных	Нуқсонҳои маҳсулоти ширии конденсатшуда, стерилизатсияшуда
1155. Пороки сухих молочных консервов	Нуқсонҳои шири консерви хушк
1156. Пороки творога	Нуқсонҳои творог
1157. Пороки бактериального происхождения	Нуқсонҳои пайдоиши бактериявӣ
1158. Пороки молока	Нуқсонҳои шир
1159. Пороки молока кормового происхождения	Норасоҳои шир аз ем бавучудомада
1160. Пороки сухих молочных консервов	Норасоҳои шири хушки консервшуда
1161. Порча молока	Вайроншавии шир
1162. Порядок отбора средних проб молока	Тартибиинтихобинамунаҳои миенаи шир
1163. Посолка сыра	Намакзании панир
1164. Поставщик	Таъминкунанда, таҳвилкунанда
1165. Поставщик молока	Таъминкунандаи шир
1166. Поставщик молочной продукции	Таъминкунандаи маҳсулоти ширӣ
1167. Посуда (лабораторная, специальная)	Зарф (озмоишӣ, махсус)
1168. Потребитель	Истеъмолкунандагон
1169. Поточно-цеховая система производства молока	Истеҳсоли пайвастаи сеҳии шир
1170. Правила получения молока	Қоидаҳои дарёфти шир
1171. Правила транспортирования молочных продуктов	Қоидаҳои боркашонии маҳсулоти ширӣ
1172. Правила хранения молока	Қоидаҳои нигоҳдории шир
1173. Правила машинного доения	Қоидаҳои ширдушии мошинӣ
1174. Предприятия молочной промышленности	Корхонаҳои саноати шир
1175. Прессирование сгустка	Фишурдани қиём
1176. Прессование сыра	Фишурдани панир
1177. Прессование творога	Фишурдани творог
1178. Прессованный творог	Твороги фишурдашуда
1179. Приборы контроля и качества	Асбобҳои назоратвасифат
1180. Приготовление восстановленных молочных продуктов	Тайеркардани маҳсулоти ширии барқароршуда
1181. Приготовление мороженого	Тайеркардани яхмос

1182. Приготовление нормализованного молока	Тайёр кандани шири нормалшуда
1183. Приемка молока	Қабули шир
1184. Приемщик	Қабулкунак
1185. Приемщики молока	Қабулқунандаи шир
1186. Примеси молока	Ғаши шир
1187. Проба молока	Намунаи шир
1188. Пробиотики (лат. Pro приставка : в пользу, в защиту, за, для, про, вместо)	Пробиотики (микроорганизмҳои зиндаи фоидаовар)
1189. Пробиотические кисломолочные напитки	Нушоқиҳои шири турши пробиотикӣ
1190. Пробиотический молочный напиток	Нушоқиҳои ширӣ пробиотикӣ
1191. Проведение профилактического осмотра	Гузариши муоинаи профилактикӣ
1192. Проверка доильных аппаратов перед началом доения	Тафтиши дастгоҳҳои ширдӯшӣ пеш аз дӯшидан
1193. Продовольственное сырьё	Ашеи хоми хӯрокворӣ
1194. Продолжительность бактерицидной фазы	Давомнокии марҳилаи бактерисидӣ
1195. Продолжительность лактации коровы	Давомнокии ширдиҳӣ говҳо
1196. Продолжительность образования сгустка	Давомнокии ба вучуд омадани лахта
1197. Продолжительность свертываемости молока коров	Давомнокии лахташавии шири говҳо бо таъсири ҳуҷайраҳои зинда
1198. Продолжительность свертываемости молока	Давомнокии лахташавии шир
1199. Продукт	Маҳсулот
1200. Продукт биологический	Маҳсулоти табиӣ
1201. Продукт кисломолочный	Маҳсулоти шири турш
1202. Продукт кумысный	Маҳсулоти кумисӣ
1203. Продукт молокосодержащий	Маҳсулоти дар таркибаш ширдошта (маҳсулоти ширӣ)
1204. Продукт молочный	Маҳсулоти ширӣ
1205. Продукт молочный национальный	Маҳсулоти миллии ширӣ
1206. Продукт на основе полных гидролизатов белка	Маҳсулот дар асоси таназзули пурраи сафеда
1207. Продукт на основе частичных гидролизатов белка	Маҳсулот дар асоси чузъан таназзул шудани сафеда
1208. Продукт переработки молока	Маҳсулоти коркарди шир

1209. Продукт безлактозный	переработки	молока	Маҳсулоти коркарди ширии беқанд
1210. Продукт взбитый	переработки	молока	Маҳсулоти коркарди шири фаххак
1211. Продукт восстановленный	переработки	молока	Маҳсулоти коркарди шири истиқроршуда
1212. Продукт вымороженный	переработки	молока	Маҳсулоти коркарди шири хунуккардашуда
1213. Продукт выпаренный	переработки	молока	Маҳсулоти коркарди шири буғқунонидашуда
1214. Продукт комбинированный	переработки	молока	Маҳсулоти коркарди шири омехта
1215. Продукт концентрированный	переработки	молока	Маҳсулоти коркарди шири мукаммалшуда
1216. Продукт низколактозный	переработки	молока	Маҳсулоти коркарди шири кандаш паст
1217. Продукт нормализованный	переработки	молока	Маҳсулоти коркарди шири мўътадилгардонида
1218. Продукт обезжиренный	переработки	молока	Маҳсулоти коркарди шири камравған кардашуда
1219. Продукт обогащенный	переработки	молока	Маҳсулоти коркарди шири бойгардонидашуда
1220. Продукт пастеризованный	переработки	молока	Маҳсулоти коркарди шири очоронидашуда
1221. Продукт побочный	переработки	молока	Маҳсулоти коркарди шири дуюмдараҷа
1222. Продукт с сахаром концентрированный	переработки	молока	Маҳсулоти коркарди шири ширини мукаммалшуда
1223. Продукт сгущенный	переработки	молока	Маҳсулоти коркарди ширқиём
1224. Продукт стерилизованный	переработки	молока	Маҳсулоти коркарди шири покизашуда
1225. Продукт сублимированный	переработки	молока	Маҳсулоти коркарди шири хушқонидашуда
1226. Продукт сухого	переработки	молока	Маҳсулоти коркарди шири хушқ
1227. Продукт ультрапастеризованный	переработки	молока	Маҳсулоти коркарди шири дар ҳарорати баланд очоронидашуда
1228. Продукт с плесенью сырный			Маҳсулоти мағорзадаи панирӣ
1229. Продукт сквашенный			Маҳсулоти ферментшуда (туршгардонидашуда)
1230. Продукт составной молочный			Маҳсулоти шири омехта

1231. Продукт сырный	Маҳсулоти панирӣ
1232. Продукт сырный копченый	Маҳсулоти панирии дудхӯрда
1233. Продукт сырный мягкий	Маҳсулоти панирии нарм
1234. Продукт сырный плавленый	Маҳсулоти панирии мулоим
1235. Продукт сырный плавленый копченый	Маҳсулоти панирии нарми дудхӯрда
1236. Продукт сырный полутвердый	Маҳсулоти панирии нимсахт
1237. Продукт сырный рассольный	Маҳсулоти панирии шӯр (намакин)
1238. Продукт сырный сверхтвердый	Маҳсулоти панирии фавкуссахт
1239. Продукт сырный слизневый	Маҳсулоти панирии тӯқумшуллуқ
1240. Продукт сырный твердый	Маҳсулоти панирии сахт
1241. Продукт творожный	Маҳсулоти панирӣ (творогӣ)
1242. Продукты детского питания	Маҳсулоти ғизои кӯдакон
1243. Продукты кисломолочные	Маҳсулоти шири турш
1244. Продукты кисломолочные белковые	Маҳсулоти шири турши сафедадор
1245. Продукты кисломолочные витаминизированные	Маҳсулоти шири турши серғизо
1246. Продукты молочнокислого брожения	Маҳсулоти ширии туршгардонидашуда
1247. Продукты молочные ацидофильные	Маҳсулоти ширии очоронидашудаи турш
1248. Продукты молочные нежирные	Маҳсулоти ширии беравған
1249. Продукты низкого качества	Маҳсулоти сифаташ паст
1250. Продукты пастеризованные	Маҳсулоти очоронидашуда
1251. Продукты смешанного молочнокислого брожения	Маҳсулоти омехтаи ширии туршгардонидашуда
1252. Продукты стерилизованные	Маҳсулоти тамизшуда
1253. Продукты топленые	Маҳсулоти гудохташуда
1254. Продукты ультрапастеризованные	Маҳсулоти очоронидашудаи гузаро
1255. Продукция молочных предприятий	Маҳсулоти корхонаҳои шириӣ
1256. Производитель	Истеҳсоқунанда
1257. Производитель молочных продуктов	Истеҳсоқунандаи маҳсулоти шириӣ
1258. Производительность	Ҳосилнокӣ
1259. Производственное оборудование	Таҷҳизоти истеҳсолӣ
1260. Производственно-зоотехнический учет	Баҳисобгирии истеҳсолии зоотехники
1261. Производственно-заготовительная сеть молочной отрасли	Муассисаҳои истеҳсолӣ-маҳсулоттайёркунии саноати шир

1262. Производственно-кондитерский полуфабрикат	Маҳсулоти нимтайёри истеҳсолӣ-қоннодӣ
1263. Производственно-ценные молочнокислые бактерии	Бактерияҳои истеҳсолӣ-арзишдори шири турш
1264. Производственный процесс	Раванди истеҳсолот
1265. Производственный цех	Сеҳи истеҳсолӣ
1266. Производство	Истеҳсолот
1267. Производство аэрированных замороженных молочных продуктов	Истеҳсоли маҳсулоти ширии газдори яхқардашуда
1268. Производство детских сухих продуктов	Истеҳсоли маҳсулоти хушки кӯдакона
1269. Производство кисломолочных продуктов	Истеҳсоли маҳсулоти шири турш
1270. Производство концентрированного молока	Истеҳсоли шири ғализ (қуюк)
1271. Производство молока	Истеҳслои шир
1272. Производство молочных продуктов	Истеҳслои маҳсулоти ширӣ
1273. Производство питьевого молока	Истеҳслоли шири нушокӣ
1274. Производство пищевых продуктов	Истеҳслои маводи хӯроқа
1275. Производство сгущенного стерилизованного молока	Истеҳсоли ширқиёми тамизшуда
1276. Производство консервов	Истеҳсоли консервҳои ғализқардашуда
1277. Производство молочных продуктов	Истеҳсоли маҳсулоти ширқиём
1278. Производство сливок	Истеҳсоли хомқаймоқ
1279. Производство стерилизованных молочных продуктов	Истеҳсоли маҳсулоти ширии тамизшуда
1280. Производство сухого молока	Истеҳсоли шири хушк
1281. Производство сухих молочных консервов	Истеҳсоли консервҳои шири хушк
1282. Производство сухого обезжиренного молока	Истеҳсоли шири хушки беравғангардонида
1283. Производство сыра	Истеҳсоли панир
1284. Производство цельномолочных продуктов	Истеҳсоли маҳсулоти шири холис
1285. Прокисшие сливки	Хомқаймоқи туршшуда
1286. Промежуток между доением	Фисиоаи байни ширдӯшӣ
1287. Промывка	Шустушӯ
1288. Промывка масляного зерна	Шустани гулулачаҳои равғанин
1289. Промышленная переработка	Қорқарди истеҳсолӣ

1290. Промышленная стерильность	Тамизкунии истехсолӣ
1291. Промышленное производство заменителей цельного молока	Истехсоли саноатии ивазкунандағони шири холис
1292. Промышленное производство молока и молочных продуктов	Итехсоли саноатии шир ва маҳсулоти ширӣ
1293. Промышленность	Истехсолот
1294. Промышленность переработки молока	Истехсолоти коркарди шир
1295. Промышленные предприятия	Корхонаи саноатӣ
1296. Пропионовокислое брожение	Туршгардонии пропионовӣ
1297. Пропионовокислые бактерии	Бактерияҳои пропионовӣ
1298. Простокваша	Љурғот, мост
1299. Простокваша мечниковская	Љурғоти мечниковӣ
1300. Протеолиз	Таназзул
1301. Процеживание молока	Полонидани шир
1302. Процесс биологического окисления	Раванди туршшавии биологӣ
1303. Процесс восстановления	Раванди истиқрор
1304. Процесс выдаивания	Раванди дӯшида шудан
1305. Процесс гомогенизации	Раванди якчинсшавӣ
1306. Процесс изготовления молока	Раванди тайёр кардани шир
1307. Процесс изготовления продукции	Раванди тайёр кардани маҳсулот
1308. Процесс изготовления сухого молока	Раванди тайёр кардани шири хушк
1309. Процесс кормления	Раванди хӯрокдиҳӣ (иқтоъ)
1310. Процесс кристаллизации	Раванди шӯшабандӣ (булӯршавӣ)
1311. Процесс нормализации	Раванди мӯътадилгардӣ
1312. Процесс окисления	Раванди туршшавӣ
1313. Процесс окисления молока	Раванди туршшавии шир
1314. Процесс окисления молочных продуктов	Раванди туршшавии маҳсулоти ширӣ
1315. Процесс охлаждения	Раванди сардкунӣ
1316. Процесс охлаждения смеси	Раванди сардкунии омехта
1317. Процесс обработки исходного сырья	Раванди коркарди ашьёи хом
1318. Процесс образования молока	Раванди ташаккули шир
1319. Процесс переработки сухого молока	Раванди коркарди шири хом
1320. Процесс потери качества	Раванди талафоти сифат
1321. Процесс производства сухих молочных консервов	Раванди истехсоли консерви шири хушк
1322. Процесс порчи	Раванди заифшавӣ

1323. Процесс растворения продукта	Раванди маҳлулшавандагии маҳсулот
1324. Процесс растворения СОМ	Раванди маҳлулшавии ШХБ (шири хушки беравған)
1325. Процесс растворения СЦМ	Раванди маҳлулшавии ШХХ (шири хушки холис)
1326. Процесс растворения СМП	Раванди маҳлулшавии МШХ (маҳсулоти шири хушк)
1327. Процесс сгущения	Раванди ғафсшавӣ
1328. Процесс синтеза молока	Раванди синтези шир
1329. Процесс стерилизации поверхность банки	Раванди безаргардони сатҳи кутти
1330. Процесс сушки	Раванди хушккунӣ
1331. Процесс удаления сыворотки из сгустка	Раванди хорич кардани зардоб аз шир
1332. Процесс хранения	Раванди ниғаҳдорӣ
1333. Прочная сгустка	Лахтаи устувор
1334. Прямое доение	Ширдушии бевосита
1335. Пусковые педали	Механизми бакорандозӣ
1336. Пусковые педали оборудования	Механизмҳои бакорандозии таҷҳизот
1337. Пути увеличения витаминности молока	Роҳҳои афзоиши ғизонокии шир
1338. Работники молочных ферм	Коркунони фермаи шир
1339. Радионуклиды	Радионуклидҳо
1340. Разбавление молока водой	Ширро бо об омехта кардан
1341. Разборка доильного аппарата	Ба қисмҳо ҷудо кардани дастгоҳи ширчушӣ
1342. Раздой коров	Ширчушии модаговҳо
1343. Раздой первотелок	Ширчушии гусолаҳои яқсола
1344. Разложение молочного сахара	Таҷзияи қанди шир
1345. Размножение бактериальных клеток	Зиёдшавии ҳуҷайраҳои бактериявӣ
1346. Размораживание творога	Обкунии панири творогӣ
1347. Раскисление	Туршида ҷӯшидан
1348. Распад белковых веществ	Пароканиши моддаҳои сафеда
1349. Распад молочного жира	Пароканиши рағғани шир
1350. Распределение мицелл казеина	Тақсимшавии заррачаҳои шир
1351. Распределительный диск	Чархаи тақсимкунанда
1352. Распылительный шланг	Рӯдаи пошдиҳак
1353. Рассольный сыр	Панири шӯр
1354. Раствор азотнокислого серебра	Маҳлули нитрати нукра

1355. Раствор медного купороса	Маҳлули сульфати мис
1356. Раствор формалина	Маҳлули формалин
1357. Раствор хлоромина	Маҳлули хлорамин
1358. Раствор щелочки	Маҳлули ишқорӣ
1359. Растворение молочных продуктов	Ҳалшавии маҳсулоти ширӣ
1360. Растворение продукта	Ҳалшавии маҳсулот
1361. Растворение СМП	Ҳалшавии маҳсулоти шири хушк
1362. Растворение СОП	Ҳалшавии маҳсулот шири беравған
1363. Растворение СЦП	Ҳалшавии маҳсулот шири холис
1364. Растворимость	Ҳалшавандагӣ
1365. Растворимые низкомолекулярные жирные кислоты	Кислотаҳои равғани Ҳалшавандаи вазни пасти молекулавӣ
1366. Растительное масло	Равғани растанӣ
1367. Растительные наполнители	Пурқунандаҳои растанӣ
1368. Растительные жиры	Равғанҳои растанӣ
1369. Расфасовка масла	Бастабандии равған
1370. Расфасовщик	Бастабандқунанда
1371. Расчет плотности молока	Ҳисобкунии зичии шир
1372. Расчет рецептур молочных продуктов	Баҳисобгирии дастурамали маҳсулоти шир
1373. Расширение ассортименного ряда	Васеъ намудани навъҳои маҳсулот
1374. Расщепление жиров	Таҷзиякунии равғанҳо
1375. Расщепление молочного белка	Таҷзиякунии сафедаи шир
1376. Рацион коров	Еми говҳо
1377. Рацион лактирующей коровы	Еми гови ширдеҳ
1378. Реактивы	Реактивҳо
1379. Реакция белков	Таассури сафедаҳо
1380. Редуктаза	Редуктаза (ферменте, ки реаксияҳои барқароршавиро метезонад)
1381. Редуктазная проба	Намунаҳои редуктазӣ
1382. Режим обработки молока	Тартиби коркарди шир
1383. Резазурин	Резазурин (пайвастагии хушбӯй, барқарории оксидшавӣ)
1384. Резервирование	Захирақунонӣ
1385. Резервуарный способ	Усули дар зарф нигоҳдорӣ
1386. Резервуарный способ производства кисломолочных напитков	Усули дар зарф истеҳсоли нӯшоқиҳои ширӣ
1387. Резервуары	Зарфҳои маҳсус
1388. Рефлекс молокоотдачи	Инъикоси ширдиҳӣ
1389. Рефрактомер	Рефрактомер (асбобе, ки нишондоди шикасти нурро чен мекунад)

1390. Рефрижератор	Яхдон
1391. Рецепттура молочных продуктов	Дастури тайёркунии маҳсулоти ширӣ
1392. Рецепттура мороженого	Дастури тайёркунии яхмос
1393. Рикотта	Риккота
1394. Рикотта твердая	Риккотаи сахт
1395. Родильное отделение	Таваллудхона
1396. Розлив	Рехтан
1397. Ручное додаивание	Ширчушии дастии холикунии пистон
1398. Ручное доение	Ширчушии дастӣ
1399. Ручной массаж вымени коров	Маҳси дастии пистони гов
1400. Ряженка	Ќурғот
1401. Самопрессование сгустка	Худпахшкунии лахта
1402. Самопрессование творога	Худпахшкунии панири твороғӣ
1403. Санация (частичное удаление микроорганизмов)	Санитария (қисман нест кардани микроорганизмҳо)
1404. Санация молочного сырья	Санитарияи ашёи хоми шир
1405. Санитарная обработка оборудования	Санитаризатсияи таҷҳизот
1406. Санитарная обработка транспорта	Санитаризатсияи нақлиёт
1407. Санитарно-гигиенические правила получения молока	Қоидаҳои санитарияю гигиени ба даст овардани шир
1408. Санитарно-гигиенические требования	Талаботи санитарияю гигиени
1409. Санитарно-гигиенические условия	Шароити санитарияю гигиенӣ
1410. Санитарно-гигиенические условия производства	Шароити санитарияю гигиени истеҳсолот
1411. Санитарно-гигиеническое состояние молока	Ҳолати санитарияю гигиени шир
1412. Санитарно-эпидемиологическая обстановка	Вазъияти санитарияю эпидемиолоғӣ
1413. Санитарно-эпидемиологический надзор	Назорати санитарияю эпидемиолоғӣ
1414. Санитарное состояние молочного оборудования	Ҳолати санитарии таҷҳизоти шир
1415. Санитарное состояние молочной посуды	Ҳолати санитарии зарфҳои ширӣ
1416. Сахар	Қанд
1417. Санитарное состояние помещений	Ҳолати санитарии бино
1418. Сбалансированность компонентов	Тавозуни ҷузъҳо
1419. Сбивание масла	Латзании равған

1420. Сбивание сливок	Латзани қаймоқ
1421. Сбивание сливок в масло	Латзани қаймоқ то равғаншавӣ
1422. Сбор молока	Чамъоварии шир
1423. Сбор проб	Чамъоварии намуна
1424. Сборка доильного аппарата	Васлкунии аппарати ширдӯши
1425. Сбраживание	Нимтурши
1426. Сбраживание лактозы	Нимтуршии канд
1427. Свежая продукция	Маҳсулоти ботароват
1428. Свежевыдоенное молоко	Шири навдушида
1429. Свежий пищевой молочный белок	Сафедаи шири ғизоии тоза
1430. Свертывание	Лахтшавӣ
1431. Свертывание белка	Лахтшавии сафеда
1432. Свертывание молока	Лахтшавии шир
1433. Свойства молока	Хосиятҳои шир
1434. Свойства молока коров разных пород	Хосиятҳои шири говҳои зотҳои гуногун
1435. Свойство белков	Хосиятҳои сафеда
1436. Свойство жировых шариков	Хосиятҳои гулулачаҳои чарбу
1437. Сгустки кислотно-сычужного творога	Лахтаҳои туршу қиёмкунандаи творог
1438. Сгусток	Лахта, қиём
1439. Сгущение	Лахташавӣ
1440. Сгущенная молочная продукция	Маҳсулоти ширқиём
1441. Сгущённое молоко	Ширқиём
1442. Сгущенное молоко с сахаром	Ширқиёми ширин
1443. Сгущенное обезжиренное молоко	Ширқиёми беравғаншуда
1444. Сгущенное цельное молоко	Ширқиёми холис
1445. Сгущенное цельное молоко с сахаром	Ширқиёми холиси ширин
1446. Сгущенное частично обезжиренное молоко	Ширқиёми қисман беравған кардашуда
1447. Сгущенные сливки	Қиёми хомқаймоқ
1448. Сгущенные молочные консервы	Ширқиёми консервшуда
1449. Сгущенные стерилизованные молочные консервы	Ширқиёми тамизшудаи консерви
1450. Сгущенный молочный продукт	Маҳсулоти ширқиёми
1451. Сгущенный молочный продукт с сахаром	Маҳсулоти ширқиёми ширин
1452. Сдача-приёмка молока	Супурдан ва қабули шир
1453. Секреторная клетка	Ҳучайраи пардааш тунук
1454. Секреторная клетка молочной железы	Ҳучайраи пардааш тунук ғадуди шир

1455. Секреторные клетки молочной железы коровы	Хучайраи пардааш тунук ғадуди шири гов
1456. Секреция молока	Тарашшӯҳи шир
1457. Секреция молочных желез сельскохозяйственных животных	Тарашшӯҳи ғадуди шири ҳайвонҳои хоҷагии қишлоқ
1458. Сенаж	Хошок
1459. Сенажные траншеи	Хандақҳои хошок
1460. Сепаратор	Таҷзияк
1461. Сепаратор-сливкоотделитель	Таҷзияки сарширчудокунак
1462. Сепарирование	Ҷудо кардан, коркард
1463. Сепарирование молока	Таҷзияи (коркарди) шир
1464. Сепарирование обезжиренного молока	Таҷзияи шири беравғангардонида
1465. Сепарирование сырого молока	Таҷзияи шири хом
1466. Сепарирование цельного молока	Таҷзияи шири холис
1467. Сепараторы-молокоочистители	Таҷзияки ширтозакунак
1468. Сепаратор -сливкоотделитель	Таҷзияки сарширчудокунак
1469. Сепарация (лат. Separatio «отделение»)	Ҷудо кардан
1470. Сепарация молока	Ҷудо кардан аз шир
1471. Серебро	нукра
1472. Серин (лат. Sericus – шёлк)	Аминокислотаи фойданок барои организм
1473. Серный эфир	Эфири сулфур
1474. Сертификация молока	Сертификатсияи шир
1475. Сертификация молочной продукции	Сертификатсияи маҳсулоти шири
1476. Сертификация продукции	Сертификатсияи маҳсулот
1477. Сертифицированная продукция	Маҳсулоти сертификатсияшуда
1478. Сжимание соска	Ҷабидани пистонак
1479. Сила межмолекулярного притяжения	Қувваи ҷозибаи байнимолекулаҳо
1480. Силос	Силос
1481. Сильные бактерицидные свойства	Хусусиятҳои қавии бактериосидӣ
1482. Сильные окислители	Оксидкунандагони боқувват
1483. Система заводского изготовления молочных продуктов	Тартиби тайёр кардани маҳсулоти шири дар завод
1484. Сквашивание	Туршонидан
1485. Скваживание молочной смеси	Туршонидани омехтаи шир
1486. Скваживание молока	Туршонидани шир
1487. Скваживание молока бактериями	Туршонидани шир бо бактерияҳо
1488. Скваженный продукт.	Маҳсулоти туршкарда

1489. Сквашивания сливок	Туршонидани хомқаймоқ
1490. Сквашивание топленого молока	Туршонидани шири гудохта
1491. Скармливание	Хӯронидан
1492. Скармливание дойных коров концентратами	Хӯронидани говҳои чӯшои бо еми серғизо
1493. Скармливание молочных коров	Хӯронидани говҳои ширдеҳ
1494. Скисание молока	Туршшавии шир
1495. Скисшее молоко	Шири туршшуда
1496. Скоропортящиеся продукты	Хӯрокҳои зуд вайроншаванда
1497. Скорость доения	Суръати душидан
1498. Скорость охлаждения	Суръати хунуккунонӣ
1499. Скорость растворения сухого молока	Суръати маҳлулкунии шири хушк
1500. Скорость свёртывания молоко коров	Суръати лахташавии шири модаговҳо
1501. Скорость свёртывания молоко коров разного возраста	Суръати лахташавии шири модаговҳои синну соли гуногун
1502. Скот	Чорво
1503. Скотный двор	Фермаи чорводорӣ
1504. Скотоводство	Човодорӣ
1505. Скотоводческое занятие	Шуғли чорводорӣ
1506. Сладко сливочное масло	Равғани маскаи ширин
1507. Сливки	Саршир (сарқаймоқ, хомқаймоқ)
1508. Сливки сгущенные	Қиёми саршир
1509. Сливки высокожирные	Саршири сerratған
1510. Сливки кондитерские	Саршири қаннодӣ
1511. Сливки питьевые	Сарқаймоқи нӯшидани
1512. Сливки сухие	Саршири хушк
1513. Сливки сырые	Саршири хом
1514. Сливочные напитки	Нӯшокиҳои қаймоқин
1515. Сливочный сыр	Панири қаймоқин
1516. Слоеная простокваша с джемом	Чурғоти қабат-қабати мураббодор
1517. Слоистость	Қабатнокӣ
1518. Смеси моментального приготовления	Омехтаи зудтайёр
1519. Смеси требующие термической обработки	Омехтаи ба коркарди ҳарорати талоботдошта
1520. Смесь	Омехта
1521. Смесь для мороженого жидкая	Омехта борои яхмоси моеъ
1522. Смесь заквасочных микроорганизмов	Омехтаи хамиртуруши микроорганизмҳо
1523. Смесь обезжиренного молока	Омехтаи шири беравғанкарда

1524. Смесь полисахаридов	Омехтаи полисахаридҳо
1525. Смесь сложных эфиров спирта глицерина	Омехтаи эфирҳои спиртии мураккаби глисерин
1526. Смесь топленая сливочно-растительная	Омехтаи равшани зарди гудохта
1527. Сметана	Қаймоқ
1528. Сметана жирная	Қаймоқи серравған
1529. Сметана нежирная	Қаймоқи берравған
1530. Сметана обезжиренная	Қаймоқи берравғанкардашуда
1531. Смешивание творога	Омехтакунии творог
1532. Смешиватель	Омехтакунанда
1533. Снижение	Пастшавӣ, танзил
1534. Снижение вязкости	Танзили часпақӣ
1535. Снижение вязкости готового продукта	Танзили часпақии маҳсулоти тайёр
1536. Снижение доения у коров	Пастшавии ширдиҳии модаговҳо
1537. Снижение массовой доли свободного жира	Танзили ҳиссаи умумии равшан
1538. Снижение общей питательности рациона	Камшавии арзиши умумии ғизои парҳезӣ
1539. Снижение продуктивности молока	Паст шудани маҳсулнокии шир
1540. Снижение содержания сухого вещества	Камшавии моддаи хушк
1541. Снижение температуры продукта	Пастшавии ҳарорати маҳсулот
1542. Снижение термоустойчивости молока	Пастшавии муқовимати гармии шир
1543. Снижение термоустойчивости молочных продуктов	Пастшавии муқовимати гармии маҳсулоти шири
1544. Снятие доильных станков	Кашида гирифтани дастгоҳҳои ширдӯши
1545. Содержание массовой доли жира	Таркиби ҳиссаи умумии равшан
1546. Содержание микроэлементов в молоке	Таркиби микроэлементҳо дар шир
1547. Содержание минеральных веществ	Таркиби моддаҳои минералӣ
1548. Содержание отдельных жирных кислот в жире молока	Таркиби кислотаҳои равшани алоҳида дар равшани шир
1549. Содержание отдельных фракций фосфатидов в молоке	Таркиби чузъҳои алоҳидаи фосфатидҳо дар шир
1550. Содержание отдельных фракций фосфатидов	Таркиби чузъҳои алоҳидаи фосфатидҳо
1551. Содержание сухого вещества	Таркиби моддаҳои хушк

1552. Содержание обезжиренного молочного остатка (СОМО) сухого	Таркиби боқимондаи шири хушки беравғангардонидашуда
1553. Содержание фосфатидов в молоке	Таркиби фосфатидҳо дар шир
1554. Соевое молоко	Шири соя
1555. Соевый сыр	Панири соя
1556. Созревание кефира	Расидани кефир
1557. Созревание кисломолочных напитков	Омодашавии нушокии шири турш
1558. Созревание сгустка	Расидашавии лахта
1559. Созревание сливок	Омодашавии саршир
1560. Созревание сыров	Омодашавии панирҳо
1561. Солёный густой напиток	Нушокии ғализи қабатнок
1562. Солёный кефир	Чурғоти қабатнок
1563. Соматические клетки (др.-греч. σῶμα — тело)	Хучайраҳои узвҳо ва бофтаҳо
1564. Соответствие срока годности	Мутобиқати мӯҳлати истифода
1565. Соотношение жира	Таносуби равған
1566. Соотношение минеральных веществ	Таносуби моддаҳои минералӣ
1567. Сосковая резина	Каучуки пистонак
1568. Состав бактериальной закваски	Таркиби бактериявии хамирмоя
1569. Состав защитного комплекса биологически активных белков молока	Таркиби комплекси муҳофизаткунандаи сафедаҳои фаъоли биологии шир
1570. Состав молока	Таркиби шир
1571. Состав молока коровы	Таркиби шири модагов
1572. Состав молока верблюдицы	Таркиби шири шутур
1573. Состав молочных консервов	Таркиби консервҳои шири
1574. Состав натурального коровьего молока	Таркиби шири табиӣ модагов
1575. Составные части доильного аппарата	Қисмҳои таркибии асбоби ширдӯшӣ
1576. Сосуд	Зарф
1577. Сохранение молочных продуктов	Нигоҳдории маҳсулоти шири
1578. Сочные корма	Еми шириранок
1579. Специализированные молочные цистерны	Систернаи ширии махсус
1580. Специалисты молочной промышленности	Мутахассисони саноати шир
1581. Специальная закваска	Хамиртуруши махсус
1582. Специальные подойники	Асбобоҳои махсуси ширдӯшӣ

1583. Специфические органолептические свойства	Хусусиятҳои махсуси органолептики
1584. Специфический кисломолочный вкус	Таъми махсуси шири турш
1585. Спецодежда	Либоси махсус
1586. Спиртное брожение	Туршии спиртӣ
1587. Спиртовое брожение	Туршшавии спиртӣ
1588. Способ доения коров	Тарзи дӯшидани модаговҳо
1589. Способ консервирования молочных продуктов	Тарзи консервкунонии маҳсулоти ширӣ
1590. Способы консервирования пищевых продуктов	Усулҳои консервкунонии маводи хурока
1591. Способ производства кисломолочных напитков	Усулҳои истеҳсоли нӯшокии шири турш
1592. Способ производства кисломолочных напитков резервуарный	Тарзи зарфии истеҳсоли нушокиҳои шири турш
1593. Способ производства кисломолочных напитков термостатный	Усули термостатикии истеҳсоли нушокиҳои шири турш
1594. Способы доения	Усуҳои ширдӯшӣ
1595. Способы корректирования молочных продуктов	Усулҳои тасҳеҳии маҳсулоти ширӣ
1596. Способы обработки вымени	Усулҳои табобати пистон
1597. Способы производства масла	Усулҳои истеҳсоли равған
1598. Способы производства сливочного масла	Усулҳои истеҳсоли равғани маска
1599. Спред сливочно-растительный	Равғани маскаи растанӣ
1600. Сравнительная оценка продуктивных качеств скота	Арзёбии муқоисавии сифатҳои маҳсулоти чорво
1601. Среднесуточный удой	Ширдӯшии шабонарузӣ ба ҳисси миёна
1602. Средний надой	Ширдӯшии миёна
1603. Средняя жирность цистернального молока	Равғаннокии миёнаи шири зарф
1604. Средняя проба молока	Намунаи миёнаи шир
1605. Средняя температура замерзания молока	Ҳарорати миёнаи яхкунии шир
1606. Стабилизаторы	Тасбитгар
1607. Стадия лактации	Марҳилаи ширдиҳӣ
1608. Стандартизация молочной продукции	Стандартизатсияи маҳсулоти ширӣ
1609. Станина (корпус, рама)	Синча
1610. Стародойное молоко	Шири кӯҳна

1611. Стационарная контрольно-измерительная аппаратура	Дастгоҳи назорати-ченкунии статсионарӣ
1612. Створоженная сычужная закваска	Буридашудани хамирмоџи лахта
1613. Створоженное молоко	Шири буридашуда
1614. Стеариновая	Кислотаи карбонати яктаркиба
1615. Степень механизации процесса доения	Дарачаи механикониџи процесси ширдушӣ
1616. Стерилизация	Тамъизкунӣ
1617. Стерилизация молока	Тамъизкунии шир
1618. Стерилизованное молоко	Шири тамъизшуда
1619. Стерины	Пайвастагиҳои органикиџи табиџ
1620. Стрептококки (лат. Streptococcus; от греч. στρεπτός — «цепочка» и греч. κόκκος — «зерно»)	Микробҳои боиси бемориҳои зиџд мешуда
1621. Строение мицелл казеина	Сохтори мицеллаҳои казеин
1622. Строение оболочки жирового шарика	Таркиби пӯсти глобулаи фарбех
1623. Струйки молока	Фавраки шир
1624. Структура жирового шарика лецитино-белковой оболочки	Таркиби гулулачаи чарбуи пусти хучайраи сафеда.
1625. Структурные частицы белка	Таркиби ҳассачаҳои сафеда
1626. Сузьма (тюркский молочный продукт)	Чакка
1627. Суспензионная фаза	Дар давраи моеџ
1628. Сухая молочная продукция	Маҳсулоти шири хушк
1629. Сухая сыворотка	Зардоби хушккардашуда
1630. Сухие вещества молока	Моддаҳои хушки шир
1631. Сухие молочные белковые продукты	Маҳсулоти сафедаи шири хушк
1632. Сухие молочные высокобелковые продукты	Маҳсулоти шири хушки сафедаш баланд
1633. Сухие молочные консервы	Консерваи шири хушк
1634. Сухие молочные продукты	Маҳсулоти шири хушк
1635. Сухие обезжиренные вещества молока	Моддаҳои хушки бе равған
1636. Сухие продукты	Маҳсулоти хушк
1637. Сухие сливки	Хомқаймоқи хушккардашуда
1638. Сухие смеси	Омехтаҳои хушк
1639. Сухое быстрорастворимое молоко	Шири хушки тезҳалшаванда
1640. Сухое быстрорастворимое обезжиренное молоко	Шири хушки беравғангардонидаи тезҳалшаванда
1641. Сухое вещество	Моддаи хушк

1642. Сухое вещество молока	Моддаи хушки шир
1643. Сухое молоко	Шири хушк
1644. Сухое обезжиренное вещество	Моддаи беравғангардонидаи хушк
1645. Сухое обезжиренное молоко	Шири беравғангардонидаи хушк
1646. Сухое цельное молоко	Шири холиси хушк
1647. Сухое частично обезжиренное молоко	Шири қисман беравғангардонидаи хушк
1648. Сухой мацони	Мости гурҷи хушк
1649. Сухой молочный остаток (СМО)	Боқимондаи шири хушк (БШХ)
1650. Сухой молочный продукт	Маҳсулоти шири хушк
1651. Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО)	Боқимондаи шири хушки беравғанкардашуда (БШХБ)
1652. Сухой обезжиренный остаток молока	Шири хушки беравған боқимонда
1653. Сухой остаток молока	Боқимондаи хушки шир
1654. Сухостойные коровы	Модаговҳои бешир (кусур)
1655. Сухостойный период коров	Давраи беширии (қусурии) модаговҳо
1656. Сушка	Хушккунӣ
1657. Сушка молока	Хушккунии шир
1658. Счетчик молока	Ҳисобкунаки шир
1659. Счетчик молока барабанного типа	Ҳисобкунаки шир шакли устувона
1660. Сыворотка	зардоб
1661. Сыворотка жидкая	Зардоби моеъ
1662. Сыворотка молочная сухая	Хокаи зардоб
1663. Сыворотка питьевая	Зардоби нушиданӣ
1664. Сывороточные белки	Сафедаҳои зардобӣ
1665. Сывороточный	Зардобӣ
1666. Сывороточный альбумин	Албумини (сафеда) зардобӣ
1667. Сывороточный напиток с томатным соком	Нушокии зардобӣ бо шарбати помидор
1668. Сыр	Панир
1669. Сыр адыгейский	Панири адигеи
1670. Сыр голландский	Панири ҳоландӣ
1671. Сыр голубой	Панири кабуд
1672. Сыр домашний	Панири хонагӣ
1673. Сыр козий мягкий	Панири мулоим (аз шири буз)
1674. Сыр козий твердый	Панири сахт
1675. Сыр колбасный	Панири ҳасиби
1676. Сыр плавленый	Панири гудохташуда
1677. Сыр плавленый ломтевой	Панири гудохташудаи тилим
1678. Сыр плавленый пастообразный	Панири гудохташудаи хамирагӣ

1679. Сыр плавленый сухой	Панири гудохташудаи хушк
1680. Сыр плавленый шоколадный	Панири гудохташуда шоколадӣ
1681. Сыр пластинками	Панири қабат-қабат
1682. Сыр полутвердый	Панири нимсахт
1683. Сыр российский	Панири россиягӣ
1684. Сыр с плесенью	Панири мағорзада
1685. Сыр сливочный	Панири қаймоқин
1686. Сыр твердый	Панири сахт
1687. Сыр филадельфия	Панири филоделфӣ
1688. Сыр хаварти	Панири хавартӣ
1689. Сыр швейцарский	Панири швейтсарӣ
1690. Сырки творожные	Панири қандини творогӣ
1691. Сыроварение	Панирпазӣ
1692. Сыроделие	Панирпазӣ
1693. Сыродельные предприятия	Корхонаҳои панирпазӣ
1694. Сырое молоко	Шири хом
1695. Сырое молоко высшего сорта	Шири хоми сифаташ баланд
1696. Сырое молоко первого сорта	Шири хоми навъи якум
1697. Сырое обезжиренное молоко	Шири хоми беравғанкардашуда
1698. Сырок	Панири қандин
1699. Сырок	Қурут
1700. Сыропригодное молоко	Шири барои панир мувофик
1701. Сыропригодность	Барои панир мувофик
1702. Сырые сливки	хомқаймоқ
1703. Сычужная коагуляция молока	Дурдабандию лахташавии шир
1704. Сычужно-бродильная проба	Намунаи туршидан лахташудан
1705. Сычужно-кислотный способ	Усули басташудан лахташудан
1706. Сычужные сыры	Панирҳои дурдашуда
1707. Сычужный фермент	Ферменти дурдашуда
1708. Тан	Дуғ (чаккаи моеъ)
1709. Танк-охладитель	Зарфи хунуккунанда
1710. Тарак (монгольский молочный продукт)	Тарак (омехтаи шири чанд намуди чорво)
1711. Татарский катык	Қатиқи татарӣ
1712. Твердое состояние	Ҳолати сахти
1713. Твёрдые сыры весовые	Панирҳои сахт аз рӯи вазн
1714. Твёрдый жир	Равғани (чарбуи, маскаи) сахт
1715. Твердый молочный сахар	Қанди ширии сахт
1716. Творог	Творог
1717. Творог жирный	Твороги сερравған
1718. Творог зерненный	Твороги қаймоқин
1719. Творог обезжиренный	Твороги беравғанкардашуда

1720. Творожная закваска	Хамирмои твороги
1721. Творожная масса	Шакли твороғ
1722. Творожная паста	Хамираи твороғ
1723. Творожная сыворотка	Зардоби твороғ
1724. Творожное зерно	Донаҳои твороғ
1725. Творожные изделия	Маҳсулоти твороғ
1726. Творожные кремы	Креми твороғ
1727. Творожный кисломолочный продукт	Маҳсулоти шири турши твороғ
1728. Творожный сыр	Панири твороғ
1729. Творожный сыр соленый	Панири творогии қабатӣ
1730. Творожный сырок	Панирқандини твороғ
1731. Творожок	Творожок
1732. Творожок клубничный	Панирқандини қулфинайдор
1733. Теленок	гулоса
1734. Телка	Ғуночин
1735. Телятник	Оғилхона
1736. Температура липопротеинового комплекса	Ҳарорати маҷмӯи сафедаҳои липидӣ
1737. Температура заквашивания	Ҳарорати туршқунӣ
1738. Температура замерзания молока	Ҳарорати яхқунии шир
1739. Температура молока	Ҳарорати шир
1740. Температура сгустка	Ҳарорати лахта
1741. Температура сквашивания	Ҳарорати туршонидан
1742. Темпертура замёрзания иследуемого молока	Ҳарорати яхқунии шири озмоишӣ
1743. Тепловая обработка молока	Коркарди ҳароратии шир
1744. Тепловая обработка нормализованной смеси	Коркарди ҳароратии омехтаи муътадилшуда
1745. Тепловая стерилизация	Беззаргардонии ҳароратӣ
1746. Теплоемкость	Гармиғунҷои
1747. Теплоемкость жира	Гармиғунҷои равған (ҷарбу)
1748. Теплоемкость молока	Гармиғунҷои шир
1749. Теплоемкость сухого молока	Гармиғунҷои шири хушк
1750. Теплоемкость молочных продуктов	Гармиғунҷои маҳсулоти ширӣ
1751. Теплоемкость молочных изделий	Гармиғунҷои молҳои (маҳсулоти) ширӣ
1752. Теплоносители	Гармибар
1753. Теплопроводимость молока	Гармиғузарнии шир
1754. Теплопроводимость молочных продуктов	Гармиғузаронандагии маҳсулоти ширӣ

1755. Теплопроводность	Гармигузаронандагӣ
1756. Теплопроводность молока	Гармигузаронандагии шир
1757. Теплофизическая характеристика молочного жира	Тасрифи термофизикии равғани шир
1758. Термическая обработка	Коркард дар ҳарорати баланд
1759. Термическая обработка молока	Коркарди шир дар ҳарорати баланд
1760. Термовакuumная обработка молока	Бартараф намудани бӯи бегона ва таъми барои маҳсулот ғайриоддӣ аз маҳсулоти ширии
1761. Термолабильность	Термобили (хосияти таъғирёби дар ҳолати гарм карда)
1762. Термолабильность щелочной фосфатазы	Термобилии фосфатазаи ишқорӣ
1763. Термометр	Ҳароратсанҷ
1764. Термомеханическая обработка высокожирных сливок (ВЖС)	Коркарди термомеханикии қаймоқи сerratван
1765. Термостабильный белок	Сафедаи дар гарми устувор
1766. Термостатирование	Назорати ҳарорат
1767. Термостатный способ	Усули термостатикӣ
1768. Термостатный способ производства кисломолочных напитков	Усули термостатикӣ барои истеҳсоли нушокиҳои ширӣ
1769. Термоусадочная пленка	Бастабандии бозътимод
1770. Термоустойчивость	Муқовимат ба гармӣ
1771. Термоустойчивость анализируемого молока	Муқовимати гармии шири таҳлилшаванда
1772. Термоустойчивость молока	Муқовимати гармии шир
1773. Термоустойчивость сырого молока	Муқовимати гармии шири хом
1774. Термофильные молочнокислые стрептококков	Стрептококкҳои термофилии кислотаи лактикӣ
1775. Техника доения кулаком	Техникаи ширдӯшӣ бо муштзанӣ
1776. Технический казеин	Сафедаи мураккаби техникӣ
1777. Технология производства молочных продуктов	Технологияи истеҳсоли маҳсулоти ширӣ
1778. Технолог	Технолог
1779. Технолог молочного производства	Технологиоиди истеҳсоли шир
1780. Технологическая переработка	Коркорди технологӣ
1781. Технологические параметры обработки молока	Меъёрҳои технологии коркорди шир
1782. Технологические процессы	Равандҳои технологи
1783. Технологические процессы производства сыров	Равандҳои технологи истеҳсоли панир

1784. Технологические процессы производства цельномолочной продукции	Равандҳои технологии истеҳсоли маҳсулоти ширӣ
1785. Технологические свойства молока	Хусусиятҳои технологии шир
1786. Технологический процесс восстановленного молока	Раванди технологии шири барқароршуда
1787. Технологический процесс производства	Раванди технологии истеҳсолот
1788. Технологический процесс производства молочных консервов	Раванди технологии истеҳсоли консерваҳои ширӣ
1789. Технологический процесс производства сухих молочных консервов	Раванди технологии истеҳсоли консерваҳои ширии хушк
1790. Технологическое оборудование	Таҷҳизоти технологӣ
1791. Технологическое оборудование предприятий молочной отрасли	Таҷҳизоти технологии корхонаҳои саноати шир
1792. Технология консервирования молока	Технологияи консервакунонии шир
1793. Технология молока	Технологияи шир
1794. Технология молочных продуктов	Технологияи маҳсулоти ширӣ
1795. Технология переработки	Технологияи коркард
1796. Технология переработки молочной продукции	Технологияи коркарди маҳсулоти ширӣ
1797. Технология производства вторичного молочного сырья	Технологияи истеҳсоли ашёи хоми ширии дуумкарата
1798. Технология производства жидких кисломолочных продуктов	Технологияи истеҳсорли маҳсулоти ширии моеъ
1799. Технология производства кисломолочных напитков	Технологияи истеҳсоли нӯшокиҳои шири турш
1800. Технология производства кисломолочных продуктов	Технологияи истеҳсоли маҳсулоти шири турш
1801. Технология производства кумыса	Технологияи истеҳсоли кумиз
1802. Технология производства мягких сычужных сыров	Технологияи истеҳсоли панирҳои дурдабаста
1803. Технология производства обезжиренного молока	Технологияи истеҳсоли шири беравғаншуда
1804. Технология производства питьевого молока	Технологияи истеҳсоли шири нӯшокӣ
1805. Технология производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок	Технологияи истеҳсоли равған бо роҳи табдил додани қаймоқи сerratравған

1806. Технология производства сливочного масла методом сбивания	Технология и истеҳсоли равғани маска бо роҳи латзанӣ
1807. Технология производства сметаны	Технология и истеҳсоли қаймоқ
1808. Технология производства сухих молочных продуктов	Технология и истеҳсоли маҳсулоти шири хушк
1809. Технология производства сыров	Технология и истеҳсоли панир
1810. Технология производства творога	Технология и истеҳсоли творог
1811. Технология производства цельномолочной продукции	Технология и истеҳсоли маҳсулоти шири холис, тоза
1812. Технология сливок питьевых	Технология и нушокиҳои қаймоқӣ
1813. Технология творожных изделий	Технология и маҳсулоти творғӣ
1814. Технология тепловой стерилизации нормализованных смесей	Технология и тамизкунии ҳароратии омехтаи муьтадил
1815. Технология хранения	Технология и нигоҳдорӣ
1816. Технология хранения молочной продукции	Технология и нигоҳдори маҳсулоти ширӣ
1817. Технология производства сыров	Технология и истеҳсоли панир
1818. Технология производства сливочного масла методом сбивания	Технология и истеҳсоли равғани маска бо усули кафкзанӣ
1819. Технохимический контроль молочных продуктов	Назорати технохимиологии маҳсулоти ширӣ
1820. Тирозин (греч. Tyros - сыр)	Тирозин (юнонӣ Tyros – панир)
1821. Титан	Титан
1822. Титрование сметаны	Муайян кардани миқдори моддаҳо дар хомқаймоқ
1823. Титруемая кислотность	Кислотаи титршаванда
1824. Титруемая кислотность молочной плазмы продукта	Кислотаи титршавандаи маҳсулоти плазмаи шир
1825. Титруемая кислотность сметаны	Кислотаи титршавандаи қаймоқ
1826. Товарный знак	Тамғаи молӣ
1827. Топленое	Гудохташуда
1828. Топленое молоко	Шири пухта
1829. Торговая сеть	Шабакаи тичоратӣ
1830. Тофу	Тофу (панир аз лӯбиё)
1831. Точка замерзания	Нуқтаи яхкунӣ
1832. Точка кипения	Нуқтаи чушидан
1833. Точка плавления	Нуқтаи обшавӣ
1834. Транспортирование молока	Кашонидани шир
1835. Транспортирование молочных продуктов	Кашонидани маҳсулоти ширӣ
1836. Транспортировка	Кашонидан

1837. Требования машинного доения	Талаботҳои ширчушии мошини
1838. Треонин	Треонин (аминокислотаи аз лӯбиё тайёршуда)
1839. Трехкратное доение, четырехкратное доение	Ширдӯшии секарата, чоркарата
1840. Триглицериды молочного жира	Триглитсериди (чарбуи фоидаовар барои организм) равғани шир
1841. Трипсин	Трипсин (ферменти гидролиз)
1842. Триптофан (греч. Tripsis - разжижение + phan (от phainein) - является, проявляется)	Триптофан (юнонии Tripsis - моеъшавӣ + фан (аз phainein) - пайдо мешавад, зухур мекунад
1843. Трубчатые теплообменники	Табдилдиҳандаҳои гармидиҳии кубурӣ
1844. Туберкулез вымени	Бемории сили пистон
1845. Тугоплавкий жир	Равғани тобовар
1846. Тур	Тур
1847. Увеличение вязкости (густоты) молока	Баланд бардоштани ғафсии шир
1848. Увеличение жирности молока	Зиёдкунии равғаннокии шир
1849. Увеличение количества жира	Зиёдкунии миқдори равған
1850. Углевод	Карбогидрат
1851. Углероды	Қарбонҳо
1852. Угурт	Йогурт (мости ширин)
1853. Удаление бактериальных клеток	Бартарафкунии хучайраҳои бактериявӣ
1854. Удаление запахов	Бартарафкунии буй
1855. Удаление привкусов	Бартарафкунии таъм
1856. Удельная теплосмкость цельного молока	Иқтидори гармии хоси шири холис
1857. Удой	Истеҳсоли шир
1858. Удой коровы	Шири модаговҳо
1859. Удой молока	Истеҳсоли шир
1860. Удой овцы	Шири гусфандон
1861. Уксуснокислые бактерии	Бактерияҳои кислотаи сиркой
1862. Улучшение качества молока	Баланд бардоштани сифати шир
1863. Ультравысокотемпературно-обработанное (УВТ - обработанное)	Бо харорати ультра баланд коркардшуда (УНТ - коркардшуда)
1864. Ультрапастеризованное молоко	Шири пастеризацияшуда
1865. Унифицированный фильтр	Филтри ягона
1866. Упаковка	Баста
1867. Упаковывание	Бастабандӣ
1868. Уровень кормления	Сатҳи ғизодиҳӣ

1869. Уровень продуктивности молочной	Дараҷаи истеҳсоли шир
1870. Усваемость продукта	Ҳазмшавии маҳсулот
1871. Усвоение питательных веществ корма	Азхудкунии модаҳои ғизоии ем
1872. Условие хранения молока	Шароити нигоҳдории шир
1873. Условия получения доброкачественного молока	Шароити ба даст овардани шири хушсифат
1874. Условия получения молока	Шароити ба даст овардани шир
1875. Условия содержания коров	Шароити нигоҳубини модаговҳо
1876. Установление санитарного состояния молока	Муқаррар намудани ҳолати санитарии шир
1877. Установление сортности молока-сырья	Муқаррар намудани навъи шири хом
1878. Установление фальсификации молока	Муқаррар намудани вайронкунии шир
1879. Устройство загрузки (выгрузки)	Дастгоҳи боркунӣ (борфарорӣ)
1880. Устройство защиты (блокировки)	Дастгоҳи муҳофизатӣ (блоккунӣ)
1881. Уход за выменем коров после доения	Нигоҳубини пистони модаговҳо баъди ширчушӣ
1882. Ухудшение качества молока	Бад шудани сифати шир
1883. Учет молока	Баҳисобгирии шир
1884. Учет надоя молока	Баҳисобгирии ҳосили шир
1885. Ушаты	Ваннаҳо
1886. Фаза гелеобразования	Марҳилаи гелатсия
1887. Фальсифицированное молоко	Шири омехта
1888. Фасование	Бастабандӣ
1889. Фасование продукта	Бастабандии маҳсулот
1890. Фасфатаза	Фасфатаза (ферменти зиедшавии сафедаҳоро метезонад)
1891. Ферментативное расщепление углеводов	Таҷзияи ферментативии карбогидратҳо
1892. Ферменты	Ферментҳо
1893. Ферменты молока	Ферментҳои шир
1894. Ферменты расщепления	Ферментҳои шикаста
1895. Физико-механические свойства	Хусусиятҳои физикӣ ва механикӣ
1896. Физико-химические изменения молока	Тағйироти физикӣ ва химиявии шир
1897. Физико-химические изменения молока при его хранении и обработке	Тағйироти физикию химиявии шир ҳангоми нигоҳдорӣ ва коркарди он
1898. Физико-химические константы жира	Константҳои физикӣ – химиявии равған

1899. Физико-химические показатели	Нишондиҳандаҳои физикию химиявӣ
1900. Физико-химические показатели исследуемых сыров	Нишондиҳандаҳои физикию химиявии панирҳои омӯхташуда
1901. Физико-химические показатели питьевого молока	Нишондиҳандаҳои физикию химиявии шири нӯшиданӣ
1902. Физико-химические свойства молочных продуктов	Хусусиятҳои физикию химиявии маҳсулоти ширӣ
1903. Физиологические нормы потребления молока и молочных продуктов	Нормаҳои физиологии истеъмоли шир ва маҳсулоти ширӣ
1904. Физиологическое значение молозива	Аҳамияти физиологии фалла
1905. Физиологическое состояние организма коровы	Ҳолати физиологии бадани гов
1906. Физиология питания	Физиологияи ғизо
1907. Физические свойства молока коз	Хусусиятҳои физикии шири буз
1908. Физические свойства перерабатываемого молока	Хусусиятҳои физикии шири коркардшуда
1909. Фильтровальная бумага	Қоғазии филтршуда
1910. Фильтрация молока	Филтр кардани шир
1911. Фильтры-цедилки	Ширполонак
1912. Фляги	Фляги
1913. Фолиевая кислота	Кислотаи фолий
1914. Форма вымени	Шакли пистон
1915. Форма сосков	Шакли пистонҳо
1916. Формалин	Тамизкунӣ бо бӯи тунд
1917. Формальдегид	Гази бадбӯи беранг
1918. Формирование оболочек шариков жира	Ташаккули лифофаҳои гулӯлачаҳои равған
1919. Формование сыров	Ташаккул додани панирҳо
1920. Фосфатиды	Фосфатидҳо
1921. Фосфоамидные связи белков	Пайвастҳои фосфоамидии сафедаҳо
1922. Фосфолипиды	Фосфолипидҳо
1923. Фосфолипиды молока	Фосфолипидҳои шир
1924. Фракции козеина	Ҷузъи сафеда
1925. Фризер	Яхдон
1926. Функциональные молочные продукты	Маҳсулоти ширии функционалӣ
1927. Характеристика молока	Хусусиятҳои шир
1928. Характеристика молока-сырья	Хусусиятҳои шири хом

1929. Характеристика сырья	Хусусиятҳои химиявии сафедаҳои содаи шир
1930. Химическая характеристика простых белков молока	Хусусиятҳои химиявии сафедаҳои мураккаби шир
1931. Химическая характеристика сложных белков молока	Арзиши химиявии шири ҳайвоноти гуногуни хоҷагӣ
1932. Химическая ценность молока различных сельскохозяйственных животных	Реаксияҳои химиявии сафедаҳо
1933. Химические реакции белков	Реаксияҳои химиявии барқароршавӣ
1934. Химические реакции восстановления	Реаксияҳои химиявии туршшавӣ
1935. Химические реакции окисления	Таркиби химиявии маҳсулотҳои ширӣ
1936. Химический состав кисломолочных продуктов	Таркиби химиявии шир
1937. Химический состав молока	Таркиби химиявии шири буз
1938. Химический состав молока коз	Таркиби химиявии шири гов
1939. Химический состав молока коровы	Таркиби химиявии бархҳо
1940. Химический состав фракций	Хусусиятҳои химиявии сафедаҳои содаи шир
1941. Хладагенты	Теплоносители
1942. Хладоносители	Моддаҳои хунуккунанда
1943. Хладоны	Гази беранг
1944. Хранение	Нигоҳдорӣ
1945. Хранение масла	Нигоҳдории равған
1946. Хранение молочных продуктов	Нигоҳдории маҳсулоти ширӣ
1947. Хранение средних проб молока	Нигоҳдории намунаи миёнаи шир
1948. Хранение сыра	Нигоҳдории панир
1949. Хранение сырого молока изготовителем	Нигоҳдории шири хом аз ҷониби истехсолкунанда
1950. Хранилище	Ҷои нигоҳдорӣ
1951. Хурут (твердый кисломолочный продукт)	Қурут (маҳсулоти сахти ширӣ)
1952. Цвет молока	Ранги шир
1953. Цедилка	Полонак
1954. Целебный кисломолочный напиток горцев	Нӯшокии ширии шифобахши куҳистонӣ
1955. Цельное коровье молоко	Шири холиси гов
1956. Цельное молоко	Шири холис
1957. Цельномолочные продукты	Маҳсулотҳои шири холис

1958. Ценные компоненты молока	Ќузъҳои пуларзиши шир
1959. Центрифуга	Дастгоҳи таҷзияи таркиби маҳлулҳо
1960. Центробежный насос	Насоси марказгурез
1961. Цилиндрические молокомеры	Ҳисобкунакҳои силиндрии шир
1962. Циркуляция	Даврзанӣ
1963. Цистерна	Зарфи калон
1964. Чал	Банд, ресмон, занҷир
1965. Частицы корма	Заррачаҳои ғизо
1966. Частичное удаление микроорганизмов	Қисман нест кардани микроорганизмҳо
1967. Частота доения	Басомади ширчушӣ
1968. Частота пульсации доильного аппарата	Басомади набзи мошини ширчушӣ
1969. Чеддер	Панири Чеддер
1970. Число Кеттсторфера	Рақами Кеттсторфер
1971. Число омыления	Шумораи кафккунонӣ
1972. Число Рейхерта-Мейссля	Рақами Рейхерта-Мейссль
1973. Чистота молока	Тоза будани шир
1974. Чистота молочной посуды	Тоза будани зарфҳои шир
1975. Чистый молочный жир	Равғани тозаи шир
1976. Чужеродные клетки	Ҳуҷайраҳои бегона
1977. Шаровые молокомеры	Ҳисобкунанкҳои ширӣ
1978. Швейцарский сыр	Панири Швейтсарӣ
1979. Школа молочного хозяйства	Мактаби хоҷагии ширӣ
1980. Шоколадное масло	Равғани шоколадӣ
1981. Шрот (от нем. Schrot - остаток измельченного масла из семян)	Хӯроки (аз Олмон Schrot - боқимондаи равғани тухмии кӯфта)
1982. Щелочка	Ишқор
1983. Щелочная фосфатаза	Фостафазаи ишқорӣ
1984. Экспертиза качества молока	Санҷиши сифати шир
1985. Электропроводность	Ноқилияти электрикӣ
1986. Электрзаряды белков	Зарядҳои электрикӣ сафедаҳо
1987. Электропроводность	Электргузaronӣ
1988. Электропроводность молока	Қобилияти электргузaronии шир
1989. Электрофоретическая подвижность	Ҳаракати электрофорезӣ
1990. Эмментальский сыр	Панири эмменталӣ
1991. Эмульгирующие свойства	Хусусиятҳои эмулсиявӣ
1992. Эмульсионная фаза	Марҳилаи эмулсионӣ
1993. Эмульция жира	Эмулсияи равған
1994. Энергетическая ценность молока	Арзиши энергетикӣ шир

1995. Энергетическая ценность молока сельскохозяйственных животных	Арзиши энергетикии шири хайвоноти кишоварзй
1996. Эскимо	Яхмос
1997. Эфиры уксусной кислоты	Эфирҳои кислотаи сирко
1998. Эффективная вязкость сильноструктурированных молочных продуктов	Часпакнокии самараноки маҳсулоти ширии сохтори саҳт
1999. Южная простокваша	Чурғоти (мости) чанубй
2000. Ящик-термостат	Қуттии термостат