

## ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Χ. Λύκου, Α. Μελανίτης, Ε. Τουζοπούλου, Γ. Λιαδάκης, Κ. Τζιά

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά είναι βασικά χαρακτηριστικά ποιότητας των τροφίμων και αποτελούν τη γλώσσα επικοινωνίας μεταξύ των επιστημόνων, των τεχνολόγων τροφίμων και των καταναλωτών. Τα χαρακτηριστικά αυτά παρουσιάζουν σοβαρά προβλήματα στην ορολογία τους που αφορούν ακόμη και την ονομασία του συγκεκριμένου χώρου: «οργανοληπτικά» χαρακτηριστικά και «οργανοληπτική» εξέταση. Η εργασία επικεντρώνεται στα προβλήματα που παρουσιάζει η απόδοση των όρων και εξετάζει περιπτώσεις σημασιολογικών και μεταφραστικών δανείων.

## TERMS FOR THE SENSORY CHARACTERISTICS OF FOODS

C. Lykou, A. Melanitis, E. Touzopoulou, G.N. Liadakis, C. Tzia

### ABSTRACT

Sensory characteristics are significant for the quality of food and may be characterized as the language for the communication between the Food Scientists and the consumers. There are many problems in the terms of these characteristics, which concern even the name of the scientific field: "sensory" or "organoleptic" analysis. The essay focuses on the problems concerning the rendering of the terms and examines cases of semantic and translation loans.

### 0 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το θέμα της ορολογίας αποτελεί σημαντικό πρόβλημα σε κάθε επιστημονικό χώρο. Η απόδοση όρων από μία ξένη γλώσσα στη γλώσσα-στόχο (μητρική) καθώς και η δημιουργία όρων για να καλυφθούν νέες ανάγκες προκαλεί ή πρέπει να προκαλεί γόνιμο προβληματισμό για τη σωστή χρήση τους. Η συμφωνία στα θέματα ορολογίας όλων των εμπλεκόμενων σε ένα κλάδο, από τον εξειδικευμένο επιστήμονα ως τον καταναλωτή, είναι όχι μόνο επιθυμητή αλλά και αναγκαία τόσο για την πρόοδο και εξέλιξη του επιστημονικού κλάδου όσο και για την κατοχύρωση των όρων στη γλώσσα-στόχο.

Στην παρούσα εισήγηση εκτίθεται ο γενικότερος προβληματισμός για την ορολογία στο χώρο των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των τροφίμων τα οποία εκτιμώνται με τις αισθήσεις (γεύση, οσμή, άρωμα, υφή, κτλ.), επειδή παρουσιάζει αυξημένα προβλήματα στην ακριβή περιγραφή και απόδοση των όρων. Καλύπτονται θέματα ορολογίας για τα εκτιμώμενα με τις αισθήσεις χαρακτηριστικά και για την περιγραφή των σύνθετων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών. Συγκεκριμένα, τίγονται τα προβλήματα που παρουσιάζει η απόδοση ξένων όρων στη δημιουργία γενικά αποδεκτής ορολογίας. Παράλληλα, προτείνεται η δημιουργία νέων όρων στη γλώσσα-στόχο κατάλληλων για να καλυφθούν κενά στη βιβλιογραφία.

## **1 ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ**

### **1.1 ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ (1, 2, 3, 4, 5)**

Η ποιότητα ενός τροφίμου περιλαμβάνει απαραίτητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τα οποία εκτιμώνται με τις αισθήσεις. Ο καταναλωτής επιλέγει/προτιμά τα διάφορα προϊόντα τροφίμων κυρίως με τη βοήθεια των αισθήσεων. Εξετάζει την εμφάνιση, το χρώμα του τροφίμου, αν έχει ευχάριστη μυρωδιά και γεύση, αν τον ικανοποιεί κατά το μάσημα. Οι εταιρείες παραγωγής τροφίμων έχουν ως στόχο να παράγουν προϊόντα με χαρακτηριστικά που είναι αρεστά στον καταναλωτή. Τα χαρακτηριστικά αυτά θα πρέπει να μετρηθούν, όπως συμβαίνει και με τα φυσικά, χημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά, ώστε να μπορεί να προβλεφθεί η άποψη του καταναλωτή.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων διακρίνονται σε εκείνα που εκτιμώνται με μία από τις αισθήσεις, όπως το χρώμα, η εμφάνιση, το σχήμα, το μέγεθος, η οσμή και η γεύση και στα σύνθετα, για την εκτίμηση των οποίων συμμετέχουν περισσότερες από μία αισθήσεις, όπως το άρωμα, η υφή και η κιναισθησία.

Για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά υπάρχουν επί μέρους βασικές αποκλίσεις ή επί μέρους χαρακτηριστικά, τα οποία περιγράφονται σύμφωνα με τις αντιλήψεις των καταναλωτών ή των εκπαιδευμένων δοκιμαστών, και διαφέρουν ανάλογα με το τρόφιμο. Για το χρώμα των τροφίμων υπάρχουν τα βασικά χρώματα και τα σύνθετα. Ενδιαφέρουν ακόμη και άλλα χαρακτηριστικά που έχουν σχέση με τη φύση του φωτός, όπως η φωτεινότητα (σκούρο ή ανοικτό), η ένταση (έντονο ή αδύνατο) και η στιλπνότητα. Για τη γεύση οι 4 βασικές αποκλίσεις είναι το γλυκό, το ξινό, το αλμυρό και το πικρό, αλλά

υπάρχουν και άλλες όπως το στυφό και το ουμάμι. Για την οσμή οι βασικές αποκλίσεις είναι η ευωδιαστή, η θειώδης, η αιθερική, η γλυκιά, η ταγγή, η λιπαρή, η μεταλλική και η πικάντικη. Άλλα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, όπως το μέγεθος, το σχήμα και η εμφάνιση, εκτιμώνται σε σχέση με εκείνα τα χαρακτηριστικά που έχουν εκ φύσεως τα τρόφιμα. Από την άλλη πλευρά, στην εξέταση των σύνθετων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών συμμετέχουν περισσότερες αισθήσεις και η εκτίμησή τους γίνεται περιγραφικά. Τα κυριότερα από αυτά είναι η υφή που εκτιμάται με την αφή, το δάγκωμα, το μάσημα και την κατάποση και η οσμή-γεύση.

## **1.2 ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ (6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)**

Η οργανοληπτική εξέταση των τροφίμων αποτελεί πλέον έναν επιστημονικό κλάδο και είναι μία δομημένη εξέταση που διέπεται από αρχές και ακολουθεί κανόνες. Ετσι, γίνεται από ομάδα ειδικευμένων δοκιμαστών, οι οποίοι επιλέγονται με πρότυπες μεθόδους, και με χρήση πρότυπων δοκιμών, τα αποτελέσματα των οποίων αξιολογούνται με ενδεδειγμένες στατιστικές μεθόδους. Σήμερα η οργανοληπτική εξέταση θεωρείται απαραίτητη για την εκτίμηση της ποιότητας ενός τροφίμου, αφού παρέχει μοναδικές πληροφορίες για την ποιότητά του.

Οργανοληπτικές δοκιμές εφαρμόζονται στη βιομηχανία κατά τον έλεγχο των τροφίμων και κατά την ανάπτυξη και το σχεδιασμό νέων προϊόντων. Στην πρώτη περίπτωση ενδιαφέρει η παραγωγή τροφίμου με οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που ήδη είναι γνωστό ότι είναι αρεστά στον καταναλωτή και τα οποία θα αναζητήσει στο συγκεκριμένο προϊόν. Επομένως, η εταιρεία πρέπει να παράγει σταθερά αυτά τα χαρακτηριστικά και να τα ελέγχει. Στην περίπτωση που ένα νέο προϊόν πρόκειται να εισαχθεί στην αγορά, η τύχη του στην κατανάλωση κρίνεται κυρίως από τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά. Τότε η βιομηχανία πρέπει να γνωρίζει εκ των προτέρων ποια είναι τα χαρακτηριστικά που επιθυμεί ο καταναλωτής, ώστε να τα παραγάγει, καθώς επίσης και αν υπάρχουν ανεπιθύμητα χαρακτηριστικά ή ελαττώματα τα οποία πρέπει να αποφύγει. Εδώ βασικό στάδιο για τον επιτυχή σχεδιασμό του προϊόντος είναι ο καθορισμός των οργανοληπτικών προδιαγραφών που στηρίζονται στην αποδοχή του προϊόντος από τον καταναλωτή. Απαιτείται και πάλι μέτρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που θα αποτελέσουν τις προδιαγραφές του νέου προϊόντος, μόνο που σε αυτή την περίπτωση θα πρέπει τα αρεστά χαρακτηριστικά να μετατραπούν/μεταφραστούν στα αντίστοιχα τεχνολογικά

χαρακτηριστικά του προϊόντος, έτσι όπως περιγράφονται από τον καταναλωτή (εκφράσεις καταναλωτή).

Η εισαγωγή του καταναλωτή και η πολυδιάστατη φύση των τροφίμων παίζουν σημαντικό ρόλο στον καθορισμό της ποιότητάς τους. Η αντίληψη του καταναλωτή είναι εκείνη που αποτελεί τη βάση για την εκτίμηση της ποιότητας από αυτόν, αλλά είναι δύσκολο να προβλεφθεί. Επειδή τα προϊόντα αποτελούνται από ποικιλία αντιληπτικών χαρακτηριστικών, προκειμένου να καθοριστούν οι οργανοληπτικές προδιαγραφές τους απαιτείται διερεύνηση της «γλώσσας» του καταναλωτή, καταγραφή και αξιολόγηση των επιθυμητών και μη χαρακτηριστικών, αντιστοίχιση με τα τεχνολογικά χαρακτηριστικά και σχεδιασμός των τελευταίων. Για να κατανοηθούν πλήρως οι αντιλήψεις των καταναλωτών χρειάζεται μια ολοκληρωμένη μελέτη.

Ο κύκλος με την αλληλομετατροπή των εκτιμώμενων με τις αισθήσεις χαρακτηριστικών σε τεχνολογικά χαρακτηριστικά, η περιγραφή των σύνθετων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, η αλληλεπίδραση αυτών και η εξειδίκευση όλων αυτών ανά τρόφιμο χρειάζεται όρους γενικά αποδεκτούς που θα προκύψουν είτε από μετάφραση ξένων όρων είτε με δημιουργία κατάλληλων όρων, όπου δεν υπάρχουν. Η δυσκολία που παρουσιάζει μία τέτοια εργασία είναι μεγάλη γιατί οι όροι θα πρέπει να καλύψουν την απόσταση από τον καταναλωτή μέχρι τον επιστήμονα και τον τεχνολόγο τροφίμων.

## **2 ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΤΗΣ ΟΡΟΛΟΓΙΑΣ**

Το πρόβλημα της ορολογίας εντοπίζεται ευθύς αμέσως στην ονομασία του όρου «οργανοληπτική εξέταση», έτσι όπως αυτή καθορίζεται επιστημονικά ως η εξέταση των τροφίμων με τις αισθήσεις. Ο όρος «οργανοληπτική» αμφισβητείται από ειδικούς επιστήμονες των τροφίμων (2, 3). Αυτοί πέρα από το ότι διαφωνούν στο θέμα του ορισμού του όρου, δηλαδή ως προς τη διαδικασία που πρέπει να εφαρμόζεται κατά την εξέταση, εγείρουν το θέμα της ονομασίας του επιστημονικού χώρου. Η διαφωνία έγκειται στο κατά πόσο στην ελληνική βιβλιογραφία η διαδικασία της αντίληψης των χαρακτηριστικών των τροφίμων από τον άνθρωπο με εξέταση με τις αισθήσεις αποδίδεται σωστά με τον χρησιμοποιούμενο όρο «οργανοληπτική εξέταση» και κατά επέκταση «οργανοληπτικά χαρακτηριστικά». Ο αντίστοιχος όρος στην αγγλική γλώσσα είναι «organoleptic». Σήμερα ακριβώς με την ίδια σημασία χρησιμοποιείται ο όρος «sensory evaluation» που φαίνεται να καθιερώνεται ως δόκιμος όρος στην αγγλική βιβλιογραφία.

Ωστόσο, ο όρος «organoleptic» χρησιμοποιείται ισοδύναμα με τον όρο «sensory». Ετσι, ο όρος «organoleptic» εξακολουθεί να χρησιμοποιείται σήμερα κυρίως σε άρθρα που προέρχονται από επιστήμονες μη ειδικούς στον τομέα των οργανοληπτικών (επιστήμονες τροφίμων) αλλά ειδικευμένους στην εξέταση ενός είδους τροφίμου, οι οποίοι έχουν λάβει τις αρχές της μεθόδου εξέτασης ως δεδομένες από τους ειδικούς σε αυτό επιστήμονες. Επίσης η Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων χρησιμοποιεί τον όρο «organoleptic» με το περιεχόμενο του όρου «sensory» (13). Το πρόβλημα που τίθεται στην ελληνική ορολογία είναι αν η εξέταση των τροφίμων με τις αισθήσεις πρέπει να αποδοθεί ως «οργανοληπτική» ή πρέπει να αναζητηθεί η απόδοση του όρου «sensory» στα ελληνικά, πιθανόν ως «αισθητική» ή χρησιμοποιώντας κάποιο άλλο όρο.

### **3 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΟΡΟΛΟΓΙΑΣ**

Ο χώρος των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των τροφίμων ως χώρος ειδικού λεξιλογίου χαρακτηρίζεται από μεγάλο αριθμό νεολογισμών που συνεχώς αυξάνονται και αντλούνται από το ειδικό λεξιλόγιο κυρίως της αγγλικής γλώσσας. Οι νεολογισμοί στο χώρο των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, όπως ίσως συμβαίνει σε άλλα τεχνικά ειδικά λεξιλόγια, έχουν κατά το μεγαλύτερο ποσοστό τη μορφή μεταφραστικών και σημασιολογικών δανείων.

Σημειώνεται ότι όταν γίνεται αναφορά στη γλώσσα που δανείζει χρησιμοποιούνται οι όροι γλώσσα-πηγή ή Γλώσσα 2 (Γ2) ενώ για τη γλώσσα που δανείζεται χρησιμοποιούνται οι όροι γλώσσα-στόχος ή Γλώσσα 1 (Γ1). Στη συνέχεια παρουσιάζονται ειδικές περιπτώσεις που αφορούν το δανεισμό όρων δίνοντας έμφαση στις διαφορετικές απόψεις που επικρατούν μεταξύ των επιστημόνων που ασχολούνται με το χώρο των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών και στα προβλήματα που δημιουργούνται στην ελληνική γλώσσα.

#### **3.1 ΣΗΜΑΣΙΟΛΟΓΙΚΑ ΔΑΝΕΙΑ**

Στο σημασιολογικό δανεισμό η Γ1 δανείζεται μόνο το σημαίνόμενο, δηλαδή τη σημασία, και όχι το σημαίνον, τη μορφή (16). Κατά συνέπεια σε αυτή τη μορφή δανεισμού αποδίδεται μια νέα σημασία σε μια λεξική μονάδα που ήδη αποτελεί μέρος του γλωσσικού κώδικα της Γ1. Σημασιολογικά δάνεια στο χώρο των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των τροφίμων που αποτελούν αντικείμενο προβληματισμού είναι τα εξής:

α) Ιδιαίτερα σημαντικός για την οργανοληπτική εξέταση των τροφίμων είναι ο όρος «texture» που αποτελεί «το άθροισμα των ιδιοτήτων που προκύπτουν από τα δομικά στοιχεία (μοριακά, μικροσκοπικά, μακροσκοπικά) και τον τρόπο με τον οποίο αυτά επιδρούν στα αισθητήρια όργανα» (1). Η μεταφραστική απόδοση του όρου παρουσιάζει πρόβλημα καθώς το μεγαλύτερο μέρος της βιβλιογραφίας στην ελληνική γλώσσα τον αποδίδει ως «υφή», ενώ αντίθετα ορισμένοι μελετητές προτείνουν το νεολογισμό «δομαιοσθησία» (2).

β) Ένα άλλο πρόβλημα στην ορολογία των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών εντοπίζεται στον όρο «άρωμα», ο οποίος αποδίδεται ως «η ολική αντίληψη οσμής μέσω των οσφρητικών αποδεκτών» (2,3). Η δημιουργία αυτού του σημασιολογικού νεολογισμού προκαλεί παρερμηνείες τόσο μεταξύ των ερευνητών του συγκεκριμένου επιστημονικού χώρου όσο και μεταξύ των καταναλωτών, αφού η λεξική μονάδα «άρωμα» υποδηλώνει μόνο ευχάριστα αισθήματα που γίνονται αντιληπτά από τα αισθητήρια όργανα.

γ) Αντικείμενο προβληματισμού αποτελεί και η απόδοση του όρου «acceptability», δάνειου από την αγγλική γλώσσα, που έχει αποδοθεί ως «αποδεκτότητα» ή «αποδεκτικότητα». Στην οργανοληπτική εξέταση των τροφίμων ο όρος «αποδεκτότητα» ή «αποδεκτικότητα» χρησιμοποιείται για να περιγραφεί η ευνοϊκή τοποθέτηση του καταναλωτή απέναντι στο προϊόν με βάση τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του (αποδεκτότητα ή αποδεκτικότητα του καταναλωτή), ενώ παράλληλα υπάρχει και ο όρος «αποδοχή» ο οποίος αναφέρεται στο προϊόν (η αποδοχή του προϊόντος από τον καταναλωτή). Οι όροι «αποδεκτότητα» και «αποδεκτικότητα» παράγονται από το ρηματικό επίθετο αποδεκτός και το επίθετο αποδεκτικός αντίστοιχα. Η κατάληξη -τος των ρηματικών επιθέτων στα Αρχαία Ελληνικά (ΑΕ) δήλωνε ότι η ρηματική έννοια αξίζει, μπορεί να πραγματοποιηθεί. Κατά συνέπεια αποδεκτός είναι αυτός που αξίζει την αποδοχή, που χαίρει της αποδοχής. Ωστόσο πρέπει να σημειωθεί ότι η σημασία πολλών ρηματικών επιθέτων στα Νέα Ελληνικά (ΝΕ) παρουσιάζει παραλλαγές και παρεκκλίσεις από την ΑΕ χρήση (19). Από την άλλη μεριά η κατάληξη -τικός σημαίνει τον άξιο και κατάλληλο για εκείνο που δηλώνει το ρήμα και τα επίθετα με αυτή την κατάληξη μπορούν να αναλυθούν σε εκείνος που+ρήμα (18). Έτσι, αποδεκτικός είναι εκείνος που αποδέχεται, όρος που αρμόζει περισσότερο στον παραπάνω αναφερθέντα ορισμό. Ωστόσο, παρόλο που το επίθετο αποδεκτικός αναφέρεται στο Λεξικό του Δημητράκου (17) ως ο αποδέχομενος,

προβληματικό είναι το γεγονός ότι δεν αποτελεί δόκιμη λεξική μονάδα στο βασικό λεξιλόγιο της ΝΕ.

δ) Ένα άλλο προβληματικό σημείο σχετικά με την ορολογία των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών αφορά τους όρους εκείνους στη γλώσσα-πηγή, το σημαίνόμενο των οποίων μπορεί να αποδοθεί στη γλώσσα-στόχο με περισσότερες από μία λεξικές μονάδες ανάλογα με το προϊόν στο οποίο αναφέρεται ο όρος και την ιδιότητα που υπογραμμίζει. Ενδεικτικό παράδειγμα αποτελεί ο όρος «firmness», ο οποίος όταν αναφέρεται στο γιασούρι αφορά τη σταθερότητα του πηγματος και αποδίδεται με το νεολογισμό «σταθερότητα», ενώ ο ίδιος όρος της γλώσσας-πηγής όταν αναφέρεται στο τυρί αποδίδεται με το νεολογισμό «σφιχτότητα».

#### 4.2 ΜΕΤΑΦΡΑΣΤΙΚΑ ΔΑΝΕΙΑ

Το μεγαλύτερο ποσοστό της ορολογίας του ειδικού λεξιλογίου των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών έχει τη μορφή μεταφραστικών δανείων κυρίως από την αγγλική γλώσσα, όπως έχει ήδη ειπωθεί. Μεταφραστικά δάνεια είναι οι νέες λεξικές μονάδες των οποίων το περιεχόμενο είναι αποτέλεσμα μετάφρασης ξένου προτύπου αλλά η μορφή προέρχεται από υλικό της Γ1 (16). Προβληματικές περιπτώσεις μεταφραστικών δανείων είναι οι εξής:

α) Το πρώτο πρόβλημα που καλείται να αντιμετωπίσει ο ερευνητής είναι η απόδοση μονολεκτικών όρων της γλώσσας-πηγής για τις οποίες είναι δύσκολο να βρεθεί αντίστοιχη μονολεκτική λεξική μονάδα στη γλώσσα-στόχο.

- Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί ο όρος «flavor» που ορίζεται ως το σύνθετο αποτέλεσμα της αίσθησης της οσμής και της γεύσης (1), η απόδοση του οποίου στην ελληνική βιβλιογραφία δε συναντά κοινή αποδοχή. Συγκεκριμένα έχει δημιουργηθεί ο νεολογισμός «νοσιμάδα» (2), ο οποίος ορίζεται ως «η συνολική εντύπωση την οποία σχηματίζει ο καταναλωτής ή ο δοκιμαστής από τη γεύση, τη δομή, την αφή, τη μάσηση, τη θερμοκρασία και τον πόνο που δημιουργούνται κατά τη γευστική δοκιμή ενός τροφίμου», νεολογισμός που δεν υιοθετήθηκε από τους ερευνητές των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών και που άλλωστε δεν αποδίδει το περιεχόμενο της ξένης λέξης. Κατά συνέπεια ο προβληματισμός επικεντρώθηκε στο κατά πόσο η απόδοση του όρου «flavor» μπορεί να πάρει τη μορφή παραθετικού σύνθετου, δηλαδή μιας λεξικής Ονοματικής Φράσης (ΟΦ) που αποτελείται από δύο ομοιόπρωτα ουσιαστικά κατά

παράταξη. Συγκεκριμένα προτείνουμε τον όρο «οσμή-γεύση», ο οποίος πληρεί το σημαϊνόμο του όρου της γλώσσας-πηγής.

Ανάλογος προβληματισμός παρατηρείται σχετικά με τον όρο «mouthfeel», ο οποίος δηλώνει την αίσθηση άλλων χαρακτηριστικών στο στόμα εκτός από τη γεύση. Ο σύνθετος αυτός όρος στην ελληνική βιβλιογραφία έχει αποδοθεί με τη μορφή συνταγματικής μονάδας, δηλαδή με μη μονολεκτική λεξική μονάδα που λειτουργεί όμως στην πρόταση ως μια μονάδα (15). Το πρόβλημα εντοπίζεται στη διαφορετική απόδοση του μεταφραστικού δανείου μεταξύ των μελετητών καθώς στην ελληνική βιβλιογραφία αποδίδεται ως «στοματική αίσθηση» αλλά και ως «στοματικό αίσθημα». Δεδομένου ότι το σημαϊνόμο και των δύο λεξικών μονάδων δηλώνει «την αντίληψη μέσω των αισθήσεων» είναι εξαιρετικά δύσκολο να επέλθει συμφωνία μεταξύ των ερευνητών για την υιοθέτηση ενός από τους δύο όρους.

β) Μεγάλο μέρος των νεολογισμών της ορολογίας των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών καλύπτουν τα μεταφραστικά δάνεια που αφορούν τα χαρακτηριστικά της υφής, ιδιαίτερα σημαντικού τομέα για την οργανοληπτική εξέταση των τροφίμων. Τα 96 χαρακτηριστικά της υφής ανήκουν στο μεγαλύτερο μέρος τους στην κατηγορία των επιθέτων και η απόδοσή τους στην ελληνική βιβλιογραφία συναντά ποικίλα προβλήματα.

- Είναι συχνό φαινόμενο η μη ύπαρξη ή η αδυναμία σχηματισμού λεξικής μονάδας στη γλώσσα-στόχο που να αποδίδει το περιεχόμενο του ξένου όρου και να διαφοροποιείται σημασιολογικά από τα άλλα συνώνυμα χαρακτηριστικά. Παραδείγματα αποτελούν οι όροι «lardy, paigowy, gristly» οι οποίοι είναι εξαιρετικά δύσκολο να αποδοθούν ενώ παράλληλα προβληματικοί εμφανίζονται και οι όροι «τραγανό» και «τραγανιστό», που αποδίδουν αντίστοιχα τους όρους «crisp» και «crunchy», το περιεχόμενο των οποίων είναι δύσκολο να διαφοροποιηθεί.
- Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι ακόμη και στην περίπτωση που υπάρχουν λεξικές μονάδες ικανές να αποδώσουν το σημαϊνόμο των ξένων όρων παρατηρείται σύγχυση στη χρήση τους από τους ερευνητές. Χαρακτηριστικό παράδειγμα οι όροι «λιπαρό, ελαιώδες», αυτό που περιέχει λίπος ή λάδι, και «λαδωμένο», αυτό που έχει επιχρισθεί με λάδι. Το πρόβλημα μπορεί να επιλυθεί αν δοθεί έμφαση στα επιθήματα και επιθηματικά στοιχεία των επιθέτων των οποίων το σημασιολογικό περιεχόμενο μπορεί να ταξινομήσει και να διαφοροποιήσει αυτούς τους νέους όρους. Σημειώνεται ότι μεγάλος αριθμός των χαρακτηριστικών της υφής αποτελούν περιγραφικούς όρους των



τροφίμων και των ποτών και δηλώνουν ομοιότητα με αυτό που δηλώνει η ρίζα των επιθέτων ως προς το μέγεθος, το σχήμα, τη γεύση. Συνεπώς για την κάλυψη αυτής της επικοινωνιακής ανάγκης προτείνεται η επιθηματική κατάληξη -ώδης η οποία δηλώνει την ομοιότητα με αυτό που σημαίνει η ρίζα, για παράδειγμα κολλώδης=όμοιος με κόλλα, ιξώδης=όμοιος με ιξό, δηλαδή κολλώδης, χαλικώδης=όμοιος με χάλικα, χυλώδης=όμοιος με χυλό, μαρμαρώδης=όμοιος με μάρμαρο. Το επίθημα αυτό μπορεί να αποβεί ιδιαίτερα παραγωγικό με αποτέλεσμα τη δημιουργία νεολογισμών κοινώς αποδεκτών και ικανών να καλύψουν τις ανάγκες της ορολογίας, για παράδειγμα ζελατινώδης=όμοιος με ζελατίνη, μεταλλώδης=όμοιος με μέταλλο, φελλώδης=όμοιος με φελλό, αιθεριώδης=όμοιος με αιθέρα. Ανάλογα, στην περίπτωση που το σημεινόμενο της λεξικής μονάδας σημαίνει ότι αποτελείται από το υλικό που δηλώνει η ρίζα χρησιμοποιούνται οι παραγωγικές καταλήξεις -ικός, πχ. μεταλλικός, -ινος, πχ. μαρμάρινος. Αυτό που είναι ιδιαίτερα σημαντικό σε αυτή την παραγωγική διαδικασία είναι το γεγονός ότι η δημιουργία νεολογισμών υπακούει σε κανόνες και αποκτά συστηματικότητα.

γ) Σημαντική επίσης θέση στο λεξιλόγιο των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των τροφίμων κατέχουν τα μεταφραστικά δάνεια που ανήκουν στην κατηγορία του ουσιαστικού, αφού στα ειδικά λεξιλόγια είναι πολύ σημαντική η σημασία της κατάστασης και της ιδιότητας. Σημειώνεται ότι τα ουσιαστικά αυτά στο μεγαλύτερο ποσοστό τους αποτελούν παράγωγες λέξεις από τα αντίστοιχα επίθετα που αναφέρθηκαν προηγουμένως. Το κυριότερο επίθημα αυτών των μεταφραστικών δανείων, τα οποία κατά το μεγαλύτερο ποσοστό αναφέρονται στα χαρακτηριστικά της υφής, είναι το -ότητα. Ετσι δημιουργούνται οι νεολογισμοί «ευθραστότητα, τραγανότητα, μαλακότητα, στερεότητα», οι οποίοι ωστόσο δεν παρουσιάζουν συστηματικότητα ως προς τη χρήση τους. Η δημιουργία αυτών των νεολογισμών πρέπει να αποτελέσει αντικείμενο έρευνας και συνεργασίας μεταξύ των ειδικών καθώς η δημιουργία ουσιαστικού από επίθετο δεν είναι πάντα δυνατή, κυρίως για τα επίθετα με το πρόσφυμα -ώδης, για παράδειγμα ιξώδης, χυμώδης, ελαιώδης.

#### 4.3 ΑΛΛΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ

Ιδιαίτερη δυσκολία στην ορολογία των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών παρουσιάζει η απόδοση όρων που αποτελούνται από στοιχεία της αρχαίας ελληνικής γλώσσας τους οποίους στη συνέχεια δανείστηκε η Νέα Ελληνική. Ο όρος που θα μας απασχολήσει είναι ο όρος «chemesthisis».

Ο όρος σημαίνει τη συσχέτιση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών με τη χημική δομή της ουσίας και έχει αποδοθεί μερικώς στην ελληνική βιβλιογραφία ως «χημαίσθηση», ο οποίος όμως δε συναντά την κοινή αποδοχή. Πρέπει να σημειωθεί ότι στην παρούσα εργασία δεν εξετάζεται αν ο παραπάνω όρος αποτελεί αντιδάνειο ή απλώς δάνειο της νέας ελληνικής από τη γλώσσα-πηγή. Ο προβληματισμός μας εστιάζεται στην απόδοση του όρου (14).

Ο όρος χημαίσθηση αποτελεί μονολεκτική λεξική μονάδα κατά το πρότυπο του δανείου και έχει δημιουργηθεί με τους σχηματιστικούς κανόνες της αγγλικής γλώσσας, κατά τους όρους chemiluminescence (chemi+luminescence), chemisorption (chemi+absorption), οι οποίοι διαφέρουν από αυτούς της ελληνικής γλώσσας. Θα ήταν περισσότερο αποτελεσματικό να αποδοθεί το α' συνθετικό του όρου με το αντίστοιχο της ελληνικής γλώσσας: χημιο-, χημικο- και έτσι ο όρος να αποδοθεί ως «χημιοαίσθηση» ή «χημικοαίσθηση». Μια άλλη πρόταση που πρέπει να εξεταστεί είναι να πάρει ο όρος τη μορφή συνταγματικής μονάδας και να αποδοθεί ως «χημική αίσθηση».

## 5 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η ύπαρξη κοινώς αποδεκτής ορολογίας στο χώρο των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, όπως έχει ήδη επισημανθεί, αποτελεί μία από τις σημαντικότερες παραμέτρους εξασφάλισης της επικοινωνίας μεταξύ των καταναλωτών, των επιστημόνων και των τεχνολόγων τροφίμων, γεγονός που επιτρέπει στη βιομηχανία την παραγωγή προϊόντων που ικανοποιούν τις οργανοληπτικές απαιτήσεις του καταναλωτή.

Η παρουσίαση των προβλημάτων της ορολογίας των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών δεν είχε σκοπό να δώσει απαντήσεις ως προς την ορθότητα των όρων αλλά να εγείρει τον προβληματισμό γύρω από το θέμα της ορολογίας γενικότερα και να υπογραμμίσει την επιτακτική ανάγκη διερεύνησής του. Πιστεύουμε ότι το θέμα της ορολογίας του συγκεκριμένου επιστημονικού χώρου πρέπει να αποτελέσει αντικείμενο συνεχούς και συστηματικής ενασχόλησης διεπιστημονικής ομάδας αποτελούμενης από επιστήμονες και τεχνολόγους τροφίμων σε συνεργασία με μεταφραστές και γλωσσολόγους, ώστε να εξασφαλιστεί η επιστημονικά τεκμηριωμένη απόδοση των όρων.

## 6 ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Π. ΑΘΑΝΑΣΟΠΟΥΛΟΣ, *Αρχές Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων*, Αθήνα, 1986.
2. Σ. ΓΕΩΡΓΑΚΗΣ, *Ποιοτικός έλεγχος τροφίμων*, University Studio Press, Θεσσαλονίκη, 1986.
3. G. JELLINEK, *Sensory Evaluation of Food*, Ellis Horwood, 1985
4. J. R. PIGGOTT, *Sensory Analysis of Foods*, Elsevier Applied Science, 1988.
5. M. A. AMERINE, R. M. PANGBORN, E. B. ROESSLER, *Principles of sensory of food*, Academic Press, Inc., 1965.
6. G. V. CIVILLE, B. T. CARR, *Sensory Evaluation Techniques*, 2nd Edition, CRC Press, Inc., 1987.
7. H. STONE, J. L. SIDEL, *Sensory Evaluation Practices*, Academic Press, Inc. 1985.
8. D. H. LYON, M. A. FRANCOMBE, T. A. HASDELL, K. LAWSON, *Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control*, Chapman & Hall, 1992
9. M. MUNOZ, G. V. CIVILLE, B. T. CARR, *Sensory Evaluation in Quality Control*, Van Nostrand Reinhold, 1992.
10. H. J. H. MACFIE, D. M. H. THOMSON, *Measurement of Food Preferences*, Blackie Academic Professional, 1994.
11. D. M. H. THOMSON, *Food Acceptability*, Elsevier Applied Science, 1988.
12. R. C. BAKER, P. W. HAHN, K. R. ROBBINS, *Fundamentals of New Food Product Development*, Elsevier, 1988.
13. Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων L248 (1991) *Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 της Επιτροπής της 11ης Ιουλίου 1991.*
14. Α. ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΔΗ-ΣΥΜΕΩΝΙΔΗ, "Πώς ορίζεται ο όρος αντιδάνειο;" *Μελέτες για την ελληνική γλώσσα. Πρακτικά της 6<sup>ης</sup> ετήσιας συνάντησης του Τομέα Γλωσσολογίας της Φιλοσοφικής Σχολής του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης*, σελ. 243-260, Θεσσαλονίκη, 1985.
15. Α. ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΔΗ-ΣΥΜΕΩΝΙΔΗ, *Η Νεολογία στην Κοινή Νεοελληνική*, Θεσσαλονίκη. 1986.
16. Α. ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΔΗ-ΣΥΜΕΩΝΙΔΗ, *Νεολογικός δανεισμός της Νεοελληνικής*, Θεσσαλονίκη. 1994.

17. Δ. ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΥ, *Μέγα Λεξικόν όλης της Ελληνικής Γλώσσης*, Εκδόσεις Δομή, Αθήνα, 1964 .
18. Μ. ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΙΔΗΣ, *Νεοελληνική γραμματική (της Δημοτικής)*, Θεσσαλονίκη, 1941(ανατ.1991).
19. Α. Γ. ΤΣΟΠΑΝΑΚΗΣ, *Νεοελληνική Γραμματική*, Εκδοτικός Οίκος αδελφών Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη, 1994.
20. Χ. ΧΑΡΑΛΑΜΠΑΚΗΣ, *Νεοελληνικός Λόγος*, Αθήνα: Νεφέλη, 1992.

**Χ. Λύκου<sup>1</sup>, Α. Μελανίτης<sup>2</sup>, Ε. Τουζοπούλου<sup>3</sup>, Γ. Λιαδάκης<sup>4</sup>, Κ. Τζιά<sup>5</sup>**

**Εργαστήριο Τεχνολογίας Τροφίμων ΕΜΠ**

**Ηρώων Πολυτεχνείου 5, 15780 Ζωγράφου, Αθήνα**

<sup>1</sup>Μ.Α. Γλωσσολόγος, υποψήφια διδάκτορας Τομέα Γλωσσολογίας Πανεπιστημίου Αθηνών

<sup>2</sup>ΜSc Χημικός Μηχανικός, υποψήφιος διδάκτωρ ΕΜΠ

<sup>3</sup>Χημικός Μηχανικός, υποψήφια διδάκτορας ΕΜΠ

<sup>4</sup>Χημικός Μηχανικός, υποψήφιος διδάκτορας ΕΜΠ

<sup>5</sup>Χημικός Μηχανικός, Επίκουρη Καθηγήτρια ΕΜΠ