

## ТЕРМИНОЛОГИЯ СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА И ШОКОЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ В АНГЛИЙСКОМ И РУССКОМ ЯЗЫКАХ

Е. С. Сазонова, И. Н. Яковлева, Ю. С. Холодная

*Воронежский государственный университет*

Поступила в редакцию 12 октября 2015 г.

**Аннотация:** статья посвящена исследованию терминологии сферы производства шоколада и шоколадных изделий в английском и русском языках. Дается описание процедуры выделения терминов из текстов, рассматриваются основные типы терминов, входящих в вышеуказанную терминологию, а также модели образования данных терминов. Особое внимание уделяется анализу переводных соответствий английских терминов, представленных в англо-русских словарях, и сопоставлению этих соответствий с терминами, используемыми в сфере функционирования.

**Ключевые слова:** термин, терминология, производство шоколада, переводные соответствия.

**Abstract:** the article deals with the terminology of chocolate production and chocolate products in English and Russian. It describes the procedures used to identify specialized language units (one-word and multi-word terms), the main types of the terms that belong to the specialized field mentioned above and the most common patterns on which these terms are built. The article also studies terminological correspondences in a number of English-Russian dictionaries and analyses how representative and adequate they are in terms of their usage in the specialized subject field.

**Key words:** term, terminology, chocolate production, terminological correspondences.

Данная статья посвящена исследованию терминологии сферы производства шоколада и шоколадных изделий в английском и русском языках. Материалом для работы послужили около 240 английских и русских терминов, отобранных из оригинальных источников (узкоспециализированных текстов на английском и русском языках, написанных англоязычными и русскоязычными авторами, соответственно) методом сплошной выборки. Актуальность данной работы и необходимость изучения вышеуказанной терминологии обусловлены тем, что, несмотря на наличие в настоящее время многочисленных совместных предприятий по производству шоколада и шоколадных изделий, например «MondelēzInternational» (включает марки «Milka», «Cadbury»), «Нестле» («Nestle»), «Штольверк» («Stollwerk»), «Марс» («Mars»), «Крафт Фудс» («KraftFoods»), и рост международных контактов российских специалистов в данной сфере с зарубежными, специализированные словари по производству шоколада отсутствуют, а в сети Интернет очень мало глоссариев по данной теме, особенно двуязычных и многоязычных.

Поскольку при изучении терминов, особенно многословных, одной из непростых задач становится разграничение терминов языка и терминов речи, следует отметить, что при выделении терминов из текстов мы прежде всего руководствовались критериями, предложенными Б. Н. Головиным и

Р. Ю. Кобриным [1, с. 62–67]. Основными критериями при отборе терминов для настоящего исследования послужили дефинитивный критерий, семантический критерий и критерий концептуальной целостности. Описание того, как происходит процедура отбора на основе этих критериев, можно найти в статье «Терминология сферы анимации в английском и русском языках» [2, с. 206–207].

Таким образом, из узкоспециализированных источников на английском языке [3–20] нами было выделено 120 английских терминов и их вариантов. Эти термины можно разделить на две группы: термины-слова и термины-словосочетания.

Количество терминов-слов, представленных существительными, составляет около 40 % общего числа проанализированных английских терминов.

По способу образования все термины-слова можно разделить на следующие группы.

1. Непроизводные (следует отметить, что подавляющее большинство производных терминов-слов в данной сфере представляют собой заимствования из других языков в английский):

(1) **ganache** – **ганаш**: *Ganache is a mixture of chocolate with a water-containing ingredient, most commonly cream* [3]. – *Ганаш* – это смесь шоколадной массы и сливок;

(2) **cocoa** – **какао**: *Cocoa is the name of both the tree native to Amazon forests (Theobromacacao L.) and the unprocessed seeds (beans) from which chocolate is made* [4]. – *Какао* – это вид вечнозеленых деревьев

рода Теоброна, а также название необработанных бобов, из которых производят шоколад.

2. Производные:

(3) **enrobing** – глазирование шоколадом: *Enrobing is pouring a thin coat of chocolate over something* [5]. – Глазирование шоколадом – это покрытие изделий тонким слоем шоколада.

Количество терминов-словосочетаний в английской терминологии больше количества терминов-слов и составляет 60 %. При этом среди проанализированных терминов преобладают словосочетания, состоящие из двух слов, хотя встречаются и словосочетания, состоящие из трех слов.

Все терминологические словосочетания – субстантивные. В роли зависимых слов в них выступают существительные, прилагательные и причастия. Ниже приведены основные модели, по которым образуются английские термины-словосочетания изучаемой терминологии:

1) существительное + существительное:

(4) **cocoa beans** – какао-бобы: *Cocoa beans are seeds from the pod of a Theobroma tree* [6]. – Какао-бобы – это семена стручка дерева рода Теоброна;

(5) **cocoa mass** – какао тертое: *Cocoa mass is a thick, gritty, dark brown paste—a solid mass that contains no alcohol* [4]. – Какао тертое – это густая, твердая масса темно-коричневого цвета, не содержащая алкоголь;

2) прилагательное + существительное:

(6) **dark chocolate** – темный шоколад: *Dark chocolate is an eating chocolate that contains 15 % to 35 % chocolate liquor plus cocoa butter, vanilla, sugar or other sweetener and usually, lecithin as an emulsifier* [4]. – Темный шоколад – это разновидность шоколада, в котором содержится от 15 % до 35 % какао тертого, какао-масло, ванилин, сахар и другие подсластители, а также эмульгатор, чаще всего лецитин;

3) причастие + существительное:

(7) **blown filling** – сбивная начинка: *The body of the sweet is a blown filling spread between two wafer layers topped with small fudge pieces* [4]. – Корпус конфеты – две вафли с прослойкой сбивной начинки между ними, покрытые сверху сливочной помадкой.

Словосочетания из трех слов строятся по указанным ниже моделям:

1) прилагательное + существительное + существительное:

(8) **natural cocoa powder** – натуральная какао-пудра: *Natural cocoa powder is cocoa in its natural state, that is not ditched – i.e., cocoa processed without an alkaline treatment* [4]. – Натуральная какао-пудра – это натуральное какао, то есть не прошедшее через процесс алкализации;

2) существительное + предлог/союз + существительное:

(9) **molding by sheeting** – формование прокаткой: *Molding by sheeting: Simply spread tempered chocolate evenly over the molds. Then shake the mold to assure the chocolate fills in all the areas and removes air pockets...* [7]. – Формование прокаткой: Равномерно распределите темперированную шоколадную массу на листы-трафареты. Затем встряхните их, чтобы убедиться в том, что шоколадная масса без пузырьков воздуха заполнила весь трафарет...

3) причастие + причастие + существительное:

(10) **roasted candied nut** – грильяж: *Roasted candied nut is round shaped vanilla praline with cocoa powder, roasted grated nuts* [4]. – Грильяж – это круглые конфеты пралине с ароматом ванили с добавлением какао-пудры, обжаренных тертых орехов.

Поскольку терминология сферы производства шоколада и шоколадных изделий, как и любая другая терминология, является частью лексической системы языка, она подвержена влиянию протекающих в нем процессов, однако, как и в любой другой терминологии, они имеют свою специфику.

В изучаемой терминологии в английском языке достаточно распространено такое явление, как синонимия, например **chocolate liquor** – **chocolate liquid** – **cocoa mass** (какао тертое):

(11) *Chocolate liquor is produced by grinding the cocoa bean nib (or center) to a smooth, liquid state* [3]. – Какао тертое представляет собой массу, полученную после измельчения обжаренных и очищенных от какаоветлы какао-бобов;

(12) *Chocolate liquid is the basic building block from which all chocolate and cocoa products are developed. It comes from ground nibs* [8]. – Какао тертое – это основа, из которой затем производятся весь шоколад и какао-продукты. Его получают из размолотых зерен какао;

(13) *Cocoa mass is a thick, gritty, dark brown paste – a solid mass that contains no alcohol* [4]. – Какао тертое – это густая, кристаллическая, темно-коричневая масса – сухая масса, не содержащая алкоголь.

Еще один пример синонимии – **alkalinization** – **dutching** (алкализация):

(14) *Alcalinization is a treatment used during the making of cocoa powder in which cocoa solids are treated with an alkaline solution to neutralize acidity. This process changes the color of the cocoa and develops a milder chocolate flavor* [4]. – Алкализация – это добавление щелочи к ядрам какао-бобов для снижения уровня кислотности в них. Щелочь изменяет цвет какао-бобов во время их обжарки и придает им более мягкий вкус;

(15) *Dutching is a treatment used during the making of cocoa powder in which cocoa solids are treated with an alkaline solution to neutralize acidity* [6]. – Алка-

*зация* – это процесс, протекающий при производстве какао-пудры в котором для нейтрализации кислотности какао-порошок подвергается действию щелочного раствора.

Мы также изучили 120 русских терминов, которые были выделены нами из узкоспециализированных текстов русскоязычных авторов. Как и английские термины, они подразделяются на термины-слова и термины-словосочетания.

Количество терминов-слов в русской терминологии немного меньше, чем в английской, и составляет 35 % от общего числа терминов. Выражены эти термины-слова именами существительными, по способу образования делятся на следующие группы.

1. Непроизводные (здесь наблюдается то же явление, что и в английском языке – эта группа представлена в основном заимствованиями):

**(16) пралине:** *Пралине* готовится только на основе высококачественного сырья, основными ингредиентами которого выступают предварительно обжаренные тертые ядра орехов фундука, миндаля, кешию, арахиса, фисташки [9, с. 17–18].

2. Производные:

**(17) смешивание:** *Приготовление шоколадных масс начинается со смешивания* подготовленных массы какао с сахарной пудрой, маслом какао, ореховой массой, сухим молоком и другими компонентами [10, с. 98];

**(18) дробление:** *Целью дробления* какао-бобов является отделение какаовеллы и ростков от ядра, так как они ухудшают вкус и пищевую ценность шоколада [11].

3. Сложные:

**(19) коншмашина:** *Процессы при механической обработке – перемешивание, измельчение зависят от конструктивных особенностей коншмашины* [12, с. 59].

Среди проанализированных нами русских терминов сферы производства шоколада и шоколадных изделий количество терминов-словосочетаний составляет 65 %, что немногим больше, чем в английском языке (однако обе цифры достаточно четко отражают тенденцию, характерную для большинства терминологий, а именно тенденцию к преобладанию терминов, состоящих преимущественно из двух слов). При этом встречаются не только словосочетания из двух слов, но также и из трех слов. Большинство выделенных словосочетаний – субстантивные, где в роли зависимых слов выступают существительные и прилагательные:

**(20) сушка какао-бобов:** *После ферментации какао-бобы подвергаются сушке. Сушка какао-бобов может производиться естественным путем (солнечная сушка) или нагретым воздухом при температуре 40 °C* [12, с. 141];

**(21) шоколадный корпус:** *Обыкновенный шоколадный корпус* представляет собой тонко измельченный полуфабрикат, полученный смешением сахарной пудры с какао тертым и какао-маслом [13];

**(22) ликерная начинка:** *Ликерные начинки* представляют собой уваренный сахаро-паточный сироп с добавлением ликеров, вин или спирта [14];

**(23) запрессовка в формы:** *В этой линии совмещено множество функций, такие как: смешивание начального сырья, запрессовка в формы, сушильная и т.д.* [15].

В отличие от английской терминологии, в русской практически отсутствует синонимия, однако встречаются морфологические варианты терминов:

**(24) глазирование – глазировка:** *Процесс применения глазури называется глазированием или глазировкой* [12, с. 25].

В процессе исследования мы пришли к выводу, что достаточно большая часть однословных терминов как в русском, так и в английском языках являются заимствованиями из французского (*nougat, praline, caramel, liquor, chocolatier, paste, fondant* и др.) и испанского (*cacao, Criollo, Forastero, Trinitario, vanilla* и др.) языков. Это обусловлено экстралингвистическими факторами, а именно зарождением шоколадного производства в Европе, прежде всего во Франции. Большое количество заимствований из испанского объясняется тем, что именно Испания колонизировала большую часть Латинской Америки, откуда и пришли в Европу какао-бобы.

Наличие в английской терминологии такого явления, как синонимия, может являться косвенным признаком либо того, что она менее унифицирована и стандартизирована, чем в русском языке, либо, что некоторые ее фрагменты пока находятся в стадии становления.

Случаи полисемии ни в той, ни в другой терминологии выявлены не были. Вариативность терминов в плане выражения с точки зрения наличия вариантов у одного термина чуть больше распространена в русской терминологии.

Итогом настоящего исследования стал составленный нами двуязычный глоссарий. Работа над ним проходила следующим образом: из узкоспециализированных текстов, относящихся к сфере производства шоколада и шоколадных изделий, написанных англоязычными и русскоязычными авторами на английском и русском языках, соответственно (некоторые из этих текстов представлены в списке источников примеров в конце данной статьи), мы отобрали термины и контексты, в которых они использовались, включая их дефиниции, если таковые удавалось найти. Далее мы сопоставляли дефиниции и контексты с целью выявления переводных соответствий английских терминов в русском языке. В частности, то, что «*cocoa shells*»

и «**какао-шелла**» являются эквивалентными терминами, видно из сопоставления их дефиниций, которые можно обнаружить в сфере функционирования:

(25) **Cocoa shell** is the shell of the cocoa bean [3];

(26) **Какао-шелла** – шелуха какао-бобов [10, с. 112].

В данном случае наличие термина «какао-шелла» можно обнаружить и в ГОСТах:

(27) **Какао-шелла**: оболочка какао-бобов [16].

Проблема с официальными унифицированными списками терминов и их определений в виде ГОСТов, однако, заключается в том, что там зарегистрированы не все термины. Соответственно, не получается составить двуязычный глоссарий, опираясь только на сферу фиксации в виде такого рода текстов. Интересно отметить, что ни в одном из рассмотренных нами трех словарей (Multitran, LingvoProonline, Англо-русский словарь по пищевой промышленности) не зарегистрирован термин «cocoa shell» в качестве отдельной единицы. В словаре Multitran данный термин можно найти только в разделе «Таможенная деятельность» в составе фразы, перевод которой предложен пользователем, при этом cocoa shell предлагается перевести как «шелуха какао-бобов». В терминологии сферы производства шоколада и шоколадных изделий используется термин «какао-шелла». Примечательно, что в разделе «Пищевая промышленность» данный термин не зарегистрирован ни составителями, ни пользователями.

Итак, анализ корпуса примеров показал наличие расхождений между данными, представленными в электронных и печатных словарях (Multitran, LingvoProonline, Англо-русский словарь по пищевой промышленности), и функционированием терминов в узкоспециализированных текстах.

В 13 % случаев все три словаря не давали переводных соответствий. Тогда проводился анализ контекстов, и из сферы функционирования термина подбирался перевод:

(28) **flat chocolate** – шоколад без добавлений: *Flat chocolate is chocolate that tasteless lively. This happens when producers omit vanilla with the intent of enabling the cocoa nuances to shine through* [4]. – *Шоколад без добавлений – шоколад, в классическом его понимании, изготавливают из какао тёртого, сахарной пудры и масла какао. Такой шоколад обладает специфическими свойствами, присущими какао-бобам* [17].

В 9,2 % случаев переводной эквивалент термина, представленный в словарях, не соответствовал термину, используемому в проанализированных нами текстах:

(29) **drinking chocolate** – шоколад, для приготовления напитков [18–20] vs **шоколад в порошке** (сфера функционирования): *Drinking chocolate is a product*

*used to make hot chocolate or cocoa, or the finished product. The term can refer to cocoa powder or to actual chocolate in small bits, mixed with hot milk or water to make hot chocolate* [4]. – *Шоколад в порошке* вырабатывают из какао тёртого и сахарной пудры без добавлений или с добавлением молочных продуктов. Он используется для приготовления какао и других напитков [14].

(30) **confectionary coating** – кондитерская глазировка [20] vs **двойная глазировка** (сфера функционирования): *Confectionary coating is used to coat fruit and for other decorating purposes. Products made with confectionary coating will be designated “chocolate-flavored”*. *In milk chocolate-flavored coatings, whey powders, whey derivatives and dairy blends can be used instead of powdered milk* [4]. – «*Страсть*» – крупные конфеты в *двойной глазировке* горьким шоколадом с воздушным рисом и пралиновой начинкой с молочным вкусом [14].

В 10 % случаев все анализируемые словари дают несколько соответствий, а используется только одно:

(31) **crushing** – 1) размельчение; 2) **дробление**: *After roasting, comes crushing – the beans are crushed into small particles. It is at this stage that blending occurs (except for single origin chocolate): the chocolatier blends cocoa of different varieties and origins to make the house recipes* [15]. – *Целью дробления какао-бобов является отделение какао-шеллы и ростков от ядра, так как они ухудшают вкус и пищевую ценность шоколада. При дроблении какао-бобов ядро превращается в какао крупку, от которой какао-шелла отделяется отсеиванием* [11];

(32) **panning** – 1) укладка в формы или на листы-трафареты; 2) **дражирование** [18; 19]: *Panning is one of the four basic methods of coating chocolate onto a center (mostly hard centers such as nuts and crystallized ginger)* [4]. – *Дражирование корпусов заключается в покрытии корпуса при вращении оболочкой из сахарной пудры, шоколада или другого продукта. Для этой операции также применяют дражировочные котлы и используют чаще всего сахарную пудру и поливочный сироп* [12, с. 201].

В 66,6 % случаев предлагаемые словарями переводные соответствия используются в сфере функционирования:

(33) **fat bloom** – **жировое поседение шоколада**: *Fat bloom occurs in chocolate due to improper crystallization of cocoa butter. Fat bloom is caused by improper tempering or storage of chocolate* [5, с. 15]. – *Жировое поседение шоколада – это самопроизвольный переход нестабильных твердых форм какао-масла в стабильную кристаллическую форму на поверхности изделия* [13].

Таким образом, можно сделать следующий вывод: наличие расхождений между английскими терминами

сферы производства шоколада и шоколадных изделий и представленными в словарях переводческими соответствиями более чем в 30 % случаев свидетельствует о том, что при составлении словарей с узкоспециализированной лексикой требуется более тщательная работа.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Головин Б. Н. Лингвистические основы учения о терминах : учеб. пособие для филол. спец. вузов / Б. Н. Головин, Р. Ю. Кобрин. – М. : Высшая школа, 1987. – 104 с.

2. Сазонова Е. С. Терминология сферы анимации в английском и русском языках / Е. С. Сазонова, Е. С. Некрасова // Язык, коммуникация и социальная среда. – Вып 9. – Воронеж : НАУКА-ЮНИПРЕСС, 2011. – С. 202–216.

#### ИСТОЧНИКИ

3. Greweling Peter P. Chocolates and confections : Formula, theory and technique for the Artisan Confectioner / Peter P. Greweling. – John Wiley & Sons, 2007. – 388 pp.

4. The Nibble : Great Food Finds. The magazine about specialty food. – Mode of access: <http://www.thenibble.com/>

5. Burdick L. A. Handmade chocolates. – Mode of access: <http://www.burdickchocolate.com/>

6. Ghirardellichocolate. – Mode of access: <http://www.ghirardelli.com/>

7. Mode of access: <http://www.pastrychef.com>

*Воронежский государственный университет*

*Сазонова Е. С., кандидат филологических наук, преподаватель кафедры теории перевода и межкультурной коммуникации*

*E-mail: [elssaz@mail.ru](mailto:elssaz@mail.ru)*

*Тел.: 8-910-240-81-75*

*Яковлева И. Н., кандидат филологических наук, преподаватель кафедры теории перевода и межкультурной коммуникации*

*E-mail: [yakovleva@rgph.vsu.ru](mailto:yakovleva@rgph.vsu.ru)*

*Тел.: 8-903-850-01-00*

*Холодная Ю. С., магистрант факультета экономики*

*E-mail: [juliaholodnaya@mail.ru](mailto:juliaholodnaya@mail.ru)*

*Тел.: 8-961-181-41-29*

8. Режим доступа: [http://cocoajava.com/cocoa\\_glossary.html](http://cocoajava.com/cocoa_glossary.html)

9. Рыбин М. Б. Применение жиров специального назначения «СоПро» в производстве пралине / М. Б. Рыбин // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2013. – № 3/4. – С. 17–18.

10. Лурье И. С. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве / И. С. Лурье. – М. : Агропромиздат, 1987 – 272 с.

11. Технология пищевых производств. – Режим доступа: <http://www.food-tech.ru/>

12. Зубченко А. В. Технология кондитерского производства / А. В. Зубченко. – Воронеж : ВГТА, 1999. – 432 с.

13. Товароведение продовольственных товаров. – Режим доступа: <http://www.comodity.ru/>

14. Режим доступа: <http://karamely.ru>

15. Кондитерская фабрика Рахат. – Режим доступа: <http://www.rakhat.kz/>

16. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения. ГОСТ Р 53041-2008. – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog/48/48968.shtml>

17. Кондитерская компания Белкондитер. – Режим доступа: <http://www.belkonditer.ru/>

18. Режим доступа: <http://www.multitrان.ru>

19. Режим доступа: <http://www.lingvo.pro>

20. Дашевский В. И. Англо-русский словарь по пищевой промышленности : около 42 000 терминов / В. И. Дашевский. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Русский язык, 1988. – 668 с.

*Voronezh State University*

*Sazonova E. S., Candidate of Philology, Lecturer of the Theory of Translation and Intercultural Communication Department*

*E-mail: [elssaz@mail.ru](mailto:elssaz@mail.ru)*

*Тел.: 8-910-240-81-75*

*Yakovleva I. N., Candidate of Philology, Lecturer of the Theory of Translation and Intercultural Communication Department*

*E-mail: [yakovleva@rgph.vsu.ru](mailto:yakovleva@rgph.vsu.ru)*

*Тел.: 8-903-850-01-00*

*Kholodnaya Yu. S., Master Degree Student of the Economics Faculty*

*E-mail: [juliaholodnaya@mail.ru](mailto:juliaholodnaya@mail.ru)*

*Тел.: 8-961-181-41-29*