

IT	informazioni grammaticali	sinonimo	EN	informazioni grammaticali	sinonimo	definizione contesto spiegazione	affidabilità (1 min: 4 max)	nota
acidificazione	n, f, s		acidification	n, s	souring (n/v, s)	Aumento dell'acidità del latte che si ottiene naturalmente lasciando il latte a riposo per alcune ore, o che si provoca aggiungendo al latte particolari microrganismi	3	
affumicatura	n, f, s		smoking	n/v, s		Metodo di conservazione che consiste nel sottoporlo il formaggio all'azione di certi componenti del fumo sprigionato dalla combustione di vegetali.	3	
cagliata	n, f, s	coagulo (n, m, s)	curd	n, s		Primo prodotto della coagulazione del latte in cui è avvenuto il passaggio dallo stato di soluzione colloidale delle caseine allo stato di gel, in seguito all'aggiunta di caglio o alla coagulazione lattica.	3	

cagliatura	n, f, s		curdling	n/v, s		Formazione della cagliata	3	
caglio	n, m, s		rennet	n, s		Estratto di origine animale contenente gli enzimi proteolitici (chimasi e pepsina) coagulanti la caseina.	3	
caseificazione	n, f, s		cheese making	n/v, s	coagulation of milk (n, s)	Prima fase della produzione del formaggio, in cui si coagula la caseina presente nel latte riscaldato per mezzo del caglio. Più in generale: complesso delle operazioni di preparazione del formaggio	3	
caseina	n, f, s		casein	n, s		Proteina più abbondante nel latte, costituita da varie frazioni (alfa, beta e kappa), le quali, sotto l'azione degli enzimi o dell'acidità, coagulano formando la cagliata	3	
coagulazione	n, f, s		coagulation	n, s		Passaggio nella trasformazione casearia in cui si ha la precipitazione delle caseine, la formazione della cagliata e la separazione del siero.	3	

coagulazione acida	n, f, s		acid coagulation	n, s		Si parla di coagulazione acida quando la precipitazione delle caseine è dovuta	3
coagulazione presamica	n, f, s	coagulazione enzimatica (n, f, s)	rennet-coagulation	n, s		coagulazione presamica (o enzimatica) quando la precipitazione delle caseine è dovuta	3
colorata (crosta)	agg.		coloured	agg.			3
coltura	n, f, s	coltura starter (n, m, s)	starter culture	n, s		Composto di batteri, enzimi e microrganismi selezionati al fine di accelerare e controllare la fermentazione del latte.	3
compatta (crosta)	agg.		compact	agg.			3
cotta (pasta)	agg.		cooked	agg.		Sottoposta a una cottura superiore ai 48° C.	3
cottura	n, f, s		scalding	n/v, s		Riscaldamento della cagliata, il cui risultato è la cosiddetta "pasta cotta" o "semicotta".	3
crosta	n, f, s		rind	n, s		Strato superficiale del formaggio creatosi dalla salatura (v.), dalla maturazione (v.) e dalla stufatura (v.) dei formaggi.	3

cruda (pasta)	agg.		uncooked	agg.		Non sottoposta a cottura.	3	
dura (pasta)	agg.		hard	agg.	firm	Avente un contenuto di acqua inferiore al 40%.	3	
elastica (crosta)	agg.		elastic	agg.			3	
enzima coagulante	n, m, s		coagulating enzyme	n, s		Enzima che favorisce la coagulazione del latte	3	
erborinata (pasta)	agg.		blue-veined	agg.		Presenta screziature di colorazione verde o blu per la presenza di muffe.	3	
faccia	n, f, s		face	n, s		I due piani che costituiscono la superficie di appoggio nelle forme cilindriche dei formaggi. Si distinguono una faccia superiore ed una faccia inferiore; a seconda dell'andamento della superficie avremo facce piane convesse o concave . Sulle facce è talvolta riportato il marchio di origine.	3	
fermento	n, m, s	starter (microbico), n, m, s	starter	n, s	enzyme (n, s), ferment (n, s)	Microrganismo che favorisce lo sviluppo di fermentazioni e trasformazioni nel latte.	3	

fiorita (crosta)	agg.		bloomy	agg.		Ammuffita, determinata dalla microflora superficiale (<i>Mucor e Penicillium</i>) che origina appunto una muffa bianco-grigiastra sulla crosta.	3	
forma	n, f, s		shape	n, s		Aspetto esteriore di un formaggio riconducibile a una figura geometrica solida, dalla piccola (grammi) alla grande (chilogrammi) dimensione.	3	
formaggio	n, m, s		cheese	n, s		Prodotto solido o semisolido, fresco o giunto a maturazione, ottenuto in seguito a coagulazione del latte, del latte scremato, della crema, della crema di siero di latte o di latticello, o di una combinazione di tali prodotti, con l'azione della pressione o di altri agenti coagulanti appropriati. (ISTAT)	3	Breve rassegna delle definizioni di formaggio: http://www.inalto.org/temi/sapori/formaggi/formaggio.shtml
formatura	n, f, s		shaping	n/v, s		Messa in forma della cagliata (v. stampo)	3	
fresca (pasta)	agg.		fresh	agg.		Non stagionata	3	

granulosa (pasta)	agg.		grainy	agg.		Sabbiosa, tipica di alcuni formaggi duri da grattugiare.	3	
inoculazione	n, f, s	inoculo (n, m, s), inseminamento (n, m, s), (innesto, -n, m, s-)	inoculation	n, s		microrganismi filocaseari ritenuti idonei allo sviluppo di fermentazioni e trasformazioni che caratterizzano ciascun tipo di formaggio	3	il termine innesto, che però, originariamente, indica l'inoculo del latte con microrganismi selezionati sviluppatisi naturalmente (latte- innesto) o nel siero
lavaggio	n, f, s	pennellatura (n, m, s)	brushing	n/v, s	washing (n/v, s), rubbing (n/v, s)	Operazione volta a mantenere umida la crosta: questa viene pennellata durante il trattamento con diversi liquidi, acqua salata, birra o brandy.	3	
lavata (crosta)	agg.	spazzolata (agg.)	washed	agg.	brushed (agg.)	Sottoposta a lavaggio	3	
liscia (crosta)	agg.		smooth	agg.			3	
lucida (crosta)	agg.		shiny	agg.		Resa brillante dal processo di oliatura (v.).	3	
maturazione	n, f, s		ripening	n/v, s	maturing (n/v, s)	Risultato globale dei vari fenomeni chimici e fisici che avvengono a carico della cagliata e che determinano, oltre alla tessitura della pasta ed all'aspetto esteriore della forma, anche e soprattutto l'aroma ed il gusto del formaggio.	3	
molle (pasta)	agg.		soft	agg.		Avente un contenuto di acqua superiore al 45%.	3	

morbida (crosta)	agg.		soft	agg.			3
						Crosta che si sviluppa naturalmente all'esterno del formaggio durante la stagionatura (v.), senza l'aiuto di agenti estranei.	3
naturale (crosta)	agg.		natural	agg.			3
oliata (crosta)	agg.		oiled	agg.		Sottoposta a oliatura.	3
						Trattamento della crosta, che viene strofinata con olio in modo uniforme, al fine di evitare lo sviluppo di muffe durante la maturazione.	3
oliatura	n, f, s		oiling	n/v, s			
paraffinata (crosta)	agg.		waxed	agg.		Sottoposta a paraffinatura	3
						Rivestimento in cera della forma di formaggio, al fine di evitare lo sviluppo di muffe.	3
paraffinatura	n, f, s		waxing	n/v, s			
pasta	n, f, s		texture	n, s		L'interno del formaggio.	3

						Trattamento termico del latte per l'eliminazione di tutti i germi patogeni e una migliore conservazione alle basse temperature. Durata minima del trattamento: 15 secondi ad una temperatura non inferiore ai 71,7 gradi.		
pastorizzazione	n, f, s		pasteurisation	n, s			3	
pressata (pasta)	agg.		pressed	agg.		Sottoposta a pressatura.	3	
						Fase di lavorazione tipica soprattutto dei formaggi a pasta dura non cotti, sui quali si esercitano pressioni per una durata variabile da una a 24 ore con lo scopo di far fuoriuscire del siero prima che si formi uno strato consistente di crosta.		
pressatura	n, f, s		pressing	n/v, s			3	
regolare (crosta)	agg.		regular	agg.			3	
riscaldamento	n, m, s		heating	n/v, s		Innalzamento della temperatura del latte	3	

rottura della cagliata	n, f, s	taglio della cagliata (n, m, s)	milling	n/v, s		Operazione meccanica di rottura del coagulo al fine di favorire la separazione e lo spurgo del siero. Si effettua con particolari strumenti detti spini o lire.	3	Spesso in inglese il termine "cheddaring" viene utilizzato come sinonimo di "milling", In realtà <i>cheddaring</i> (così anche in italiano) indica un trattamento particolare, tipico della produzione di Cheddar e simili, che consiste nell'ammassare le strisce di cagliata attorcigliata in mucchi sempre più grossi.
rugosa (crosta)	agg.		wrinkled	agg.		Presenta particolari scanalature dovute alla permanenza dei canestri intrecciati di giunco	3	
ruvida (crosta)	agg.		rubbed	agg.			3	
salatura	n, f, s		salting	n/v, s		Ultimo, in ordine di tempo, dei trattamenti a cui viene sottoposto il formaggio prima della stagionatura; l'azione del sale è conservante, antisettica e osmotica. Può essere fatta a secco (per sfregamento) o in salamoia (soluzione di acqua e sale).	3	

salatura a secco	n, f, s		salting	n/v, s		v. salatura	3
salatura per immersione	n, f, s	salatura in salamoia (n, f, s)	brining	n/v, s		v. salatura	3
scalzo	n, m, s			n, s		Faccia laterale della forma di formaggio cilindrica, può essere dritto, convesso o concavo. L'altezza dipende dall'altezza della fascera adoperata.	3
scrematura	n, f, s		skimming	n/v, s	creaming (n/v, s)	Operazione mediante la quale si separa una parte del grasso dal latte.	3
secca (crosta)	agg.		dry	agg.			3
semicotta (pasta)	agg.		semi-cooked	agg.		Sottoposta a una cottura inferiore ai 48°C.	3
semidura (pasta)	agg.		semi-hard	agg.		Avente un contenuto di acqua compreso tra il 40 e il 45%.	3
sgrondo	n, m, s	spurgo (n, m, s)	whey removal	n, s	draining (n/v, s)	Fuoriuscita del siero della cagliata; può essere naturale o indotto tramite la pressatura o salatura delle forme	3

siero	n, m, s	fase acquosa (n, f, s)	whey	n, s	aqueous phase (n, s)	Liquido acquoso che viene separato dalla cagliata coagulata, contenente lattosio, siero- proteine, sali solubili e grasso fino ad una percentuale dell'1%.	3
sineresi	n, f, s		synaeresis	n, s		Insieme dei fenomeni che provocano l'espulsione del siero dalla cagliata. La sineresi è più facile nel coagulo presamico (con caglio), più limitata nei coaguli acidi in quanto la cagliata è meno contrattile.	3
sottile (crosta)	agg.		thin	agg.			3
sottocrosta	n, m, s		under rind	n, s		Strato superficiale della pasta, subito dopo la crosta, di colore più intenso e di gusto più pronunciato in quanto interessato da processi chimici di ossidazione a maggiore evidenza.	3
spessa (crosta)	agg.		thick	agg.			3

stagionatura	n, f, s		aging	n/v, s		Fase terminale della fabbricazione del formaggio, che determina le condizioni finali del formaggio, lasciato maturare e sottoposto a diversi trattamenti. Avviene in locali appositi (cantine, grotte, ecc.) o in celle termoregolate.	3	In inglese viene utilizzato il termine "curing", che indica tutti i trattamenti subiti dal formaggio durante la stagionatura, ma anche le condizioni in cui matura. In italiano non esiste un corrispondente.
stampo	n, f, s	fascera (n, f, s)	mould	n, s		Apposito stampo in cui si raccoglie la cagliata estratta dalla caldaia e la si pone a sgocciolare (formaggi molli) o la si mette in pressatura (formaggi duri). Può essere in legno di faggio, metallica o in resina sintetica. Conferisce la forma allo scalzo; su di essa si possono applicare i marchi di origine al fine di stampigliarli sulla forma.	3	

						Fase di lavorazione che consiste nel porre le forme di formaggio in un locale umido con temperatura tra i 24 e i 28 gradi per un tempo variabile tra qualche ore e 24 ore, a completare il processo fermentativo e la sineresi.		
stufatura	n, f, s		drying-out period	n, s			3	
umida (crosta)	agg.		moist	agg.			3	

AFFIDABILITA'

Così articolata per gradi:

- 4: testi normativi e simili (UNI, ISO, DIN, ecc.)
- 3: testi / materiale a stampa / siti web tecnici e autorevoli
- 2: fonti secondarie (dizionari)