



УДК 612.397+577.16+613.2

¹А.П. Левицький, д-р біол. наук, професор, E-mail: dirbiochemtech@gmail.com¹Ю.А. Левицький, E-mail: dirbiochemtech@gmail.com²І.О. Селіванська, канд. техн. наук, ст. викладач, E-mail: irina.selivanskaya@gmail.com¹А.П. Лапінська, канд. техн. наук, доцент, E-mail: alocnka.onaft@gmail.com²В.В. Велічко, канд. медичн. наук, асистент, E-mail: vlvelichko13@gmail.com

Кафедра технології зерна і комбікормів, Тел. +38048 7124013

¹Одеський національний технологічний університет, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039, Україна²Одеський національний медичний університет, м. Одеса, Україна

ВИСОКОЛЕЇНОВА СОНЯШНИКОВА ОЛІЯ ЗНИЖУЄ ЕНДОГЕННИЙ БІОСИНТЕЗ ЕНЕРГЕТИЧНИХ ЖИРНИХ КИСЛОТ ТА ПІДВИЩУЄ ЕНДОГЕННИЙ БІОСИНТЕЗ ω -3 ДОВГОЛАНЦЮГОВИХ ПНЖК

Анотація У роботі показано, що жирні кислоти харчових жирів забезпечують дві основні функції в організмі людини і тварин: енергетичну та структурно-регуляторну. Поліненасичені жирні кислоти (ПНЖК) є основою мембранних ліпідів усіх клітин організму. Структура та функціональна активність клітин, їх стійкість до патогенних факторів залежить від співвідношення ω -6 / ω -3 ПНЖК. Дотримання рекомендованих запасів метаболічної енергії в кормах для птиці є важливим для оптимізації витрат на корм. Використання олії або жиру є звичайною економічною практикою в сучасному птахівництві. Енергетичні функції здійснюються за рахунок окислення в мітохондріях енергетичних жирних кислот, до яких належать, насамперед, пальмітинова (C16:0), пальмітоолеїнова (C16:0), стеаринова (C18:1) та олеїнова (C18:1). Окрім забезпечення енергією, жир раціону також може покращити харчові, смакові якості, зменшити пил і посилити гідроліз ліпопротеїнів для сприяння синтезу незамінних жирних кислот. Жирову тканину слід розглядати не тільки як джерело різноманітних жирних кислот, а й як важливий ендокринний орган, який бере активну участь у діяльності імунної системи. Визначили вплив дієти з високоолеїновою соняшnikовою олією на вміст енергетичних жирних кислот (ЕЖК) та довголанцюгових ПНЖК (ДЛПНЖК) у ліпідах печінки цурів. Ми використовували високоолеїнову соняшnikову олію (ВОСО), що містить 85,5% олеїнової кислоти. Раціони годівлі цурів безжирова дієта (БЖД) і раціони з 5 або 15% ВОСО протягом 35 днів. Ліпіди екстрагували з печінки і розділяли на три фракції: нейтральні ліпіди (НЛ), фосфоліпіди (ФЛ) і вільні жирні кислоти (ВЖК). Жирнокислотний склад ліпідних фракцій визначали методом газової хроматографії. Сума жирних кислот (СЖК) – це сума C16:0, C16:1, C18:0, C18:1 і C18:2. ДЛПНЖК представлені C20:4 ω -6, C20:5 ω -3, C22:5 ω -3 та C22:6 ω -3. Найбільше ЕЖК міститься у фракції НЛ (89%), потім у фракції ФЛ (79%), а найменше у фракції ВЖК (68%). Найбільше ДЛПНЖК міститься у фракції ВЖК (20%), потім у фракції ФЛ (13%) і найменше у фракції НЛ (2%). У цурів, які отримували жирові дієти, вміст ЕЖК підвищувався у фракції НЛ на 2-3%, у фракції ВЖК на 5-8%, а у фракції ФЛ не змінювався. Вміст ДЛПНЖК ω -6 (арахідонової кислоти) з жировим харчуванням дозозалежно зменшується у фракції НЖК і ВЖК і не змінюється у фракції ФЛ. Навпаки, у цурів, які отримували ВОСО, вміст ω -3 ДЛПНЖК зростає у всіх ліпідних фракціях. Крім того, співвідношення ω -6/ ω -3 ДЛПНЖК значно знижується у цурів, які отримували ВОСО. Споживання ВОСО стимулює ендогенний біосинтез ω -3 ДЛПНЖК.

Ключові слова: жирове харчування, олеїнова кислота, ліпіди печінки, довголанцюгові ПНЖК, співвідношення ω -6/ ω -3 ДЛПНЖК.

Received 29.10.2022

Reviewed 08.11.2022

Revised 25.11.2022

Approved 20.12.2022



Cite as Vancouver Citation Style

Levitskiy A., Levitskiy Yu., Selivanska I., Lapinska A., Velichko V. High oleic sunflower oil decreases endogenous biosynthesis of energy fatty acids and increases endogenous biosynthesis of ω -3 long-chain PUFA. Grain Products and Mixed Fodder's, 2022; 22 (4, 88): 36-40.

DOI <https://doi.org/10.15673/>

Cite as State Standard of Ukraine 8302:2015

High oleic sunflower oil decreases endogenous biosynthesis of energy fatty acids and increases endogenous biosynthesis of ω -3 long-chain PUFA. / Levitskiy A. et al. // Grain Products and Mixed Fodder's. 2022. Vol. 22, Issue 4 (88). P. 36-40. DOI <https://doi.org/10.15673/>



UDC 811.161.2(075)

DOI <https://doi.org/10.15673/>

Г. І. Віват, д-р філолог. наук, професор, E-mail: gvivat@ukr.net

<https://orcid.org/0000-0002-8007-280X>, ResearcherID Web of Science: J-4170-2016

О. І. Філіпенко, канд. філолог. наук, доцент, завідувач кафедри, E-mail: vltava72@ukr.net

<https://orcid.org/0000-0003-4559-1636>, ResearcherID Web of Science: I-8982-2016

Кафедра української та іноземної філології,

Одеський національний технологічний університет, вул. Канатна, 112, м. Одеса, Україна, 65039

ФАХОВА ТЕРМІНОЛОГІЯ – НЕОБХІДНИЙ ЕЛЕМЕНТ БУДЬ-ЯКОЇ ГАЛУЗІ ВИРОБНИЦТВА

Анотація

У статті обґрунтовано значення фахової термінології у будь-якій галузі науки, культури, техніки. Простудійовано також питання стандартизації термінології, тобто вироблення термінів-еталонів, термінів-зразків, унормування термінології в межах однієї країни (якщо це національний стандарт) або в межах групи країн (якщо це міжнародний стандарт). Безпосередньо здійснено комплексне дослідження шляхів формування та становлення окремих термінів у галузі виробництва й переробки зернової продукції, таких як «злаки» [zláky], «зерно» [zernó], «збіжжя» [zbijjia], «борошно» [bóroshno], «крупá» [krupá], «сұржик» [surjuk]. Зроблено зауваги до варіювання терміну «хліб» [hlib] в українській та інших слов'янських мовах. Звернено також увагу на процес детермінологізації деяких слів української мови, зокрема, на термін



«мукá» [tuká]. Простежено й шляхи становлення та адаптації термінів «пирогі» [pyrohú], «варéники» [varényuku] в українській та інших слов'янських мовах. У процесі студій було використано досвід деяких попередніх дослідників, академічні словники та іншу історичну документацію. Прикметним є й те, що для доведення раціональності обговорюваного матеріалу приклади було взято як із наукової літератури, так і з художніх творів, зокрема поетичних, різних авторів української та інших слов'янських мов. Таким чином, результатом роботи стало всебічне обґрунтування шляхів термінотворення та детермінологізації окремих сегментів зернопереробної та борошномельної галузі виробництва (злаку [zláku], збіжжя [zbi-jjia], суржик [surjyk], хліб [hlib], мукá [tuká], борошно [bóroshno], крупá [krupá], пирогі [pyrohú], варéники [varényuku]) в українській мові та в деяких інших слов'янських мовах. Плідним також вважаємо студіювання процесу термінологізації в українській мові та справи стандартизації термінів у світовій практиці й розгляд його особливостей в українській мові, оскільки цей процес в українській мові вважаємо незакінченим і таким, що потребує подальшого пильного опрацювання. Вказано також на перспективні шляхи для подальшого опрацювання та оприявлення репрезентованої в цій статті тематики.

Ключові слова: термінологія [terminológia], термін [términ], детермінологізація [determinologizácia], стандартизація термінів [standartyzácia términiv], злаки [zlaky], збіжжя [zbi-jjia], зерно [zernó], суржик [surjyk], хліб [hlib], мукá [tuká], борошно [bóroshno], крупá [krupá], пиріг [pyrih], варéник [varényuk].

Постановка проблеми та її зв'язок із важливими науковими завданнями

Професійна комунікація в будь-якій галузі науки і виробництва неможлива без термінології. Термінологія (від *лат. terminus* «межа» або «розмежування» та *грец. logos* «доктрина») – сукупність термінів якоїсь галузі науки, техніки, мистецтва тощо. Термінологія – це суто професійне мовлення, тобто це той мінімальний словниковий запас, який потрібен для спілкування в певній галузі. Уміння спілкуватися професійною мовою підвищує ефективність праці, допомагає краще орієнтуватися не тільки на виробництві, а й у безпосередніх комунікативних стосунках із колегами.

Термін (латин. *terminus* – межа, розмежування, кордон) – це слово або словосполучення, яке позначає спеціалізовані поняття певної галузі діяльності людини. Значна частина термінів формується у процесі термінологізації. Термінологізація – процес творення термінів у певній галузі науки чи виробництва, під час якої непрофесійні мовні одиниці переходять на ґрунт професійного стилю й набувають більш спеціалізованих значень, тобто уточнюють певні номінації, відкидаючи будь-яку синонімію. Науку, що вивчає термінологію, називають термінознавством.

Варто зазначити, що започаткували процес творення та становлення української термінології науковці І. Верхратський, В. Левицький, О. Курило, О. Огоновський, І. Пуллоу та інші. Вони доклали багато зусиль до вироблення фахової термінології з різних наукових і технічних сегментів, прагнули до того, щоб термінологія була як всеукраїнська, так і містила елементи власне національні та міжнародні [18]. Такий підхід є дуже важливим, оскільки «термінологічна номінація, на відміну від загальномовної, має бути цілеспрямованою» [19], конкретизуючи предмет, процес чи явище.

Цікавим лінгвістичним процесом вважаємо також явище детермінологізації окремих мовних одиниць, а саме: часто вживані терміни часом набувають характеру загальнономовних слів, їхнє термінологічне значення відходить на другий план, а в контексті інших комунікативних сфер вони втрачають характер термінів – виникає явище *детермінологізації* [19].

Варто підкреслити, що термінологізація – процес безперервний, оскільки з розвитком науки й

виробництва деякі речі виходять зі вжитку, натомість з'являються нові об'єкти, предмети (знаряддя), процеси, явища, які потребують нових назв або уточнення старих їхніх відповідників. Відбуваються такі процеси і в галузі вирощування та переробки зернових продуктів. Саме дослідження шляхів формування та становлення окремих термінів у галузі виробництва й переробки зернової продукції, а також процесу детермінологізації деяких із них є **метою** цієї роботи.

Зазначена мета передбачає реалізацію таких завдань:

1) дослідити феномен творення та шляхи розповсюдження термінів «злак» [zlak], «зерно» [zernó], «збіжжя» [zbi-jjia], «борошно» [bóroshno], «крупá» [krupá] у часовій тягlostі на підставі наукових праць попередників та відповідних історичних документів;

2) простежити шлях детермінологізації слова «мукá» [tuká] в українській мові;

3) уточнити смислове навантаження термінів «хліб» [hlib], «суржик» [surjyk], «пиріг» [pyrih], «варéник» [varényuk] як в українській, так і в інших слов'янських мовах;

4) простудіювати процес стандартизації термінів у світі та розглянути його особливості в українській мові.

Для отримання достовірних даних у роботі застосовано **методи** опису, індукції та дедукції, а також компонентний і контекстуально-інтерпретаційний методи.

Аналіз останніх досліджень та публікацій

Над проблемами творення та становлення української термінології у різних сферах діяльності людини працювали науковці лінгвісти-термінознавці. Так, М.М. Закалюжний і Г.Б. Паласюк опрацювали основи медичної термінології у контексті латинської мови. Г. Наконечна досліджувала українську науково-технічну термінологію. І. М. Кочан звернула пильну увагу на культуру фахового мовлення правника. Фахову мову фармацевта студіювала С. І. Світлична. М. С. Зарицький розглянув актуальні проблеми українського термінознавства загалом. О. Збожна опрацювала українську наукову термінологію та її застосування в кожному різновиді спеціальності української національної науки. С.В. Шевчук у контексті опрацювання української мови за професійним спрямуванням та питаннями документознавства розгля-



дав також українську термінологію у професійному спілкуванні. Історію виникнення науки про терміни, сучасний стан та перспективи розвитку в Україні опрацювала Т. Проценко. J.G. (Джей Джи) прстудіював термінологію деяких злакових культур. Багато й інших лінгвістів цікавилися питаннями термінознавства в різних галузях науки, культури й виробництва, однак всебічних студій термінології в зернопереробній галузі ми не зустріли, що й спонукало нас до опрацювання саме цього сегменту термінознавства.

Виклад основного матеріалу дослідження

Найчастішим словом, яке репрезентує зернопереробну галузь, вважаємо термін *зла́ки* [zlaku]. В біології злаки вирізняють як рослини, що належать до класу однодольних покритонасінних рослин. Злаки містять більше 10 тисяч видів, включаючи злакові трави, очерет, бамбук та трави з природних лу́гів, а також види, що вирощують на газонах та пасовищах. У сільському господарстві злаком називають будь-яку трав'янисту рослину з колосом, яку використовують для харчування людей або тварин. Треба зазначити, що саме злаки є однією з найбільш економічно важливих родин рослин у харчовій галузі.

Деякі дослідники вважають, що слово *злак* [zlak] (болг. *злак* [zlak]) походить від старослов'янського кореня слова «зелений» [zelényj]. Інші лінгвісти пов'язують це слово з тим же коренем, що і слова «золотий» [zlotyj], «жовтий» [jovtyj]. На нашу думку, це слово безпосередньо пов'язане зі словом *зерно́* [zernó], яке сягає корінням ще в індоєвропейську мову і має спільний корінь у всіх слов'янських мовах (ст.-слов. *зьно* [zrno], болг. *зьрно* [zrno], пол. *ziarno* [ziarno], сербохорват. *зрно* [zrno], чеш. *zrno* [zrno]). За загальноприйнятою думкою лінгвістів, це слово походить від дієслова «дозрівати» [dozriváty], або прикметника «зрілий» [zrilyj].

Оскільки ті злаки, що вирощують для отримання зерна, мають дуже важливе значення в харчовій галузі, то їх виокремлюють у народному господарстві, маркуючи терміном *збіжжя*. *Збіжжя* (пол. *zboże*, чес. *zboží*, словац. *zbožie*) – хлібні злаки: група рослин, зокрема родини злаків, гречкових і амаратових, які вирощують для отримання зерна, що використовують до їжі. До числа хлібних зернових культур входять і круп'яні культури. Більшість дослідників схиляються до думки, що слово *збіжжя* походить від праслов'янського **sъbožьje* – «щастя, багатство, маєток, худоба, збіжжя».

Саме таке трактування терміну *збіжжя* прочитуємо у творі Адама Міцкевича (Adam Mickiewicz) „Pan Tadeusz czyli ostatni zajazd na Litwie”: W tej części sadu rosły tu i owdzie wiśnie, / Wśród nich *zboże* w gatunkach zmieszanych umyślnie: / *Pszenica, kukurudza, bób, jęczmień wąsaty, / Proso, groszek*, a nawet krzewiny i kwiaty [20, s. 66].

(У тій частині саду росли тут і кругом вишні, / Серед них *збіжжя* в гатунках змішаних навмисне: / *Пшениця, кукурудза, боб, ячмінь вусатий, / Просо, горошок*, і навіть куші і квіти [переклад наш – Г. В.]).

Подібну думку репрезентовано й у творі Юліана Тувіма (Julian Tuwim) „Krwawy chleb”: Wzrośnie wam z tłustej ziemi niebywałe *zboże*: / Ciężkie,

ogromne *kłosy*, napęczniałe *ziarna*, / Cuda nie będą działy w pulchnej ziemnej korze, / Za *ziarno* każde – korzec da wam gleba czarna [22, s. 92]. (Виросте вам із жирної землі небувале *збіжжя*: / Тяжке величезне *колосся*, набрякли *зерна*, / Чуда не будуть діяти в пухкій земній корі, / За *зерно* кожне – корець дасть вам глиба чорна [переклад наш – Г.В.]).

Іноді слово *збіжжя* й у сучасній українській мові вживають у значенні «добро, багатство, майно», але в такому значенні їх не відносно до термінологічної, а лише до загальноомовної лексики.

Тісно пов'язаний із попередніми обговорюваними нами термінами і термін *сўржик*. *Сўржик* – суміш зерна пшениці й жита, жита й ячменю, ячменю й вівса тощо, а також борошно з такої суміші. Варто зазначити, що подекуди терміни з однієї галузі можуть використовуватися й у іншій. Так, словом «сўржик» називають розмовний стиль мовлення, де змішано лексичні та граматичні елементи різних мов без дотримання норм літературної мови. Однак у такому значенні це слово втрачає статус терміна і у цій роботі не будемо його студіювати, оскільки воно не має стосунку до галузі переробки зернових продуктів.

Цікавими в зазначеному контексті є й слова *борошно* та *мукá*, які в українській мові вживають як синоніми, щоправда, багато мовознавців твердять, що літературним варіантом є слово *борошно*, а *мукá*, то переважно слово з розмовної лексики. Однак у багатьох слов'янських мовах слово на позначення розмеленого зерна має корінь, близький до слова *мукá* (пол. *tańka*, білор. *мукá*, сербохорв. *мука*, словац. *tuka*, чес. *touka*, словен. *tóka*), крім болгарської (у болгарській – *брашно*). Спільні корені є очевидними.

Для прикладу візьмемо, скажімо, зразок із твору польського письменника Юліана Тувіма (Julian Tuwim) „Krwawy chleb”: Zbierzecie plon zasobny na długich lat wiele, / Wymłóćciece cepami dary płodnej gleby, / Ponapełniacie worki, młynarz *ziarno* zmiele, / Matka *tańkę* zamiesi – i upiecze *chleby* [22, s. 92].

(Зберете плід багатий на багато років, / Вимолотите цепами дари землі плідної, / Понаповнюєте мішки, мельник *зерно* змеле, / Мама *муку* замісить – і випече *хліб* [переклад наш – Г. В.]).

За поясненнями й уточненнями звернемося до словників та інших довідників. У «Словарі української мови...» Бориса Грінченка зафіксовано таке тлумачення: «*Мукá, -ки, ж* = Борошно» [15, с. 453]. У «Словнику застарілих та малозрозумілих слів», який додано до повного зібрання творів Григорія Сковороди, наявні такі дефініції: «брашно – мука, борошно, мучна страва» [14, с. 557], тобто слова *борошно* й *мукá* вжито як синонімічну пару. У книзі «Українська література XVIII століття» записано: «Брашно – страва» [17, с. 684]. У збірці «Дожовтнева українська література», де вміщено твори Петра Гулака-Артемовського та Євгена Гребінки, також дано пояснення слова *брашно* як *їжа*.

Ці дефініції підтверджено й З. Г. Козиревою у статті «О брашьнѣ же...». Спираючись на прадавні джерела, авторка статті досить вичерпно подала дослідження етимології слова *борошно*. Зокрема, в обговорюваній роботі зазначено: «На позначення їжі іс-



нувало слово *брашно* в запозиченій із старослов'янської мови неповногосній формі: Простѣшаго въ всемъ ишти, и въ брашнѣ и в одежди (Ісбожник 1076)... Це була назва продуктів їжі взагалі... <... > У староукраїнських писемних пам'ятках релігійного змісту натрапляємо на праслов'янську форму *бра́шно* у значенні «їжа»: приносять во церковь свиная мяса печеная и хлѣбы и ина нѣкая *брашна* и благословляють (1586, Матеріали Львівського Ставропільського братства), *брашно* маю уживат, которой вы не вѣдаете (XVII, Євангеліє Решетилівське)... <... > Семантика слова *брашно* відбиває діалектне розшарування давньоруської мови: в одних діалектах воно позначало їжу взагалі і в цьому випадку виступало лексичним варіантом у синонімічному ряду *брашньо – пища – ядь*», а в інших діалектах це слово називало лише певний продукт – *борошно*» [10].

Подібні пояснення щодо походження слова *борошно* і значення його попередника *бра́шно* подає також Р.В. Болдирєв у статті «Чому це так зветься?» [1]. Так, автор статті твердить: «Словники української мови XIX – XX століть тлумачать це слово, як: 1) «продукт розмелювання хлібного зерна; мука», напр.: «Де борошно, там і порошно» (Номис)... Крім того, в українських пам'ятках XV – XVII ст., писаних церковнослов'янською і староукраїнською мовами, досить часто зустрічаємо церковнослов'янське *бра́шно* у значенні «пожива, страва, потрава; покорм, їжа», наприклад: «Положиши трупія рабѣ твоихъ брашно птицамъ небеснымъ» (Копистенський)...» [1].

Всі ці, та й інші, дослідження дають можливість зрозуміти, чому пояснення застарілого слова *бра́шно* автори окремих довідників трактують дещо по-різному, однак сходяться в тому, що термін *борошно* є праслов'янського походження, утворений від слова *бра́шно* – «їжа», «розмелене зерно». Таке тлумачення підтвержене багатьма джерелами.

Що ж до слова *мукá*, то його етимологію також простежено багатьма дослідниками. Зокрема З.Г. Козирєва зазначає: «Слово *моука* вживається на позначення розмелених, розтертих жорнами зерен: *моуки* не имам на испечение хльбом братии (XII, Житіє Феодосія Печерського). У давньоруській мові воно могло означати їжу: Илия бо малою *мукою* прѣкрмлєнь бивѣ (XII, СРЯ, IX, 306)» [10].

Однак авторка статті впевнено стверджує, що, незважаючи на те, що обидва ці слова мають прадавнє значення і в «староукраїнській мові обидва слова *мукá* й *борошно* були абсолютними синонімами і могли взаємозамінятися в тому самому тексті: *Житного борошна осьмачка. Муки гречаной три четверти. Муки пшеничной три четверти* (1961, Полтавські актові книги)» [10], все ж у сучасній українській мові *борошно* є літературним словом, а *мукá* – діалектним його варіантом.

На нашу ж думку, оскільки обидва ці слова є прадавнього походження й існують у багатьох слов'янських мовах (особливо розповсюджений термін, що має корінь, споріднений зі словом *мукá*), а в українській є широкоживаними то обидва мають право на існування в літературному варіанті української мови і можуть вважатися абсолютними синонімами [5, с.191]. У розмовній українській мові слово

мукá зустрічаємо навіть частіше, ніж *борошно*. Про це свідчать, зокрема, й українські паремії: «вже є й дрова, є й вода – коли б сир та мука, то вареників наварили б»; «млин меле – мука буде, язик меле – біда буде»; «перемелеться – мука буде»; «не з доброї муки зіплений»; «із води та муки пече баба шулики»; «то водиці, то мукиці, так і спечу паляниці» [4, с. 18-19].

Однак слово *мукá* не включено до сучасних термінологічних словників зернопереробної та борошномельної галузі, оскільки, як тут уже було зазначено, часто вживані терміни іноді набувають характеру загальноживаних слів, їх термінологічне значення відходить на другий план, а в контексті інших комунікативних сфер вони втрачають характер термінів – виникає явище детермінологізації [19], що й відбулося із зазначеним терміном.

Цікавим, на наш погляд, є факт походження й становлення терміна *крупá*, що тісно пов'язаний із з тими ж таки термінами *мукá* та *борошно*. *Крупá* – харчовий продукт, який являє собою ціле або подрібнене зерно, що повністю або частково звільнене від оболонки, алейронового шару, зародка. *Крупá* (болг. *крупка*, пол. *kasza*, *krupu*, сербохорв. *крупá*, словац. *krúpa*, словен. *krúpa*, чесь. *kroupa*) – походить від старослов'янського *кroupa*. У стародавні часи слово *крупá* означало *мукá* або *борошно*, тобто все зерно, що було перемелене, зменшене, подрібнене, мало назву *мукá* (*м'яка* від дієслова *м'яти*) або *борошно* (від *бра́шно* – їжа, продукт харчування). На якомусь етапі удосконалення розвитку переробки зерна, припускають, що це сталося після удосконалення млинів, коли зерно навчилися подрібнювати до пилоподібної консистенції, виникла потреба розрізняти продукт, що утворився після крупно подрібненого зерна і розмеленого дуже дрібно. Розмежування отримало такий вигляд: *крупно* подрібнене назвали *крупною*, а дрібному, *розмеленому* на пил, залишили назву *мукá* чи *борошно* [5, с. 242].

Тісно пов'язане з усіма попередніми розглянутими нами термінами й слово *хліб*. *Хліб* – харчовий продукт, який випікають із борошна. До хлібів відносять цілу групу основних продуктів, які виробляються способом випікання або смаження. Є різні версії щодо походження цього терміна у слов'янських мовах, але жодна якимось не викликає певності у її ґрунтовності. Оскільки хліб є дуже давнім харчовим виробом, то встановити етимологію цього терміна дуже важко. Технологія випічки хліба в нас відома ще з часів Київської Русі-України. Згадки про випічку хліба можна вважати задокументованим фактом уже в XI столітті [17, с. 85], а зерно тут почали вирощувати ще з неоліту – VI-IV тисячоліття до н. е. [16]. Тобто хліб здавна став основним харчовим продуктом в Україні, про що, зокрема, свідчить розмаїття лексем на означення хлібобулочних виробів: бублики, булки, буханці, вертути, вергуни, дивні, завиванці, калачі, книші, коржі, короваї, лежні, леміщаники, мазурки, малаї (мелаї), мандзарі, мелайники, обарінки, паляниці, перепічки, печиво, пироги, плечинди, плячки, потапці, пряники, стульники, стовпці, струдлі, шишки, шулики тощо.



Всі ці різновиди хлібобулочних виробів отримали назву від сировини (борошна), з якої їх приготували (жита, пшениці, вівса, кукурудзи), від способу розчину (прісний, розчинений (квашений, сходящий), дріжджовий) та випічки (повний, вихватень, глевтяк); а також від мети його випікання (паска, бабка, весільний коровай, весільні калачі, шишки, хресценіки, веснівочки, перепієць тощо) [2, с. 92-121].

Як можемо перекопатися, упродовж віків людство виробило різноманітні технології випічки хлібобулочних виробів. Хліб посідає настільки важливе місце у харчовому сегменті українського буття, що подекуди слово *хліб* набуває узагальненого вигляду, тобто всі зернові злаки, з яких можна випікати хлібобулочні вироби, називають хлібом.

Вважаємо, що в харчовому сегменті української термінології є ще багато недопрацьованих. Стосується це, зокрема, й стандартизації термінології хлібобулочних виробів. Стандартизація термінології – це вироблення термінів-еталонів, термінів-зразків, унормування термінології в межах однієї країни (якщо це національний стандарт) або в межах групи країн (якщо це міжнародний стандарт). Стандартизована термінологія обов'язкова для вживання в офіційних, наукових, ділових, виробничих текстах. Основи стандартизації термінів було закладено у Німеччині в кінці XIX – на початку XX ст., коли виникла потреба впорядкувати нагромаджену термінологію, виявити межі галузевих термінологій, уточнити значення кожного терміна. Теоретичні основи стандартизації термінів розробив німецький учений В. Вюстер.

В українській історії першим нормувальним термінологічним центром можна вважати Наукове товариство імені Тараса Шевченка (кінець XIX - початок XX століття), навколо якого гуртувалися провідні термінологи того часу, до його ухвал прислухалися автори наукових праць і підручників. Згодом незаперечним авторитетом в українській термінології став Інститут української наукової мови (20-ті - початок 30-х років). Сьогодні в Україні стандартизація термінології стала державною справою. Від розв'язання мовних питань, зокрема термінологічних, як відомо, залежать темпи державотворчих процесів: освіта, наука, виробництво потребує єдиної, зручної, логічної української термінології. З огляду на ці умови в Держстандарті України розроблено Концепцію державних систем стандартизації, метрології та сертифікації, схвалену урядом. У липні 1992 року спільним наказом Міносвіти та Держстандарту України створено Технічний комітет стандартизації науково-технічної термінології [18].

Стосуються питання стандартизації й термінів на позначення борошняних виробів, які не випікали, а готували способом варіння. Однією з найвідоміших і найпоширеніших українських національних страв, які готують із борошна (муки) способом варіння, є *варéнику [varényky]*. Назва (іменник) *варéнику [varényky]* походить від дієслова *варі́ти [varýty]*. У деяких місцевих діалектах (в основному західноукраїнських) цю страву називають *пирóгу [pyróhy]*. У польській харчовій культурі також ця страва відома під назвою *pirogi [pierógi]*. Крім того,

спільною в цих стравах (*варéнику [varényky]* й *пирóгу [pyróhy]*) є й їхня спорідненість у обрядовості, тобто, за твердженням Олександра Знойка, українські вареники протягом тисячоліть були в язичників ритуальною стравою, присвяченою божеству неба Місяцю. Вони пов'язувалися «з астральним лунарним культом небесного вогню й води» [9, с. 102].

Про це наголошено й у творі Ліни Костенко «Скіфська Одиссея»: Коли ж вона внесла у друшляку / лунарний символ – ліплени вареники, / то греки також прийняли цей культ / і стали вже навк його зволеники [11]. Такої ж думки дотримується й Валерій Войтович, вказуючи на те, що *пирóги та вареники* «є символом бога Місяця» [7, с. 48].

Пирóги й вареники спочатку були однією стравою: тістовий виріб із начинкою, лише пирóги пекли, а вареники варили. Обидві ці страви (пирóги й вареники) вважають «лунарним символом», тобто символом бога Місяця. Обрядове варення пирóгів у Варварин день – це одна з первісних предковичних культових передсвяткових містерій Щедрого вечора [5, с. 47]. Білоруси пекли *пирóгі з маком* на честь Дня святої Варвари, які називали *варениками* і давали їх худобі, щоб не хворіла. Таким чином, вважаємо, що етимологію слова *вареники* і пов'язаність її з назвою *пирóгі* слід шукати в історії становлення та розвитку слов'янської харчової культури загалом, тобто в історії розвитку вирощування, переробки, зберігання харчових продуктів та способів їхнього приготування [5, с. 227].

Переробки продуктів для безпосереднього споживання досягають печенням, варінням, смаженням, праженням або тушкуванням [3, с. 33]. Однак усіх цих методів переробки та приготування продукції людство навчилося не одразу. Є підстави думати, що метод випікання для приготування їжі люди винайшли раніше від варіння. Спосіб варіння страв винайшли ж набагато пізніше. Відомі різні методи варіння. Наприклад, Гійом Боплан, що описував українських козаків, зокрема їхній побут, у середині XVII ст., «оповідає про козака, якого він бачив на березі річки Самари: цей козак варив собі юшку з риби в дерев'яному ковші, кидаючи в нього каміння, розпечене на багатті» [6, с. 84]. Лише із винайденням та поширенням гончарних виробів, а пізніше чавунних, – процес варіння страв став буденною справою. Тоді й виникли варені страви, у тому числі й із тіста – *вареники*, вушка, галушки, палушки, рванці, клюски, локшина тощо. Таким чином, у процесі виникнення способу варіння продуктів тістовий виріб, *пиріг* (у формі місяця) з різними начинками в українській мові набув розмежування у назві залежно від способу його приготування: печений – *пиріг*, варений – *варéник*.

У польській мові також це слово пройшло певний шлях перетворення і зміни, який вказує на початкове значення страви *пиріг*, як випечений тістовий виріб. Про це свідчить таке твердження польських лінгвістів: „Początkowo pierogi nazywano w języku polskim *pirogami* (w liczbie pojedynczej był to *ten pirog*). Słowo *pirogi* zdomowało się w polszczyźnie w XVII wieku. W XIX wieku słowo *pirogi* miało już takie samo znaczenie jak obecnie i oznaczało potrawę z ciasta



głównie pszennego, gotowanego albo pieczonego, wypelnionego różnymi rodzajami nadzienia” [23].

(Початково [перо́гі] називано в польській мові [пірога́мі] (в однині був то – той [пірог]). Слово [перо́гі] осіло в польщизні в XVII столітті. У XIX столітті слово [перо́гі] мало вже таке ж значення, як тепер і означало їжу з тіста здебільшого пшеничного, вареного або печеного, наповнене різними видами начинки [переклад наш – Г. В.]).

Часом у польських продуктових магазинах появляються у продажу вареники, на бірках до цього товару написано «*pierogi-ruskie*». Деякі поляки задумуються, чому існує така назва, адже вареники (piegogi) найбільш популярні в Україні та Польщі. Одна з польських блогерок піддала сумніву російське походження цієї страви. Зокрема вона написала: «*Pierogi ruskie są bardzo popularne głównie na Ukrainie i w Polsce. Władnie zakłada się, że pochodzą z Rosji*» [24].

(*Перо́гі (вареники) рускі* є дуже популярними в основному в Україні і в Польщі. Помилково стверджувати, що вони походять з Росії [переклад наш – Г.В.]).

Як можемо переконатися, пані Анна вважає помилковою тезу про російське походження страви, але не зробила спроби дослідити шляхів її виникнення та становлення такої назви. Це зробили ми: вважаємо, якби вареники походили з Росії, то в Польщі їх називали б *piegogi rosyjskie (вареники російські)*, а не *piegogi ruskie (вареники рускі)*. Прикметник *rosyjskie (російські)* походить від іменника *Rosja*, а прикметник *ruskie (рускі)* вказує на іменник *Rusь*. Із чого можна зробити висновок, що назва страви *piegogi ruskie* походить від місця її виникнення, тобто ця страва відома була вже в період існування **Руси-України** і саме там була створена.

Варто принагідно зазначити, що у російській харчовій культурі не існує слова на позначення такої страви як вареники, з чого можемо зробити висновок, що таку страву не готували на теренах Московії. Зокрема про це йдеться й у творі Степана Руданського «Варенікі, варенікі»: Сидить москаль на прилавку, прищурює очі. / Так і знати, що псявіра **вареників** хоче. / Хочє бідний **вареників**, то й ніщо питати!.. / Та тільки їх по-нашому не вміє назвати [12, с. 144].

Вважаємо, що українські вареники, заслуговують на те, щоб бути внесеними до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО (як це було зроблено з українським борщем), оскільки вони є кулінарним спадком саме української кухні, а у світі мають великий споживчий успіх.

До речі, деякі лінгвісти вважають, що слово *pirig* походить від праслов'янського **pirogъ*, що у свою чергу походить від **pirь* – «бенкет», «пир». Існує й інше припущення щодо походження назви цієї страви: від праслов'янського **pyro* – «пшениця» [23]. Обидва ці пояснення мають під собою міцне підґрунтя, однак, вважаємо, що потребують вони доопрацювань та уточнень.

Існує в харчовому сегменті української культури багато й інших хлібобулочних виробів, які наявні і в інших слов'янських народів, однак вони ще потребують пильної уваги дослідників-термінологів для ретельного студіювання і стандартизації їхньої термінології.

Висновки та перспективи подальших досліджень

Результатом нашої роботи стало дослідження процесів термінологізації та детермінологізації окремих мовних одиниць, які віднесено до переліку термінів зернопереробної та борошномельної галузі виробництва в українській мові, як-от: «зла́ки» [zláky], «зерно́» [zernó], «збіжжя́» [zbijjia], «хлі́б» [hlib], «борошно́» [bóroshno], «мука́» [muká], «су́ржик» [surjyk], «варе́ник» [varényk], «пирі́г» [pyrih], а також всебічне обґрунтування шляхів термінотворення саме цих термінів у зернопереробній галузі. Зактуалізовано увагу на проблемах стандартизації термінів в українській мові та у світовому контексті. Наголошено, що питання стандартизації термінів на позначення деяких борошняних виробів до кінця не здійснено, тобто вони ще чекають на свого фахівця-термінолога. Звернено увагу також на потреби упорядкування термінології у зв'язку зі змінами, що торкаються виробництва внаслідок розвитку науки та культури, технологічних процесів. Закцентовано також увагу на проблемах опрацювання та затвердження на міжнародному рівні термінології тих українських харчових виробів, які є найбільш уживаними у світі і варті бути занесеними до списків нематеріального культурного спадку ЮНЕСКО.

UDC 811.161.2(075)

H. Vivat, Dr. of philological sciences, Professor, E-mail: gvivat@ukr.net
<https://orcid.org/0000-0002-8007-280X>, ResearcherID Web of Science: J-4170-2016

O. Filipenko, candidate of philological sciences, Senior Lecturer, Head of Department, E-mail: vltava72@ukr.net
<https://orcid.org/0000-0003-4559-1636>, ResearcherID Web of Science: I-8982-2016

Department of Ukrainian and Foreign Philology
Odesa National University of Technology, 112, Kanatna Str., 65039, Odesa, Ukraine

PROFESSIONAL TERMINOLOGY IS A NECESSARY ELEMENT

Abstract

The article substantiates the importance of professional terminology in any field of science, culture, and technology. The issue of standardization of terminology is also studied, i.e. development of standard terms, sample terms, standardization of terminology within one country (if it is a national standard) or within a group of countries (if it is an international standard). A comprehensive study of the ways of formation and formation of certain terms in the field of production and processing of grain products, such as "cereals" [zláky], "zernó" [zernó], "grains" [zbijjia], "flour" [bóroshno], "groats" was directly carried out » [krupá], "surjyk" [surjyk]. Remarks were made on the variation of the term "bread" [hlib] in Ukrainian and other Slavic languages. Attention is also drawn to the process of determinologizing some words of the Ukrainian language, in



particular, to the term "muka" [muká]. The ways of formation and adaptation of the terms "pies" [pyrohu], "varenyky" [varenyky] in Ukrainian and other Slavic languages are also traced. In the process of studies, the experience of some previous researchers, academic dictionaries and other historical documentation were used. It is also noteworthy that in order to prove the rationality of the discussed material, examples were taken both from scientific literature and from artistic works, in particular poetic works, by various authors of Ukrainian and other Slavic languages. Thus, the result of the work was a comprehensive substantiation of the ways of term formation and terminologizing of certain segments of the grain processing and flour milling industry (cereal [złáky], grain [zbiǰjia], surzhuk [surjyk], bread [hlib], flour [muká], bóroshno [bóroshno], krupá [krupá], pies [pyrohú], dumplings [varenyky]) in Ukrainian and some other Slavic languages. We also consider it fruitful to study the process of terminology in the Ukrainian language and the issue of standardization of terms in world practice and consider its peculiarities in the Ukrainian language, since we consider this process in the Ukrainian language to be unfinished and one that requires further careful study. Prospective ways for further development and presentation of the subject represented in this article are also indicated.

Key words: terminológia [terminológia], term [términ], determinologizácia [determinologizácia], standardization of terms [standartyzácia términiv], cereals [zláky], grain [zbiǰjia], grain [zernó], surjyk [surjyk], bread [hlib], flour [muka], flour [bóroshno], groats [krupá], pie [pyrih], dumpling [varenyk].

REFERENCES

1. Boldyryev R. V. Chomu tse tak zvet'sya? – Elektronnyy resurs. Rezhym dostupu: kulturamovy.univ.kiev.ua.
2. Vivat H.I. Slovyk-dovidnyk starovynnykh i dialektnykh nazv strav, produktiv, kharchovykh vyrobiv ta kukhonnoho nachynnya riznykh rehioniv Ukrayiny. / Hanna Vivat. – Odesa: VMV, 2015 – 384 s.
3. Vivat H.I. Tradytsiyi ukraýins'koho kharchuvannya: monohrafiya. / Hanna Vivat. – Odesa: VMV, 2016. – 288s.
4. Vivat H.I. Yizha v paremiyakh: na peretyni kul'tur: monohrafiya. / Hanna Vivat. – Odesa: VMV, 2017. – 296 s.
5. Vivat H. I. Shlyakhy formuvannya kharchovykh nomeniv u kul'turakh slov'yans'kykh narodiv: monohrafiya. / Hanna Vivat. – Odesa: FOP «Byelyy A. YE.», 2021. – 296 s.
6. Vovk KH. K. Studiyi z ukraýins'koyi etnografiyi ta antropolohiyi. / Profesor Khvedir Vovk – K.: Mystetstvo, 1995. – 336 s.
7. Voytovych V. Ukraýins'ka mifolohiya. / Valeriy Voytovych. – K.: Lybid', 2002. – 664 s.
8. Zbozhna Ol'ha. Ukraýins'ka naukova terminolohiya, abo chomu tak vazhlyvo, shchob kozhna nauka mala svoyu terminolohiyu? – Zbirnyk prats' NTSH. T. 10. – 2011 – S. 104-112.
9. Znoyko O. P. Mify kyyivs'koyi zemli ta podiyi starodavni. – K., 1989. – S. 101 – 102.
10. Kozyryeva Z.H. O brashnĕ zhye... / Kozyryeva Z.H. – Elektronnyy resurs. Rezhym dostupu: kulturamovy.univ.kiev.ua.
11. Kostenko L.V. Skifs'ka Odisseya. / Lina Kostenko. Elektronnyy resurs. – Rezhym dostupu: www.poetry.uazone.net.
12. Rudans'ky S. V. Tvory v tr'okh tomakh. T. 1. / Stepan Rudans'ky – K.: Naukova dumka, 1973. – 548 s.
13. Serhiyenko YE. V. Mova i profesiya. Navchal'nyy posibnyk. – KR Novoe vydenye, 2011. – 35 s.
14. Skovoroda H. S. Povne zibrannya tvoriv u dvokh tomakh. T. 2. / Hryhoriy Skovoroda – K.: Naukova dumka, 1973. – 575 s.
15. Slovar' ukraýins'koyi movy / Uporyadkuvav z dodatkom vlasnoho mater. Borys Hrinchenko. – V 4 t. T. 2: Z – N. / NAN Ukrayiny. In-t ukraýins'koyi movy. – K.: Naukova dumka, 1996. – 582 s.
16. Tvorun S. O. Sakral'na tsinnist' khliba v ukraýins'kiy kul'turi: tradytsiyi pomynal'ni khliby. / Svitlana Tvorun. Elektronnyy resurs. – Rezhym dostupu: honchar.org.ua.
17. Ukraýins'ka literatura KHVIII st. – K.: Naukova dumka, 1983. – 696 s.
18. Shevchuk S. V. Ukraýins'ka terminolohiya u profesiynomu spilkuvani. // S. V. Shevchuk Dokumentoznavstvo / Ukraýins'ka mova za profesiynym spryamuvanniam. – <https://westudents.com.ua/glavy/11309-tema-31-ukraska-termnologia-u-profesynomu-splkuvann.html>.
19. Termin // Literaturoznachna entsyklopediya : u 2 t. / avt.-uklad. YU. I. Kovaliv. – Kyiv : VTS «Akademiya», 2007. – T. 2: M – YA. – S. 478.
20. Mickiewicz Adam. Pan Tadeusz czyli ostatni zajazd na Litwie / Adam Mickiewicz // Poezye. Nowe wydanie z zyciorysem autora skreslonym przez Piotra Chmielowskiego. Tom III – Warszawa: Nakład Gebethnera i Wolfa, 1900. – 333 s.
21. J.G. (Dzhey Dzhy). Shcho take zlaky? - <https://dovidka.biz.ua/shho-take-zlaki-predstavniki-zlakovich>.
22. Tuwim Julian. Wiersze. // Czereśnię: Drukarnia narodowa w Krakowie, 1955. – S. 55. 23.
23. Wikipedia, wolna encyklopedia. Elektronnyy resurs. Rezhym dostupu: <https://wikipedia.org/wiki>.
24. Pierogi-ruskie - Elektronnyy resurs. Rezhym dostupu: <https://aniagotuje.pl/przepis/pierogi-ruskie>.

Received 09.11.2021

Revised 05.12.2022

Reviewed 23.11.2022

Approved 20.12.2022



Cite as Vancouver Citation Style

Vivat H., Filipenko O. Professional terminology is a necessary element any industry industry. Grain Products and Mixed Fodder's, 2022; 22 (4, 88): 40-46. DOI <https://doi.org/10.15673/>

Cite as State Standard of Ukraine 8302:2015

Professional terminology is a necessary element any industry industry. / Vivat H. et al. // Grain Products and Mixed Fodder's. 2022. Vol. 22, Issue 4 (88). P. 40-46. DOI <https://doi.org/10.15673/>

