

ЧОТИРИКОМПОНЕНТНІ ТЕРМІНИ-СЛОВОСПОЛУЧЕННЯ В УКРАЇНСЬКІЙ ТЕРМІНОЛОГІЇ ЦУКРОВОГО ВИРОБНИЦТВА

Задояна Л. М.,
кандидат філологічних наук,
старший викладач,
Уманський державний
педагогічний університет
імені Павла Тичини

Українська термінологія цукрового виробництва як об'єкт мовознавчого дослідження потребує характеристики в терміновірному аспекті, чим зумовлюється актуальність пропонованої статті.

Мета статті – лінгвістичний аналіз чотирикомпонентних термінів-словосполук цукрового виробництва за таким критерієм як кількість компонентів.

Чотирикомпонентні терміни-словосполучення в терміносистемі цукрового виробництва представлені моделями:

– «прикметник + іменник у називному відмінку + прикметник + іменник у родовому відмінку» (П + І н. в. + П + І р. в.), наприклад: *розгалужена сітка гідравлічних транспортерів* [Лесик, с. 255], *дифузійні соки різної концентрації* [Лесик, с. 259], *дифузійні апарати безперервної дії* [Лесик, с. 260], *похилений тип дифузійного апарату* [Лесик, с. 260], *дрібні частки бурякової стружки* [Лесик, с. 261], *соковитий коренеплід цукрових буряків* [Осок, с. 513], *проміжні продукти бурякоцукрового виробництва* [Осок, с. 517], *кагатні поля цукрових заводів* [Осок, с. 522] тощо;

– «іменник у називному відмінку + іменник у родовому відмінку + прикметник + іменник у родовому відмінку» (І н. в. + І р. в. + П + І р. в.) – *розширення посівів цукрових буряків* [Бахм, с. 331], *зниження температури атмосферного повітря* [Жем, с. 370], *посилення секреції підшлункової залози* [Сирох, с. 48], *рентабельність вирощування цукрових буряків* [Сирох, с. 54], *ступінь використання цукристих речовин* [Сирох, с. 55], *поліпшення чистоти*

дифузійного соку [Сирох, с. 57], *ефективність роботи цукрового заводу* [Хом, с. 6], *зменшення забрудненості цукрових буряків* [Хом, с. 12];

– «прикметник + іменник у називному відмінку + іменник у родовому відмінку + іменник у родовому відмінку» (П + І н. в. + І р. в. + І р. в.) – *середній показник виробництва цукру* [Сирох, с. 49], *національна асоціація цукровиків України* [Сирох, с. 55], *низькі температури одержання соку* [Сирох, с. 57], *матова поверхня кристалів цукру-піску* [Сирох, с. 84], *максимальні дози використання підсолоджувачів* [Сирох, с. 90], *високий ефект відмивання землі* [Лесик, с. 257], *швидке утворення центрів кристалізації* [Лесик, с. 266], *швидке обертання барабана центрифуги* [Лесик, с. 266], *якісне зберігання продукції рослинництва* [Жем, с. 3], *передові технології виробництва цукру* [Хоміч, с. 20], *загальний ефект очищення соку* [Хоміч, с. 22];

– «іменник у називному відмінку + прикметник + прикметник + іменник у родовому відмінку» (І н. в. + П + П + І р. в.) – *застосування важкої ручної праці* [Лесик, с. 263], *охолодження гарячого дифузійного соку* [Пряд, с. 24];

– «прикметник + іменник у називному відмінку + числівник + іменник у родовому відмінку» (П + І н. в. + Ч + І р. в.) – *міжкристальна патока другого продукту* [Бахм, с. 307], *відгазований сік першої сатурації* [Лесик, с. 262], *обігрівальна камера першого корпусу* [Лесик, с. 264], *нагрівальна камера другого корпусу* [Лесик, с. 264], *фільтрований сік першої сатурації* [Пряд, с. 37], *нефільтрований сік першої сатурації* [Пряд, с. 37];

– «числівник + іменник у називному відмінку + прикметник + іменник у родовому відмінку» (Ч + І н. в. + П + І р. в.) – *перший корпус випарної станції* [Бахм, с. 291];

– «прикметник + прикметник + прикметник + іменник у називному відмінку» (П + П + П + І н. в.) – *сучасний великий цукровий завод* [Лесик, с. 255], *похилені шнекові дифузійні апарати* [Лесик, с. 260], *закритий вертикальний циліндричний корпус* [Лесик, с. 262];

– «іменник у називному відмінку + іменник у родовому відмінку + прикметник + іменник в орудному відмінку» (І н. в. + І р. в. + П + І о. в.) –

транспортування буряків гідравлічними транспортерами [Лесик, с. 255], насичення соку вуглекислим газом [Лесик, с. 262];

– «іменник у називному відмінку + іменник у родовому відмінку + іменник у родовому відмінку + іменник у родовому відмінку» (І н. в. + І р. в. + І р. в. + І р. в.) – *процес коагуляції білків протоплазми [Лесик, с. 258], зменшення швидкості кристалізації цукру [Осок, с. 544], реакції осадження солей алюмінію [Подпрят, с. 423];*

– «прикметник + іменник у називному відмінку + дієприкметник + іменник у родовому відмінку» (П + І н. в. + Дп + І р. в.) – *молекулярна вага дифундуючої речовини [Лесик, с. 258];*

– «іменник у називному відмінку + числівник + прикметник + іменник у родовому відмінку» (І н. в. + Ч + П + І р. в.) – *варіння першого рафінадного утфелю [Лесик, с. 268], відбілювання першого рафінадного утфелю [Лесик, с. 268];*

– моделі з комбінуванням сурядного та підрядного зв'язків – *зберігання й переробка цукрового буряку [Жем, с. 369], виробництво та реалізація цукросировини й цукру [Роїк, с. 253], ріст виробництва цукросировини та цукру [Роїк, с. 257], виробники цукрових буряків і цукру [Роїк, с. 258], система цін на цукросировину й цукор [Роїк, с. 257];*

– «іменник у називному відмінку + іменник у родовому відмінку + іменник в орудному відмінку + іменник у родовому відмінку» (І н. в. + І р. в. + І о. в. + І р. в.) – *насичення соку діоксидом вуглецю [Жем, с. 372];*

– «іменник у називному відмінку + прикметник + іменник у родовому відмінку + іменник у родовому відмінку» (І н. в. + П + І р. в. + І р. в.) – *джерело продовольчих ресурсів людства [Жем, с. 3], якість клітинного соку буряку [Осок, с. 517], одержання високого виходу цукру [Пряд, с. 35], аналіз теплотехнологічної схеми очищення [Пряд, с. 37];*

– «іменник у називному відмінку + іменник у родовому відмінку + числівник + іменник у родовому відмінку» (І н. в. + І р. в. + Ч + І р. в.) – *уварювання утфелю першої кристалізації* [Пряд, с. 37];

– «прикметник + прикметник + іменник у називному відмінку + іменник у родовому відмінку» (П + П + І н. в. + І р. в.) – *низькі невраховані втрати цукрози* [Пряд, с. 20], *додаткове адсорбційне очищення соку* [Сирох, с. 64], *відібрані точкові проби цукру* [Сирох, с. 83];

– «іменник у називному відмінку + прикметник + іменник у родовому відмінку + іменник в орудному відмінку» (І н. в. + П + І р. в. + І о. в.) – *зміцнення бурякової стружки кальцієм* [Пряд, с. 33], *обробка дифузійного соку вапном* [Сирох, с. 61];

– «іменник у називному відмінку + прикметник + дієприкметник + іменник у родовому відмінку» (І н. в. + П + Дп + І р. в.) – *упровадження новітніх енергозберігаючих технологій* [Хоміч, с. 20], *уловлювання великих плаваючих домішок* [Хом, с. 23];

– прислівникова модель – *стабільно функціонуюча цукрова галузь* [Хоміч, с. 21], *негативно заряджені органічні нецукри* [Сирох, с. 61];

– «прикметник + іменник у називному відмінку + іменник у родовому відмінку + іменник в орудному відмінку» (П + І н. в. + І р. в. + І о. в.) – *безкопінний зріз гички машинами* [Роїк, с. 194].

Отже, чотирикомпонентні терміни-словосполучення є продуктивним типом української термінології цукрового виробництва і процесі термінотворення аналізованої терміносистеми відіграють важливу роль.

Список умовних скорочень джерел фактичного матеріалу:

1. Бахм – Бахмат М. І. Буряковий цукор – технології виробництва : навч. посібник / М. І. Бахмат, М. О. Ігнат'єв, І. А. Вітвицький. – Кам'янець-Подільський : Абетка-НОВА, 2004. – 372 с.

2. Жем – Жемела Г. П. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник / Г. П. Жемела, В. І. Шемав'ньов, О. М. Олексюк. – Полтава : РВВ «TERRA», 2003. – 420 с.

3. Лесик – Лесик Б. В. Зберігання і технологія сільськогосподарських продуктів : навч. посібник для ВУЗів / Б. В. Лесик, Л. О. Трисвятський, В. Л. Снежко, М. В. Сабуров]. – К. : Вища школа, 1980. – 416 с.

4. Осок – Осокіна Н. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник / Н. М. Осокіна, Г. С. Гайдай. – Умань : [б. в.], 2005. – 614 с.

5. Подпрат – Подпратов Г. І. Зберігання і переробка продукції рослинництва : навч. посібник / Г. І. Подпратов, Л. Ф. Скалецька, А. М. Сеньков, В. С. Хилевич. – К. : Мета, 2002. – 495 с.

6. Пряд – Прядко М. О. Основи теплотехнології цукрового виробництва : навч. посібник / М. О. Прядко, М. О. Масліков, В. П. Петренко, В. І. Павелко, В. М. Філоненко. – Вінниця : Нова Книга, 2007. – 296 с.

7. Роїк – Роїк М. В. Буряки / М. В. Роїк. – К. : Видавництво «XXI вік» – РІА «ТРУД-КИЇВ», 2001. – 320 с.

8. Сирох – Сирохман І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 616 с.

9. Хом – Хоменко М. Д. Сучасні схеми та обладнання для переробки цукрових буряків. Транспортування, очищення, отримання стружки і дифузійного соку : навч. посібник / М. Д. Хоменко. – К. : Видавництво «Сталь», 2006. – 240 с.

10. Хоміч – Хомічак Л. Передові технології виробництва цукру / Л. Хомічак, С. Василенко, А. Українець // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 4. – С. 20–23.