ĐẶC ĐIỂM HÌNH THỨC, CẤU TẠO VÀ TỪ LOẠI CỦA THUẬT NGỮ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM TIẾNG VIỆT (Khảo sát *Từ điển Công nghệ thực phẩm Anh - Việt*)

VŨ VIỆT PHƯƠNG*

Abtract: With a corpus linguistics approach, the article reports, surveys and analyzes the formal characteristics, structural elements, and vocabulary traits of Vietnamese food technology terms based on data sourced from an English-Vietnamese Vietnamese -English dictionary of food technology terms. This study aims to serve as a scientific basis for comparative research on English and Vietnamese food technology terms in the future.

Keywords: *terminology, food, technology, structure, word types*

1. Đặt vấn đề

Trong những năm gần đây, ngành công nghệ thực phẩm là một trong những ngành phát triển mạnh ở Việt Nam. Ngành công nghệ thực phẩm (tiếng Anh là Food Technology) là ngành chuyên về lĩnh vực sản xuất và bảo quản nông sản, kiểm tra đánh giá chất lượng sản phẩm, nghiên cứu phát triển sản phẩm mới… nhằm đáp ứng được nhu cầu xã hội mà không làm ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng.

Cho đến nay, nghiên cứu về thuật ngữ nói chung, thuật ngữ các ngành nói riêng tương đối nhiều, song chưa có nghiên cứu nào về thuật ngữ công nghệ thực phẩm. Chính vì vậy, chúng tôi tiến hành bước đầu khảo sát hình thức và các phương thức cấu tạo của thuật ngữ công nghệ thực phẩm tiếng Anh dựa trên nguồn tư liệu là cuốn *Từ điển thuật ngữ Công nghệ thực phẩm* của Cung Kim Tiến với hơn 20.000 mục từ phần đối chiếu Việt - Anh (Nxb Đà Nẵng) với mong muốn giúp ích cho những nghiên cứu so sánh, đối chiếu đặc điểm của hệ thuật ngữ công nghệ thực phẩm tiếng Anh và tiếng Việt sau này.

2. Khái niệm về thuật ngữ và thuật ngữ công nghệ thực phẩm

Tác giả Nguyễn Thiện Giáp nhận định, "Thuật ngữ là bộ phận từ ngữ đặc biệt của ngôn ngữ. Nó bao gồm những từ và cụm từ cố định là tên gọi cnh xác của khái niệm và các đối tượng thuộc các lĩnh vực chuyên môn của con người" [3, tr. 221]. Đồng thời, cũng theo tác giả, "Thuật ngữ là bộ phận từ vựng đặc biệt biểu hiện những khái niệm khoa học chung cho

* ThS, Trường Đại học Kinh tế - Kĩ thuật Công nghiệp

những người nói các ngôn ngữ khác nhau" [4, tr.189]. Nhà ngôn ngữ học người Nga Akhmanova cũng nhận xét "thuật ngữ là từ hoặc cụm từ của ngôn ngữ chuyên môn (ngôn ngữ khoa học, ngôn ngữ kĩ thuật…) được sáng tạo ra (được tiếp nhận, vay mượn…) để biểu hiện chính xác các khái niệm chuyên môn và biểu thị các đối tượng chuyên môn" (1966).

Theo quan điểm của hai tác giả trên, chúng tôi hiểu khái niệm về thuật ngữ công nghệ thực phẩm là *những từ và cụm từ cố định gọi tên chính xác các loại khái niệm và các đối tượng thuộc ngành công nghệ thực phẩm. Cụ thể, thuật ngữ công nghệ thực phẩm là vốn từ (từ, cụm từ) để chỉ các khái niệm công nghệ thực phẩm, ví dụ như các khái niệm về các lĩnh vực nguyên liệu chế biến thực phẩm, máy móc trang thiết bị sản xuất thực phẩm, phương pháp chế biến thực phẩm, từ thịt, cá, sữa đường,… cho đến các thuật ngữ trong lĩnh vực đồ uống…*

3. Khảo sát thuật ngữ công nghệ thực phẩm

3.1. Đặc điểm hình thức

Thuật ngữ công nghệ thực phẩm là những từ ngữ dùng để biểu thị các khái niệm xác định thuộc hệ thống những khái niệm của ngành công nghệ thực phẩm và nằm trong vốn từ vựng của tiếng Việt nên trong hơn nửa thế kỉ qua, hệ thuật ngữ công nghệ thực phẩm với nhiều phương thức cấu tạo khác nhau, đã góp phần làm cho tiếng Việt phát triển và phong phú thêm không những về mặt từ vựng mà cả về mặt ngữ âm và ngữ pháp. Sự đa dạng về hình thức cấu tạo, sự phong phú về nguồn gốc của thuật ngữ công nghệ thực phẩm tiếng Việt đã khiến khả năng phát triển từ mới của tiếng Việt trở nên hết sức dồi dào.

3.1.1. Hình thức cấu tạo

Cũng giống như các hệ thuật thuật ngữ khác, thuật ngữ công nghệ thực phẩm có cấu tạo đa dạng về hình thức, phong phú về kiểu loại cấu tạo, do được hình thành chủ yếu từ các con đường: thuật ngữ hoá từ ngữ thông thường, sao phỏng hay dịch nghĩa những thuật ngữ tiếng nước ngoài ra tiếng Việt và nhập ngoại thuật ngữ nước ngoài.

Kết quả thống kê và phân loại thuật ngữ công nghệ thực phẩm cho thấy, về mặt hình thức cấu tạo, có thể phân ra thành ba loại gồm thuật ngữ có hình thức cấu tạo là *từ*, thuật ngữ có hình thức cấu tạo là *cụm từ - tổ hợp tự do* và thuật ngữ *viết tắt*. Kết quả thu được cụ thể:

3.1.1.1. Các đơn vị thuật ngữ có cấu tạo là từ:

Các trường hợp này được phân thành hai loại là *từ đơn* và *từ ghép*, với tổng số lượng là 9.865 thuật ngữ, chiếm tỉ lệ 49,3% tổng số các thuật ngữ công nghệ thực phẩm được chọn lựa. Cụ thể là:

Số lượng thuật ngữ là từ đơn gồm 297/9.865 đơn vị, chiếm tỉ lệ 3%. Ví dụ: *canxi, bàn, bánh, bọt, bộ, bớt, cầu, chi, cung, lượng, mẫu, nhượng, mua, calo, Enzym, vitamin, rau, nấm, thịt, trứng, cơm, súp, đặc, ...*

Số lượng thuật ngữ là từ ghép tương đối lớn, gồm 9.568/9.865 đơn vị, chiếm tỉ lệ gần 97%. Ví dụ: *đồ uống, độ mịn, độ mềm, độ mặn, phomat cừu, gạo nếp, gạo hồ, hệ cá, hầm rượu, hạt vỡ, hạt gãy, hidro hóa, hòa tan, hóa keo, hỏa kế,…*

Trong các trường hợp từ ghép, đại đa số các thuật ngữ có hình thức cấu tạo là ghép chính phụ, gồm 9.500/9.568 đơn vị, chiếm tỉ lệ gần 99,3%. Ví dụ: *hộp vuông, hộp sàng, hơi sục, hợp chất, hợp thành, kem bọt, kem bơ, khe hở, khe mang, khay sấy, khối lọc, khử nước, lưới thô, lưới vét, lưới vòng, máng lọc, màng chắn, ...*

Số lượng các thuật ngữ có hình thức cấu tạo là ghép đẳng lập rất ít, chỉ có 68/9.568 đơn vị, chiếm tỉ lệ khoảng 0,7%. Ví dụ: *sáp nhập, buôn bán, khan hiếm, phân chia, bánh kẹo, gặt đập, nhào trộn, chín khô, kị khí, chú thích, oxy hóa, kháng khuẩn, bao bì, vô trùng, thuộc tính, vi khuẩn, ăn uống, cân bằng, phân hủy, sinh học, thiếu vị, caramen hóa, bệnh celiac (không dung nạp gluten), ...*

3.1.2. Các đơn vị thuật ngữ có cấu tạo là cụm từ - tổ hợp tự do

Trong số 20.000 thuật ngữ công nghệ thực phẩm, trường hợp các đơn vị thuật ngữ là cụm từ - tổ hợp tự do có số lượng lớn nhất, bao gồm 10.085/20.000 đơn vị, chiếm tỉ lệ 50,4%. Ví dụ: *dinh dưỡng chính, phân tích cảm quan, kĩ thuật và chế biến thực phẩm, hóa thực phẩm, sục khí, nhiệt độ môi trường xung quanh, kĩ năng sản xuất, nghiên cứu thị trường, khối lượng tịnh, chất dinh dưỡng, thực phẩm hỏng, sự keratin hoá, sự hóa sừng, phụ gia tạo cấu trúc, thực phẩm biến đổi gen, không thấm nước, chiếu xạ thực phẩm, ...*

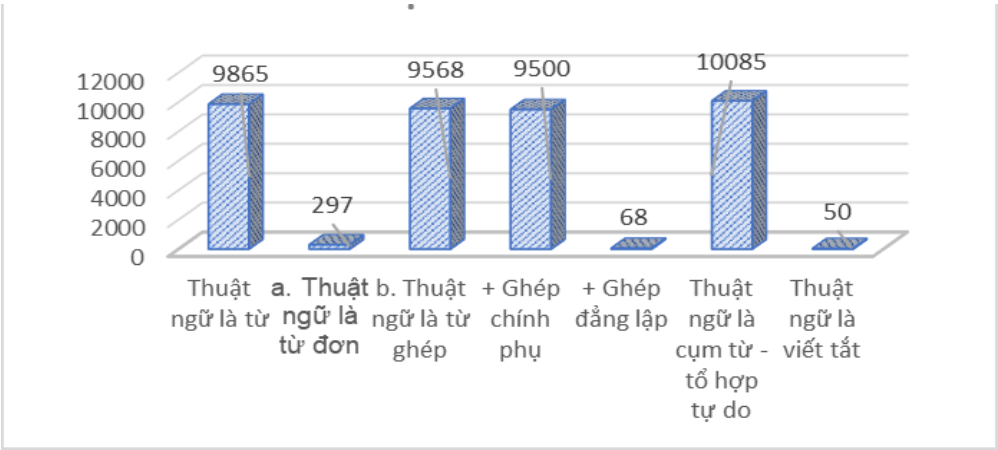
3.1.3. Các đơn vị thuật ngữ có cấu tạo là từ viết tắt

Qua khảo sát, có thể thấy số lượng các đơn vị thuật ngữ có hình thức cấu tạo là từ viết tắt rất ít, chỉ 50/20,000 đơn vị, chiếm tỉ lệ 0,5% tổng số các thuật ngữ được thu thập. Ví dụ: *CNC (Được điều khiển bằng máy tính số), COMAH (Kiểm soát các nguy cơ tai nạn lớn), COSHH (Kiểm soát các chất độc hại đối với sức khỏe), CPMU (Khiếu nại trên mỗi triệu đơn vị), EHO (Tổ chức sức khỏe môi trường), EPD (Phát triển sản phẩm hiện có), F&B (Đồ ăn và thức uống), FIR (Quy định về thông tin thực phẩm), FMCG (Nhóm hàng tiêu dùng nhanh), FSMS (Hệ thống quản lí an toàn thực phẩm), FSQA (Đảm bảo chất lượng & an toàn thực phẩm), FSSC (Chứng nhận Hệ thống An toàn Thực phẩm), GDP (Thực hành phân phối tốt), ...*

Dưới đây là bảng và biểu đồ so sánh hình thức cấu tạo của thuật ngữ công nghệ thực phẩm (TNCNTP):

Bảng 1. Tổng hợp so sánh số lượng và tỉ lệ hình thức của các TNCNTP

<table>
<tr><th colspan="2">Hình thức thuật ngữ</th><th colspan="2">Số lượng (Tỉ lệ %)</th></tr>
<tr><td rowspan="4">Thuật ngữ là từ</td><td colspan="2">a. Thuật ngữ là từ đơn</td><td>297 (3%)</td><td rowspan="4">9.865 (49,3%)</td></tr>
<tr><td colspan="2">b. Thuật ngữ là từ ghép</td><td rowspan="3">9.568 (97%)</td></tr>
<tr><td>+ Ghép chính phụ</td><td>9.500 (99,3%)</td></tr>
<tr><td>+ Ghép đẳng lập</td><td>68 (0,7%)</td></tr>
<tr><td>Thuật ngữ là cụm từ - tổ hợp tự do</td><td colspan="3"></td><td>10.085 (50,4%)</td></tr>
<tr><td>Thuật ngữ là viết tắt</td><td colspan="3"></td><td>50 (0,5%)</td></tr>
<tr><td colspan="3">Tổng</td><td>20.000 (100%)</td></tr>
</table>



Biểu 1. Biểu đồ so sánh hình thức của các TNCNTP

Nhận xét: qua kết quả khảo sát trên, có thể thấy, đại đa số là các thuật ngữ công nghệ thực phẩm được cấu tạo bằng *cụm từ - tổ hợp tự do*. Đối với trường hợp các thuật ngữ có cấu tạo là *từ* thì chủ yếu được tạo ra theo hình thức *ghép*, trong đó, đa phần là ghép *chính - phụ*. Đây là kết quả tương đồng với những kết quả khảo sát nghiên cứu đặc điểm hình thức cấu tạo của thuật ngữ nói chung trước đây.

3.2. Yếu tố cấu tạo

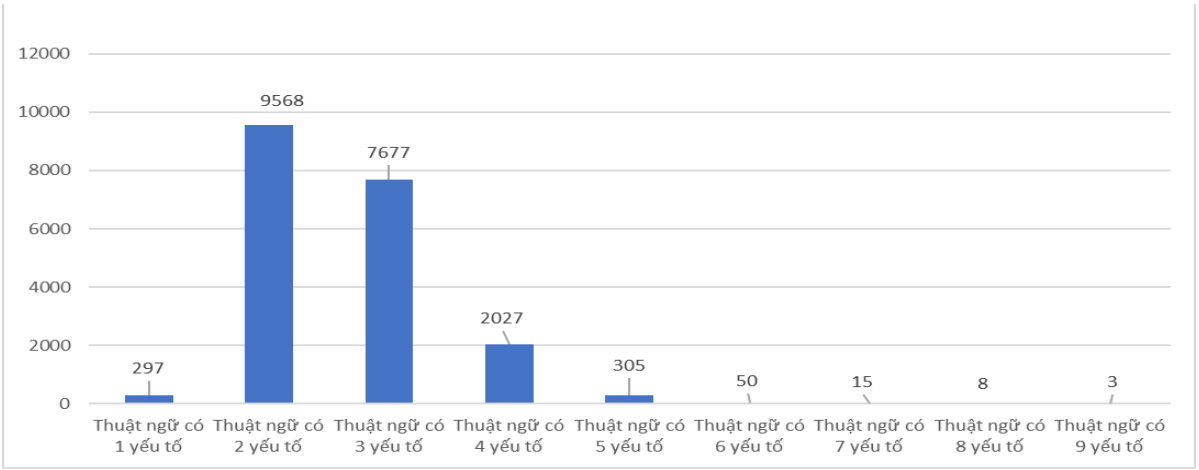
Nhà ngôn ngữ học Nga T. L. Kandeljakij và V. P. Daninenko nhận định: đơn vị cơ sở để cấu tạo nên các thuật ngữ là yếu tố có cấu trúc nhỏ nhất, "có thể là hình vị trong thuật ngữ là từ đơn, là từ hay kết hợp từ trong thuật ngữ là từ ghép hay từ tổ. Thuật ngữ có thể gồm

một hay hơn một yếu tố thuật ngữ. Mỗi yếu tố thuật ngữ tương ứng với khái niệm hay tiêu chí của khái niệm trong lĩnh vực chuyên môn nào đó" [5, tr.21].

Kế thừa quan điểm trên về yếu tố cấu tạo thuật ngữ, sử dụng khái niệm yếu tố để chỉ đơn vị cơ sở cấu tạo thuật ngữ công nghệ thực phẩm tiếng Việt, khảo sát thống kê 20.000 thuật ngữ công nghệ thực phẩm cho thấy kết quả sau:

Bảng 2. Tổng hợp so sánh số lượng và tỉ lệ các yếu tố cấu tạo của TNCNTP

STT	Hình thức thuật ngữ	Số lượng	Tỉ lệ %
1.	Thuật ngữ có 1 yếu tố	297	1,51
2.	Thuật ngữ có 2 yếu tố	9.568	47,8
3.	Thuật ngữ có 3 yếu tố	7.677	38,3
4.	Thuật ngữ có 4 yếu tố	2.027	10,13
5.	Thuật ngữ có 5 yếu tố	305	1,53
6.	Thuật ngữ có 6 yếu tố	50	0,25
7.	Thuật ngữ có 7 yếu tố	15	0,07
8.	Thuật ngữ có 8 yếu tố	8	0,04
9.	Thuật ngữ có 9 yếu tố	3	0,02



Biểu 2. Biểu đồ so sánh số lượng các yếu tố cấu tạo của TNCNTP

3.2.1. Thuật ngữ có hình thức cấu tạo gồm 1 yếu tố

Đây các thuật ngữ có hình thức cấu tạo là *từ đơn*, gồm 297 đơn vị, chiếm tỉ lệ gần 1,51% tổng số thuật ngữ công nghệ thực phẩm. Ví dụ: *canxi, bàn, bánh, bọt, bộ, bớt, cầu, chi, cung, lượng, mẫu, nhượng, mua, calo, Enzym, vitamin, rau, nấm, thịt, trứng, cơm, súp, đặc, …*

3.2.2. Thuật ngữ có hình thức cấu tạo từ 2 yếu tố trở lên

Nằm trong loại này, là các thuật ngữ có hình thức cấu tạo *ghép* và các *cụm từ - tổ hợp tự do*. Cụ thể là:

a. Từ ghép

Thuật ngữ có hình thức cấu tạo gồm 2 yếu tố, có số lượng là 9.568 đơn vị, chiếm tỉ lệ xấp xỉ 47,8%. Ví dụ: *sáp nhập, buôn bán, khan hiếm, phân chia, bánh kẹo, gặt đập, nhào trộn, chín khô, kị khí, chú thích, oxy hóa, kháng khuẩn, bao bì, vô trùng, thuộc tính, vi khuẩn, ăn uống, cân bằng, phân hủy, sinh học, thiếu vị, caramen hóa, bệnh celiac (không dung nạp gluten),…*

b. Cụm từ - tổ hợp tự do

+ Thuật ngữ có hình thức cấu tạo gồm 3 yếu tố, có số lượng là 7.677 đơn vị chiếm tỉ lệ xấp xỉ 38,4%. Ví dụ: *tính kiên định, hiệu ứng sốc, cấu trúc keo, gây ô nhiễm, lây nhiễm chéo, ngày đánh dấu, người mô tả, tính bền vững, người ăn kiêng, chất nhũ hóa, phủ tráng ngoài, sự đánh giá, sự lên men, thực phẩm hỏng, sự keratin hoá, sự hóa sừng, không thấm nước, khối lượng tịnh, chất dinh dưỡng, ...*

+ Thuật ngữ có hình thức cấu tạo 4 yếu tố, có số lượng là 2.027 đơn vị, chiếm tỉ lệ xấp xỉ 10,13%. Ví dụ: *chất chống oxy hóa, bao bì vô trùng, phân hủy sinh học, khu vực nguy hiểm, nhiệm vụ thiết kế, tiêu chuẩn thiết kế, hư hoại thực phẩm, thực phẩm hữu cơ, bệnh thiếu chất xơ, chiếu xạ thực phẩm, kĩ năng sản xuất, nghiên cứu thị trường, chất béo thiết yếu, axit amin thiết yếu, ...*

+ Thuật ngữ có hình thức cấu tạo gồm 5 yếu tố, có số lượng là 305 đơn vị, chiếm tỉ lệ xấp xỉ 1,53%. Ví dụ: *đồ ăn và thức uống, nhóm hàng tiêu dùng nhanh, thực hành phân phối tốt, phân tích bản tóm tắt, phân hủy vi sinh học, tinh bột chuyển thành đường, chất tăng cường hương vị, đường glucoza từ thực phẩm, ...*

+ Thuật ngữ có hình thức cấu tạo gồm 6 yếu tố, có số lượng là 50 đơn vị, chiếm tỉ lệ xấp xỉ 0,25%. Ví dụ: *kiểm soát các chất độc hại, tổ chức sức khỏe môi trường, phát triển sản phẩm hiện có, thực hành phòng thí nghiệm tốt, chế độ ăn uống cân bằng, phương pháp nấu chín thực phẩm,công nghệ thực phẩm xã hội, bệnh celiac không dung nạp gluten, ...*

+ Thuật ngữ có hình thức cấu tạo gồm 7 yếu tố, có số lượng là 15 đơn vị, chiếm tỉ lệ xấp xỉ 0,07%. Ví dụ: *lợi tức xã hội của công nghệ, các khu vực phát triển đặc biệt, giả thuyết về hiệu ứng lan toả, cấu trúc bảng cân đốidinh dưỡng, quy định về thông tin thực phẩm, đảm bảo sản phẩm đều như nhau, sự lựa chọn công nghệ thực phẩm, các loại hạt và hạt ăn được, ...*

+ Thuật ngữ có hình thức cấu tạo gồm 8 yếu tố, có số lượng là 8 đơn vị, chiếm tỉ lệ là 0,04%: *tiêu chuẩn năng suất xã hội cận biên, sự phân biệt giá cả theo khu vực, hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm, sáng kiến an toàn thực phẩm toàn cầu, thực phẩm trải qua quá trình đông lạnh, ...*

+ Thuật ngữ có hình thức cấu tạo gồm 9 yếu tố, có số lượng là 3 đơn vị, chiếm tỉ lệ là 0,02%. Ví dụ: *Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, phân tích mối nguy điểm kiểm soát tới hạn, phương pháp cân đối danh mục thực phẩm sạch.*

Nhận xét: Qua số liệu thống kê trên, có thể thấy, xét về đặc điểm yếu tố cấu tạo, các thuật ngữ công nghệ thực phẩm có hai yếu tố chiếm số lượng lớn nhất và giảm dần số lượng từ các thuật ngữ ba yếu tố trở lên. Về cơ bản các thuật ngữ công nghệ thực phẩm trong cuốn từ điển này đạt tiêu chuẩn và điều kiện về mặt cấu tạo của thuật ngữ.

3.3. Đặc điểm từ loại

Qua khảo sát, có thể thấy, với đặc thù là thuật ngữ, nên các đơn vị thuật ngữ chủ yếu là các đơn vị định danh. Chính vì thế, số lượng và tỉ lệ về từ loại của các thuật ngữ công nghệ thực phẩm khá chênh lệch, cụ thể được phân tích dưới đây.

3.3.1. Danh từ

Trường hợp này nhiều nhất, gồm 12.028/20.000 đơn vị là danh từ, chiếm tỉ lệ là 60,1%. Ví dụ: *canxi, bàn, bánh, bọt, bộ, lượng, mẫu, nhượng, mua, calo, Enzym, vitamin, rau, nấm, thịt, trứng, cơm. súp, đặc, bao bì, sinh học, thực phẩm, công nghệ, sọt đựng, sinh tố, sữa tươi, tác nhân, rau củ, thực vật, lúa mì, thức ăn, sinh hóa, vi sinh vật, chất chống oxy hóa, bao bì vô trùng, phân hủy sinh học, khu vực nguy hiểm, nhiệm vụ thiết kế, tiêu chuẩn thiết kế, hư hoại thực phẩm, thực phẩm hữu cơ, bệnh thiếu chất xơ, kĩ năng sản xuất, chất béo thiết yếu, axit amin thiết yếu, ...*

Trong số 12.028 các thuật ngữ là danh từ, các thuật ngữ là *từ* có số lượng là 1989/12028 đơn vị chiếm tỉ lệ khoảng 16,5%, thuật ngữ là *cụm từ - tổ hợp tự do* có số lượng là 10.039/12.028 đơn vị, chiếm tỉ lệ khoảng 83,5%.

3.3.2. Động từ

Trường hợp này có số lượng nhiều thứ hai, gồm 7.912/20.000 đơn vị, chiếm tỉ lệ khoảng 39,6%. Ví dụ: *sáp nhập, buôn bán, khan hiếm, phân chia, bánh kẹo, gặt đập, nhào trộn, chú thích, oxy hóa, kháng khuẩn, chế biến, gây ô nhiễm, lây nhiễm chéo, mô tả, ăn kiêng, nhũ hóa, phủ tráng ngoài, đánh giá, lên men, keratin hoá, hóa sừng, phân tích bản tóm tắt, phân hủy vi sinh học, …*

Trong số 7.912 các thuật ngữ là động từ, các thuật ngữ là *từ* có số lượng là 852 đơn vị chiếm tỉ lệ khoảng 10,7%, các thuật ngữ là *cụm từ - tổ hợp tự do* là 7.060 đơn vị, chiếm tỉ lệ khoảng 89,3%.

3.3.3. Tính từ

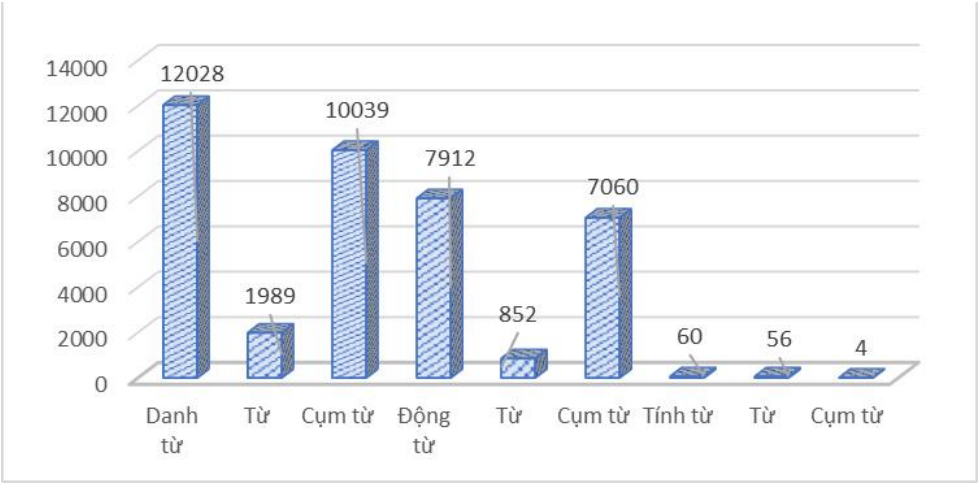
Trường hợp này có số lượng thấp nhất, chỉ có 60/20000 đơn vị, chiếm tỉ lệ 0,3 %. Ví dụ: *chín khô, kị khí, vô trùng, cân bằng, bị phân hủy, thiếu vị, …*

Trong số 60 thuật ngữ là tính từ, các thuật ngữ là *từ* có số lượng là 56 đơn vị, chiếm tỉ lệ là 93,3%; các thuật ngữ là *cụm từ - tổ hợp tự do* chỉ có số lượng rất khiêm tốn là 4 đơn vị, có tỉ lệ khoảng 6,7%.

Dưới đây là bảng và biểu đồ so sánh về số lượng từ loại của các thuật ngữ công nghệ thực phẩm.

Bảng 3. Tổng hợp so sánh số lượng và tỉ lệ về từ loại của các TNCNTP

STT	Từ loại	Số lượng	Tỉ lệ %
1	Danh từ	**12.028**	**60,1**
	Từ	*1.989*	*16,5*
	Cụm từ	*10.039*	*83,5*
2	Động từ	**7.912**	**39,6**
	Từ	852	10,7
	Cụm từ	7.060	89,3
3	Tính từ	**60**	**0,3**
	Từ	*56*	*93,3*
	Cụm từ	*4*	*6,7*



Biểu 3. Biểu đồ so sánh số lượng từ loại của các TNCNTP

Nhận xét: Qua con số thống kê trên, có thể thấy, dù các từ loại phân bố ở cả *từ* và *cụm từ - tổ hợp tự do*, song, số lượng các thuật ngữ là danh từ chiếm chiếm tỉ lệ cao nhất, sau đó đến động từ và ít nhất là tính từ. Điều này là hợp lí với đặc tính định danh của thuật ngữ nói chung.

4. Kết luận

Qua việc khảo sát và xử lí khối tư liệu gồm 20.000 thuật ngữ công nghệ thực phẩm được lựa chọn trong cuốn *Từ điển công nghệ thực phẩm Anh - Việt Việt - Anh, Đỗ Hữu Vinh, Nxb Đà Nẵng* 2005, có thể đưa ra một số nhận định cụ thể sau:

- Về đặc điểm hình thức cấu tạo

Có thể thấy, đại đa số các thuật ngữ công nghệ thực phẩm là các *cụm từ - tổ hợp tự do*. Các thuật ngữ chủ yếu đều có hình thức cấu tạo là *từ ghép* (ghép chính phụ là chính). Điều này phù hợp các tiêu chí cơ bản của thuật ngữ nói chung. Trật tự quan hệ chính phụ của các thuật ngữ ghép chính phụ đều tuân theo đặc trưng điển hình của từ tiếng Việt, đó là: yếu tố chính mang tính khái quát thường đứng trước, yếu tố phụ bổ sung ý nghĩa cho yếu tố chính, luôn đứng sau nhằm cụ thể hóa, chi tiết hóa hoặc khu biệt cho các thuật ngữ ấy. Điều này đã phần nào đáp ứng tính dân tộc của thuật ngữ tiếng Việt.

- Về đặc điểm yếu tố cấu tạo

Trong số 20.000 thuật ngữ công nghệ thực phẩm, mặc dù thuật ngữ có hình thức cụm từ - tổ hợp từ từ ba yếu tố trở lên tương đối nhiều, song, thuật ngữ hai yếu tố chiếm số lượng lớn gần một nửa - 9.568 đơn vị, chiếm tỉ lệ 47,8%. Đứng thứ hai là thuật ngữ 3 yếu tố với 7677 đơn vị chiếm 38,4%. Tiếp đến là thuật ngữ 4 yếu tố với 2.027 đơn vị chiếm 10,13%. Thuật ngữ 5 yếu tố đã giảm dần chỉ còn 305 đơn vị chiếm 1,53%. Số lượng các thuật ngữ

giảm dần, tỉ lệ nghịch với độ lớn của số lượng các yếu tố có trong các thuật ngữ, thuật ngữ càng nhiều yếu tố, số lượng càng ít (thuật ngữ 6, 7, 8, 9).

Nhìn chung, về cơ bản, có thể thấy đa số các thuật ngữ công nghệ thực phẩm đã đáp ứng được yêu cầu ngắn gọn, khái quát của thuật ngữ, mặc dù cũng còn có các thuật ngữ là những tổ hợp tự do có từ 6 - 9 yếu tố. Đó là một thực trạng cần phải xem xét để chuẩn hóa.

- Về đặc điểm từ loại

Thuật ngữ công nghệ thực phẩm cũng có thể được phân loại thành danh từ, động từ và tính từ. Qua khảo sát, danh từ chiếm đại đa số với 12.028 đơn vị, chiếm tỉ lệ 60,1%. Thấp nhất là tính từ chỉ có 60 đơn vị, chiếm tỉ lệ khiêm tốn 0,3%. Thuật ngữ là động từ tương đối nhiều, với 10039 đơn vị, chiếm tỉ lệ 16,5%. Điều này là hợp lý bởi đặc điểm của thuật ngữ nói chung, của thuật ngữ công nghệ thực phẩm nói riêng là định danh và danh từ là từ loại có tính định danh cao nhất.

Tóm lại, việc khảo sát và xử lí về các đặc điểm hình thức, yếu tố cấu tạo và từ loại của thuật ngữ công nghệ thực phẩm tiếng Việt trong cuốn từ điển này đã phần nào cho thấy thực trạng của hệ thuật ngữ công nghệ thực phẩm. Trên cơ sở đó, chúng tôi có thể tiếp tục cho những nghiên cứu đối chiếu so sánh những đặc điểm này trong hệ thuật ngữ công nghệ thực phẩm tiếng Anh sau này.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Nguyễn Thiện Giáp, *Từ vựng học tiếng Việt*, NXB ĐH và THCN, 1985.

2. Nguyễn Thiện Giáp, *Từ vựng học tiếng Việt*, NXB Giáo dục, 2005.

3. Nguyễn Thiện Giáp, *Giáo trình ngôn ngữ học*, NXB ĐHQG, 2008.

4. Nguyễn Thiện Giáp, *Các phương pháp nghiên cứu ngôn ngữ*, NXB Giáo dục, 2009.

5. Kapanadze, L.A., *Về những khái niệm thuật ngữ và hệ thuật ngữ*, Tài liệu dịch của Viện Ngôn ngữ học (Trần Thị Tuyên dịch), 1978.

6. Hà Quang Năng (chủ biên), *Thuật ngữ học - Những vấn đề lý luận và thực tiễn*, NXB Từ điển Bách khoa, 2012.

7. Hà Quang Năng, *Đặc điểm định danh Thuật ngữ*, TC Từ điển học và Bách khoa thư, Số 4 (24), tr.4-20, 2013.

6. Đỗ Hữu Vinh, *Từ điển công nghệ thực phẩm Anh - Việt, Việt - Anh*, NXB Đà Nẵng, 2005.