विटामिन प्रबलीकरण:

- यह किसी भोजन में **आवश्यक सूक्ष्म पोषक तत्व**, अर्थात् विटामिन एवं खनिज (लेश तत्वों सहित) की मात्रा को **विचारपूर्वक बढ़ाने** का कार्य है।
- यह खाद्य आपूर्ति की **पोषण गुणवत्ता में सुधार** और **स्वास्थ्य के लिए कम से कम जोखिम** के साथ सार्वजनिक लाभ प्रदान करने के लिए किया जाता है।
- **जैसे - दूध को अक्सर विटामिन डी मिलाकर प्रबल किया जाता है और फलों के रस आदि में कैल्शियम मिलाया जाता है।**

पास्चुरीकरण:

- यह एक ऐसी प्रक्रिया है जिसमें **रोगाणुओं को खत्म करने और शैल्फ जीवन को बढ़ाने के लिए** पैक किये गए और बिना पैक किये गए खाद्य (जैसे दूध और फलों के रस) को आमतौर पर **100 डिग्री सेल्सियस से कम तापमान पर उपचारित** किया जाता है।
- यह विशुद्ध रूप से एक भौतिक प्रक्रिया है और पैक किये गए खाद्य में कुछ भी नहीं मिलाया जाता है।
- जैसे - **डिब्बाबंद सामान, डेयरी उत्पाद, दूध, मेवे आदि।**

मानकीकरण:

- इसे **एक मानक स्तर तक एक या अधिक दूध के घटक के समायोजन** के रूप में परिभाषित किया गया है।
- बाजार के दूध उद्योग में, यह आमतौर पर **मलाईदार दूध को मिलाकर या क्रीम को हटाने के माध्यम से मक्खन को कम करने की प्रक्रिया** होती है।
- **जैसे - गाढ़ा दूध, दूध पाउडर**

समांगीकरण :

- **दूध एक तेल-जल इमल्शन है**, जिसमें वसा के गोले मलाईदार दूध के एक निरंतर चरण में बिखरे हुए होते हैं।
- **समांगीकरण एक यांत्रिक प्रक्रिया है जिसका उपयोग दूध में वसा के गोले के आकार को कम करने के लिए किया जाता है।**