



**LUNDS UNIVERSITET**  
Lunds Tekniska Högskola

*Kursplan för*

## **Livsmedelsmikrobiologi** **Food Microbiology**

**KMBF05, 7,5 högskolepoäng, G2 (Grundnivå, fördjupad)**

**Gäller för:** Läsåret 2023/24

**Fakultet:** Lunds tekniska högskola

**Beslutad av:** Programledning B/K

**Beslutsdatum:** 2023-04-18

### **Allmänna uppgifter**

**Huvudområde:** Livsmedelsteknik och nutrition.

**Obligatorisk för:** B4-Im, MLIV1

**Undervisningsspråk:** Kursen ges på engelska

### **Syfte**

Syftet med kursen är att ge studenterna grunderna i modern livsmedelsmikrobiologi genom att använda relevanta exempel från industrin.

### **Mål**

*Kunskap och förståelse*

För godkänd kurs skall studenten

- ha kunskap om mikroorganismer som orsakar matförgiftningar.
- även förstå principerna för livsmedelsfermentering, konservering och mikrobiell analys av livsmedel.

*Färdighet och förmåga*

För godkänd kurs skall studenten

- erhålla färdigheten att genomföra en mikrobiell analys av livsmedel samt fermentera livsmedel.

*Värderingsförmåga och förhållningssätt*

För godkänd kurs skall studenten

- skriva en kritisk rapport baserad på vetenskaplig litteratur samt muntligt presentera

materialet.

## Kursinnehåll

Kursen behandlar följande ämnen; mikrobiell tillväxt och överlevnad i livsmedel, konservering, livsmedelsförstörande mikroorganismer, livsmedelspatogener, fermenterade livsmedel, genetiskt modifierade organismer och snabba analysmetoder.

## Kursens examination

**Betygsskala:** TH - (U,3,4,5) - (Underkänd, Tre, Fyra, Fem)

**Prestationsbedömning:** Skriftlig examination och skriftliga rapporter. En muntlig presentation baserad på en litteraturstudie ingår i bedömningen.

Om så krävs för att en student med varaktig funktionsnedsättning ska ges ett likvärdigt examinationsalternativ jämfört med en student utan funktionsnedsättning, så kan examinator efter samråd med universitetets avdelning för pedagogiskt stöd fatta beslut om alternativ examinationsform för berörd student.

## Antagningsuppgifter

**Förkunskapskrav:**

- KBK011 Biokemi eller KBKA10 Biokemi eller KBKF15 Biokemi eller KMB060 Mikrobiologi eller KMBA01 Mikrobiologi

**Begränsat antal platser:** Nej

**Kursen överlappar följande kurser:** KMB023

## Kurslitteratur

- Adams, M.R., Moss, M.O. and McClure P.J.: Food Microbiology, , Fourth Edition. The Royal Society of Chemistry, 2016, ISBN: 978-1-84973-960-3.
- Laborationskompendium.

## Kontaktinfo och övrigt

**Kursansvarig:** Dr. Catherine Paul, catherine.paul@tmb.lth.se

**Lärare:** Ed van Niel, ed.van\_niel@tmb.lth.se

**Lärare:** Magnus Carlquist, magnus.carlquist@tmb.lth.se

**Hemsida:** <http://www.tmb.lth.se>