



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

LIVSMEDELSTEKNIK, -TEKNOLOGI OCH
RÅVARUKÄNNEDOM, FK

KLT030

Food Engineering, Technology and Study of Raw Materials

Poäng: 8.0 **Betygskala:** UG **Kursansvarig:** Björn Sivik, Björn Bergenståhl, Petr Dejmek, Christian Trägårdh **Förkunskapskrav:** Livsmedelsvetenskap, Teknisk mikrobiologi

Prestationsbedömning: muntlig och skriftlig redovisning. Slutbetyg ges i skalan Godkänd - Icke godkänd.

Mål:

Att fördjupa ämnesspecifika kunskaper i livsmedelsteknologi och livsmedelsteknik genom att genomföra ett utvecklingsprojekt från ide till prototyp. Målet är att få en övergripande och djup förståelse för metodik och avvägningar för livsmedelsindustriell produktutveckling.

Innehåll:

Kursens projektarbetsdel skall ske i stegen innovationsprocess-planering-litteratursökning-laborativt arbete-utvärdering-rapportering. Multivariat analys, experimentell design och sensorik skall ingå som obligatoriska moment i kursen. I kursen ingår också en serie studiebesök med uppgift att orientera teknologerna i olika industriers förutsättningar och metodik.

Litteratur:

Esbensen, K, Schönkopf, S. och Midgaard, T. Multivariate analyses in practice, Camo A/S 1996 Referenslitteratur tillhandahålls