



LUNDS UNIVERSITET  
Lunds Tekniska Högskola

---

## MEJERITEKNOLOGI

KLT051

### Dairy Technology

**Poäng:** 5.0 **Betygskala:** TH **Kursansvarig:** Marie Paulsson. Maire.Paulsson@livsteki.lth.se

**Prestationsbedömning:** Skriftlig tentamen **Övrigt:** Undervisningen består av föreläsningar, laborationer och studiebesök. Antalet deltagare i kursen är maximerat.

**Mål:**

Kursens målsättning är att fördjupa kunskaperna i biokemi, fysikalisk kemi och mikrobiologi som kan tillämpas på systemet mjölk och ge allmän orientering om mjölkprodukter.

**Innehåll:**

Litteraturkällor. Mjölkproduktion. Reaktionen och teknologiska egenskaper hos fett, proteiner, kolhydrater och salter. Analys. Kolloidal stabilitet och aggregation. Reologi. Råvarans mikrobiologi, produktionshygien. Kvalitetskontroll. Processinverkan, homogenisering, värmning och kylning.

**Litteratur:**

Kompendier. Walstra, P and Jenness, R.: Dairy Chemistry and Physics, Wiley and Sons.