LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för läsåret 2002/2003

# LIVSMEDELSHYGIEN MED PROBIOTIKA KLG051

## Food Hygiene and Probiotics

**Antal poäng:** 3. **Betygskala:** UG. **Valbar för:** K4Li. **Kursansvarig:** Professor Göran Molin, Goran.Molin@livsteki.lth.se. **Förkunskapskrav:** Behörighet att få läsa inriktningskurser. **Rekommenderade förkunskaper:** KMB015 Allmän mikrobiologi. **Prestationsbedömning:** Inlämningsuppgifter under kursens gång, deltagande i laborationskurs och på föreläsningar samt aktivt deltagande i arbetsgrupper och på seminarier. **Webbsida:** http://www.livsteki.lth.se.

**Mål**

Kursens målsättning är att ge sådana baskunskaper i mikrobiologisk livsmedelshygien att studenten kan resonera i livsmedelshygieniska termer och göra egna livsmedelshygieniska bedömningar, såväl riskbedömningar som att sätta upp kontrollprogram för en livsmedelsproduktion och bedöma potentialen av probiotika i samband med livsmedel.

**Innehåll**

Livsmedelshygieniska hänsynstaganden utgör en tung ekonomisk post i all livsmedelsproduktion. Detta gäller både i fråga om åtgärder som syftar till att minimera möjligheterna för sjukdomsframkallande mikroorganismer att spridas via livsmedel och i fråga om åtgärder som inriktas mot att förhindra att livsmedel förstörs av mikroorganismer. Misstag, eller rentav endast befarade misstag, i bedömningarna kan leda till stora ekonomiska konsekvenser för såväl den producerande industrin som för samhället i sin helhet. Kursen ger en introduktion i basala aspekter av mikrobiell livsmedelshygien och beaktar också de nya aspekter på ämnet som probiotikaanvändning medför.

**Litteratur**

B.M. Lund, T.C. Baird-Parker, G.W. Gould: The Microbiological Safety and Quality of Food (vol. 1 and 2), Aspen Publication, Inc., Gaithersburg, Maryland, (2000), ISBN: 0-8342-1323-0 (ej obligatorisk).