

Kursplan för läsåret 2002/2003

MEJERITEKNOLOGI

KLT051

Dairy Technology

Antal poäng: 5. **Betygskala:** TH. **Valbar för:** K4Li.

Kursansvarig: Professor Marie Paulsson,
Marie.Paulsson@livstek.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

Kunskapskällor för mejeriteknologisk information.
Mjölkproduktion. Reaktioner 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

Walstra, P and al.: Dairy Technology, Marcel Dekker, ISBN 0-8247-
0228-X
Dairy processing handbook, Tetra Pak
Kompendier.