



LUNDS UNIVERSITET  
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för läsåret 2002/2003

---

## HUMAN NUTRITION - FUNCTIONAL FOODS

KNL030

### Human Nutrition - Functional Foods

**Antal poäng:** 5. **Betygskala:** UG. **Valbar för:** K4Li. **Kursansvarig:** Professor Nils-Georg Asp, Nils\_Georg.Asp@inl.lth.se och universitetslektor Kerstin Skog, Kerstin.Skog@inl.lth.se. **Förkunskapskrav:** Biokemi AK och Industriell näringslära och livsmedelskemi, ingående i Livsmedelsvetenskap KLG040, 12 p, eller motsvarande kunskaper i näringslära. **Prestationsbedömning:** Skriftlig tentamen och godkända övningsuppgifter.

#### Mål

Att ge:

- en fördjupad förståelse för hur komponenter i livsmedel, både näringsämnen och "non-nutrients" påverkar funktioner i kroppen
- kunskaper för att kritiskt analysera och värdera information om nutrition och "functional foods" samt träning i att presentera vetenskaplig information muntligt och skriftligt för olika målgrupper

#### Innehåll

Utifrån kursen i Livsmedelsvetenskap skall kursen ge fördjupad kunskap i näringslära som krävs för att kunna förstå betydelsen av olika livsmedel för en välbalanserad kost. Denna kunskap är också en förutsättning för att utveckla så kallade "functional foods", som utmärks av dokumenterade mervärden från hälsosynpunkt. Moment som ingår i kursen är bl a metabolism av olika näringsämnen och non-nutrients, nutrition hos olika individgrupper, för- och nackdelar med vegetarisk kost, användning av tillsatser och toxicitetsprovning, begreppet och lagstiftningen om "functional foods" samt hur olika råvaror/livsmedelsgrupper kan användas för "functional foods"

#### Litteratur

Garrow, J.S.; James, W.P.T.: Human Nutrition and Dietetics, 10th ed, 2000, Churchill Livingstone samt vetenskapliga artiklar.