



LUNDS UNIVERSITET  
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för höstterminen 2003

---

## LIVSMEDELSMIKROBIOLOGI

KMB022

### Food Microbiology

**Antal poäng:** 3. **Betygskala:** TH. **Valbar för:** K4Li. **Kursansvarig:** Professor Bärbel Hahn-Hägerdal, Barbel.Hahn-Hagerdal@tmb.lth.se, Teknisk mikrobiologi. **Förkunskapskrav:** Allmän mikrobiologi (KMB011 eller KMB015) och KBK010 Biokemi AK.

**Prestationsbedömning:** Skriftlig tentamen, godkänd laborationskurs, samt muntlig och skriftlig redovisning av litteraturuppgift.

#### Mål

Kursens mål är att ge basala kunskaper i livsmedelsmikrobiologi med tonvikt på förskämning, livsmedelsburna sjukdomar och fermenterade livsmedel.

#### Innehåll

Att ge grundläggande teoretiska och praktiska kunskaper om samspelet mellan mikroorganismer, livsmedelsråvaror och den yttre miljön. Detta diskuteras med utgångspunkt från kontaminering, konservering och förskämning av livsmedelsråvaror, livsmedelsburna sjukdomsalstrande mikroorganismer samt fermenterade livsmedel. Laborationerna omfattar mikrobiologisk undersökning av olika livsmedel, analys av livsmedel samt förjäsning av livsmedelsråvaror. I kursen ingår ett moment av självständigt arbete i form av en litteraturuppgift vilken redovisas både muntligen och skriftligt. Vid obligatoriska gruppvisa studiebesök vid företag och storkök i regionen belyses olika livsmedelsmikrobiologiska frågeställningar.

#### Litteratur

Adams, M.R. and Moss, M.O.: Food Microbiology, Second Edition, The Royal Society of Chemistry, UK.

Laborationskompendium.