LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för läsåret 2007/2008

LIVSMEDELSVETENSKAP: PRODUKTIONSSYSTEM KLG085

Integrated Food Science: Production System

Antal högskolepoäng: 7,5. **Betygskala:** TH. **Nivå:** A (Avancerad nivå). **Undervisningsspråk:** Kursen ges på engelska. **Obligatorisk för:** MLIV1. **Valfri för:** B4lm. **Kursansvarig:** Kerstin Skog, Kerstin.Skog@inl.lth.se och Gun Trägårdh, Björn Bergenståhl, Gun.Tragardh@food.lth.se, Livsmedelsteknologi. **Förutsatta förkunskaper:** KLG080 Livsmedelsvetenskap komplexa livsmedel. **Prestationsbedömning:** Essäer, paneldebatt, skriftlig tentamen. **Hemsida:** http://www.food.lth.se.

Syfte

Att ge en ökad förståelse för hållbar livsmedelsproduktion i förhållande till konsument, producent och samhälle.

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- att ha kunskap om och förstå teknisk utveckling för hållbar livsmedelsproduktion genom hela produktionskedjan inklusive energi och miljöaspekter
- känna till konsumeters behov av livsmedel och näringsämnen
- kunna redogöra för kostvanor i olika länder och hur de förändrats

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

- förklara kostens roll för hälsan ur ett folkhälso- resp globalt perspektiv
- bedöma och diskutera etik och livsmedelsindustrins ansvar i förhållande till kost-relaterade sjukdomar och konsumenternas välmående
- kunna tolka riskbedömningar och bedöma frågor om livsmedelssäkerhet
- muntligt och skriftligt presentera vetenskaplig och teknisk information inom livsmedelsvetenskap.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

För godkänd kurs skall studenten

- visa förmåga att diskutera frågor om etiska problemställningar som rör livsmedelsproduktion,och utvecklingsarbete
- självständigt söka och kritiskt granska och värdera information i vetenskapliga artiklar

som behandlar livsmedelsproduktion i förhållande till konsument, producent och samhälle.
- visa insikt i livsmedelsproduktionens möjligheter och begränsningar

Innehåll

- energi, miljö och hållbar livsmedelsproduktion
- förpackningar, logistik och spårbarhet
- livsmedel och säkerhet, etik, riskvärdering, riskkommunikation
- livsmedel och välfärd, Kost, näring och hälsa

Litteratur

Coultate, T.P Food ⊠ The chemistry of its components, Fourth edition The Royal Society of Chemistry, Cambridge, UK, 2002. ISBN: 0-85404-615-1
Kessler, H.G Food and Bio Process Engineering. Dairy Technology, Verlag A. Kessler, Tyskland 2002. ISBN: 3-9802378-0 OR
Singh, P & Heldman D Introduction to Food Engineering 3rd
Edition. London Academic Press 2001.
Geissler C & Powers H (Eds). Human Nutrition. Elsevier 2005. ISBN: 0 443 07356 2
WHO TRS 916 report, finns tillgänglig på nätet via kursens hemsida