



## LIVSMEDELSMIKROBIOLOGI

KMB023

### Food Microbiology

**Antal högskolepoäng:** 7,5. **Betygskala:** TH. **Nivå:** G2 (Grundnivå, fördjupad).

**Undervisningsspråk:** Kursen ges på begäran på engelska. **Obligatorisk för:** MBI01, MLIV1. **Valfri för:** B4lm. **Kursansvarig:** Professor Bärbel Hahn-Hägerdal, Barbel.Hahn-Hagerdal@tmb.lth.se, Teknisk mikrobiologi. **Förkunskapskrav:** KBK011, KMB060.

**Prestationsbedömning:** Skriftlig examination och skriftliga rapporter. En muntlig presentation baserad på en litteraturstudie ingår i bedömningen. **Hemsida:** <http://www.tmb.lth.se>.

#### Syfte

Syftet med kursen är att ge studenterna grunderna i modern livsmedelsmikrobiologi genom att använda relevanta exempel från industrin.

#### Mål

##### *Kunskap och förståelse*

För godkänd kurs skall studenten

- ha kunskap om mikroorganismer som orsakar matförgiftningar.
- även förstå principerna för livsmedelsfermentering, konservering och mikrobiell analys av livsmedel.

##### *Färdighet och förmåga*

För godkänd kurs skall studenten

- erhålla färdigheten att genomföra en mikrobiell analys av livsmedel samt fermentera livsmedel.

##### *Värderingsförmåga och förhållningssätt*

För godkänd kurs skall studenten

- skriva en kritisk rapport baserad på vetenskaplig litteratur samt muntligt presentera materialet.

#### Innehåll

Kursen behandlar följande ämnen; mikrobiell tillväxt och överlevnad i livsmedel, konservering, livsmedelsförstörande mikroorganismer, livsmedelspatogener, fermenterade livsmedel, genetiskt modifierade organismer och snabba analysmetoder.

**Litteratur**

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