



HUMAN NUTRITION □ FUNCTIONAL FOODS KNL031  
Human Nutrition □ Functional Foods

**Antal högskolepoäng:** 7,5. **Betygskala:** TH. **Nivå:** A (Avancerad nivå).

**Undervisningsspråk:** Kursen ges på engelska. **Alternativobligatorisk för:** MBIO1, MLIV1. **Valfri för:** B4lm. **Kursansvarig:** Kerstin Skog, Kerstin.Skog@inl.lth.se, Industriell näringslära. **Förutsatta förkunskaper:** KLG085. **Prestationsbedömning:** Inlämnings- och seminarieuppgifter, skriftlig tentamen. **Hemsida:** <http://www.food.lth.se>.

### Syfte

Att ge en ökad förståelse och en helhetssyn av hur livsmedlens egenskaper och komponenter i olika råvaror påverkar kroppens funktioner och på så sätt tillgodogöra sig principer för utveckling av □functional foods□, dvs livsmedel med ytterligare hälsofrämjande egenskaper i förhållande till vanlig livsmedel.

### Mål

#### *Kunskap och förståelse*

För godkänd kurs skall studenten

- förstå hur olika faktorer i livsmedel påverkar funktioner i kroppen
- beskriva sambandet mellan kost och genreglering (nutrigenomics)
- känna till regelverket för □functional foods□, hälsopåståenden och livsmedelssäkerhet.

#### *Färdighet och förmåga*

För godkänd kurs skall studenten

- beskriva och bedöma livsmedels betydelse för kostrelaterade sjukdomar
- systematiskt integrera kunskap om mikroorganismer, näring och tarmhälsa (pro- och prebiotika)
- planera samt muntligt och skriftligt redovisa och diskutera hur olika råvaror eller livsmedelsprocesser kan användas för att utveckla □functional foods□

#### *Värderingsförmåga och förhållningssätt*

För godkänd kurs skall studenten

- kritiskt analysera och värdera information om näring och hälsa samt □functional foods□
- muntligt och skriftligt presentera vetenskaplig information inom området nutrition, för olika grupper, t ex forskare, företag konsumenter

- visa förmåga till samverkan i grupper med olika sammansättning

### **Innehåll**

- betydelse av olika kostfaktorer för utveckling av olika sjukdomar
- kostfaktorer som påverkar metabola syndromet
- pro- och prebiotika
- övernäring resp undernäring
- regler kring "functional foods", hälsopåståenden och livsmedelssäkerhet
- hur olika råvaror eller processer kan användas för att utveckla "functional foods"

### **Litteratur**

Gibney, MJ; MacDonald, IA; Roche, HM (Eds): Nutrition & Metabolism.

Blackwell Science 2003. ISBN: 0-632-05625-8 eller

Geissler, C; Powers, H: Human Nutrition. Elsevier 2005. ISBN: 0-443-07356-2