



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för vårterminen 2007

MEJERITEKNOLOGI

KLT051

Dairy Technology

Antal poäng: 5. **Betygskala:** TH. **Alternativobligatorisk för:** B4XLi. **Kursansvarig:** Professor Marie Paulsson, Marie.Paulsson@food.lth.se, Livsmedelsteknik.
Prestationsbedömning: Skriftlig tentamen. **Övrigt:** Undervisningen består av föreläsningar, laborationer och studiebesök. Begränsat antal platser: 8.

Mål

Kursens målsättning är att fördjupa kunskaperna i biokemi, fysikalisk kemi och mikrobiologi som kan tillämpas på systemet mjölk och ge allmän orientering om mjölkprodukter.

Innehåll

Kunskapskällor för mejeriteknologisk information. Mjölkproduktion. Reaktionen och teknologiska egenskaper hos fett, proteiner, kolhydrater och salter. Analys. Kolloidal stabilitet och aggregation. Reologi. Råvarans mikrobiologi, produktionshygien. Kvalitetskontroll. Processinverkan, homogenisering, värmning och kylning.

Litteratur

Dairy Science and Technology. P. Walstra, J.T.M. Wouters, T.J. Geurts. CRC, Taylor and Francis, second edition.

Dairy processing handbook, Tetra Pak
Kompendier.