



## HUMAN NUTRITION □ FUNCTIONAL FOODS KNL031

### Human Nutrition □ Functional Foods

**Antal poäng:** 5. **Betygskala:** TH. **Alternativobligatorisk för:** B4XLi. **Kursansvarig:** Docent Kerstin Skog, Kerstin.Skog@inl.lth.se, Industriell näringslära. **Förkunskapskrav:** KNL026 Fysiologi eller KLG080 Livsmedelsvetenskap: Komplexa livsmedel eller KLG085 Livsmedelsvetenskap: Produktionssystem eller motsvarande kunskaper i basal näringslära. **Prestationsbedömning:** Skriftlig tentamen och godkända övningsuppgifter. **Övrigt:** Kursen kan komma att ges på engelska.

#### Mål

Att ge en fördjupad förståelse för hur komponenter i livsmedel, både näringsämnen och □non-nutrients□ påverkar funktioner i kroppen, att ge kunskaper för att kritiskt analysera och värdera information om nutrition och □functional foods□, samt att ge träning i att presentera vetenskaplig information inom nutritionsområdet, muntligt och skriftligt till olika målgrupper.

#### Innehåll

Utifrån tidigare inhämtade basala kunskaper om fysiologi och nutrition fördjupas förståelsen av hur olika komponenter och fysikalisk-kemiska egenskaper i livsmedel påverkar funktioner i kroppen. Detta är basen för utveckling av □functional foods□, som utmärks av dokumenterade mervärden från hälsosynpunkt. Kursen innehåller föreläsningar, studier av vetenskapliga originalartiklar, gruppdiskussioner och redovisningar. Bioaktiva substanser i olika råvaror, metabolism och fysiologiska effekter av olika näringsämnen och □non-nutrient□, vegetarisk kost, toxicitetsprövning, tillsatser och lagstiftning kring □functional foods□ är huvudmoment.

#### Litteratur

MJ Gibney, IA MacDonald, HM Roche (Eds), Nutrition & Metabolism, Blackwell Science 2003 eller

Geissler, C and Powers, H: Human Nutrition. Elsevier, 2005 11th Edition. ISBN 0-443-07356-2

eller motsvarande