



LUNDS UNIVERSITET  
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för läsåret 2008/2009  
(Genererad 2008-07-17.)

---

## LIVSMEDELSVETENSKAP: PRODUKTIONSSYSTEM KLG085 Integrated Food Science: Production System

**Antal högskolepoäng:** 7,5. **Betygskala:** TH. **Nivå:** A (Avancerad nivå).  
**Undervisningsspråk:** Kursen ges på begäran på engelska. **Obligatorisk för:** MLIV1. **Valfri för:** B4lm. **Kursansvarig:** Gun Trägårdh, Gun.Tragardh@food.lth.se, Livsmedelsteknologi. **Förutsatta förkunskaper:** KLG 060 Livsmedelskemi för Produktformulering, KLG080 Livsmedelsvetenskap komplexa livsmedel.  
**Prestationsbedömning:** Essäer, paneldebatt, skriftlig tentamen. **Hemsida:** <http://www.foodandnutrition.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

- ha kunskap om och förstå teknisk utveckling för hållbar livsmedelsproduktion genom hela produktionskedjan inklusive energi och miljöaspekter
- känna till konsumenters 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 kostrelaterade 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**

Coulter, 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.

Gibney MJ, Vorsler HH och Kok F, Introduction to Human Nutrition, Blackwell Science Ltd, ISBN 0-632-05624-X eller 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