



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

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

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:** MBI01, MLIV1. **Valfri för:** B4lm. **Kursansvarig:** Kerstin Skog, Kerstin.Skog@appliednutrition.lth.se, Industriell näringslära. **Förutsatta förkunskaper:** KLG085. **Prestationsbedömning:** Inlämnings- och seminarieuppgifter, skriftlig tentamen. **Hemsida:** <http://www.foodandnutrition.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
- ge exempel på hur komponenter i maten kan påverka genuttryck (nutrigenomics)
- känna till regelverket för ☒functional foods☒, hälsopåståenden och livsmedelssäkerhet.

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

Kunna

- beskriva och bedöma livsmedels betydelse för kostrelaterade sjukdomar
- beskriva samband mellan tarmens mikroorganismer, näring och hälsa (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