



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för läsåret 2009/2010
(Genererad 2009-08-11.)

ENZYMTEKNOLOGI

Enzyme Technology

KBK031

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

Undervisningsspråk: Kursen ges på begäran på engelska. **Alternativobligatorisk för:** MBIO1, MLIV1. **Valfri för:** B4mb, B4pt. **Kursansvarig:** Professor Patrick Adlercreutz och univ lektor Mats-Olle Månsson, Mats-Olle.Mansson@tbiokem.lth.se och Professor Per-Olof Larsson, Per-Olof.Larsson@tbiokem.lth.se, Tillämpad biokemi.

Förkunskapskrav: KBK011 Biokemi. **Kan ställas in:** Vid mindre än 8 anmälda.

Begränsat antal platser: Ja. **Urvalskriterier:** Antal poäng som uppnåtts eller tillgodoräknats på programmet. **Prestationsbedömning:** Skriftlig tentamen samt godkända laborationsrapporter och godkänd litteraturdiskussion. **Poängsatta delmoment:** 2. **Hemsida:** <http://www.tbiokem.lth.se/Homepage/Kursen/ET/EThomepage.html>.

Syfte

Kursen syfte är att ge avancerade kunskaper i teknisk användning av enzymer och att visa hur enzymeras katalysförmåga kan förändras och förbättras för att anpassas till tekniska tillämpningar.

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- beskriva och värdera metoder för modifiering av enzymer avsedda för teknisk användning
- beskriva och värdera metoder för enzymimmobilisering och för karakterisering av immobiliserade enzymeras egenskaper
- beskriva och värdera metoder för enzymeras användning i icke-konventionella medier
- beskriva teknisk användning av enzymer

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

- praktiskt genomföra enzymimmobilisering, karakterisering av immobiliserade enzymeras egenskaper samt enzymanvändning i organiska lösningsmedel
- designa, genomföra och evaluera enzymatiska transformationer
- skriftligt rapportera genomförd laboration, varvid försök och resultat beskrivs och kommenteras och där avvikelser från förväntat resultat analyseras och diskuteras.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

För godkänd kurs skall studenten

- i grupp muntligt diskutera från litteraturen hämtade vetenskapliga rapporter.
- analysera, tolka och kritiskt värdera vetenskapliga rapporter relaterade till enzymteknologi

Innehåll

Kursens teoridel beskriver hur biovärdens katalysatorer, enzymer, kan utnyttjas tekniskt i de mest skilda sammanhang. Exempel på användningsområden är bioanalys, livsmedelsförädling, tvättmedel, textilbehandling och kemikalieomvandlingar.

Från tidigare kurser är enzymerens allmänna egenskaper kända. Här beskrivs nu hur enzymmolekyler kan modifieras och få förbättrade egenskaper för teknisk användning. Exempel på sådana modifieringar är genetisk förändring, kemisk modifiering och immobilisering. Immobilisering, dvs hur enzymmolekyler fästs vid bärrmaterial, behandlas ingående. Likaså poängteras immobiliserade enzymerens kinetiska egenskaper och olika sätt att kvantifiera dessa egenskaper.

Enzymer verkar naturligt i en vattenmiljö i cellen. Under vissa förutsättningar kan man få enzymer att verka effektivt även i en vattenfri miljö eller i en miljö med låg vattenaktivitet. Därmed öppnar sig unika möjligheter till en effektiv, enzymbaserad syntes av ett stort antal föreningar, inklusive kirala substanser. Sådan användning av enzymer i icke-konventionella lösningsmedel behandlas ingående i kursen.

Laborationsverksamheten har två delar. En del där grundläggande tekniker om immobilisering övas och en del med nära forskningsanknytning där oprövade experiment med enzymer i organiska lösningsmedel designas och genomförs.

I kursen ingår även en lärarledd litteraturdiskussion i vilken varje student har förberett sig genom att läsa relevant litteratur och sedan aktivt deltar.

Litteratur

Adlercreutz, P., Danielsson, B., Larsson, P.-O., Månsson, M.-O., Ramanathan, K.:
Kompendium: Enzyme Technology

Poängsatta delmoment

Kod: 0105. **Benämning:** Enzymteknologi, teori.

Antal Högskolepoäng: 4,5. **Betygskala:** TH. **Prestationsbedömning:** Skriftlig tentamen. **Delmomentet omfattar:** Kursen beskriver hur biovärdens katalysatorer, enzymer, kan utnyttjas tekniskt i de mest skilda sammanhang. Exempel på användningsområden är bioanalys, livsmedelsförädling tvättmedel, textilbehandling och kemikalieomvandlingar. Från tidigare kurser är enzymerens allmänna egenskaper kända. Här beskrivs nu hur enzymmolekyler kan modifieras och få förbättrade egenskaper för teknisk användning. Exempel på sådana modifieringar är genetisk förändring, kemisk modifiering och immobilisering. Immobilisering, dvs hur enzymmolekyler fästs vid bärrmaterial, behandlas ingående. Likaså poängteras immobiliserade enzymerens kinetiska egenskaper och olika sätt att kvantifiera dessa egenskaper. Enzymer verkar naturligt i en vattenmiljö i cellen. Under vissa förutsättningar kan man få enzymer att verka effektivt även i en vattenfri miljö eller i en miljö med låg vattenaktivitet. Därmed öppnar sig unika möjligheter till en effektiv, enzymbaserad syntes av ett stort antal föreningar, inklusive kirala substanser. Sådan användning av enzymer i icke-konventionella lösningsmedel behandlas ingående i kursen.

Kod: 0205. **Benämning:** Enzymteknologi, laborationer.

Antal Högskolepoäng: 3. Betygskala: UG. Prestationsbedömning: Godkända labrapporter.

Delmomentet omfattar: Laborationsverksamheten har två delar. En del där grundläggande tekniker om immobilisering övas och en del med nära forskningsanknytning där oprövade experiment med enzymer i organiska lösningsmedel designas och genomförs.