



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

---

## VEGETABILISKA LIVSMEDEL

### Vegetables

YTHA40

**Antal högskolepoäng:** 7,5. **Betygskala:** UG. **Nivå:** G1 (Grundnivå). **Undervisningsspråk:** Kursen ges på svenska. **Överlappar följande kurs/kurser:** YTH202, YTH202 och YTH202. **Obligatorisk för:** YL2. **Kursansvarig:** Charlott Håkansson, Charlott.Hakansson@food.lth.se, YTH. **Förutsatta förkunskaper:** YTHA01, YTHA20. **Prestationsbedömning:** Skriftlig tentamen, laborationer, två inlämningsuppgifter. **Övrigt:** Under kursen anordnade studiebesök och gästföreläsningar är obligatoriska. Vid laga förhinder får studenten genomföra egen uppgift med motsvarande innehåll. **Hemsida:** <http://www.livsmedel.lth.se>.

### Syfte

Syftet med kursen är att ge kunskap om odling, hantering och lagring av vegetabilier så att både färska och processade vegetabilier når konsumenten med optimal kvalitet och med minimal påverkan på den yttre miljön.

I begreppet vegetabilier ingår alla livsmedel som härrör från växtriket och innefattar frukt, bär, grönsaker, potatis, rotfrukter och spannmål.

### Mål

#### *Kunskap och förståelse*

För godkänd kurs skall studenten

- ha kunskap om vilken lagstiftning som reglerar odling och övrig hantering av vegetabiliska livsmedel (frukt, bär, grönsaker, spannmål, potatis), vilka olika odlingsmetoder som finns samt hur dessa påverkar råvarans kvalitet och den yttre miljön
- ha kunskap om hur kolhydrater bildas och omsätts i växter samt hur olika vegetabiliers är uppbyggda.
- ha kunskap om hur man industriförädlar grönsaker, frukt, bär samt potatis och andra stärkelserika spannmål (speciellt bröd), känna till den utrustning som används industriellt samt hur valet av råvara, skördemetod, hantering av råvaran, tillverkningsprocess och lagring påverkar produktens kvalitet.
- ha kunskap om vilka mikrobiologiska risker som finns förknippade med konsumtion av vegetabiliska livsmedel
- kunna redogöra för vegetabiliska livsmedels effekter på hälsa och välbefinnande

## *Färdighet och förmåga*

För godkänd kurs skall studenten

- kunna undersöka förekomsten av mikroorganismer i vegetabiliska produkter, kunna välja de i sammanhanget bäst anpassade substraten samt bestämma vilka metoder som är lämpligast vid provberedningen.
- kunna sätta samman en vegetarisk meny som överensstämmer med SNR:s rekommendationer.

## **Innehåll**

### Innehåll

I begreppet vegetabiliska livsmedel ingår frukt, bär, grönsaker, potatis, spannmål och alla produkter därav. Området är stort och viktigt och diskuteras ständigt i medierna; EHEC i sallat, shigella i hallon, fiberinnehållet i bröd, lågt GI i pasta, antioxidanter, ½-kg frukt och grönsaker om dagen, fettinnehållet i pommes frites, flygtransporterade sockerärter från Kenya, KRAV vs konventionell odling, urkokta grönsaker, plastad gurka

Kursen tar upp hela kedjan från odling, skörd, lagring, försäljning, tillagning och industriförädling fram till konsumtion. Valet av råvaror, hanteringsrutiner och utrustning kommer att diskuteras utifrån ätkvalitet, duglighet som råvara i livsmedelsindustrin samt ur miljösynpunkt.

Kursen inleds med ett avsnitt om grönsaker, frukt och bär, därefter kommer potatis, ris, pasta och andra stärkelserika vegetabilier att diskuteras och avslutningsvis behandlas spannmål, bröd och övriga spannmålsprodukter.

Kursen består av föreläsningar, laborationer, gruppuppgifter och studiebesök.

## **Litteratur**

### Böcker

Furugren, B. 2008. Livsmedelskemi och matkunskap. Avsnittet Vegetabilier.

Andersen, Risum. 1991. Livsmedelsteknologi 2. Lund: Studentlitteratur. ISBN: 91-44-31761-1

Thougaard H et al 2007. Grundläggande mikrobiologi med livsmedelsapplikationer. Lund: Studentlitteratur

Abrahamsson L et al. 2006. Näringslära för högskolan. Stockholm: Liber AB (464 s) Kompendier

Eva Jonsson (red) 1993. Våra livsmedelsråvaror. Stockholm: Utbildningsradion och Sveriges lantbruksuniversitet. ISBN: 91-26-92106-5. Boken tillhandahålles av kursansvarig.

Molin G. 1993. Livsmedelsmikrobiologi. Lund: Kemicentrum, Lunds universitet  
Litet kompendium om de vanligaste mögelsvamparna, deras toxiner och olika effekter av dessa. Kompendiet tillhandahålles av kursansvarig.

Artikelkompendium omfattande ca 50 sidor om aktuella frågeställningar vad gäller sambandet kost - hälsa

### Internet

[http://www.livsmedelssverige.org/livsmedel/vegetabilier/livsmedel\\_vegetab.htm](http://www.livsmedelssverige.org/livsmedel/vegetabilier/livsmedel_vegetab.htm)

### Referenslitteratur

Jonsson, L et al. 2007. Livsmedelsvetenskap. Lund: Studentlitteratur (395 s) ISBN: 9789144043463

Blücher A (red) 2005 Functional foods Nutrition, medicin och livsmedelsvetenskap.

Lund: Studentlitteratur (201 s)

Lindeberg S 2003. Maten och folksjukdomarna i ett evolutionsmedicinskt perspektiv.

Lund: Studentlitteratur (265 s)