



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för läsåret 2010/2011
(Genererad 2010-06-28.)

LIVSMEDELSKEMI

Food Chemistry

YTHA75

Antal högskolepoäng: 7,5. **Betygsskala:** UG. **Nivå:** G1 (Grundnivå). **Huvudområde:** Inget område, fördjupningsnivå: G1F. **Undervisningsspråk:** Kursen ges på svenska. **Obligatorisk för:** YL1. **Kursansvarig:** Ann-Charlotte Eliasson, Ann-Charlotte.Eliasson@food.lth.se, YTH. **Förutsatta förkunskaper:** Livsmedlens kemiska och mikrobiologiska grunder eller motsvarande. **Prestationsbedömning:** Skriftlig tentamen, laborationer. **Övrigt:** Under kursen anordnade laborationer, övningar, gästföreläsningar och studiebesök är obligatoriska. Vid laga förhinder får studenten genomföra egen uppgift med motsvarande innehåll. **Hemsida:** <http://www.livsmedel.lth.se>.

Syfte

Att ge kunskaper om vattens, lipiders, kolhydraters och proteiners livsmedelskemi, som bygger vidare på kunskaper från kursen Livsmedlens biologiska och kemiska grunder.

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- kunna beskriva och förklara vattens, lipiders, kolhydraters och proteiners egenskaper och funktioner i råvaror och livsmedel, samt deras förändringar vid behandling av livsmedel
- kunna redogöra för och tillämpa kunskaper om oxidation, dispersioner, gelbildning, smälteegenskaper och kristallisation i samband med tillverkning av olika livsmedelsprodukter.

Innehåll

Kursen innehåller avsnitt om lipider (struktur, egenskaper och funktion i livsmedel, funktion och förändringar i livsmedelsprocesser, vid lagring, matlagning; utvinning ur oljevaxter, tillverkning av matfett, choklad m.fl.), kolhydrater (struktur, egenskaper och funktion i råvaror och livsmedel, livsmedelsprocesser, matlagning; sockertillverkning, sötningsmedel) och proteiner (struktur, indelning, egenskaper och funktion i råvaror och livsmedel, funktion och förändringar i livsmedelsprocesser och matlagning).

Undervisningen är upplagd med föreläsningar, laborationer, gruppövningar, studiebesök, gästföreläsningar.

Litteratur

Andersen, P A: Livsmedelsteknologi 2. Studentlitteratur1991. ISBN: 91-44-31771-9

Furugren, B: Livsmedelskemi och matkunskap. Matens molekyler. Kompendium.