

Kursplan för läsåret 2011/2012
(Genererad 2011-08-31.)

ANIMALISKA LIVSMEDEL Animal based food products

YTHA45

Antal högskolepoäng: 7,5. **Betygsskala:** UG. **Nivå:** G1 (Grundnivå). **Huvudområde:** Inget område, fördjupningsnivå: G1F. **Undervisningsspråk:** Kursen ges på svenska. **Överlappar följande kurs/kurser:** YTH202. **Obligatorisk för:** YL2. **Kursansvarig:** Nils-Bo Nilsson, nils-bo.nilsson@food.lth.se, YTH. **Förutsatta förkunskaper:** YTHA70, YTHA65, och YTHA75. **Prestationsbedömning:** Skriftlig tentamen, laborationer, gruppövningar, inlämningsuppgift, studiebesök. **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

Animaliska livsmedel omfattar produktion av mjölk, ägg, kött och fisk. Syftet med kursen är att ge kunskap för att såväl färska som industriförädlade produkter ska nå konsumenten med optimal kvalitet och med minimal påverkan på den yttre miljön

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- ha kunskap om vad livsmedelslagstiftningen säger om mjölk, ägg, kött, fisk och dess förädlade produkter.
- känna till olika uppfödningssätt för mjölk-, kött- och fiskdjur samt för fisk och äggproducerande djur och hur dessa påverkar råvarans kvalitet och den yttre miljön
- ha kunskap om hur produktion av mjölk, ägg, kött och fisk går till
- ha detaljerad kunskap om animaliska livsmedels sammansättning och uppbyggnad samt de ingående komponenternas funktion och egenskaper.
- ha fördjupad kunskap om omvandling av muskler till kött.
- ha fördjupad kunskap om vilka steg i mjölkbehandlingen som minskar mjölkens mikrobiella belastning samt vad lagen säger om detta.

- ha kunskap om de bakomliggande teorierna för separering, pastörisering, homogenisering, torkning, samt ha förståelse för vilka parametrar som är av betydelse för kvaliteten för den slutförädlade produkten.
- ha kunskap om de vanligaste mikroorganismerna i animaliska livsmedel, såväl produktförstörande och patogena som de som används i positivt syfte, samt veta hur man generellt analyserar dessa mikroorganismer.
- ha kunskap om hur man industriförädlar mjölk, ägg, kött och fisk och känna till den utrustning som används industriellt samt hur valet av råvara, tillverkningsprocess och lagring påverkar slutprodukten.
- ha kunskap om vad som händer när animaliska livsmedel tillagas.
- ha fördjupad kunskap om vilka mikrobiologiska risker som finns förknippade med konsumtion av animaliska livsmedel
- ha kunskap om näringsvärdet för mjölk, ägg, kött, fisk och dess förädlade produkter.
- ha kunskap om vilka förändringar som sker i olika animaliska livsmedel vid förädling, tillagning och uppvärmning.
- ha kunskap om hur påståenden om hälsobringande effekter får användas vid marknadsföring av livsmedel.

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

- kunna undersöka förekomsten av mikroorganismer i animaliska råvaror och produkter, kunna välja de i sammanhanget bäst anpassade substraten samt bestämma vilka metoder som är lämpligast vid provberedningen.
- kunna avgöra vilka funktionella egenskaper som finns hos viktiga komponenter i animaliska livsmedel.

Innehåll

I begreppet animaliska livsmedel ingår mjölk, ägg, kött, fisk och förädlade produkter av dessa. Kursen tar upp hela kedjan från uppfödning, industriförädling, annan vidareförädling, tillagning och konsumtion. Valet av råvaror, hanteringsrutiner och utrustning kommer att diskuteras utifrån ätkvalitet, duglighet som råvara i livsmedelsindustrin samt ur miljösynpunkt.

Kursen består av föreläsningar, laborationer, gruppuppgifter och studiebesök.

Litteratur

Andersen, P: Livsmedelsteknologi 3. Studentlitteratur 1993. ISBN: 91-44-31781-6

Våra livsmedelsråvaror. Utbildningsradion och Sveriges lantbruksuniversitet 1993
ISBN: 91-26-92102-2.

Dahlgren, Ö: Laga Mat - Hur gör man och varför. Liber utbildning 1994. ISBN: 91-634-0881-3.

Furugren, B: Kompendium om Animalier.

Molin, G: Livsmedelsmikrobiologi. Göran Molin Förlag AB 1998.
ISBN: 91-7970-588-X