



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

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

PRODUKTUTVECKLING - FÖRPACKAT OCH KLART YTHA50

Product Development - from Idea to Package

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:** Charlott Håkansson, Charlott.Hakansson@food.lth.se, YTH. **Förutsatta förkunskaper:** YTHA30, YTHA35, YTHA40, YTHA45, YTHA65. **Prestationsbedömning:** Två skriftliga tentamina, produktutvecklingsprojekt samt arrangera och utvärdera ett sensoriskt test. Under kursen anordnade gästföreläsningar, studiebesök och seminarier är obligatoriska moment. **Poängsatta delmoment:** 4. **Övrigt:** Under kursen anordnade gästföreläsningar, studiebesök och seminarier är obligatoriska. Vid laga förhinder får studenten genomföra en uppgift med motsvarande innehåll. **Hemsida:** <http://www.livsmedel.lth.se>.

Syfte

Syftet är att belysa hur innovationsarbete och produktutveckling inom olika typer av livsmedelsföretag går till. Hela kedjan från idé till färdig produkt ska belysas, allt från valet av råvaror till valet av förpackning och distribution, liksom olika hjälpmedel som produktutvecklaren kan använda för att optimera arbetet. Syftet är också att träna studenten i att alltid väga in etik och miljö i produktutvecklingsarbetet.

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- ha kunskap om hur produktutveckling/innovationsarbete går till samt känna till hur en marknadsundersökning/produktlansering går till
- kunna definiera begreppet sensorik och sensorisk analys samt ha kännedom om hur sensorik kan användas som ett hjälpmedel i arbetet med produktutveckling och kvalitetskontroll
- känna till lagar som styr märkning av färdigförpackade livsmedel och dels ingredienser och tillsatser som livsmedel får innehålla
- känna till förpackningars olika funktioner och vilka material som får användas till livsmedel och miljöpåverkan
- kunna definiera begreppet logistik, samt förstå hur ett logistiskt tänkande hänger samman med annat, t ex val av förpackning, förpackningens utformning,

produktutveckling och miljöpåverkan

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

- kunna medverka aktivt i arbetet med att planera och genomföra olika typer av sensoriska test samt utvärdera resultaten
- kunna medverka aktivt i en projektgrupp som har till syfte att ta fram en ny produkt
- kunna välja lämplig gas för lagring av olika livsmedel i modifierad atmosfär samt kunna mäta gassammansättningen vid förvaring/lagring av livsmedel

Innehåll

Att utveckla nya produkter och anpassa och förbättra gamla är nödvändigt för alla företag. För att vara framgångsrikt måste företaget tänka strategiskt och då krävs ett aktivt och kreativt innovationstänkande och produktutvecklingsarbete.

Produktutveckling handlar mycket om att arbeta i projektgrupper bestående av olika kompetenser. För livsmedelsteknikern gäller att förstå vad som händer i livsmedlet om man ändrar i ett recept eller i en tillverkningsanvisning. Livsmedelsteknikern ska också kunna översätta nya trender och nya forskningsrön till nya produkter som går att tillverka effektivt, lagra och som når konsumenten med god kvalitet samtidigt som ett hållbart samhälle hela tiden tas i beaktande.

För att effektivisera arbetet och säkerställa produktkvaliteten är sensorik ett användbart hjälpmedel, andra är genomtänkt försöksplanering och utvärdering av resultat.

Litteratur

Böcker

Albinsson et al. (2009) Sensoriska tillämpningar inom industrin. SIK-rapport 791. ISBN: 978-91-7290-282-4

Skåneländska Gastronomiska Akademiens Skriftserie, nummer 3 (2000) Våra drycker, Hermansson, P (sid 176-190). Stockholm: Carlsson bokförlag. ISBN 91 7203 968 X

Litteratur om produktutveckling och marknadsundersökning tillkommer

Artiklar

Artikelkompendium tillhandahålles av kursansvarig vid kursstart

Internet

Internetadresser till myndigheter och branschföreträdare delas ut vid kursstart.

Aktuell lagstiftning och vägledning till lagstiftningen rörande märkning och presentation av livsmedel, användandet av symboler, tillsatser samt förpackningsmaterial till livsmedel hämtas från Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se

Referenslitteratur

Lundgren, Birgit. (1981) Handbok I sensorisk analys, SIK-rapport. Göteborg : Institutet för livsmedel och bioteknik. (198 s). ISBN 0436-2071

Poängsatta delmoment

Kod: 0112. **Benämning:** Skriftlig tentamen 1.

Antal Högskolepoäng: 1. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Godkänd skriftlig tentamen enligt kursmålen för produktutvecklingsavsnittet.

Kod: 0212. **Benämning:** Skriftlig tentamen 2.

Antal Högskolepoäng: 2. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Godkänd skriftlig tentamen enligt

kursplanemålen för förpackningsavsnittet.

Kod: 0312. **Benämning:** Projektuppgift skriftlig och muntlig- produktutveckling.

Antal Högskolepoäng: 3,5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Aktivt deltagande under gruppuppgiftens gång samt godkänd individuell inlämningsuppgift. Under kursen anordnade studiebesök och gästföreläsningar är obligatoriska. Vid laga förhinder får studenten genomföra egen uppgift med motsvarande innehåll.

Kod: 0412. **Benämning:** Sensorisk analys- planera, genomföra och utvärdera.

Antal Högskolepoäng: 1. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Aktivt deltagande i gruppens arbete som består i att genomföra ett sensorisk test samt efterföljande utvärdering och muntlig presentation av resultatet. Dessutom ingår att ge synpunkter på en annan grups sensoriska test.