



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för

Livsmedelsvetenskap: Produktionssystem Integrated Food Science: Production System

KL085, 7,5 högskolepoäng, A (Avancerad nivå)

Gäller för: Läsåret 2012/13

Beslutad av: Utbildningsnämnd 2

Beslutsdatum: 2012-04-04

Allmänna uppgifter

Huvudområde: Livsmedelsteknik och nutrition.

Obligatorisk för: MLIV1

Valfri för: B4-Im

Undervisningsspråk: Kursen ges på begäran på engelska

Syfte

Att ge en ökad förståelse för hållbar livsmedelsproduktion i förhållande till konsument, producent och samhälle.

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- ha kunskap om och förstå teknisk utveckling för hållbar livsmedelsproduktion genom hela produktionskedjan inklusive energi – och miljöaspekter
- vara orienterad om hur konsumentupplevda värden styr produktutvecklingen
- känna till konsumenters behov av livsmedel och näringsämnen. Känna till regelverket för "functional foods", hälsopåståenden och livsmedelssäkerhet

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

- förklara kostens roll för hälsan ur ett folkhälso- resp globalt perspektiv
- bedöma och diskutera etik och livsmedelsindustrins ansvar i förhållande till kostrelaterade sjukdomar och konsumenternas välmående
- kunna tolka riskbedömningar och bedöma frågor om livsmedelssäkerhet
- muntligt och skriftligt presentera vetenskaplig och teknisk information inom

livsmedelsvetenskap

Värderingsförmåga och förhållningssätt

För godkänd kurs skall studenten

- visa förmåga att diskutera frågor om etiska problemställningar som rör livsmedelsproduktion och utvecklingsarbete
- självständigt söka och kritiskt granska och värdera information i vetenskapliga artiklar som behandlar livsmedelsproduktion i förhållande till konsument, producent och samhälle.
- visa insikt i livsmedelsproduktionens möjligheter och begränsningar

Kursinnehåll

- energi, miljö och hållbar livsmedelsproduktion
- förpackningar, logistik och spårbarhet
- industri och konsument. Produktutveckling för konsumentupplevda värden
- livsmedel och välfärd, Kost, näring och hälsa. Riskbedömningar och riskkommunikation

Kursens examination

Betygsskala: TH

Prestationsbedömning: Essäer, paneldebatt, skriftlig tentamen.

Antagningsuppgifter

Förutsatta förkunskaper: KLG 060 Livsmedelskemi för Produktformulering, KLG080 Livsmedelsvetenskap komplexa livsmedel.

Begränsat antal platser: Nej

Kurslitteratur

- Coultate, T.P Food – The chemistry of its components, Fourth or later edition The Royal Society of Chemistry, Cambridge, UK, 2002. ISBN: 0-85404-615-1.
- Kessler, H.G Food and Bio Process Engineering. Dairy Technology, Verlag A. Kessler, Tyskland 2002. ISBN: 3-9802378-0 OR.
- Singh, P & Heldman D Introduction to Food Engineering 3rd Edition. London Academic Press 2001.
- Gibney MJ; MacDonald, IA; Roche, HM (Eds): Nutrition & Metabolism. Blackwell Science 2003. ISBN: 0-632-05625-8 eller senare upplaga.
- WHO TRS 916 report, finns tillgänglig på nätet via kursens hemsida.

Kontaktinfo och övrigt

Kursansvarig: Björn Bergenståhl, Bjorn.Bergenstahl@food.lth.se

Hemsida: <http://www.foodandnutrition.lth.se>