



LUNDS UNIVERSITET  
Lunds Tekniska Högskola

*Kursplan för*

## **Livsmedelsmikrobiologi Food Microbiology**

**KMB023, 7,5 högskolepoäng, G2 (Grundnivå, fördjupad)**

**Gäller för:** Läsåret 2012/13

**Beslutad av:** Utbildningsnämnd 2

**Beslutsdatum:** 2012-04-04

### **Allmänna uppgifter**

**Huvudområde:** Livsmedelsteknik och nutrition.

**Obligatorisk för:** B4-lm, MBIO1, MLIV1

**Undervisningspråk:** Kursen ges på begäran på engelska

### **Syfte**

Syftet med kursen är att ge studenterna grunderna i modern livsmedelsmikrobiologi genom att använda relevanta exempel från industrin.

### **Mål**

*Kunskap och förståelse*

För godkänd kurs skall studenten

- ha kunskap om mikroorganismer som orsakar matförgiftningar.
- även förstå principerna för livsmedelsfermentering, konservering och mikrobiell analys av livsmedel.

*Färdighet och förmåga*

För godkänd kurs skall studenten

- erhålla färdigheten att genomföra en mikrobiell analys av livsmedel samt fermentera livsmedel.

*Värderingsförmåga och förhållningssätt*

För godkänd kurs skall studenten

- skriva en kritisk rapport baserad på vetenskaplig litteratur samt muntligt presentera materialet.

## **Kursinnehåll**

Kursen behandlar följande ämnen; mikrobiell tillväxt och överlevnad i livsmedel, konservering, livsmedelsförstörande mikroorganismer, livsmedelspatogener, fermenterade livsmedel, genetiskt modifierade organismer och snabba analysmetoder.

## **Kursens examination**

**Betygsskala:** TH

**Prestationsbedömning:** Skriftlig examination och skriftliga rapporter. En muntlig presentation baserad på en litteraturstudie ingår i bedömningen.

## **Antagningsuppgifter**

**Förkunskapskrav:**

- KBK011, KMB060

**Begränsat antal platser:** Nej

## **Kurslitteratur**

- Adams, M.R. and Moss, M.O.: Food Microbiology, Third Edition, The Royal Society of Chemistry, UK.
- Laborationskompendium.

## **Kontaktinfo och övrigt**

**Kursansvarig:** Professor Peter Rådström, Peter.Radstrom@tmb.lth.se

**Hemsida:** <http://www.tmb.lth.se>