



LUNDS UNIVERSITET  
Lunds Tekniska Högskola

*Kursplan för*

## **Livsmedelsvetenskap: Produktionssystem Integrated Food Science: Production System**

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

**Gäller för:** Läsåret 2013/14

**Beslutad av:** Utbildningsnämnd C

**Beslutsdatum:** 2013-04-15

### **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, 2002, ISBN: 0-85404-615-1.
- Kessler, H.G: Food and Bio Process Engineering, Dairy Technology. Verlag A. Kessler, 2002, ISBN: 3-9802378-0.
- 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.
- 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>