



LUNDS UNIVERSITET  
Lunds Tekniska Högskola

*Kursplan för*

## Livsmedelskemi Food Chemistry

**YTHA75, 7,5 högskolepoäng, G1 (Grundnivå)**

Gäller för: Läsåret 2013/14

Beslutad av: Utbildningsnämnd C

Beslutsdatum: 2013-04-15

### Allmänna uppgifter

**Fördjupning:** Grundnivå, har mindre än 60 hp kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav.

**Undervisningsspråk:** Kursen ges på svenska

### Syfte

Att ge kunskaper om vattens, lipiders, kolhydraters och proteiners livsmedelskemi, som bygger vidare på kunskaper från kursen Livsmedlens biologiska och kemiska grunder.

### Mål

*Kunskap och förståelse*

För godkänd kurs skall studenten

- kunna beskriva och förklara vattens, lipiders, kolhydraters och proteiners egenskaper och funktioner i råvaror och livsmedel, samt deras förändringar vid behandling av livsmedel
- kunna redogöra för och tillämpa kunskaper om oxidation, dispersioner, gelbildning, emulsioner, smältegenskaper och kristallisation i samband med tillverkning av olika livsmedelsprodukter.

### Kursinnehåll

Kursen innehåller avsnitt om lipider (struktur, egenskaper och funktion i livsmedel, funktion och förändringar i livsmedelsprocesser, vid lagring, matlagning; utvinning ur oljeväxter, tillverkning av matfett, choklad m.m.), kolhydrater (struktur, egenskaper och funktion i råvaror och livsmedel, livsmedelsprocesser, matlagning; sockertillverkning, sötningsmedel) och proteiner (struktur, indelning, egenskaper och funktion i råvaror och livsmedel, funktion och förändringar i livsmedelsprocesser och matlagning).

Undervisningen är upplagd med föreläsningar, laborationer, gruppövningar och gästföreläsningar.

## **Kursens examination**

**Betygsskala:** UG

**Prestationsbedömning:** Skriftlig tentamen, laborationer.

### **Delmoment**

**Kod:** 0110. **Benämning:** Skriftlig tentamen.

Antal högskolepoäng: 7,5. Betygsskala: UG.

**Kod:** 0210. **Benämning:** Laborationer.

Antal högskolepoäng: 0. Betygsskala: UG.

## **Antagningsuppgifter**

**Förutsatta förkunskaper:** Livsmedlens kemiska och mikrobiologiska grunder eller motsvarande.

**Begränsat antal platser:** Nej

## **Kurslitteratur**

- Furugren, Bo: Matens molekyler - Livsmedelskemi och matkunskap. Kompendium.

## **Kontaktinfo och övrigt**

**Kursansvarig:** Ann-Charlotte Eliasson, Ann-Charlotte.Eliasson@food.lth.se

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

**Övrig information:** Skriftlig tentamen och laborationer. Under kursen anordnade laborationer och gästföreläsningar är obligatoriska. Vid laga förhinder får studenten genomföra egen uppgift med motsvarande innehåll.