



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.