



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för

Livsmedelsmikrobiologi **Food Microbiology**

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

Gäller för: Läsåret 2014/15

Beslutad av: Utbildningsnämnd C

Beslutsdatum: 2014-04-14

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 Biokemi
- KMB060 Mikrobiologi

Begränsat antal platser: Nej

Kurslitteratur

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

Kontaktinfo och övrigt

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

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