



**LUNDS UNIVERSITET**  
Lunds Tekniska Högskola

*Kursplan för*

## **Probiotika Probiotics**

### **KLGN01, 7,5 högskolepoäng, A (Avancerad nivå)**

**Gäller för:** Läsåret 2015/16

**Beslutad av:** Utbildningsnämnd C

**Beslutsdatum:** 2015-04-20

### **Allmänna uppgifter**

**Huvudområde:** Bioteknik.

**Alternativobligatorisk för:** MBIO1, MLIV1

**Valfri för:** B4-Im

**Undervisningsspråk:** Kursen ges på engelska

### **Syfte**

Kursen syftar till att ge en beskrivning för hur bakterier associerade till människan kan påverka hälsan, hur man genom tillförsel av specifika utvalda bakterier kan påverka sjukdomar och hälsostatus samt hur probiotiska livsmedel industriellt kan utformas (probiotisk design).

### **Mål**

*Kunskap och förståelse*

För godkänd kurs skall studenten

- beskriva den mänskliga mikrobiotan och dess funktion för hälsa och sjukdom.
- beskriva probiotiska bakteriers effekter på den människans fysiologi.
- beskriva bakteriologisk identifiering och klassificering.
- beskriva industriell utformning (design) av probiotiska livsmedel.

*Färdighet och förmåga*

För godkänd kurs skall studenten

- förklara och diskutera sambandet mellan tarmens mikrobiota, tillförd probiotika och människans sjukdoms- och hälsostatus.
- förklara och diskutera probiotikas interaktion med livsmedel.

## *Värderingsförmåga och förhållningssätt*

För godkänd kurs skall studenten

- på ett professionellt sätt diskutera samband mellan tarmens mikrobiota, tillförd probiotika och människans sjukdoms- och hälsostatus, samt probiotikas interaktion med livsmedel.
- utifrån universitetets biblioteksresurser och öppna elektroniska källor inhämta, värdera, kondensera och förmedla beskrivningar och förklaringar till när, hur och varför probiotika och tarmflora påverkar människans hälsostatus och hur probiotika kan kombineras med olika livsmedelskomponenter.

## **Kursinnehåll**

Följande delmoment behandlas i kursen: Basal biologisk problemlösning, bakteriesystematik och metoder att klassificera och identifiera bakterier; tarmfloras sammansättning och ekologi; effekter av probiotika på sjukdoms- och hälsostatus; immunologiska och genomiska aspekter på probiotika; probiotiska verkningsmekanismer; probiotikas interaktion med kostfaktorer som t.ex. kostfibrer och antioxidanter; design av probiotiska livsmedel; patentsökning; livsmedelshygieniska och säkerhetsaspekter på probiotika.

## **Kursens examination**

**Betygsskala:** TH

**Prestationsbedömning:** Gruppdiskussioner följt av skriftlig tentamen. För att bli godkänd på kursen fordras även godkänd skriftlig och muntlig laborationsredovisning.

## **Antagningsuppgifter**

**Förutsatta förkunskaper:** KMB060 Mikrobiologi.

**Begränsat antal platser:** Nej

**Kursen överlappar följande kurser:** KLG070

## **Kurslitteratur**

- Molin, G : Lectures in probiotics. 2013. Elektronisk PDF-fil; kostnadsfri.
- Vetenskapliga artiklar och elektroniska resurser av relevans för kursinnehållet.

## **Kontaktinfo och övrigt**

**Kursansvarig:** Dr. Caroline Linninge, [caroline.linninge@food.lth.se](mailto:caroline.linninge@food.lth.se)

**Lärare:** Professor Siv Ahrné, [siv.ahrne@appliednutrition.lth.se](mailto:siv.ahrne@appliednutrition.lth.se)

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