

Kursplan för

Livsmedelsteknologi för formulering Food Technology for Formulation

**KLGN25, 7,5 högskolepoäng, A
(Avancerad nivå)**

Gäller för: Läsåret 2016/17

Beslutad av: Utbildningsnämnd C

Beslutsdatum: 2016-03-31

Allmänna uppgifter

Huvudområde: Livsmedelsteknik och nutrition.

Obligatorisk för: MLIV1

Valfri för: B4-lm

Undervisningsspråk: Kursen ges på engelska

Syfte

Att ge en vetenskapligt baserad helhetssyn på kolloidala, strukturella och funktionella egenskaper hos formulerade livsmedel, dess råvaror, och komponenter.

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- känna till hur egenskaperna hos olika råvaror eller formuleringar kan användas för att utveckla funktionella och hälsosamma livsmedel
- kunna beskriva livsmedels struktur på olika nivåer med olika grad av komplexitet
- kunna beskriva hur olika komponenter i formuleringar samspelar och ger upphov till funktionalitet
- känna till kolloidala egenskaper och dess roll i olika livsmedelssystem

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

- ha förmåga att kritiskt identifiera, formulera och hantera frågeställningar rörande kolloidala egenskaper och struktur i livsmedelsformuleringar
- muntlig och skriftligt, redovisa och diskutera hur olika råvaror eller ingredienser kan användas för att utveckla funktion i livsmedel
- ha förmåga att förklara, analysera och systematiskt belysa formuleringens betydelse för livsmedels struktur, innehåll och biotillgänglighet av näringsämne
- ha förmåga att självständigt och i grupp planera, redovisa och diskutera resultat och slutsatser av praktiska moment

Värderingsförmåga och förhållningssätt

För godkänd kurs skall studenten

- självständigt kunna söka och värdera information i vetenskapliga artiklar
- visa förmåga till lagarbete och samverkan i olika grupper

Kursinnehåll

Föreläsningar, praktiska moment (exempelvis övningar, seminarier, minilaborationer), kamratgranskade duggor, studiebesök, projektarbete

Kursens examination

Betygsskala: TH

Prestationsbedömning: Godkänd dugga, inlämningsuppgifter och mindre projekt. Betygen 4 och 5 på TH-skalan nås genom väl utfört skriftligt och muntligt redovisat projekt.

Antagningsuppgifter

Förkunskapskrav:

- KLG30 Livsmedelskemi och nutrition

Begränsat antal platser: Nej

Kursen överlappar följande kurser: KLG080

Kurslitteratur

- Coultate, T.P: Food - The chemistry of its components. The Royal Society of Chemistry, 2002, ISBN: 0-85404-615-1. • Dickinson, E.: An introduction to food colloids. Oxford Science Publications, 1992. (tillhandahålls via institutionen).
- Dickinson, E.: An introduction to food colloids. Oxford Science Publications, 1992. Tillhandahålls via institutionen.

Kontaktinfo och övrigt

Kursansvarig: Malin Sjöo, Malin.sjoo@food.lth.se

Kursansvarig: Lars Nilsson, lars.nilsson@food.lth.se