



LUNDS UNIVERSITET  
Lunds Tekniska Högskola

*Kursplan för*

## **Livsmedelskemi II Food Chemistry II**

**YTHA76, 7,5 högskolepoäng, G1 (Grundnivå)**

**Gäller för:** Läsåret 2016/17

**Beslutad av:** Utbildningsnämnd C

**Beslutsdatum:** 2016-04-12

### **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 Livsmedelskemi I

### **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.

*Färdighet och förmåga*

För godkänd kurs skall studenten

- beskriva ett livsmedels uppbyggnad

*Värderingsförmåga och förhållningssätt*

För godkänd kurs skall studenten

- inse att kunskaper om kemi underlättar en djupare förståelse för livsmedlens egenskaper

## Kursinnehåll

Kursen ska ge förståelse för hur livsmedel är uppbyggda.

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) samt tillsatser

## Kursens examination

**Betygsskala:** UG

**Prestationsbedömning:** Skriftlig tentamen, laborationer.

### Delmoment

**Kod:** 0116. **Benämning:** Skriftlig tentamen.

**Antal högskolepoäng:** 5,5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Godkänd skriftlig tentamen

**Kod:** 0216. **Benämning:** Laborationer.

**Antal högskolepoäng:** 2. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Närvaro vid laborationer och godkända laborationsrapporter

## Antagningsuppgifter

**Förutsatta förkunskaper:** YTHA71 Livsmedelskemi I

**Begränsat antal platser:** Nej

**Kursen överlappar följande kurser:** YTHA75

## Kurslitteratur

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

## Kontaktinfo och övrigt

**Kursansvarig:** Ia Rosenlind, ia.rosenlind@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.