



LUNDS UNIVERSITET  
Lunds Tekniska Högskola

*Kursplan för*

## **Vegetabiliska livsmedel Vegetables**

**YTHA40, 7,5 högskolepoäng, G1 (Grundnivå)**

**Gäller för:** Läsåret 2019/20

**Beslutad av:** Programledning LIV

**Beslutsdatum:** 2019-03-25

### **Allmänna uppgifter**

**Fördjupning:** Grundnivå, har mindre än 60 hp kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav.

**Obligatorisk för:** YL1

**Undervisningsspråk:** Kursen ges på svenska

### **Syfte**

Syftet med kursen är att ge kunskap om odling, hantering och lagring av vegetabilier så att både färska och processade vegetabilier når konsumenten med optimal kvalitet och med minimal påverkan på den yttre miljön.

I begreppet vegetabilier ingår alla livsmedel som härrör från växtriket och innefattar frukt, bär, grönsaker, potatis, rotfrukter och spannmål.

### **Mål**

*Kunskap och förståelse*

För godkänd kurs skall studenten

- ha kunskap om vilken lagstiftning som reglerar odling och övrig hantering av vegetabiliska livsmedel (frukt, bär, grönsaker, spannmål, potatis), vilka olika odlingsmetoder som finns samt hur dessa påverkar råvarans kvalitet och den yttre miljön
- ha kunskap om hur kolhydrater bildas och omsätts i växter samt hur olika vegetabiliers är uppbyggda.
- ha kunskap om hur man industriförädlar grönsaker, frukt, bär samt potatis och andra stärkelserika spannmål (speciellt bröd), känna till den utrustning som används industriellt samt hur valet av råvara, skördemetod, hantering av råvaran,

tillverkningsprocess och lagring påverkar produktens kvalitet.

- ha kunskap om vilka mikrobiologiska risker som finns förknippade med konsumtion av vegetabiliska livsmedel
- kunna redogöra för vegetabiliska livsmedels effekter på hälsa och välbefinnande

### *Färdighet och förmåga*

För godkänd kurs skall studenten

- kunna undersöka förekomsten av mikroorganismer i vegetabiliska produkter

## **Kursinnehåll**

I begreppet vegetabiliska livsmedel ingår frukt, bär, grönsaker, potatis, spannmål och alla produkter därav. Området är stort och viktigt och diskuteras ständigt i medierna; EHEC i sallat, shigella i hallon, fiberinnehållet i bröd, lågt GI i pasta, antioxidanter, ½-kg frukt och grönsaker om dagen, fettinnehållet i pommes frites, flygtransporterade sockerärter från Kenya, KRAV vs konventionell odling, urkokta grönsaker, plastad gurka...

Kursen tar upp hela kedjan från odling, skörd, lagring, försäljning, tillagning och industriförädling fram till konsumtion. Valet av råvaror, hanteringsrutiner och utrustning kommer att diskuteras utifrån ätkvalitet, duglighet som råvara i livsmedelsindustrin samt ur miljösynpunkt.

Kursen inleds med ett avsnitt om grönsaker, frukt och bär, därefter kommer potatis, ris, pasta och andra stärkelserika vegetabilier att diskuteras och avslutningsvis behandlas spannmål, bröd och övriga spannmålsprodukter.

Kursen består av föreläsningar, laborationer, fördjupningsuppgifter och studiebesök.

## **Kursens examination**

**Betygsskala:** UG - (U,G) - (Underkänd, Godkänd)

**Prestationsbedömning:** Skriftlig tentamen, laborationer och skriftliga laborationsrapporter.

Om så krävs för att en student med varaktig funktionsnedsättning ska ges ett likvärdigt examinationsalternativ jämfört med en student utan funktionsnedsättning, så kan examinator efter samråd med universitetets avdelning för pedagogiskt stöd fatta beslut om alternativ examinationsform för berörd student.

### **Delmoment**

**Kod:** 0118. **Benämning:** Laborationer livsmedelskunskap.

**Antal högskolepoäng:** 0. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Laborationer och skriftlig laborationsrapport.

**Kod:** 0218. **Benämning:** Laborationer mikrobiologi.

**Antal högskolepoäng:** 0. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Laborationer och skriftliga laborationsrapporter. **Delmomentet omfattar:** Mikrobiologi

**Kod:** 0318. **Benämning:** Studiebesök, gästföreläsningar och seminarier.

**Antal högskolepoäng:** 0. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** samtliga gästföreläsningar, studiebesök och seminarier

**Kod:** 0418. **Benämning:** Skriftlig tentamen.

**Antal högskolepoäng:** 7,5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** skriftlig tentamen

## Antagningsuppgifter

Förutsatta förkunskaper: YTHA71, YTHA73, YTHA66, YTHA68, YTHA76

Begränsat antal platser: Nej

## Kurslitteratur

- Böcker.
- Nylander A et al. (2014). Livsmedelsvetenskap. Lund: Studentlitteratur (375 s) ISBN: 978-91-44-09567-7.
- Abrahamsson L et al. (2006). Näringslära för högskolan. Stockholm: Liber AB (464 s) ISBN: 91-47-05355-0. Sidorna 89 – 90, 225 – 232, 257 – 260, 271 – 274, 289 – 293, 300 – 305.
- H. Thougard m fl (2007). Grundläggande mikrobiologi med livsmedelsapplikationer, 2:a upplagan, sidorna 353-367.
- Furugren, B. Livsmedelskemi och matkunskap (2010). Vegetabilier. Ca 350 sidor. Finns att köpa vid kursstart.
- G. Molin. Livsmedelsmikrobiologi (1998). Sidorna 121- 144 samt 175-189.
- Artiklar från internet; livsmedelsverket ocoj jordbruksverket.
- Artiklar till fördjupningsuppgifterna, se litteraturförteckningen till resp fördjupningsuppgift.

## Kontaktinfo och övrigt

**Kursansvarig:** Charlott Håkansson, charlott.hakansson@food.lth.se

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

**Övrig information:** Under kursen anordnade studiebesök och gästföreläsningar är obligatoriska. Vid laga förhinder får studenten genomföra egen uppgift med motsvarande innehåll.