

Kursplan för kalenderåret 2004

MEJERITEKNOLOGI

KLT051

Dairy Technology

Antal poäng: 5. **Betygskala:** TH. **Alternativobligatorisk för:**

K4Li. **Kursansvarig:** Professor Marie Paulsson,
Marie.Paulsson@livstek.lth.se, Livsmedelsteknik.

Prestationsbedömning: Skriftlig tentamen. **Övrigt:**
Undervisningen består av föreläsningar, laborationer och studiebesök. Antalet deltagare i kursen är maximerat.

Mål

Kursens målsättning är att fördjupa kunskaperna i biokemi, fysikalisk kemi och mikrobiologi som kan tillämpas på systemet mjölk och ge allmän orientering om mjölkprodukter.

Innehåll

Kunskapskällor för mejeriteknologisk information.
Mjölkproduktion. Reaktioner och teknologiska egenskaper hos fett, proteiner, kolhydrater och salter. Analys. Kolloidal stabilitet och aggregation. Reologi. Råvarans mikrobiologi, produktionshygien. Kvalitetskontroll. Processinverkan, homogenisering, värmning och kylning.

Litteratur

Walstra, P and al.: Dairy Technology, Marcel Dekker, ISBN 0-8247-0228-X

Dairy processing handbook, Tetra Pak
Kompendier.