LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för kalenderåret 2005

INTEGRERAT LIVSMEDELSPROJEKT KLT031

Integrated Food Project

Antal poäng: 10. **Betygskala:** TH. **Alternativobligatorisk för:** B4XLi. **Kursansvarig:** Professor Gun Trägårdh, gun.tragardh@livstek.lth.se, professor Björn Bergenståhl, bjorn.bergenstahl@livsteki.lth.se, professor Petr Dejmek, petr.dejmek@livstek.lth.se, Livsmedelsteknik. **Prestationsbedömning:** Muntlig och skriftlig redovisning samt muntlig tentamen. **Övrigt:** Kursen kan komma att ges på engelska. Kursen är en inriktningskurs.

Mål
Att fördjupa ämnesspecifika kunskaper i livsmedelsteknologi och livsmedelsteknik genom att genomföra ett utvecklingsprojekt från idé till prototyp i pilotskala. Miljöaspekter ingår.

Att lära projektarbete i grupp, med självständigt val av arbets- och ansvarsfördelning.

Att få en övergripande och djup förståelse för metodik och avvägningar för livsmedelsindustriell produktutveckling.

Innehåll
Kursens projektarbetsdel sker i stegen innovationsprocess-planering-litteratursökning-laborativt arbete-utvärdering-rapportering. Experimentell design och statistisk analys ingår. Planering och uppföljning av utvecklingsprojekt. Design och kostnadsuppskattning av processanläggningar. Beräkning av miljöbelastning och produktionskostnader. Riskvärdering.

Litteratur
Esbensen, K, Schönkopf, S. och Midgaard, T. Multivariate analyses in practice, Camo A/S 1996 eller motsvarande.
Eklund, Sven: Att arbeta i projekt, Studentlitteratur, 2002.
Jongen, W.M.F. and Meulenberg, M.T.G,: Innovation of food product systems: Product quality and consumer acceptance, Wageningen, The Netherlands, ISBN 9074134513.
Referenslitteratur tillhandahålles.