



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för kalenderåret 2005

LIVSMEDELSMIKROBIOLOGI

KMB023

Food Microbiology

Antal poäng: 5. **Betygskala:** TH. **Alternativobligatorisk för:** B4XLi. **Kursansvarig:** Professor Bärbel Hahn-Hägerdal, Barbel.Hahn-Hagerdal@tmb.lth.se, Teknisk mikrobiologi. **Förkunskapskrav:** KMB060 Mikrobiologi. **Prestationsbedömning:** Skriftlig tentamen, godkänd laborationskurs, samt muntlig och skriftlig redovisning av litteraturuppgift. **Övrigt:** Kursen kan komma att ges på engelska.

Mål

Kursens mål är att ge basala kunskaper i livsmedelsmikrobiologi med tonvikt på förskämning, livsmedelsburna sjukdomar och fermenterade livsmedel.

Innehåll

Att ge grundläggande teoretiska och praktiska kunskaper om samspelet mellan mikroorganismer, livsmedelsråvaror och den yttre miljön. Detta diskuteras med utgångspunkt från kontaminering, konservering och förskämning av livsmedelsråvaror, livsmedelsburna sjukdomsalstrande mikroorganismer samt fermenterade livsmedel. Laborationerna omfattar mikrobiologisk undersökning av olika livsmedel, analys av livsmedel samt förjäsning av livsmedelsråvaror. I kursen ingår ett moment av självständigt arbete i form av en litteraturuppgift vilken redovisas både muntligen och skriftligt. Vid obligatoriska gruppvisa studiebesök vid företag och storkök i regionen belyses olika livsmedelsmikrobiologiska frågeställningar.

Litteratur

Adams, M.R. and Moss, M.O.: Food Microbiology, Second Edition, The Royal Society of Chemistry, UK.

Laborationskompendium.