



HUMAN NUTRITION □ FUNCTIONAL FOODS KNL030

Human Nutrition □ Functional Foods

Antal poäng: 5. **Betygskala:** UG. **Alternativobligatorisk för:** B4XLi. **Kursansvarig:** Docent Kerstin Skog, Kerstin.Skog@inl.lth.se, Industriell näringslära. **Förkunskapskrav:** KNL025/KNL026 Fysiologi och/eller KLG080 Livsmedelsvetenskap: Komplexa livsmedel och/eller KLG085 Livsmedelsvetenskap: Produktionssystem eller motsvarande kunskaper i basal näringslära. **Prestationsbedömning:** Skriftlig tentamen och godkända övningsuppgifter. **Övrigt:** Kursen kan komma att ges på engelska.

Mål

Att ge en fördjupad förståelse för hur komponenter i livsmedel, både näringsämnen och □non-nutrients□ påverkar funktioner i kroppen, att ge kunskaper för att kritiskt analysera och värdera information om nutrition och □functional foods□, samt att ge träning i att presentera vetenskaplig information inom nutritionsområdet, muntligt och skriftligt till olika målgrupper.

Innehåll

Utifrån tidigare inhämtade basala kunskaper om fysiologi och nutrition fördjupas förståelsen av hur olika komponenter och fysikaliskt-kemiska egenskaper i livsmedel påverkar funktioner i kroppen. Detta är basen för utveckling av □functional foods□, som utmärks av dokumenterade mervärden från hälsosynpunkt. Kursen innehåller föreläsningar, studier av vetenskapliga originalartiklar, gruppdiskussioner och redovisningar. Bioaktiva substanser i olika råvaror, metabolism och fysiologiska effekter av olika näringsämnen och □non-nutrient□, vegetarisk kost, toxicitetsprövning, tillsatser och lagstiftning kring □functional foods□ är huvudmoment.

Litteratur

MJ Gibney, IA MacDonald, HM Roche (Eds), Nutrition & Metabolism, Blackwell Science 2003 eller senare.

Alternativt:

Garrow JS, James WPT: Human Nutrition and Dietetics, 10th ed, 2000 eller senare, Churchill Livingstone eller

Abrahamsson L, Andersson I, et al, Näringslära för Högskolan, Liber, 2001 eller senare.