



LUNDS UNIVERSITET  
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för kalenderåret 2006

---

## LIVSMEDELSVETENSKAP: PRODUKTIONSSYSTEM KLG085

Integrated Food Science: Production System

**Antal poäng:** 5. **Betygskala:** TH. **Alternativobligatorisk för:** B4XLi. **Kursansvarig:**

Univ.lektor Kerstin Skog, Kerstin.Skog@inl.lth.se, Professor Gun Trägårdh,

Gun.Tragardh@livstek.lth.se, Professor Björn Bergenståhl,

Bjorn.Bergenstahl@livsteki.lth.se, Livsmedelsteknologi. **Rekommenderade förkunskaper:**

KL060 Livsmedelskemi för produktformulering; KLG080 Livsmedelsvetenskap:

Komplexa livsmedel; KNL026 Fysiologi, KFK025 Yt- och kolloidkemi.

**Prestationsbedömning:** Tentamen, godkända skriftliga inlämnings- och

seminarieuppgifter. Obligatorisk närvaro krävs i seminarier och studiebesök. Betyg

grundas på sammanvägning av obligatoriska moment. **Övrigt:** Kursen integrerar ämnena

Industriell näringslära och livsmedelskemi, Livsmedelsteknik samt Livsmedelsteknologi.

Kursen kan komma att ges på engelska.

### Mål

Kursen skall ge kunskaper om komplexa industriella system för livsmedelsproduktion.

Systemen belyses utifrån olika aspekter: konsumenter, producenter och samhälle.

### Innehåll

Kost och hälsa. Behov av olika näringsämnen vid olika åldrar och situationer och hur man bestämmer dessa behov, samt konsekvenser av för lite eller för mycket näring. Kostvanor i olika länder och utveckling över tiden.

Riskhantering och säkerhet. Miljögifter via livsmedel. GLP och GMP. HACCP och kontroll av mikrobiologisk säkerhet. Regler och livsmedelslagstiftning.

Förpackning som en del av produktionen.

Livsmedelsutveckling i ett konsumentperspektiv. Komplexa industriella system.

Livsmedelsindustrins miljöbelastning. Livsmedelsproduktion som en del av samhällsutvecklingen.

Studiebesök.

I seminarier och övningar ingår essäer och paneldebatter.

### Litteratur

Nordic Nutrition Recommendations. 4th Edition. Integrating nutrition and physical activity. Nord 2004:13. Nordic Council of Ministers, Copenhagen 2004 ISBN 92-893-1062-6 pp. 1-436.

Rekommenderat biblioteksmaterial.