



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för kalenderåret 2006

MEJERIPROCESSER

KLT065

Dairy Processing

Antal poäng: 5. **Betygskala:** TH. **Alternativobligatorisk för:** B5XLi. **Kursansvarig:** Marie Paulsson, Livsmedelsteknik. **Prestationsbedömning:** Skriftlig tentamen. **Övrigt:** Begränsat antal platser: 8. Kursen samordnas med uppdragsutbildning. Kursen läses komprimerat från månadskiftet september/oktober till slutet av oktober.

Mål

Kursens målsättning är att ge vetenskaplig bakgrund till och fundamental kunskap om traditionella och nyare teknologiska processer inom mejeriindustrin.

Innehåll

Produktionsteknologi och processlinjer för konsumtionsmjölk, fermenterade mjölkprodukter, ost, matfett, mjölkpulver, glass. Membranprocesser. Industriell hygien och kvalitetsstyrning. Förpackning. Automation. Processdesign och processberäkningar. Lagstiftning.

Litteratur

Dairy Technology, Walstra Pieter et al., 1999, Marcel Dekker Inc, New York-Basel, ISBN 0-8247-0228-X

Dairy Processing Handbook, Tetra Pak Processing Systems AB, Lund
Kompendium, föreläsningmaterial och laborationshandledningar