



HUMAN NUTRITION □ FUNCTIONAL FOODS KNL031

Human Nutrition □ Functional Foods

Antal poäng: 5. **Betygskala:** TH. **Alternativobligatorisk för:** B4XLi. **Kursansvarig:** Docent Kerstin Skog, Kerstin.Skog@inl.lth.se, Industriell näringslära. **Förkunskapskrav:** KNL026 Fysiologi eller KLG080 Livsmedelsvetenskap: Komplexa livsmedel 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 fysikalisktkemiska 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 motsvarande.