

Kursplan för

Livsmedelsteknologi för formulering Food Technology for Formulation

**KLGN25, 7,5 högskolepoäng, A
(Avancerad nivå)**

Gäller för: Läsåret 2020/21

Beslutad av: Programledning B/K

Beslutsdatum: 2020-04-20

Allmänna uppgifter

Huvudområde: Livsmedelsteknik och nutrition.

Obligatorisk för: MLIV1

Valfri för: B4-lm

Undervisningsspråk: Kursen ges på engelska

Syfte

Att ge en vetenskapligt baserad helhetssyn på kolloidala, strukturella och funktionella egenskaper hos formulerade livsmedel, dess råvaror, och komponenter.

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- känna till hur egenskaperna hos olika råvaror eller formuleringar kan användas för att utveckla funktionella och hälsosamma livsmedel
- kunna beskriva livsmedels struktur på olika nivåer med olika grad av komplexitet
- kunna beskriva hur olika komponenter i formuleringar samspelar och ger upphov till funktionalitet
- känna till kolloidala egenskaper och dess roll i olika livsmedelssystem

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

- ha förmåga att kritiskt identifiera, formulera och hantera frågeställningar rörande kolloidala egenskaper och struktur i livsmedelsformuleringar
- muntlig och skriftligt, redovisa och diskutera hur olika råvaror eller ingredienser kan användas för att utveckla funktion i livsmedel
- ha förmåga att förklara, analysera och systematiskt belysa formuleringens betydelse för livsmedels struktur, innehåll och biotillgänglighet av näringsämne
- ha förmåga att självständigt och i grupp planera, redovisa och diskutera resultat och slutsatser av praktiska moment

Värderingsförmåga och förhållningssätt

För godkänd kurs skall studenten

- självständigt kunna söka och värdera information i vetenskapliga artiklar
- visa förmåga till lagarbete och samverkan i olika grupper

Kursinnehåll

Föreläsningar, laborationer, seminarier, studiebesök, projektarbete (baserat på studiebesök i livsmedelsindustrin).

Kursens examination

Betygsskala: TH - (U,3,4,5) - (Underkänd, Tre, Fyra, Fem)

Prestationsbedömning: Godkänd dugga, muntligt presenterat projekt, deltagande på studiebesök och laborationer. Betygen 4 och 5 på TH-skalan nås genom hemtentamen baserad på projektet. Studenter har inte möjlighet att omexamineras för högre betyg på delprov som är knutna till projektuppgifter. I de fall studenter vill höja sina betyg kan det tillåtas (efter godkännande från kursansvarig) om studenten gör om det projekt som ligger bakom delprovet vid ett nytt kurstillfälle och därefter omexamineras i samband med detta.

Om så krävs för att en student med varaktig funktionsnedsättning ska ges ett likvärdigt examinationsalternativ jämfört med en student utan funktionsnedsättning, så kan examinator efter samråd med universitetets avdelning för pedagogiskt stöd fatta beslut om alternativ examinationsform för berörd student.

Antagningsuppgifter

Förutsatta förkunskaper: KLG30 Livsmedelskemi och nutrition

Begränsat antal platser: Nej

Kursen överlappar följande kurser: KLG080

Kurslitteratur

- Coultate, T.P: Food - The chemistry of its components. The Royal Society of Chemistry, 2002, ISBN: 0-85404-615-1. Ytterligare kapitel från flera böcker som finns elektroniskt tillgängliga från universitets biblioteket används i kursen.

Kontaktinfo och övrigt

Lärare: Malin Sjöo, Malin.sjoo@food.lth.se

Kursansvarig: Lars Nilsson, lars.nilsson@food.lth.se

Hemsida: <http://liveatlund.lu.se>