



**LUNDS UNIVERSITET**  
Lunds Tekniska Högskola

*Kursplan för*

## **Animaliska livsmedel**

### **Animal based food products**

**YTHA45, 7,5 högskolepoäng, G1 (Grundnivå)**

**Gäller för:** Läsåret 2021/22

**Fakultet:** Lunds tekniska högskola

**Beslutad av:** Programledning LIV

**Beslutsdatum:** 2021-04-20

### **Allmänna uppgifter**

**Huvudområde:** Livsmedelsteknik. **Fördjupning:** Grundnivå, har mindre än 60 hp kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav.

**Undervisningsspråk:** Kursen ges på svenska

### **Syfte**

Animaliska livsmedel omfattar produktion av mjölk, ägg, kött och fisk. Syftet med kursen är att ge kunskap för att såväl färska som industriförädlade produkter ska nå konsumenten med optimal kvalitet och med minimal påverkan på den yttre miljön.

### **Mål**

*Kunskap och förståelse*

För godkänd kurs skall studenten

- ha kunskap om vad livsmedelslagstiftningen säger om mjölk, ägg, kött, fisk och dess förädlade produkter
- ha kunskap om hur produktion av mjölk, ägg, kött och fisk går till
- ha detaljerad kunskap om animaliska livsmedels sammansättning och uppbyggnad samt de ingående komponenternas funktion och egenskaper
- ha kunskap om de vanligaste mikroorganismerna i animaliska livsmedel, såväl produktförstörande och patogena som de som används i positivt syfte, samt veta hur man generellt analyserar dessa mikroorganismer
- ha kunskap om hur man industriförädlar mjölk, ägg, kött och fisk och ha förståelse för den utrustning som används samt hur valet av råvara, tillverkningsprocess och lagring påverkar slutprodukten
- ha kunskap om vad som händer när animaliska livsmedel tillagas

- ha kunskap om näringsvärdet för mjölk, ägg, kött, fisk och dess förädlade produkter

#### *Färdighet och förmåga*

För godkänd kurs skall studenten

- kunna avgöra vilka funktionella egenskaper som finns hos viktiga komponenter i animaliska livsmedel

#### *Värderingsförmåga och förhållningssätt*

För godkänd kurs skall studenten

- kunna hantera animaliska frågeställningar ur ett etiskt och samhällsligt perspektiv.

## Kursinnehåll

I begreppet animaliska livsmedel ingår mjölk, ägg, kött, fisk och förädlade produkter av dessa. Kursen tar upp hela kedjan från uppfödning, industriförädling, annan vidareförädling, tillagning och konsumtion. Valet av råvaror, hanteringsrutiner och utrustning kommer att diskuteras utifrån ätkvalitet, duglighet som råvara i livsmedelsindustrin samt ur miljösynpunkt. Animaliska frågeställningar kommer att diskuteras ur ett etiskt och samhällsligt perspektiv.

## Kursens examination

**Betygsskala:** UG - (U,G) - (Underkänd, Godkänd)

**Prestationsbedömning:** Skriftlig tentamen, laborationer, inlämningsuppgift, studiebesök, gästföreläsningar och seminarium.

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.

### Delmoment

**Kod:** 0120. **Benämning:** Skriftlig tentamen.

Antal högskolepoäng: 2,5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Godkänd skriftlig tentamen.

**Kod:** 0220. **Benämning:** Studiebesök och gästföreläsningar.

Antal högskolepoäng: 1. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Aktiv närvaro vid obligatoriska studiebesök och gästföreläsningar.

**Kod:** 0320. **Benämning:** Inlämningsuppgift populärvetenskaplig artikel.

Antal högskolepoäng: 1,5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Inlämnad och godkänd artikel samt aktivt deltagande i kamratgranskning, allt individuellt.

**Kod:** 0420. **Benämning:** Laborationer.

Antal högskolepoäng: 1,5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Genomförda laborationer och godkända laborationsrapporter.

**Kod:** 0520. **Benämning:** Seminarium om etiska perspektiv.

Antal högskolepoäng: 1. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Aktivt deltagande i gruppens arbete och individuell muntlig redovisning.

## Antagningsuppgifter

**Förutsatta förkunskaper:** YTHA71 Livsmedelskemi I, YTHA73 Livsmedlens

mikrobiologiska grunder, YTHA66 Livsmedlens näringsmässiga grunder, YTHF35  
Livsmedlens mikrobiologiska kvalitet, YTHF15 Livsmedelskemi II, YTHF10  
Livsmedelsteknik II - Processteknik  
**Begränsat antal platser:** Nej

## **Kurslitteratur**

- Nylander, A et al.: Livsmedelsvetenskap. Studentlitteratur, 2014, ISBN: 978-91-44-09567-7. . .
- Furugren, B: Animaliska livsmedel. 2013.
- Molin, G: Livsmedelsmikrobiologi. Göran Molin Förlag AB, 1998. Pdf.
- Thourgaard et al.: Grundläggande mikrobiologi med livsmedelsapplikationer. Studentlitteratur, 2007, ISBN: 978-91-44-00656-7.

## **Kontaktinfo och övrigt**

**Kursansvarig:** Maria Glantz, maria.glantz@food.lth.se

**Hemsida:** <http://www.lth.se/utbildning/kandidatutbildning-livsmedelsteknik/>

**Övrig information:** Under kursen anordnade studiebesök och gästföreläsningar är obligatoriska. Vid laga förhinder får studenten genomföra egen uppgift med motsvarande innehåll.