



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

MEJERITEKNOLOGI

KLT 051

Dairy Technology

Antal poäng: 5.0. **Valfri för:** K4Li. **Kursansvarig:** Marie Paulsson.

Maire.Paulsson@livsteki.lth.se **Prestationsbedömning:** Skriftlig tentamen **Övrigt:**

Undervisningen består av föreläsningar, laborationer och studiebesök. Antalet deltagare i kursen är maximerat.

Målbeskrivning

Kursens målsättning är att fördjupa kunskaperna i biokemi, fysikalisk kemi och mikrobiologi som kan tillämpas på systemet mjölk och ge allmän orientering om mjölkprodukter.

Innehåll

Litteraturkällor. Mjölkproduktion. Reaktioner och teknologiska egenskaper hos fett, proteiner, kolhydrater och salter. Analys. Kolloidal stabilitet och aggregation. Reologi. Råvarans mikrobiologi, produktionshygien. Kvalitetskontroll. Processinverkan, homogenisering, värmning och kylning.

Litteratur

Kompendier. Walstra, P and Jenness, R.: Dairy Chemistry and Physics, Wiley and Sons.
