



LIVSMEDELSMIKROBIOLOGI

KMB 022

Food Microbiology

Antal poäng: 3.0. **Valfri för:** K4Li. **Kursansvarig:** Bärbel Hahn-Hägerdal. Barbel.Hahn-Hagerdal@tmb.lth.se **Förkunskapskrav:** Allmän mikrobiologi (KMB011 eller KMB015), Biokemi AK. **Prestationsbedömning:** skriftlig tentamen, godkänd laborationskurs, samt muntlig och skriftlig redovisning av litteraturuppgift.

Innehåll

Att ge grundläggande teoretiska och praktiska kunskaper om samspelet mellan mikroorganismer, livsmedelsråvaror och den yttre miljön. Detta diskuteras med utgångspunkt från kontaminering, konservering och förskämning av livsmedelsråvaror, livsmedelsburna sjukdomsalstrande mikroorganismer samt fermenterade livsmedel.

Laborationerna omfattar statistisk behandling av provdata, mikrobiologisk undersökning av olika livsmedel, analys av livsmedel samt förjäsning av olika livsmedelsråvaror. I kursen ingår ett moment av självständigt arbete i form av en litteraturuppgift vilken redovisas både muntligen och skriftligt. Vid obligatoriska gruppvisa studiebesök vid företag och storkök i regionen belyses olika livsmedelsmikrobiologiska frågeställningar.

Litteratur

Adams, M.R. and Moss, M.O., Food Microbiology, The Royal Society of Chemistry, UK.

Utdelade stenciler. Laborationskompendium.
