

## Industriell näringslära

Kurskod	Poäng	Nivå	Program	Språk		Kursnamn	Länkar		11/12 lp4			
				LUt			Fotnot					
<a href="#">KNL026</a>	7,5	G2	<a href="#">B, K, MBIO, MLIV</a>	X	E2	Fysiologi	<a href="#">KS</a>	<a href="#">KE</a>	<a href="#">U</a>	<a href="#">W</a>	<a href="#">T</a>	
<a href="#">KNLN01</a>	7,5	A	<a href="#">B, MBIO, MLIV</a>	X	E	Human nutrition	<a href="#">KS</a>	<a href="#">KE</a>	<a href="#">U</a>	<a href="#">W</a>	<a href="#">T</a>	
<a href="#">KLGNO1</a>	7,5	A	<a href="#">B, MBIO, MLIV</a>	X	E	Probiotika	<a href="#">KS</a>	<a href="#">KE</a>	<a href="#">U</a>	<a href="#">W</a>	<a href="#">T</a>	

## Livsmedelsteknologi

Kurskod	Poäng	Nivå	Program	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar	11/12 lp4
<a href="#">KLG027</a>	7,5	A	<a href="#">B, K, N</a>	X	E1	Läkemedelsformulering		<a href="#">KS KE U W T</a>	
<a href="#">KLG060</a>	7,5	A	<a href="#">B, MLIV</a>	X	E	Livsmedelskemi för produktformulering		<a href="#">KS KE U W T</a>	
<a href="#">KLT065</a>	7,5	G2	<a href="#">B</a>	-	E2	Mejeriprocesser		<a href="#">KS KE U W T</a>	
<a href="#">KLG05</a>	15	A	<a href="#">B, K, MLIV</a>	X	E1	Projekt i livsmedel eller läkemedelsteknologi		<a href="#">KS KE U W T</a>	
<a href="#">KFK025</a>	7,5	G2	<a href="#">B, K, MLIV, N</a>	X	E2	Yt- och kolloidkemi		<a href="#">KS KE U W T</a>	
<a href="#">BLT015</a>	7,5	G2	<a href="#">B, K, MLIV</a>	X	E1	Enhetsoperationer för bioteknik- och livsmedelsindustrin		<a href="#">KS KE U W T</a>	
<a href="#">FMS210</a>	7,5	G2	<a href="#">B, K, N, Pi</a>	-	S	Kemometri		<a href="#">KS KE U T</a>	
<a href="#">KLG080</a>	7,5	A	<a href="#">B, MLIV</a>	X	E	Livsmedelsvetenskap: Komplexa livsmedel		<a href="#">KS KE U W T</a>	
<a href="#">KKKA10</a>	8	G1	<a href="#">B</a>	-	S	Biotekniska beräkningar		<a href="#">KS KE U W T</a>	1
<a href="#">KLG085</a>	7,5	A	<a href="#">B, MLIV</a>	X	E1	Livsmedelsvetenskap: Produktionssystem		<a href="#">KS KE U W T</a>	1
<a href="#">KLT051</a>	7,5	G2	<a href="#">B, MLIV</a>	-	E2	Mejeriteknologi		<a href="#">KS KE U W T</a>	1

YTH

Kurskod	Poäng	Nivå	Program	LUt	Språk	Kursnamn	Fotnot	Länkar	11/12 lp4
<a href="#">YTHA45</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Animaliska livsmedel		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	
<a href="#">YTHA10</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Livsmedelskedjans förutsättningar		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	
<a href="#">YTHA30</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Livsmedelsteknik I - Värmelära		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	
<a href="#">YTHA40</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Vegetabiliska livsmedel		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	
<a href="#">YTHA35</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Livsmedelsteknik II - Processteknik		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	
<a href="#">YTHA70</a>	15	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Livsmedlens kemiska och mikrobiologiska grunder		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	
<a href="#">YTHA55</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Produktionsplanering och ledarrollen		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	
<a href="#">YTHA65</a>	15	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Livsmedlens näringsmässiga och mikrobiologiska kvalitet		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	
<a href="#">YTHF05</a>	7,5	G2	<a href="#">YL</a>	-	S	Näringlära II		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	
<a href="#">YTHA50</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Produktutveckling - förpackat och klart		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	
<a href="#">YTHA75</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Livsmedelskemi		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	1
<a href="#">YTHA60</a>	7,5	G1	<a href="#">YL</a>	-	S	Metodik		<a href="#">KS</a> <a href="#">KE</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a> <a href="#">T</a>	1

## Institutionens examensarbeten

Listan innehåller de examensarbeten som ges av institutionen och vilka program respektive examensarbete ingår i.

			<b>Länkar</b>	
<b>Kurskod</b>	<b>Poäng</b>	<b>Program</b>	<b>Kursnamn</b>	
KNL820	30	<a href="#">B</a> , <a href="#">MBIO</a> , <a href="#">MLIV</a> , <a href="#">N</a>	Examensarbete i industriell näringslära och livsmedelskemi	<a href="#">KS</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a>
KLG920	30	<a href="#">B</a> , <a href="#">K</a> , <a href="#">MBIO</a> , <a href="#">N</a>	Examensarbete i läkemedelsteknologi	<a href="#">KS</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a>
KLT920	30	<a href="#">B</a> , <a href="#">K</a> , <a href="#">MBIO</a> , <a href="#">MLIV</a> , <a href="#">N</a>	Examensarbete i livsmedelsteknik	<a href="#">KS</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a>
KLG820	30	<a href="#">B</a> , <a href="#">MBIO</a> , <a href="#">MLIV</a> , <a href="#">N</a>	Examensarbete i livsmedelsteknologi	<a href="#">KS</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a>
YTHL01	15	<a href="#">YL</a>	Examensarbete för högskoleexamen i livsmedelsteknik	<a href="#">KS</a> <a href="#">U</a> <a href="#">W</a>