



Kursplan

Fakulteten för hälso- och livsvetenskap
Institutionen för kemi och biomedicin

1KE021 Bröd och brödbakning, 5 högskolepoäng
Bread and bread making, 5 credits

Huvudområde

Kemi
Biologi

Ämnesgrupp

Livsmedelsvetenskap

Nivå

Grundnivå

Fördjupning

G1N

Fastställande

Fastställd 2024-01-29.
Kursplanen gäller från och med vårtermin 2024.

Förkunskaper

Grundläggande behörighet

Mål

Studenten ska efter avslutad kurs kunna:

- Beskriva de inhemska sädeslagens uppbyggnad och egenskaper av vikt för brödbakning.
- Beskriva bildning av glutennätverk och dess påverkan på degens struktur.
- Beskriva de olika stegen vid bakning (degberedning, degmognad och jäsning, avbakning).
- Förklara jäsningsprocesser vid mikrobiell och kemisk jäsning.
- Redogöra för hur tillsatser påverkar degmognad och jäsning, textur och arom.

- Redogöra för näringsinnehåll och hälsoaspekter hos olika typer av bröd.
- Redogöra för faktorer som påverkar brödets livslängd.

Innehåll

- Brödets historia och utveckling.
- Vetets genetik, anatomi, fysiologi och biokemi.
- Kultursorter.
- Övriga inhemska sädeslag.
- Gluten.
- Malning av säd till mjöl.
- Kemiska och mikrobiella jäsningsmedel inklusive surdeg.
- Tillsatser och deras funktioner.
- Degberedning och behandling, degmognad, jäsning och gräddning.
- Hållbarhet och förvaring.
- Näringsinnehåll i bröd och hälsoaspekter på brödkonsumtion.

Undervisningsformer

Kursen bedrivs genom förinspelade föreläsningar, digitala frivilliga duggor som ger möjlighet att samla extrapoäng till tentamen samt diskussioner på universitetets lärplattform. I kursen erbjuds träff i Kalmar med brödbakning och laboration (frivilligt).

Examination

Kursen bedöms med betygen Underkänd, Godkänd eller Väl godkänd.

Kursen examineras genom två inlämningsuppgifter (Underkänd, Godkänd) om totalt 0,5 hp och en skriftlig, individuell webbtentamen (Underkänd, Godkänd, Väl godkänd) motsvarande 4,5 hp. Duggorna kan ge max.10% av totalpoängen vid kurstillfällets tentamen och omtentamen.

För betyget Godkänt på kursen som helhet krävs att samtliga moment har bedömts med betyget Godkänd. För betyget Väl Godkänd krävs dessutom betyget Väl Godkänd på den skriftliga individuella webbtentamen.

Omexamination ges i enlighet med Lokala regler för kurs och examination på grundnivå och avancerad nivå vid Linnéuniversitetet. I det fall student med funktionsnedsättning har rätt till särskilt pedagogiskt stöd beslutar examinator om anpassad eller alternativ examination.

Kursvärdering

Kursvärdering genomförs under kursen eller i nära anslutning till kursens avslutning. Resultat och analys av genomförd kursvärdering ska skyndsamt återkopplas till de studenter som genomfört kursen. Studenter som deltar vid nästa kurstillfälle ska senast vid kursstart informeras om föregående kursvärderingsresultat och genomförda förändringar i kursen.

Kurslitteratur och övriga läromedel

S.P. Cuvain,. Breadmaking: *Improving quality Elsevier Science and Technology*, senaste upplagan, 820s. (Boken finns tillgänglig som E-bok via Linnéuniversitetets Universitetsbibliotek)