



Linnéuniversitetet

Kalmar Växjö

Kursplan

Fakultetsnämnden för naturvetenskap och teknik
Institutionen för naturvetenskap

1LV004 Livsmedelskunskap, 7,5 högskolepoäng
Food Science, 7.5 credits

Huvudområde

Biologi, Kemi

Ämnesgrupp

Livsmedelsvetenskap

Nivå

Grundnivå

Fördjupning

G1F

Fastställande

Fastställd av institutionsstyrelsen vid Institutionen för naturvetenskap 2011-05-24

Kursplanen gäller från och med höstterminen 2011

Förkunskaper

Grundläggande behörighet samt Livets kemi 15 hp, eller motsvarande.

Förväntade studieresultat

Studenten ska efter avslutad kurs kunna:

- redogöra för vanliga sätt att bedöma livsmedelskvalitet såsom sensorisk, hygienisk, närings- och miljö kvalitet;
- redogöra för bakomliggande principer för vanliga konserveringsmetoder såsom fermentering, värmning, kylning, modifierad atmosfär, strålning, konserveringsmedel, samt betydelsen av pH och vattenaktivitet;
- översiktligt redogöra för livsmedelsgrupperna (cerealier, grönsaker, potatis, baljväxter, frukt och bär, matfetter, nötter och frön, Quorn och svamp, kött och chark, fisk och skaldjur, mjölkprodukter, ägg och socker) med avseende på sammansättning och vad som händer på kemisk och biologisk nivå vid skörd och förvaring;
- redogöra för olika matlagningstekniker och hur de påverkar maten och dess näringsvärde;
- redogöra för livsmedelstillsatser med avseende på regler och användningsområden;
- redogöra för innebörden av ekologiskt producerad mat och livsmedelskonsumtion ur ett klimatperspektiv samt
- grundläggande statistik.

Innehåll

- Livsmedelskvalitet.
- Konserveringsmetoder.
- Matlagningstekniker.

- Cerealier, grönsaker, potatis, baljväxter samt frukt och bär.
- Matfetter.
- Nötter och frön, Quorn och svamp.
- Kött, fisk och skaldjur.
- Mjök- och äggprodukter.
- Socker, salt och livsmedelstillsatser.
- Ekologiskt producerad mat; mat och klimat.
- Livsmedelshygien.

Undervisningsformer

Undervisningen bedrivs genom föreläsningar och praktiska övningar. Övningar är obligatoriska såvida inte annat anges.

Examinationsformer

Kursen bedöms med betygen Underkänd, Godkänd eller Väl godkänd.

Examination sker genom skriftlig tentamen. Bedömningskriterier för betyget godkänd framgår av Förväntade studieresultat (se ovan).

En första omtentamen erbjuds inom sex terminsveckor. Antalet tentamenstillfällen är begränsat till fem.

Kursvärdering

En skriftlig kursvärdering genomförs i slutet av kursen. Utvärderingsresultatet sammanställs i en kursrapport, vilken arkiveras hos institutionens administration. Resultatet av utvärderingen och eventuellt vidtagna åtgärder kommuniceras med programansvarig, och presenteras för studenterna vid nästa kurstillfälle.

Kurslitteratur och övriga läromedel

Obligatorisk litteratur

Jonsson, L. et al. (2007). *Livsmedelsvetenskap*. Studentlitteratur. ISBN 978-91-44-04346-3, ca 390 sidor

Livsmedelsverkets hemsida (www.slv.se): avsnitt om livsmedelstillsatser

Livsmedelsverkets hemsida om livsmedelshygien