



## Kursplan

Fakulteten för hälso- och livsvetenskap

Institutionen för kemi och biomedicin

1LV004 Livsmedelskunskap, 7,5 högskolepoäng

Food Science, 7.5 credits

### Huvudområde

Biologi, Kemi

### Ämnesgrupp

Livsmedelsvetenskap

### Nivå

Grundnivå

### Fördjupning

G1F

### Fastställande

Fastställd 2011-05-24

Senast reviderad 2013-09-06 av Fakulteten för hälso- och livsvetenskap. Revidering av mål.

Kursplanen gäller från och med höstterminen 2013

### Förkunskaper

Grundläggande behörighet samt Livets kemi 15 hp, eller motsvarande.

### Mål

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, värming, 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 smat
- redogöra för innebörden av ekologiskt producerad mat och livsmedelskonsumtion ur ett klimatperspektiv.

### Innehåll

- Livsmedelskvalitet.
- Konserveringsmetoder.
- Matlagningstekniker.

- Cerealier, grönsaker, potatis, baljväxter samt frukt och bär.
- Matfetter.
- Nötter och frön, Quorn och svamp.
- Kött, fisk och skaldjur.
- Mjolk- 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 Mål (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](http://www.slv.se)): avsnitt om livsmedelstillsatser

Livsmedelsverkets hemsida om livsmedelshygien