



Kursplan

Fakulteten för hälso- och livsvetenskap

Institutionen för kemi och biomedicin

1LV004 Livsmedelskunskap, 7,5 högskolepoäng

1LV004 Food Science, 7.5 credits

Huvudområde

Biologi, Kemi

Ämnesgrupp

Livsmedelsvetenskap

Nivå

Grundnivå

Fördjupning

G1F

Fastställande

Fastställd 2011-05-24

Senast reviderad 2017-02-02 av Fakulteten för hälso- och livsvetenskap. Revidering av undervisningsformer, examination, kursvärdering och litteratur.

Kursplanen gäller från och med vårterminen 2017

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 miljökvalitet;
- 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

- utföra och tolka resultat från enklare laborationer inom livsmedelskemi.

Innehåll

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

Undervisningsformer

Undervisningen bedrivs genom föreläsningar, seminarier och laborationer. Laborationer och seminarier är obligatoriska såvida inte annat anges.

Examination

Kursen bedöms med betygen Underkänd, Godkänd eller Väl godkänd.

Examination sker genom skriftlig tentamen, skriftliga laborationsrapporter, muntlig och skriftlig redovisning av seminarieuppgift. Bedömningskriterier för betyget godkänd framgår av Mål (se ovan).

En första omtentamen erbjuds inom sex terminsveckor.

Kursvärdering

Under kursens genomförande eller i nära anslutning till kursen genomförs en kursvärdering. Resultat och analys av kursvärderingen ska återkopplas till de studenter som genomfört kursen och de studenter som deltar vid nästa kurstillfälle. Kursvärderingen genomförs anonymt.

Kurslitteratur och övriga läromedel

Obligatorisk litteratur

Nylander, A. et al. (2015). Livsmedelsvetenskap. Studentlitteratur. ISBN 9789144 09567-7, ca 380 sidor

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