

Inriktning: Livsmedel



Bild: Ingegerd Sjöholm

Havtorn växer vilt i Europa och i Asien. Bären innehåller upp till tio gånger mer C-vitamin än apelsin och innehåller också lykopen, en karotenoid som kroppen omvandlar till A-vitamin. Havtorn används i sylt & marmelad men också mot eksem och brännskador.

Vad blir jag?

Inom livsmedelsbranschen arbetar du tätt ihop med människor inom andra yrkesområden. Det är en internationell bransch, där utvecklingen går snabbt framåt. Många civilingenjörer arbetar med att ta fram nyttigare, lättare produkter och bättre förpackningar och att överföra det som framställts på laboratoriet till industriell produktion. Andra säljer ingredienser eller produktionssystem eller fungerar som tekniskt stöd åt livsmedelsföretag. Några väljer den offentliga sektorn och arbetar med t ex kontroll och regler för tillverkning och innehåll. Ytterligare några väljer att forska. Det händer också att studenter som inriktat sig mot livsmedel arbetar med läkemedel, där arbetssättet är liknande.

Vad är det du äter?

Du har knappast kunnat missa dem. Toppform. Köket. Forma kroppen. Du är vad du äter. Och så Mat-Tina, Mat-Niklas, Nakne Kocken, Nigella och de andra. Hela tiden dyker nya matlagnings- och hälsoprogram upp och intresset för vad vi egentligen stoppar i oss är stort.

BRA MAT ÄR avgörande för hur vi mår och när du studerar livsmedel rör du dig ständigt i gränslandet mellan biologi och kemi. Många som arbetar med livsmedelsteknik tycker att det är just det som är så spännande! LTH är en av ett fåtal högskolor i Sverige som erbjuder livsmedelsteknik som kompetensinriktning och här har du möjlighet att ge din utbildning en tydlig profil.

IDAG STÄLLER VI höga krav på det vi äter och det är en utmaning för dig som vill arbeta med livsmedel: maten ska vara hälsosam och utan bakterier som man kan bli sjuk av. Samtidigt skall den se aptitlig ut och smaka gott och inte vara för dyr. Produktionen måste vara miljövänlig, men ändå kostnadseffektiv. Dessutom bör maten vara framställd på ett etiskt försvarbart sätt. Under utbildningen skaffar du dig de verktyg du behöver för att anta utmaningen!

[functional foods]

(Mervärdesmat) Livsmedel som modifierats för att ge specifika, positiva hälsoeffekter. Exempel är berikning med vitaminer, fibrer och nyttiga bakteriestammar. Begreppet etablerades under slutet av 1980-talet i Japan. I början av 2003 var två livsmedel godkända i Sverige som mervärdesmat: en yoghurtprodukt och en matfetsblandning.

NE

VÄLJER DU KURSEN *Livsmedelskemi* fördjupar du dig i hur livsmedlens egenskaper som smak, lukt, konsistens och näringsvärde kan påverkas. Kursen *Livsmedelsmikrobiologi* ger dig fördjupning i mikrobiologi. Du lär dig hur mikroorganismerna används för att t ex konservera, men också hur de vid fel hantering kan orsaka sjukdomar. Väljer du att läsa *Probiotika* lär du dig hur vissa bakterier kan ha en positiv effekt på hälsan och hur dessa kan tillföras i livsmedel.

UNDER INRIKTNINGENS PROJEKTKURS genomför du ett större utvecklingsprojekt, från idé till prototyp. Här får du användning för dina kunskaper inom områden du tidigare studerat, som kemi, mikrobiologi, matematik och teknik. Genom kursen får du inblick i hur utvecklingsarbete fungerar i praktiken. Under utbildningen har du täta kontakter med företag i livsmedelsbranschen, och de flesta studenter väljer att göra sitt examensarbete i samarbete med ett företag.

” *Livsmedel är så spännande; det handlar om saker man kommer i kontakt med i vardagen. Man bryr sig om vad man stoppar i sig och vill veta hur man tillverkar det*

Karin Pettersson, doktorand, LTH