

INSTITUTIONEN FÖR LIVSMEDELSTEKNIK

Lunds Tekniska Högskola, LTH
Lunds Universitet

Box 124, 221 00 Lund, Sverige
Tel: 046 - 222 83 05
Fax: 046 – 222 95 17

Institutionen för Livsmedelsteknik bedriver mångsidig utbildning och forskning inom livsmedelsområdet. Placeringen i Lund är en stor fördel, eftersom huvuddelen av den svenska livsmedels- och förpackningsindustrin är koncentrerad till Sydsverige.

Något om vår forskning

Dagens avancerade livsmedelsproduktion ställer stora krav på kunskaper om de kemiska och fysikaliska processer som samverkar under framställningen av livsmedel, liksom på kunskaper om hur olika livsmedel påverkar den mänskliga organismen. Inom institutionen bedrivs forskning och utbildning inom de flesta områden i kedjan från livsmedelsråvara till livsmedlens effekter i människokroppen. Forskningen kännetecknas av en tvärvetenskaplig fokusering på livsmedelsprocessning med det övergripande syftet att våra livsmedel hela tiden ska bli bättre. Vi strävar därför efter ett kort avstånd mellan grundforskning och tillämpad forskning. Ett väl utvecklat samspel med livsmedelsindustrin gör att nya forskningsrön snabbt kan komma till användning i nya processer, tekniker och produkter. Detta samspel är också av stor betydelse för de kvalificerade livsmedelsutbildningar som ges vid institutionen. Vidare finns forskning inom läkemedelsteknologi, som utnyttjar de många gemensamma vetenskapliga grunderna för läkemedel och livsmedel.

Livsmedelsteknik: Studier av bl.a. strömning, värme- och masstransport samt olika enhetsoperationer för att kunna beskriva livsmedelsprocesser med matematiska modeller och optimera dem.

Livsmedelsteknologi: Studier av livsmedelsstrukturer och deras betydelse för produktkvalitet i syfte att öka förståelsen, ner till molekylnivå, av händelseförlopp vid livsmedelstillverkning.

Industriell näringslära: Livsmedelsrelaterad näringsforskning som syftar till ökad förståelse av hur livsmedlens sammansättning och egenskaper påverkar konsumentens hälsa.

Livsmedelskemi: Studier av reaktioner vid hantering, lagring och processning av livsmedel. Stor vikt läggs vid utveckling av nya och specifika livsmedelsanalyser.

Livsmedelshygien: Målsättningen är att utveckla exakta metoder för identifiering av bakterier av intresse för industri och samhälle och att klargöra dessa bakteriegruppers ekologiska roll.

Läkemedelsteknologi: Forskningen är fokuserad mot formuleringsteknologiska frågeställningar. Strukturer på molekylär eller övermolekylär nivå i komplexa formuleringar studeras.

Lite fakta och siffror

Institutionen tillhör den tekniska fakulteten vid Lunds universitet (LTH) och är lokaliserad till Kemiteknikum. Institutionen har ca 75 anställda, varav 11 professorer och ca 45 forskarstuderande. Det finns även fyra adjungerade professorer vid institutionen.

Institutionen består av tre avdelningar:

- Industriell näringslära och livsmedelskemi
- Livsmedelsteknik
- Livsmedelsteknologi med laboratoriet för Livsmedelshygien.

Institutionen bedriver undervisning på grundutbildningsnivå på bioteknik- resp. kemiteknikprogrammen vid LTH, samt vid ingenjörutbildningen i Helsingborg. Vidare deltar institutionen i ett internationellt mastersprogram.

Forskarutbildning bedrivs inom följande forskarutbildningsämnen:

- Industriell näringslära
- Livsmedelshygien
- Livsmedelskemi
- Livsmedelsteknik
- Livsmedelsteknologi
- Läkemedelsteknologi

Mer information finns på:

www.inl.lth.se

www.livstek.lth.se

www.livsteki.lth.se