



Mejeriutbildningar vid Lunds Universitet

Hösten 2013 och Våren 2014

Utbildning i mejeriteknologi sker vid Lunds Universitet i samverkan med LRF Mjolk och Tetra Pak. Syftet är att ge deltagarna en fördjupning på högskolenivå inom mejeriteknologi och mejeriprocesser. Utbildningen är uppdelad på två kurser som ger vardera 7.5 hp.

Mejeriteknologi: Mjölakens sammansättning, Mjölakens kemi och mikrobiologi, Mjölakens fysikaliska egenskaper, Mjolkproduktion, Kvalitetskontroll, Hygien, Näringsaspekter, Processinverkan, Reologi i mejeriprocessing, Främmande ämnen i mjolk, Mejeriindustrin i Sverige och internationellt.

Mejeriprocesser: Produktionsteknik och teknologi, Processlinjer för konsumtionsmjolk, fermenterade produkter, ost, matfett och mjolkepulver, Membranprocesser, Industriell hygien och kvalitetsstyrning, Processdesign, Processberäkningar, Förpackning, Automation, Lagstiftning och Mjolk och hälsa.

Undervisningen består av föreläsningar, laborationer och studiebesök och den involverar lärare från deltagande parter samt från svenska och danska företag och universitet. Kurserna ges på heltid under 3-4 veckor vardera.

Kurstid och plats:

Mejeriteknologi 14 april - 30 april 2014. Anmälan senast den 1 februari 2014.
Mejeriprocesser 23 september - 11 oktober 2013. Anmälan senast den 1 augusti 2013.
Anmälningssblanketter finns www.foodandnutrition.lth.se under rubriken utbildning/
uppdragsutbildning. Kurserna hålls på avdelningen för Livsmedelsteknik, Kemicentrum, Lunds universitet.

Målgrupper:

Blivande civilingenjörer samt personer verksamma inom mejerisektorn och närliggande verksamheter. Behörighetskrav är högskoleexamen eller motsvarande kompetens.

Vill du veta mer?

Kontakta Marie Paulsson, Livsmedelsteknik, Lunds Universitet, tel: 046-222 96 30, e-post: marie.paulsson@food.lth.se.