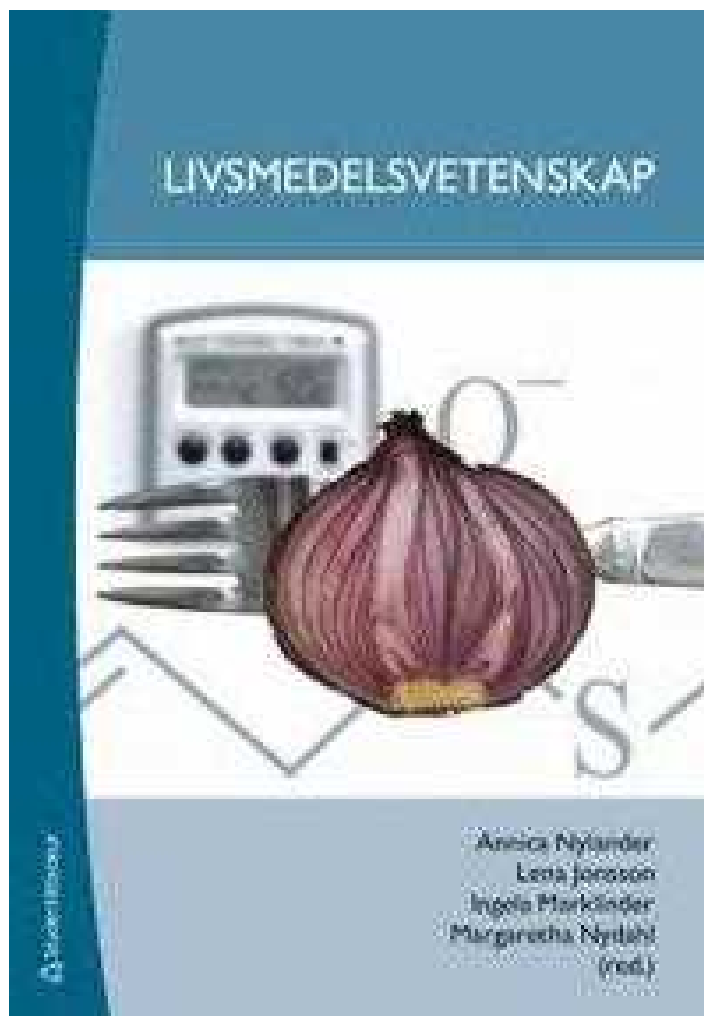


Livsmedelsvetenskap PDF E-BOK

Ingela Marklinder



Författare: Ingela Marklinder

ISBN-10: 9789144095677

Språk: Svenska

Filstorlek: 2613 KB

BESKRIVNING

Gott, hälsosamt, prisvärt, säkert, miljövänligt - livsmedelsvetenskap är ett tvärvetenskapligt ämne som belyser mat ur olika perspektiv. Forskning visar betydelsen av att kunna hantera, producera och värdera livsmedel. Att tillaga och förvara mat optimalt höjer kvaliteten och kan dessutom vara ett sätt att bevara miljön. Den nya upplagan av Livsmedelsvetenskap ger svar på aktuella frågor som rör hela kedjan från odling och uppfödning till den ätfärdiga maträtten och förklarar många av de faktorer som påverkar livsmedlens kvalitet. De inledande kapitlen belyser generella aspekter kring livsmedelskvalitet, konserveringsmetoder och matlagningstekniker. Därefter följer kapitel om respektive livsmedelsgrupp från råvarans ursprung, via kemisk sammansättning, till vad som händer under tillagning. Närings-, hälso- och miljöaspekter behandlas på respektive råvara. Avslutningsvis finns ett kapitel om brödbakningsprocessen som inkluderar bakning med fullkornsmjöl genom skållnings- eller surdegsteknik. Genomgående innehåller kapitlen fakta om: råvarans ursprung, uppbyggnad och sammansättning kvalitetskriterier industriell tillverkning förvaring, beredning och tillagningsmetoder miljö och hälsa. Boken vänder sig i första hand till studenter på högskola/universitet som läser till dietister, kostekonom, kostvetare, livsmedelsagronomer, livsmedelsingenjörer, lärare i hem- och konsumentkunskap, miljöinspektörer, nutritionister, med flera. Livsmedelsvetenskap ger förutsättningar för grundläggande kunskaper om livsmedel som studenter behöver såväl i sin utbildning som i framtida professioner.

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

LIBRIS - Livsmedelsvetenskap

Linnéuniversitetet erbjuder en utbildning inom nutrition och livsmedelsvetenskap som har en tydlig koppling mot industrin. Se www.studera.nu. Behörighet

Livsmedelsvetenskap - Böcker - CDON.COM

Vi forskar och utbildar inom kemi, biokemi, molekylärbiologi, livsmedelsvetenskap och mikrobiologi. Vi fokuserar både på grundläggande aspekter och utvecklar ...

Kursplan för Kostvetenskap B: Livsmedelsvetenskap - uu.se

Kursen ingår i Kostvetarprogrammet 120 poäng/180 högskolepoäng, kan utgöra specialisering inom Lärarprogrammet 140-220 poäng/210-330 högskolepoäng ...

LÄS MER