

Reviderad definition av livsmedelsvetenskap

Beslut

Utbildningsnämnden beslutar

att fastställa reviderad ämnesbeskrivning för huvudområdet livsmedelsvetenskap vid SLU enligt nedan,

att upphäva tidigare ämnesbeskrivning för huvudområdet livsmedelsvetenskap (dnr SLU ua Fe.2012.3.0-4254).

Bakgrund

I samband med planeringen för ett nytt masterprogram med fokus på livsmedelssystemet, aktualiserades frågan om en breddad ämnesbeskrivning för SLU:s huvudområde livsmedelsvetenskap. Frågan har beretts av arbetsgruppen för det nya masterprogrammet, prefekten vid institutionen för molekylära vetenskaper och arbetsutskottet inom FN-NJ. Föreliggande version har tillstyrkts av FN-NJ (§ 62, 2017-06-14).

Reviderad ämnesbeskrivning (tillägg/omformulering med röd text)

Livsmedelsvetenskap (*food science*) innefattar kunskaper om och förståelse för sammansättning, egenskaper och funktionalitet hos såväl råvaran som det färdiga livsmedlet. Ämnet tillämpar grundläggande vetenskaper för att studera olika aspekter hos livsmedel, såsom underliggande principer bakom såväl produktförstöring som möjligheter att förbättra ett livsmedels kvalitet. Livsmedelsvetenskap inbegriper även livsmedelsteknologi, som är tillämpningen av de livsmedelsvetenskapliga grunderna på livsmedlet i den industriella förädlingsprocessen. Livsmedelsteknologi utgör läran om vad som sker med livsmedlet kemiskt, fysikaliskt och tekniskt i olika processteg, t.ex. vid värmebehandling, bearbetning, förpackning, lagring, distribution och tillagning.

Inom ämnet Livsmedelsvetenskap vid SLU läggs speciellt fokus på livsmedelsråvarans samman-sättning och kvalitetsegenskaper. Dessutom fokuseras på hur råvaran – livsmedlet påverkas av förädlingskedjans olika processteg samt livsmedlets hälsoeffekter **och hur livsmedelsprodukter och livsmedelsprocesser passar in i och påverkar helheten i livsmedelssystemet. Hållbarhetsaspekter på produktion och konsumtion av livsmedel, inklusive hantering av restprodukter och avfall ingår också.**

Livsmedelsvetenskap omfattar i huvudsak följande områden:

- livsmedelsråvaror (*food raw material*)
- livsmedelsförädling (*food processing*)
- livsmedelsteknologi (*food technology*)
- livsmedelssäkerhet (*food safety*)
- livsmedelsmikrobiologi (*food microbiology*)
- human nutrition (*human nutrition*)
- kvalitetssäkring (*quality assurance*)
- produktutveckling (*product development*)
- produkttegenskaper (*product properties*)
- marknadsföring, innovation och företagsledning (*marketing, innovation and business management*)
- hållbar livsmedelsförsörjning (*sustainable food supply*)

Vetenskaplig grund och gränsdragning

Livsmedelsvetenskap vid SLU har sin grund i naturvetenskapen genom tillämpning av grundläggande vetenskaper som fysik, kemi, biokemi, mikrobiologi, näringslära för att studera olika aspekter hos livsmedel. Livsmedelsvetenskap inbegriper även livsmedelsteknologi och samhällsvetenskapliga aspekter inom livsmedelskedjan samt kunskap om livsmedelssystemet som helhet. Härav följer att kurser kan vara klassade i två ämnen.

Utbildning

SLU erbjuder utbildning i livsmedelsvetenskap på olika nivåer. Fördjupning inom ämnet kan ske genom forskarutbildning. Även forskarutbildning inom andra ämnesområden som t.ex. mikrobiologi är möjlig.

Beslut har fattats av utbildningsnämnden efter föredragning av PN-ordförande Pär Forslund. I ärendets beredning har även utbildningshandläggare Johanna Nilsson medverkat.

Karin Holmgren

Pär Forslund