

Förslag till självständiga arbeten i livsmedelsvetenskap

Suggestions for independent projects in food science

15 hp (G2E – Kandidat/Bachelor)

Obs! Kandidatarbeten kan skrivas på svenska eller engelska.

Är du intresserad av något av projekten eller bara vill ha mer information vänligen kontakta handledaren. För några projekt finns mer detaljerad beskrivning sist i dokumentet.

Litteraturarbeten

Dairy matrix - mjölk och mjölkprodukter bortom mättade fettsyror.

Kontakt: Ann-Kristin.Sundin@lrf.se; +4610184 41 85

Näringsstäthet i relation till miljöpåverkan - hur utvärderar vi bäst livsmedel ur ett hälso- och miljöperspektiv? (se projektbeskrivning nedan)

Kontakt: Ann-Kristin.Sundin@lrf.se; Tel. +4610184 41 85

Näringsinnehållet i mjölk resp vegetariska alternativ.

Kontakt: Ann-Kristin.Sundin@lrf.se; Tel. +10184 41 85

Påverkansfaktorer som styr mot önskad mjölkråvara, främst för framställning av ost och mjölkpulver. Hur påverkas mjölkråvaran av värdekedjans olika faktorer? Särskilt genetiska markörer för mjölk kvalitet. Även problematisering kring totalantal bakterier är relevant.

Kontakt: Maria.Karlsson@lrf.se; Tel. +4610184 44 18

Framtida användningsområden för skummjölk inom hantverksmässig mejeriproduktion

Kontakt: Ase.Lundh@slu.se; Monika.Johansson@slu.se

Instrumental techniques to study bread staling

Kontakt: Santanu.Basu@slu.se

Poultry meat quality in relation to modern production systems (kan skrivas på engelska eller svenska)

Kontakt: Sabine.Sampels@slu.se

Äkthet på växtoljor, vilka parametrar ska man använda

Kontakt: Jana.Pickova@slu.se

Vilka marina/terrestra organismer kan man tänka sig som nya fiskfoder

Kontakt: Jana.Pickova@slu.se

Mindre bioaktiva komponenter i ovanliga växter, kryddor och ogräs

Kontakt: Jana.Pickova@slu.se

Hälsa eller ohälsa i samband med köttkonsumtion?

Kontakt: Jana.Pickova@slu.se

Alger och andra nya källor till fleromättade fettsyror

Kontakt: Jana.Pickova@slu.se

Flow of non-starter lactic acid bacteria from field, to farm, to milk and cheese

Kontakt: Ase.Lundh@slu.se; Monika.Johansson@slu.se

Processing of salty/acid whey - Isolation, functional properties and application of whey proteins

Kontakt: Monika.Johansson@slu.se; Ase.Lundh@slu.se

The importance and use of colostrum

Kontakt: Monika.Johansson@slu.se; Ase.Lundh@slu.se

Milk from minor dairy species - Composition, processing and health benefits

Kontakt: Monika.Johansson@slu.se; Ase.Lundh@slu.se

Hyperspectral imaging for characterization of different foods

Kontakt: Hasi.tvp@slu.se; Åse.Lundh@slu.se

Methods to study protein degradation and formation of free amino acids in cheese during the ripening process

Kontakt: Monika.Johansson@slu.se; Ase.Lundh@slu.se

Current trends and opinions in quality assessments of cheese

Kontakt: Hasi.tvp@slu.se; Monika.Johansson@slu.se

Impact of on-farm factors on composition and functional properties of milk

Kontakt: Hasi.tvp@slu.se; Monika.Johansson@slu.se

Volatile compounds of long ripened cheese and their origin, variation and contribution to flavour: A review

Kontakt: Hasi.tvp@slu.se; Ase.Lundh@slu.se

Recent advances in controlling and monitoring cheese ripening: A review

Kontakt: Hasi.tvp@slu.se; Ase.Lundh@slu.se

Current knowledge in technological aspects and analytical determination of milk coagulation

Kontakt: Hasi.tvp@slu.se; Monika.Johansson@slu.se

Role of minerals in milk coagulation and cheese manufacture: A Review

Kontakt: Hasi.tvp@slu.se, Monika.Johansson@slu.se; Ase.Lundh@slu.se

Seasonal variation of Swedish milk quality and composition

Kontakt: Hasi.tvp@slu.se; Maria.A.Karlsson@slu.se

PROJEKTBSKRIVNINGAR

Näringsinnehållet i mjölk respektive vegetariska alternativ

Det finns en undersökning från Frankrike som visar att hälften av alla tillfrågade konsumenter uppfattar vegodrycker som lika näringsrika som mjölk, och att 1/5 av tillfrågade konsumenter uppfattar vegodrycker som fullödiga ersättningar för mjölkprodukter till spädbarn. En dansk studie bekräftar denna trend hos danska konsumenter. Därför är det viktigt att veta om en betydande andel av svenska konsumenter också har denna uppfattning. I sådant fall skulle riktad kommunikation kring näringsinnehållet i dessa olika livsmedel behöva belysas för att människor ska kunna fatta rätt beslut kring livsmedelsval. Vi menar inte att alla människor måste dricka mjölk eller äta mjölkprodukter, och det finns mycket fina vegoalternativ som passar människor i olika åldrar. Dock uppstår problem om konsumenter inte känner till skillnaderna mellan de olika livsmedlen, särskilt när målgruppen är små barn. Syftet är att kartlägga kunskapsläget bland svenska konsumenter och, i det fall som det föreligger felaktiga uppfattningar kring näringsinnehållen i respektive produktkategori, ge underlag för kommunikation. På så vis kan människor fatta rätt beslut utifrån sina egna förutsättningar och mål.

Påverkansfaktorer som styr mot önskad mjölkråvara, främst för framställning av ost och mjölkpulver. Hur påverkas mjölkråvaran av värdekedjans olika faktorer? Särskilt genetiska markörer för mjölk kvalitet. Även problematisering kring totalantal bakterier är relevant.