



Opdater din viden

Læs mere om efteruddannelses tilbud på www.ucr.dk



ErhvervsAkademi
Sjælland

Fødevarer kemi - IDV

Formål

At give kursister grundlæggende kendskab til den kemiske struktur af hovedkomponenter i fødevarer

Mål

- at deltageren opnår kendskab til struktur af protein, lipider og kulhydrat
- at deltageren opnår kendskab og forståelse for proteiner, lipider og kulhydraters funktionelle egenskaber

Målgruppe

Uddannelsen henvender sig til teknikere indenfor proces- og fødevarer- området og andre der har erhvervet tilsvarende viden

Indhold, hovedkomponenter i fødevarer

- Vand

Egenskaber og aktivitet

- Protein.

Aminosyrer, peptider og struktur

Vandbindingsevne

Denaturering

Proteiner i fødevarer

- Lipider

Fedtsyrer og glycerider

Fedtstoffer og olier

Harskning

Emulgering

Eksempler på emulgering i fødevarer



ErhvervsAkademi
Sjælland



Opdater din viden

Læs mere om efteruddannelsestilbud
på www.ucr.dk



ErhvervsAkademi
Sjælland

Fødevarekemi - IDV

- Kulhydrater (indhold fortsat)

Monosaccharider, disaccharider, polysaccharider og hydrokolloider
Fødevare med højt kulhydratindhold
Maillard, karmelisering
Forklstring
Geldannelse (stivelse og hydrokolloider)

Undervisere

Levn. Ingeniør Karen B. Lindgaard
Cand. brom. Anne Marie Fuglsang-Damgaard

Praktiske oplysninger

Tidspunkt:

Start- og slutdato: se oversigten

Varighed: 2 dage

Pris: Se oversigten

Kurstype: IDV

Sted: Erhvervsakademi Sjælland, Campus Roskilde, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde

Supplerende oplysninger

Yderligere oplysninger om kursusindhold fås ved henvendelse til kursusleder Anne Marie Fuglsang-Damgaard, tlf.: 4634 6421, e.mail: amf@ucr.dk

Tilmelding og tilmeldingsblanket

Kan ske til og rekvireres hos kursussekretær Birte Hoberg, Erhvervsakademi Sjælland, Campus Roskilde, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde, tlf.: 4634 6404, fax 4634 6409, e-mail: bbh@ucr.dk

Kursusbevis

Der udstedes kursusbevis efter endt kursus



ErhvervsAkademi
Sjælland