

中華肉品協會 函

地址：414 台中市烏日區中山路三段 120 號(2-8)

聯絡人：中華肉品協會秘書處 李小姐

電話：0988-355-808

傳真：(04) 2338-1969

電子信箱：cmawelcome@gmail.com

正本受文者：如正本、副本行文單位

發文日期：中華民國 112 年 9 月 23 日

發文字號：中華肉協字 230031 號

速別：普通件

密等級解密條件或保密期限：普通

附件：如說明

主旨：檢送本會 112 年度 10 月分切課程說明，誠摯邀請 貴單位會員共襄盛舉參與，
詳如附件，請查照。

說明：

- 一、「112 年國產豬分切訓練班」將於 112 年 10 月 4 日-10 月 6 日舉辦三日研習課程，
邀請 貴單位會員共襄盛舉參與，相關報名資訊如附件一。

正本：台灣區電動屠宰工業同業公會、台灣水產工業同業公會、台灣冷凍肉品工業同業公會、中華民國養豬協會、
中華民國酪農協會、台灣罐頭食品工業同業公會、台灣區釀造食品工業同業公會、社團法人台灣食品技師
協會、財團法人台灣優良農產品發展協會、台灣優良食品發展協會、社團法人中華食品安全管制系統發展
協會中區、財團法人台灣食品產業策進會、台灣肉牛產業發展協會、中華民國禽肉行銷發展協會、中華民
國家畜肉類商業同業公會全國聯合會、財團法人食品工業發展研究所、財團法人台灣食品產業策進會、社
團法人中華食品危害分析與重點管制系統學會、中華民國肉品市場發展協進會、台灣食品技師協會、台灣
食品發展協會、國立臺灣大學動物科學技術學系、國立中興大學動物科學系、國立嘉義大學動物科學系、
國立屏東科技大學動物科學與畜產系、東海大學畜產與生物科技學系、國立宜蘭大學生物技術與動物科學
系、中國文化大學動物科學系、桃園市肉品市場、彰化縣肉品市場、新竹肉品市場股份有限公司、台中市
肉品市場股份有限公司、新北市肉品市場、苗栗肉品市場股份有限公司、台中市大安區肉品市場、南投縣
農產運銷股份有限公司、雲林縣肉品市場股份有限公司、臺南市肉品市場股份有限公司、岡山肉品市場、
嘉一香食品股份有限公司、復進企業股份有限公司、台全珍豬工業股份有限公司、泰安食品股份有限公司
屏東廠億源食品冷凍股份有限公司、思牧企業股份有限公司

副本：本會

理事長 陳曉華

112 年度國產豬肉分切技術訓練班

指導單位：農業部

時間：112 年 10 月 4 日-10 月 6 日

主辦單位：中華肉品協會

合辦單位：國立嘉義大學動物科學系

地點：國立嘉義大學動物產品研發推廣中心

課程表

日期 時間	10/4(星期三)	10/5(星期四)	10/6(星期五)
08:30-09:00	報到及開場		
09:00-10:30	屠體分切之肉品衛生	豬隻屠體大部分切- 了解各部位分切位置與方法及 實際操作	屠體分切作業之食品安全 管制系統(HACCP)介紹
	陳德勛老師	黃隆風老師、張桂華技師、 張陳榮技師	林高塚老師
10:30-10:40	休息茶會		
10:40-12:10	屠體評級與肉質、肉色、脂 質、脂色之判定	豬隻屠體各部位之去骨-了解 各部位之去骨方法及實際操作	僵直前溫體肉、冷藏肉及 冷凍肉之特性與應用
	陳祥良老師	黃隆風老師、張桂華技師、 張陳榮技師	林高塚老師
12:10-13:30	午餐休息時間		
13:30-15:00	分切器具、作業方式與豬肉屠 體之認知	豬隻屠體各部位之整型-了解 各部位之整型方法及實際操作	分切工廠管理實務
	林高塚老師	黃隆風老師、張桂華技師、 張陳榮技師	黃存后老師
15:00-15:10	休息茶會		
15:10-16:40	屠宰技術與屠體及屠肉品質	豬隻屠肉細部分切	部位肉應用分切包裝方式 與品質
	張雅琇老師	黃隆風老師、張桂華技師、 張陳榮技師	黃隆風老師

網路報名 QR CODE:



網路報名網址：

<https://s1.myqr.com.tw/NewShop/167/TypeGoods?type2=4972&type1=4973&type0=0&pageIndex=0&goodId=41291>