

中華肉品協會 函

地 址：台中市南屯區文心路一段 73 號 9 樓-3

聯 絡 人：執行秘書 涂小姐

電 話：0988-355-808

傳 真：(04) 2471-1696

電 子 信 箱：cmawelcome@gmail.com

受文者：如正本、副本行文單位

發文日期：中華民國 115 年 7 月 6 日

發文字號：中華肉協字 115000041 號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：如說明

主旨：檢送本會辦理「115 年度肉豬屠體分級推廣教育研習」課程資訊，

敬請惠予轉知所屬會員踴躍報名參加，請查照。

說明：

一、為使老師了解傳統評級技術原理、目的及應用價值，並掌握未來屠體計價發展趨勢，特辦理旨揭研習課程。

二、課程資訊如下：

(一) 115 年 8 月 04 日 (二)：實作技術研習班。

(二) 115 年 8 月 18 日 (二)：屠體品質分級說明會/養豬戶。

(三) 115 年 9 月 07 日 (一)：屠體品質分級說明會/

屠宰冷凍業、肉商、肉品市場。

課程地點：欣樂食品股份有限公司 (屏東縣長治鄉繁昌村中山路 152 號)。

三、為維持教學品質，每場課程限額 30 名，額滿為止。

四、本課程免收報名費，為珍惜課程資源及保障參訓權益，將酌收保證金，課程全程參與後全額退還。

五、報名方式請掃描附件 QR Code 完成線上報名。

六、敬請貴校轉知所屬老師踴躍報名參加，以共同提升我國肉豬屠體分級專業知能。

正本：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、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、東海大學-畜產與生物科技學系

副本：本會。

黃存后

理事長

附件一

115 年度肉豬屠體分級推廣教育研習-實作技術研習班(第一場)

指導單位：農業部 主辦單位：中華肉品協會 合辦單位：欣樂股份有限公司

時間：115 年 8 月 4 日 (二)

地點：欣樂股份有限公司(90842 屏東縣長治鄉繁昌村中山路 152 號)

招生對象：農政管理單位、養豬產業、畜產從事人員、冷凍屠宰及分切業者

時間	主題	講師
8:30-9:00	報到	
9:00-9:10	長官致詞	
9:10-10:00	屠體儀器評級與人工分級簡略介紹	黃添財 吳勇初 林榮信
10:00-10:10	中場休息	
10:10-12:00	屠體人工評級 屠體儀器評級 現場操作觀摩 & 分批導覽 (量尺、超音波儀器、光學探針儀器)	黃添財 吳勇初 林榮信
12:00-13:00	午休	
13:00-14:30	國內外實施肉豬屠體評級與計價 及未來展望 (目前國內外辦理情形、市場應用及分析)	林榮信
14:30-14:40	中場休息	
14:40-16:10	屠體評級技術介紹 (屠體評級目的、屠體評級設備原理與操作)	黃添財 吳勇初
16:10-16:30	綜合討論 Q&A	
16:30	賦歸	

附件二

115 年度肉豬屠體分級推廣教育研習-屠體品質分級說明會/養豬戶(第二場)

指導單位：農業部 主辦單位：中華肉品協會 合辦單位：欣樂食品股份有限公司

時間：115 年 8 月 18 日 (二)

地點：欣樂食品股份有限公司(90842 屏東縣長治鄉繁昌村中山路 152 號)

招生對象：養豬農民團體

時間	主題	講師
9:30-10:00	報到	
10:00-10:10	長官致詞	
10:10-10:15	會前問卷	黃存后
10:15-10:50	屠體評級的方法與測試內容 生長營養與屠體品質的關係 屠體評級技術操作介紹說明	吳勇初 黃添財 林榮信
10:50-11:00	中場休息	
11:00-12:00	導覽~屠體評級現場實測	吳勇初 黃添財 林榮信
12:00-13:00	午餐	
13:00-13:50	「自動化豬屠宰分切設備及歐洲屠評級介紹」 (Automatic slaughter line of Frontmatec)	蕭在莒總經理 波克生醫股份有限公司
13:50-14:00	中場休息	
14:00-14:45	一個漏洞毀掉整個供應鏈： 從非洲豬瘟談肉品產業的生物安全管理	李淑慧 博士
14:45-15:00	綜合討論 Q&A	
15:00	賦歸	

官網報名 QR CODE：

1. 115 年 8 月 4 日 (二) - 實作技術研習班



2. 115 年 8 月 18 日 (二) - 屠體品質分級說明會/養豬戶



3. 115 年 9 月 7 日 (一) - 屠體品質分級說明會/屠宰冷凍業、肉商、
肉品市場



裝

訂

線