

畜肉とその加工品のおいしさ・品質評価 < 実習付 >

日時
2018年 6月18日 (月)
10:30 ~ 16:30

会場 産業科学システムズ会議室 (東京都千代田区富士見1-5-1)

税込受講料

1名 39,960円
2名以上1名 36,720円

案内図



飯田橋駅下車 各徒歩約5分
JR中央線 (緩行線)
地下鉄東西線 (A5出口)
地下鉄有楽町線・南北線 (A4・B2a出口)
都営地下鉄大江戸線 (A4出口)

< お申込要項 >

- ・参加ご希望の方は、HP・E-mail・FAX 電話、何れかにてお申込ください。
- ・お申込に際し、社名・部署名・受講者名 住所・連絡先 (TEL・FAX・E-mail) をお知らせください。
- ・お申込次第、受講票・請求書等を発送します。受講料のお支払は銀行振込・当日持参のいずれかをお願いします。
- ・受講料は講座後のお支払いも対応致します。(個人申込除く)
- ・開催日前14日以降のキャンセルは受けできません。
- ・受講者数が開催基準定員に満たない場合は中止になります。

開催にあたって

現在、食肉は格付と呼ばれる基準に沿って評価され卸売価格に反映されていますが、より客観的で、消費者や加工業者などのニーズに即した評価が必要です。食肉のおいしさなどの「見えない」品質を「見える」数値や文字情報などで表すためには、食肉の品質の「何をはかればよいのか」「どのようにはかればよいのか」という、品質の測定や評価技術を確立する必要があります。

本セミナーでは、消費者に対するアンケートや嗜好調査の結果に基づき、以下の項目に関して分かりやすく解説します。また、実際に肉ブロックを用いた品質評価のための実習により、正しい評価技術を指導します。

講師

国立研究開発法人 農研機構 畜産研究部門
畜産物研究領域 食肉品質ユニット長 博士 (農学) 佐々木啓介氏

プログラム (近日中 詳細な内容を掲示します)

- ・ 消費者のニーズにあった評価項目とは
- ・ 肉に関する官能評価と通常の理化学分析
- ・ 食肉の品質情報を測定する分光技術
- ・ 肉の品質評価実習

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ
<http://www.ebrain-j.jp/>

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675
E-mail: education@ebrain-j.com

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 畜肉とその加工品のおいしさ・品質評価

セミナーコード

1101-180618

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/6/18 ISS

社名	所在地	〒	電話	()
No.	所属部課 (正式名称)	氏名	E-mail アドレス	-
			FAX	()
窓口部署			お支払予定	当日ご持参 銀行振り込み
この講座をお知りになった媒体を○で囲んでください パンフ はがき Eメール ホームページ 検索サイト() その他				