

2017 國產優良肉品加工技術研討會-台灣香腸

附件 1

指導單位：中央畜產會

主辦單位：中華肉品協會

時間：106 年 12 月 15 日

協辦單位：國立中興大學動物科學系

地點：國立中興大學動物科學館 4F 視聽教室

研討會課程表

	演講題目	主講人	主持人
時間			
08:10-08:40	報到(同時辦理 106 肉品協會會員大會報到)	工作人員	廖家模秘書長
08:40-08:50	開幕及來賓致詞	劉登城理事長	劉登城理事長
8:50-10:20	台灣香腸的過去，現在與未來	中央畜產會 邱錦英組長	吳勇初名譽理事長
10:20-10:40	餐點及台式香腸品評	廖家模秘書長	劉登城理事長
10:40-12:10	台灣香腸製造關鍵技術分享	黑橋食品公司 張世偉經理	劉登城理事長
12:10-13:00	午餐(中華肉品協會理監聯誼會)	廖家模秘書長	劉登城理事長
13:00-14:30	台灣香腸加工常用添加劑及設備介紹	台灣農畜產 黃存后副總經理	陳曉峯副理事長
14:30-14:40	餐點	廖家模秘書長	廖家模秘書長
14:40-16:10	食品加工新產品及技術介紹	畜產試驗所加工 組 組長 陳文賢 博士	劉登城理事長
16:10-17:00	台灣香腸定義與正名	劉登城理事長	吳勇初名譽理事長
17:00-18:00	中華肉品協會 106 年度會員大會	廖家模秘書長	劉登城理事長

報名表

報名期別		單位名稱	
姓名		職稱	
聯絡電話		傳真	
電子信箱		通訊地址	

- 報名方式：E-mail、傳真報名(免費報名，含午餐)。報名人數以150人為上限，名額有限，報名請早。
報名截止日期：2017年12月07日止。
- 聯絡人：蔡宇宣、楊玉靚 電話：(04) 22840365-7轉271，22870613轉271 傳真：(04) 2286-0265
- E-mail：sunnysdfgh@yahoo.com.tw