

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：欣樂食品股份有限公司

時間：115 年 8 月 4 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：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	

附件三

115 年度肉豬屠體分級推廣教育研習（第三場）

屠體品質分級說明會/屠宰冷凍業、肉商、肉品市場

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 9 月 7 日（一）

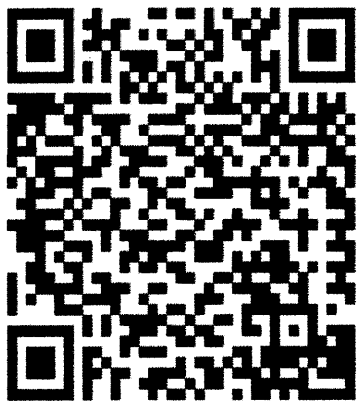
地點：欣樂食品股份有限公司(90842 屏東縣長治鄉繁昌村中山路 152 號)

招生對象：肉商、冷凍屠宰場、肉品市場

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	屠體結構分析:儀器分析與人工評級比對 意見交流:問卷收集與問題回覆	吳勇初 黃添財 林榮信
13:50-14:00	中場休息	
14:00-14:45	屠宰衛生檢查	陳意雄 科長 防疫署高雄分署 肉品檢查科
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

