

初級食肉加工技術講習会について

～コロナ禍対応では Zoom を利用したオンラインで開催しています～

【講習概要】

本講習会は、食肉製品の衛生管理等に関する知識の習得を希望する者を対象として、食肉加工業界をとりまく社会的情勢を理解していただくとともに、食肉加工の基礎的な知識と技術の習得を目的として開催しています。

【実施要領】

1. 開催期間：連続した5日間（毎年2月から3月頃に開催）
※(対面講習の場合:講習3.5日、実習1.5日、オンライン講習の場合:週1回、3.5日間)
2. 開催方法：対面講習又はオンライン講習
3. 開催場所：日本大学生物資源科学部湘南校舎又はオンライン
4. 定員：50名
5. 講習カリキュラム：

【対面講習 5日間】		【オンライン講習 3.5日間】	
日時	演題	日時	演題
1日目			
10:00 ～17:30	・畜産と食肉を巡る情勢について ・食肉の格付 ・製造実習*：整形から塩漬 *ベーコン・ハム・ソーセージの製造実習	9:30 ～17:15	・畜産と食肉を巡る情勢について ・食肉の格付 ・ベーコン・ハム・ソーセージの種類と製法 ・食肉の科学
2日目			
9:30 ～16:45	・食肉の科学 ・塩漬（えんせき）とその理論 ・食品添加物の種類とその効果	10:00 ～17:15	・塩漬（えんせき）とその理論 ・食品添加物の種類とその効果 ・加熱（くん煙）とその理論
3日目			
9:00 ～18:00	・ベーコン・ハム・ソーセージの種類と製法 ・製造実習*：充填から加熱 *ベーコン・ハム・ソーセージの製造実習	10:00 ～17:15	・食肉・食肉製品の栄養 ・食肉製品の衛生管理 ・食肉製品の品質管理
4日目			
9:30 ～16:45	・加熱（くん煙）とその理論 ・食肉製品の衛生管理 ・食肉製品の品質管理	10:00 ～12:10	・食肉製品の安全性にかかわる法令等 ・理解度テストの説明
5日目			
9:30 ～16:30	・食肉製品の安全性にかかわる法令等 ・製造実習と品質評価 ・食肉・食肉製品の栄養 ・理解度テスト		

【対面講習風景】



※対面講習時の写真です。座学及び製造実習の様子