

关于举办“肉类加工技术高级研修班”的通知

关于举办“肉类加工技术高级研修班”的通知

为推动我国肉类食品产业的发展，提高肉类食品从业人员加工技术水平。食品伙伴网联手中国肉类食品综合研究中心（国家肉类加工工程技术研究中心）共同举办“肉类加工技术高级研修班（第三期）”，将于2019年4月23-26日在北京中国肉类食品综合研究中心举行。

相关内容具体通知如下：

主办单位：食品伙伴网 中国肉类食品综合研究中心

适用对象：加工生产人员、品管品控人员、新产品开发人员

授课讲师：中国肉类食品综合研究中心 资深培训师

培训地址：北京 中国肉类食品综合研究中心（丰台区洋桥70号） 研究开发部

培训时间：2019年4月23-26日

培训天数：4天

培训费用：5600元/人。（培训费包括教材、证书、文具、工作午餐、实操环节所有原料耗材、工作服等；差旅、食宿费自理）

课程内容：

肉类加工技术高级研修班 日程安排

日期	时间	培训安排
课前	课前1周	推荐专业书籍、相关国家标准等资料包，供学员课前学习。
第一天	8:30-8:40	开班仪式
	8:40-9:10	我国肉类加工产业发展现状与趋势
	9:10-9:40	肉品基础知识
		问题交流及答疑
	9:40-11:30	肉制品加工辅料与添加剂基础知识与应用分析
		问题交流及答疑
	11:30-12:00	企业破冰：学员自我介绍、交流分组、推选组长
12:00-13:30	午餐	

	13:30-15:00	肉制品加工原理
		问题交流及答疑
	15:00-15:30	肉制品包装技术及应用
		问题交流及答疑
	15:30-17:00	肉品储藏与保鲜实用技术
		问题交流及答疑
第二天	8:30-9:00	肉制品加工新技术和新装备应用
	9:00-10:30	肉制品配方解析及工艺设计
		问题交流及答疑
	10:30-12:00	新型肉制品趋势及开发策略
		问题交流及答疑
	12:00-13:30	午餐
	13:30-15:30	肉制品加工及检测微生物基础知识与实例分析
		问题交流及答疑
15:30-16:30	肉类加工过程关键危害控制	
	问题交流及答疑	
16:30-17:00	【实操】实操课程前期准备	
第三天	8:30-17:00	【实操】经典酱卤工艺产品、新型酱卤工艺产品——以酱牛肉、脱脂猪蹄为例
		【讲解】酱卤肉制品 调味技术；风味固化技术；定量卤制技术
		【实操】新型肉灌肠类产品——以儿童香肠、早餐肠为例
		【讲解】肉灌肠类产品 品质控制技术；微生物控制技术；发色、保鲜、防腐技巧
第四天	8:30-12:00	【实操】新型肉干类产品——以软牛肉干为例
		【讲解】肉干类产品 新型烘烤、干燥和保藏等关键技术
		【分享】肉制品加工共性问题及解决措施
	12:00-13:30	午餐
	13:30-14:00	肉制品感官评价讲解
	14:00-16:00	肉制品感官评价实操
	16:00-17:00	颁发结业证书，培训结束

本课程可能根据学员专业知识基础及实际情况作出适当调整

培训报名请联系：

于海妮 13723984429 （微信同号）

邮箱：yuhaini@foodmate.net

贾红珊 15166875115 （微信同号）

邮箱：jiahongshan@foodmate.net

课程优势：

小班教学，理论和实操相结合；

实用性强，快速系统掌握肉制品加工技术知识；

经典实例，熟悉新型肉制品趋势及开发策略；

资深讲师，十余年企业技术服务经验传授。

课程特点：

中国肉类食品综合研究中心依托团队成员专业知识和实际工作经验，遵循肉制品加工生产链设计课程，授课内容涵盖肉品科学基础知识、肉制品加工技术及理论、肉制品添加剂和香辛香料、肉制品质量安全过程管理、肉制品防腐保鲜技术、食品微生物学等领域。

学员首先通过理论学习，初步了解学习肉制品加工各项理论知识，再通过实践课程，深入了解肉品加工技术的操作原理，最终达到熟练掌握肉制品加工各项技能，可进行新产品配方和工艺开发，熟悉当前质量管理体系相关知识等目的，以便更有效的从事生产和管理等各项工作。

中国肉类食品综合研究中心（国家肉类加工工程技术研究中心）是国内唯一的肉类食品专业性研究机构，累计为双汇、雨润等多家大中型企业培养技术人员 5000 余人，帮助企业突破生产技术瓶颈，提高自主创新能力，实现技术升级。

