

中國文化大學中程校務計畫成果紀錄表

子計畫	110 年度高等教育深耕計畫	
具體作法	B4-2 農業融入生活，創新產品研發：農學院	
主題	從牧場到餐桌這段路-肉品變精品-	
內容 (活動內容簡述/執行成效)	<p>主辦單位：農學院動物科學系 活動日期：110 年 11 月 30 日(星期二)15:10-17:00 活動地點：大典館 316 教室 主講者：財團法人農業科技研究院動物科技研究所 許宗賢 資深研究員 參與人數：64 人(教師 3 人、學生 60 人、行政人員 1 人) 本次講座同步開放 TEAMS 視訊(線上參與 51 人)</p> <p>內 容：</p> <p>許資深研究員分享將近 96 年至今，輔導國內數百家畜產業者產銷履歷驗證之管理經驗，介紹如何為畜牧業者量身打造畜產品的牧場生產、分切包裝、行銷販售通路、品牌建立、衛生安全及加值等項目。第一、必須精心策畫及長期耕耘輔導才能建立成功品牌：幫助業者將國產肉類成為高單價零售肉類精品，及高級餐飲業指定之原料肉，其介紹之國產品牌包括：牛肉-憨吉牛、雞肉-霸王雞、氣冷雞、羊肉-拾貳月等。第二、畜產品價值之提升不再只是以畜禽動物為研究主角；以憨吉牛為例，是一項透過產、官、學、研合作結合國產地瓜副產品研發肉牛青芻，並大幅提升屠體性狀及肉質等級與油花品質，進而興起的各種之農業副產物(例如鳳梨、木瓜、稻梗等)加工加值於動物飼糧之運用。第三、國產肉類原料不能只侷限於肉品銷售：如以牛肉為範例，針對不易販售的部位肉加以開發滴牛肉精產品，是高經濟價值的畜產精品典範。</p> <p>執行成效：</p> <p>講者許宗賢資深研究員具備 20 年以上之畜牧科及動物科學研究領域背景，本次演講分享讓學生了解畜牧業不是黃昏產業，而是民生必需。針對消費者未來需求，讓學生了解提升生產者飼養、屠宰分切、畜產加工技術及品質加值等都是必須持續精進的專業。學長也分享國外訪查經驗，鼓勵學生持續學習國際動物科學應用技術，共同為畜牧產業發展努力。</p>	
活動照片	活動照片電子檔名稱 (請用英數檔名)	活動照片內容說明(每張 20 字 內)



特邀講者為農科院動科研究所
許宗賢資深研究員



講座進行實況



本系張雅琇老師代表致贈感謝狀



講者與現場師生合照



演講結束時學生紛紛趨前
向講者詢問問題

備註：活動照片請附上原始照片一併回傳

	附件檔案名稱 (請用英數檔名)	附件名稱
附件檔案	1. 1101130_001	
	2. 1101130_002	
	3. 1101130_003	
	4. 1101130_004	
	5. 1101130_005	