

宮崎大学農学部セミナー@都城市

肉のおいしさとは

「肉のおいしさ」には、様々な要因が影響しています。肉本来のもつ旨味もあります。また、調理や加工によって増すおいしさもあります。本セミナーでは、食肉や食肉製品の品質保持や向上、風味に関して研究されている河原聡先生が、「肉のおいしさ」についてお話しします。

牛の生産、食肉の調理、加工、販売などに関わっている方はもちろん、「おいしいお肉」に関心をお持ちの方のご参加、お待ちしております。

無料
要・事前申し込み
(1月22日まで)

日時

2024年1月25日(木) 18:00~19:00

場所

都城市未来創造ステーション

講師

河原 聡先生(宮崎大学農学部 教授)

お申込み・お問合せ

QRコードまたは下記メールより、1月22日(月)までにお申し込みください

担当: 上村涼子(宮崎大学農学部)

e-mail: uemurary@cc.miyazaki-u.ac.jp



お申し込みはこちら
1月22日まで

本セミナーは、都城市と宮崎大学農学部との連携事業の一環として実施します