

「第21回東北農研市民講座」のご案内

テーマ：**牛肉の香りから肉質を評価する**

話し手：^{いまなり}今成 ^{まい}麻衣（農研機構東北農業研究センター 主任研究員）

私達は食べ物の香りから、「おいしい」「食べられる」など様々なことを判断しています。牛肉にとっても香りはおいしさの重要な要素であり、最近では香りを活かして、特徴のある、おいしい牛肉を生産しようという取り組みも行われています。今回は、私達が香りを感じる仕組みや香りの大切さ、牛肉の香りと牛のえさの関係に関する研究成果についてご紹介します。



生の時はどんな香り？



焼いてる時はどんな香り？



切った時はどんな香り？

日時 平成30年8月4日（土）9：30～10：30

場所 農研機構東北農業研究センター 北辰興農閣研修室（岩手県盛岡市下厨川字赤平4）

定員 50名、どなたでも参加できます（小学生以下は保護者同伴）。
ただし希望者多数の場合は、先着順とさせていただきます。

参加申込み・お問合せ

農研機構東北農業研究センター 企画部産学連携室

メール：www-tohoku@naro.affrc.go.jp 電話：019-643-3573 FAX：019-643-3588

8月2日（木）までに

住所、氏名（ふりがな）、電話番号をお知らせ下さい（できればメールで）。

電話、FAXの場合は平日9時～17時にお願ひします。

当日の飛び入り参加も大歓迎です。



メール申込み用
QRコード

参加費無料

お茶やコーヒーをご用意します。気軽にご参加下さい。