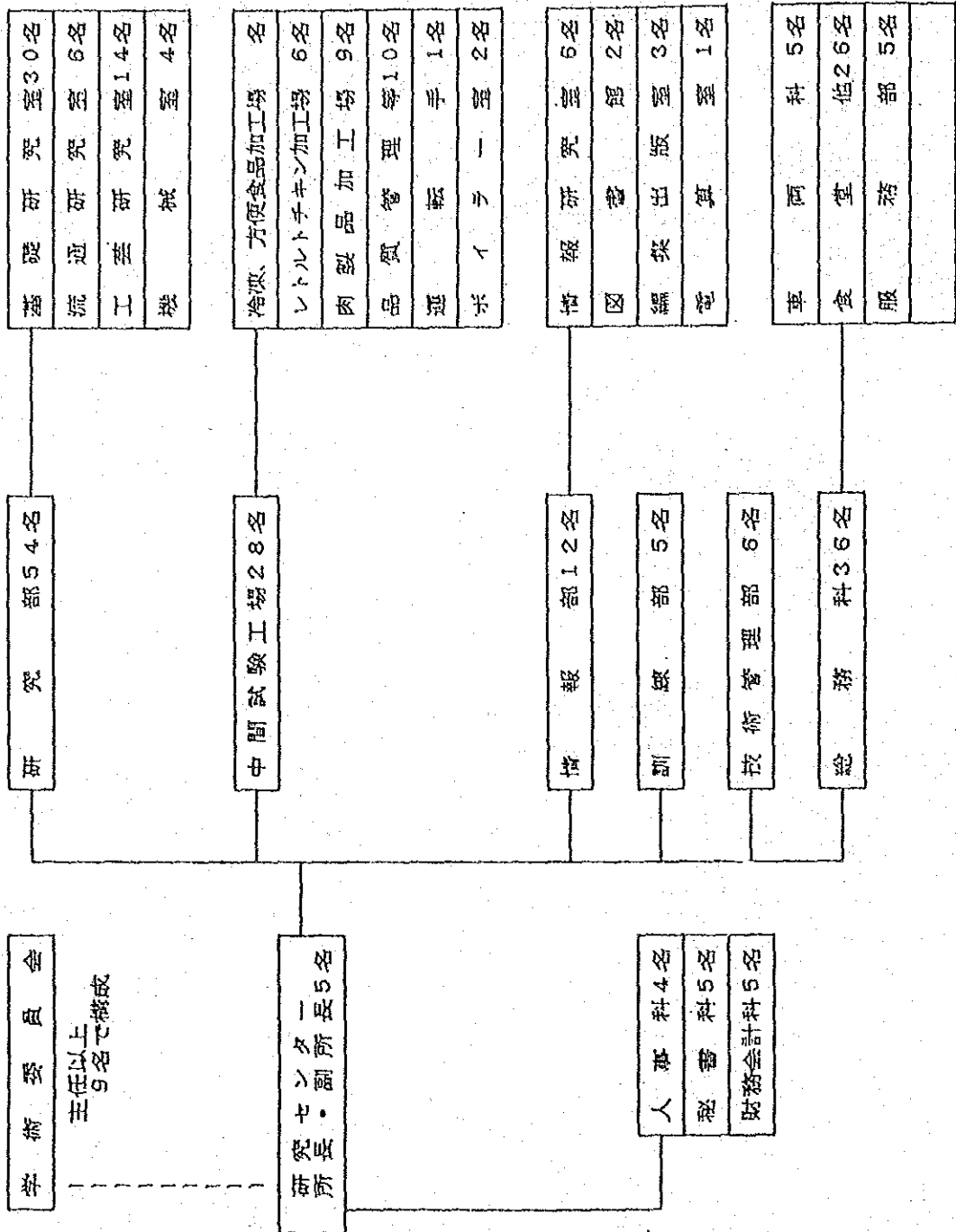


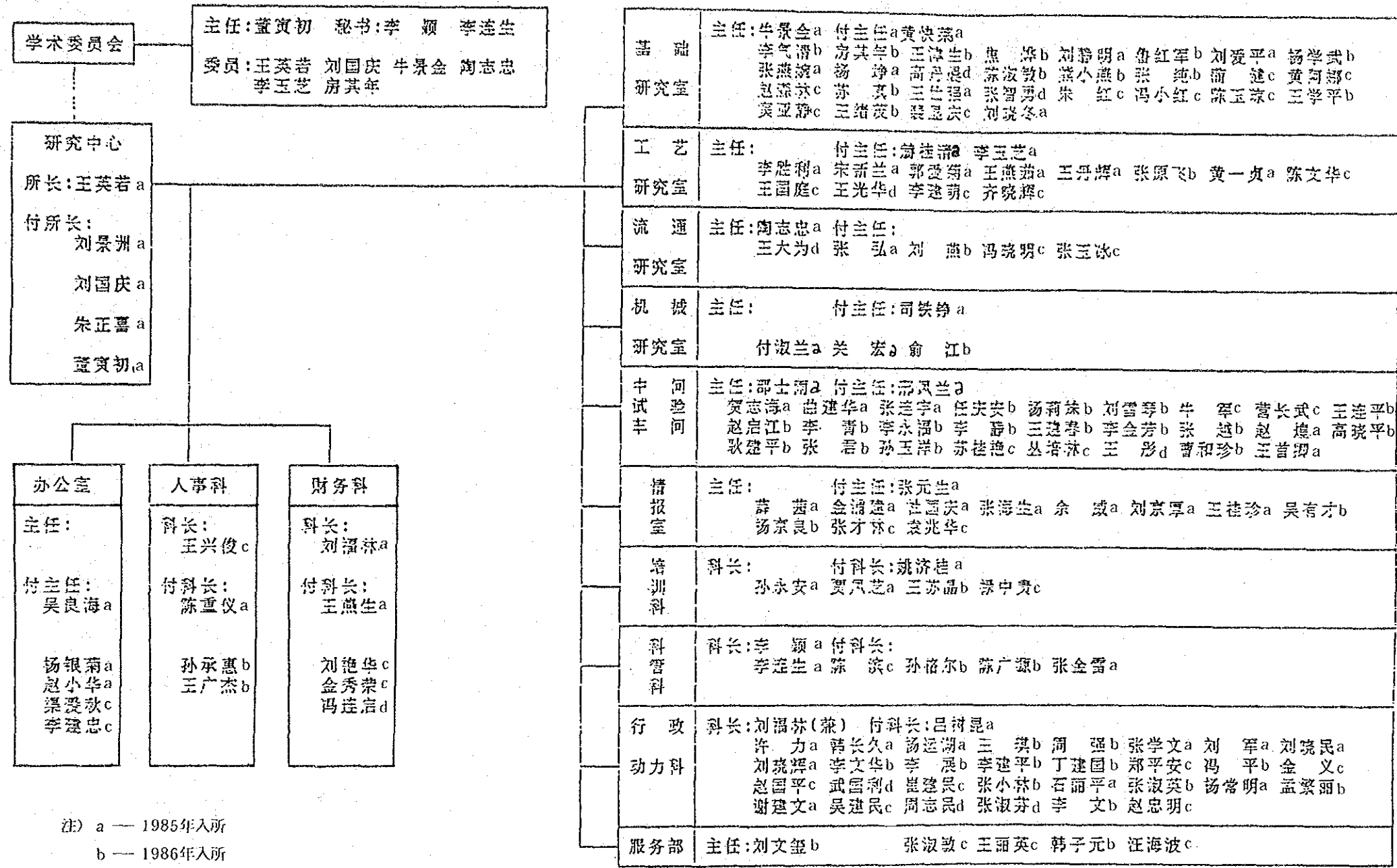
5-2. 中国肉類食品総合センター計画人員配置図

1988年10月現在



5-3. 中国肉类食品综合研究中心 職員配置図 (全160名)

1988年10月現在



注) a — 1985年入所
b — 1986年入所
c — 1987年入所
d — 1988年入所

表示は研修受入れカウンターパート

5-4. 中国肉類食品総合研究センター計画人員
年次配置一覽表(全160名)

1988年10月現在

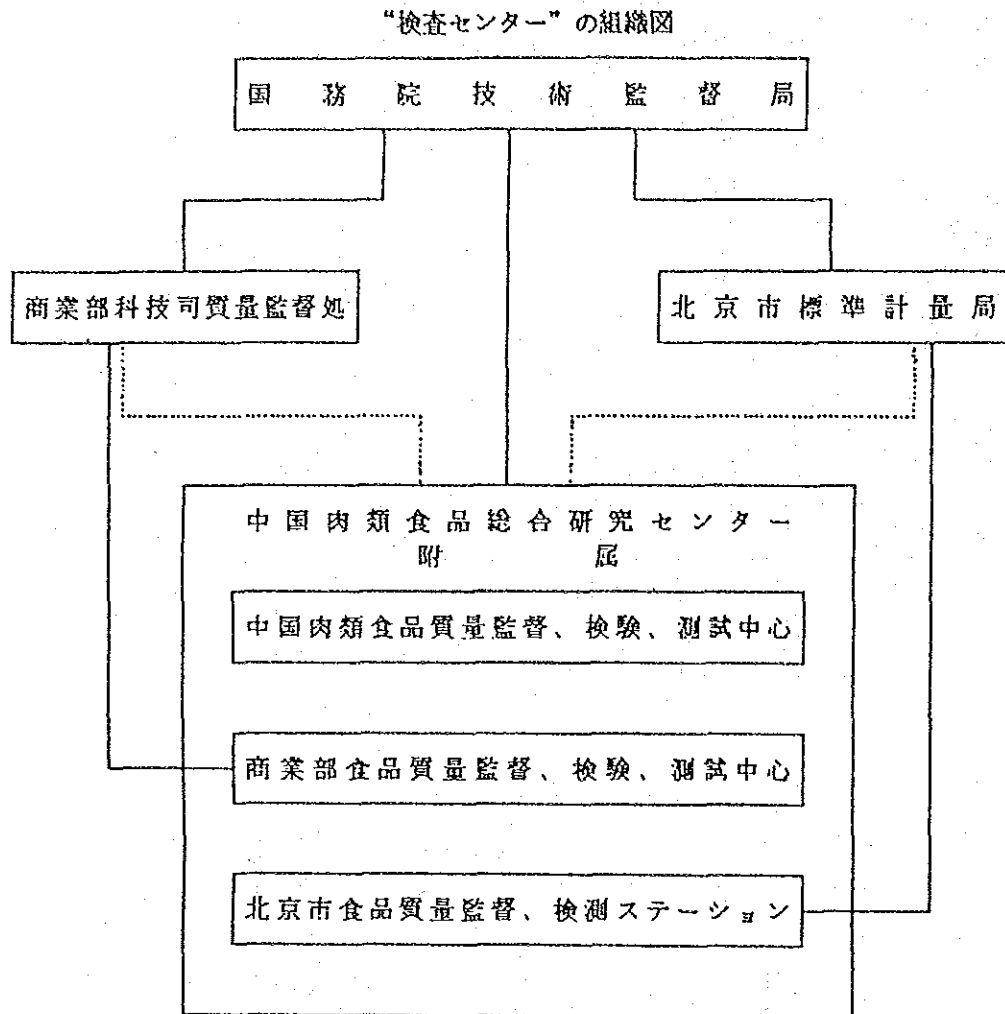
部 門	年 度				
	1985	1986	1987	1988	1989
管 理 部 門55人	(25)	(21)	(14)	(1)	
所 長	4	1			
副 所 長	3				
技 術 管 理 部	1	2	2		
技 術 管 理 部	3	1	1		
技 術 管 理 部	2		2	1	
技 術 管 理 部	1	1			
技 術 管 理 部	1	3	1		
技 術 管 理 部	2	3	1		
技 術 管 理 部	8	2	3		
技 術 管 理 部		8	2		
研 究 部54人	(21)	(15)	(15)	(3)	
1) 基 礎 研 究 室	2		1		
2) 生 理 学 研 究 室	5	1	8	2	
3) 流 通 工 業 研 究 室	3	1	2		
4) 機 械 工 程 研 究 室	8	1	4	1	
4) 機 械 工 程 研 究 室	3	1			
中 間 試 験 工 場	7	16	4	1	
情 報 部	8	2	2		
調 査 部	3	1	1		
合 計	64	65	36	5	
累 計	64	119	155	160	

“センター” 研究員年次別採用一覽表

採用先	1985	1986	1987	1988	1989
北京市食品研究所	27	(-1) 26	26	(-1) 25	
大学卒業生	10	(18) 28	(17) 45	(1) 46	
各省市食品研究所					
肉類加工所					
専門学校卒業生	4	(3) 7	(-1) 6	(-1) 5	
その他	4	(2) 6	(-1) 5	5	
合 計	45	(29)(-1) 67	(17)(-2) 82	(1)(-2) 81	

* () は当該年度に入所或は転出した人数である

5-5. 中国肉類食品質量監督，檢驗，測試中心（以下略称“検査



* 国务院技术监督局は元国家標準局質量監督局、元国家經濟委員会質量監督局、元国家計量局質量監督局を整備総合した最高権威の国家品質管理機関である。

* “検査センター”は中国肉類食品総合研究センターに所属し、国家品質管理機関としての公正性、独立性及び権威を保證するために上図に示す上級品質管理機関と中国肉類食品総合研究センターの二重構造にある。

センター”) 情況説明

1988年10月現在

“検査センター” 構成員表

主 任	劉国慶		
副 主 任	牛景金		
技術部副主任	李気清		
	牛景金	房其年	趙森林
	王津生	馮曉紅	王仕強
管 理 組	李気清	陳淑敏	黄阿娜
微 生 物 組	陳玉琼	劉愛萍	
有 機 I 組	魯紅軍	浦 建	張 純
	朱 紅	牛景金	熊曉燕
	張志勇		
有 機 II 組	王津生	裴頭慶	焦 焯
	張燕婉	楊学武	王緒茂
	馮曉紅	黄阿娜	李気清
	高円辰		
無 機 組	王緒茂	馮曉紅	黄阿娜
	李気清	高円辰	
研 究 組	趙森林	房其年	楊 焯
	蘇 真	劉静明	王仕強
感 官 組	朱 紅	牛景金	李気清

基礎研究室構成員表

主 任	牛景金		
副 主 任	黄快蒸		
微 生 物 室	陳玉琼	劉愛萍	
毒 理 室	陳淑敏		
ガ ス ク ロ 室	魯紅軍	蒲 建	張 純
	朱 紅	牛景金	熊曉燕
	張志勇		
有 機 室	王津生	裴頭慶	焦 焯
	張燕婉	楊学武	王緒茂
	馮曉紅	黄阿娜	李気清
	高円辰		
無 機 室	王緒茂	馮曉紅	黄阿娜
	李気清	高円辰	
I C P 室	王緒茂	李気清	
ガ ス マ ス 室	房其年	楊 焯	蘇 真
電 頭 室	趙森林	劉静明	王仕強

* “検査センター”は、商業部及び北京市管轄する範圍外の食肉及びその製品（缶詰め類除）の品質管理も行う（例は宇宙航天部、農牧漁業部等が管轄するもの）。

* “検査センター”の構成員は基礎研究室の研究員を主体とし、“検査センター”業務を遂行すると同時に基礎研究室業務支障なく進められる。

5-6. 中国肉類食品総合センター計画研修員受入実績

年度	氏名	研修分野	研修期間	現職
59	王英若 Mrs. Wang. Ying-ruo	肉類食品総合研究	59.11.25~60.3.24	中国肉類食品総合研究中心 所長 (高級工程師)
	朱正喜 Mr. Zhu. Zheng-xi	肉類食品総合研究	59.11.25~60.3.24	中国肉類食品総合研究中心 副所長 (高級工程師)
	李玉芝 Mrs. Li. Yu-zhi	肉類食品総合研究	59.11.25~60.3.24	加工工藝研究室 副主任 (高級工程師)
	張金雷 Mr. Zhang. Jin-lei	肉類食品総合研究	59.11.25~60.3.24	技術管理科科員 (工程師)
	劉京厚 * Miss. Liu. Jing-hou	肉類食品総合研究	59.11.25~60.3.24	通訳 (非研修員)
60	陶志忠 Mr. Tao. Zhi-zhong	肉類研究と加工技術 肉類の品質評価	60.5.28~60.9.28	流通研究室 主任 (高級工程師)
	牛景金 Mr. Niu. Jing-jin	肉類研究と加工技術 分析機器	60.5.28~60.9.28	基礎研究室 主任 (高級工程師)
	黄快乘 Mr. Huang. Kuai-lai	肉類研究と加工技術 微生物	60.5.28~60.9.28	基礎研究室 副主任 (工程師)
	赫桂清 Mrs. He. Gui-qing	肉類研究と加工技術 加工工程	60.5.28~60.9.28	加工工藝研究室 副主任 (高級工程師)
	司鉄鋒 Mr. Si. Tie-zheng	肉類研究と加工技術	60.5.28~60.9.28	機械設計室 副主任 (工程師)
	劉京厚 Miss. Liu. Jing-hou	食肉加工専門用語	61.3.30~61.9.28	情報室通訳翻訳 (アシスタント工程師)
	薛茜 Miss. Xue. Qian	日本語	60.10.22~61.4.28	情報室通訳翻訳 (アシスタント工程師)

1988年10月現在

年度	氏名	研修分野	研修期間	現職
61	李連生 Mrs. Li. Lian-sheng	肉類研究と加工技術	61. 7.15~61.11.14	科学技術管理科科員 (工程師)
	張弘 Mr. Zhang. Hong	肉類研究と加工技術	61. 7.15~61.11.14	流通研究室研究員 (アシスタント工程師)
	邢鳳蘭 Mrs. Xing. Feng-lan	肉類研究と加工技術	61. 7.15~61.11.14	中間試験工場 (工程師)
	劉國慶 Mr. Liu. Guo-qing	肉類研究と加工技術	62. 2. 9~62. 6. 8	中国肉類食品総合研究中心 副所長 (高級工程師)
	金輔建 Mr. Jin. Fu-jian	肉類研究と加工技術	62. 2. 9~62. 6. 8	情報室通訳翻訳 (アシスタント工程師)
62	楊峰 Mrs. Yang. Zheng	食品化学分析化学	63. 2.29~63. 9.11	基礎研究室研究員 (アシスタント工程師)
	王丹輝 Miss. Wang. Dan-hui	肉製品規格	63. 2.29~63. 9.10	加工工芸研究室研究員 (アシスタント工程師)
	黄一貞 Miss. Huang. Yi-zhen	官能検査	62. 9.29~63. 3.23	加工工芸研究室研究員 (アシスタント工程師)
	劉靜明 Mr. Liu. Jing-ming	電子顕微鏡	62. 8.25~63. 2.21	基礎研究室研究員 (アシスタント工程師)
63	閔宏 Mr. Guan. Hong	肉類研究と加工技術	63. 9.28~64. 3. 3	機械設計室研究員 (アシスタント工程師)
	王大為 Mr. Wang. Da-wei	肉類研究と加工技術 肉類の品質評価	63. 9.26~64. 3.31	流通研究室研究員 (アシスタント工程師)
	張燕婉 Mrs. Zhang. Yan-wan	食品化学分析化学	未定	基礎研究室研究員 (アシスタント工程師)
	姚濟桂 Mrs. Yao. Ji-gui	技術訓練、管理	63.10.30~64. 3.20	技術訓練科副科長 (工程師)

5-7. カウンターパート日本研修後の評価と問題点

1988. 10. 18.

中国肉類食品総合研究センター計画

No.	氏 名	研 修 項 目	年 次	ポ ス ト
1	王 英 若	肉類食品総合研究	1984	所 長
2	朱 正 喜	食 肉 加 工	〃	副 所 長
3	李 玉 芝	食 肉 加 工	〃	工芸・副主任
4	张 金 雷	肉類食品総合研究	〃	科管・研究員
5	牛 景 金	機 器 分 析	1985	基礎・主任
6	陶 志 忠	食 肉 流 通	〃	流通・副主任
7	赫 桂 清	食 肉 加 工	〃	工芸・副主任
8	司 铁 铮	加 工 機 械	〃	機械・副主任
9	黄 快 来	食 肉 微 生 物	〃	基礎・副主任
10	薛 茜	日 本 語	1986	情報・翻訳
11	刘 京 厚	日 本 語	〃	情報・通訳
12	李 连 生	肉類食品総合研究	〃	科管・研究員
13	张 弘	食 肉 流 通	〃	流通・研究員
14	邢 风 兰	食 肉 加 工	〃	工場・副主任
15	刘 国 庆	肉類食品総合研究	〃	副 所 長
16	金 辅 健	日 本 語	〃	情報・翻訳
17	黄 一 贞	官 能 検 査	1987	工芸・研究員
18	刘 静 明	電 頭 検 査	〃	基礎・研究員
19	王 丹 辉	食 肉 規 格	〃	工芸・研究員
20	杨 崢	機 器 分 析	〃	基礎・研究員

※ 総合評価；(1) 研究センター発足当時の内部事情は、肉類食品研究の未経験者が大部分を占め、また、未経験の大型・高級装置機器が供与されたことから、当面の研修制度には肉類食品加工分野・同研究分野の関係機関をより広く見学し、多様な装置機器の調整操作をより多く修得したいとする要望が強く、それに応えた研修内容には各員が深く感謝しており、研修成果の顕著な者が認められる。(2) 発足4年次の内部状況は、装置機器の利用が普遍化しはじめ、徐々に一定の研究成果が得られつつあることから、今後の研修制度

研 修 後 の 職 務
所内運営管理を統轄する最高責任者、北京市の要職を兼務。
所長補佐、中間試験工場対応の責任者。
大豆蛋白の特性解明と乳化技術。
試験研究課題の企画実施管理補助。
室内運営管理の責任者、肉類食品成分々析法の基準策定。
豚皮ゼラチンの加工利用、レトルトチキンの量産試験。
西式ハム・ソーセージ・ベーコンの製品開発。
スライサー等食肉加工機械の開発。
自然醸酵肉製品の開発。
翻訳と通訳。
通訳と翻訳。
試験研究課題の企画実施管理。
豚皮ゼラチンの加工利用。
中間試験工場の製造技術対応の責任者。
所長補佐、試験研究対応の責任者。
翻訳と通訳。
官能検査法の策定。
肉・肉製品の組織学的検査法の検討。
肉類食品の発色機序（検討中）。
食肉加工調味料・燻煙成分の成分分析法。

には目的を面から点に絞り、漸進的技術移転の研究課題を設定したいとする要望が目立ち、それには研修員の人選、課題の設定、研修場所と期間等の事前準備が必要と考えられる。

(3) 中国の国内事情から研究機関の研究成果には経済性・収益性があり、社会に実質貢献することが強く要請されている。また、研究センターの主要業務には食肉製品の品質管理・規格基準の設定があり、それに監督検査の役割りが付与される見通しにある。以上の二点は今後の技協推進に付随して配慮する必要がある。

5-8. 中国肉類食品総合研究センター計画の達成概要

主要業務の項目	目標達成の状況
I. 肉・肉製品の科学的基礎研究・実用的技術研究、および新製品の開発	<p>研究課題は基礎分野19課題・実用分野9課題を設定し、研究成果に基礎分野25課題・実用分野6課題を公表、うち2課題が受賞。</p> <p>実用分野でハム類9点・ソーセージ類21点・ベーコン類2点・ほか3点の新製品を公表、うち2点が受賞。</p> <p>中間試験工場ではハム類5.5t、ソーセージ類14.0t・ベーコン類3.0tほか0.5tの加工品を実用規模で製造。</p>
II. 肉類食品の品質管理、および規格基準の設定	<p>肉類食品の成分12項目の測定法に次いで、成分20項目の測定法を策定し、国家基準測定法に採用認定の見通し。</p> <p>官能検査に成対比較法・味覚敏感法の2法を策定。</p> <p>広東香腸の品質規格基準を設定。</p> <p>肉類食品の成分測定法を2場所で現地指導。</p> <p>中国食肉質量監督検閲試験センターの開設承認の見通し。</p>
III. 肉類食品加工の管理者・技術者の教育訓練	<p>管理者・技術者対象の研修会計9回、参加単位計441コ、参加者計616人を計画・実施。</p> <p>肉類食品の加工技術講習会を3カ所で実施。</p> <p>肉類食品の成分測定講習会を2カ所で実施。</p>
IV. 国内外との技術交流および情報交換	<p>国内の主要肉連廠4ヶ所と技術交流会。</p> <p>日本・ドイツ・ノルウェー・オーストラリアと計4回の技術交流会。</p> <p>機関誌“肉類研究”年2回各3000部を定期発行。</p> <p>年報“中国肉類食品総合研究中心”2000部を発行開始。</p> <p>月間紙“肉類情報”3000部を定期発行。</p>

残 さ れ た 問 題

短年次の研究実績に一定の評価。現下の社会的要請に応えるには、更に①研究機材等を用いる研究手段の精度・能率を安定的に高め、かつ②研究課題の設定・設計・結果・考察・結論等の研究推進計画を十分に身につけ、また③研究規模に応じた分担・連携等の共同研究を実践する必要がある。

基礎分野の努力で漸進的に充実。近く承認の国家監督検査機能をも具備するには、①分析機器の保守管理と測定精度の安定化、②機器分析以外の弱点部分の斉一な補強・充実、③基礎研究に基づく実用分野と連携の応用能力を具備する必要がある。

教育訓練の諸施設は他機関に無い特徴・機能を備え、受講者の好評を受け、利用頻度が漸増中。ただし、視聴覚機材の活用は、消耗資材の入手に予算難あり、本来の機能発揮が不十分。

肉連廠との接触は研究員の研究活動に有意義であり、その他業務関連機関との広角な自主交流が今後の研究活性化に必要と言えよう。

研究資料・文献の収集活動、所内の研究成果交流にも配慮が望まれる。また、所内の活動状況を動態的に把握するための各種情報資料の整備が必要。

5-9. 研究課題進捗状況

研 究 課 題	1	2	3	4
	1985.4	1986	1987	1988
1. 肉類食品の品質性状の解明				
1) 肉及び肉製品の微細構造				
(1) 組織器官の微細構造			○	◎
(2) 筋肉組織の死後変化				
a. 熟成過程の筋肉組織の変化				◎
b. 処理過程の筋肉組織の変化				。
(3) 肉類製品の微細構造				
a. 処理加工に伴う微粒構造の変化				◎
2) 肉及び肉製品の成分 (新規)				
(1) 肉及び肉製品の成分組成			○	◎
3) 肉及び肉製品の微生物				
(1) 肉及び肉製品の衛生基準				
a. 枝肉, 部分肉の菌叢, 菌数			○	◎
b. 肉製品の菌叢, 菌数の解析				◎
(2) 処理, 加工, 貯蔵方法の肉類保存性に及ぼす影響				。
2. 肉類食品の流通システムの改善開発				
1) 枝肉, 部分肉の規格基準				
(1) 生肉の品質評価法の検討		○	○	◎
(2) 枝肉, 部分肉の整形方法の検討			○	◎
(3) 枝肉, 部分肉の規格基準の設定法				。
2) 肉及び肉製品の包装				
(1) 肉製品の包装及び品質保持		○	○	◎
(2) 部分肉の包装方法及び品質保持			○	◎

中国肉類食品総合研究センター計画

5		6	備 考
1989	1990.4		
○			資料蓄積
○			資料蓄積
○			課題の進化(ビタミン・添加剤の測定法, 食品風味の解明, 酵素・ 遺伝子の利用)
○			課題の進化(腐敗菌の分類・同定)
○			課題の進化(乳酸菌の応用技術)
○			格付の実技(諸外国の規格基準)
○			課題の進化(包材の物性測定法, レトルト包装の理論とF値測定 法)

研 究 課 題	1	2	3	4
	1985	1986	1987	1988
3. 肉類食品の加工技術の開発改良				
1) ハム、ソーセージ類の加工技術				
(1) 肉塊製品類の製造条件の検討		○	○	◎
(2) 細切肉製品類の製造条件の検討		○	○	◎
(3) 醗酵肉製品類の製造条件の検討		○	◎	○
2) 肉類製品の乳化技術				
(1) 大豆蛋白、血液蛋白等のエマルジョン性		○	◎	○
3) 主要肉製品の規格基準の設定				
(1) 加熱製品の規格基準の設定				
a. 製造条件と保存条件の検討				◎
(2) 非加熱製品の規格基準の設定				
a. 製造条件と保存条件の検討				◎
4. 訓練事業に関する指導、助言				
1) 技術研修に係る計画及び実施に関する指導、助言		○	○	◎
	注 (1) ○印は当所の年次計画 (2) ◦印は当所計画の終了年次			

5		6	備 考
1989	1990		
○		課題の進化(塩漬・添加剤, 海藻利用, ホットドッグ)	
○		課題の進化	
○		習熟と実用化(畜種別肉鑑定, J A S規格工場の承認法, 海外食品品質検査機構と承認法)	
○		習熟と実用化	
○		習熟と応用	
			<p>※技協課題の基本的な技術移転は, 1988年度で大部分が概ね修了の見通しにあり, 今後は移転技術の習熟と課題解決への応用が必要と考えられる。ただし, 移転技術の単調な反復習熟は当センターの研究者になじまないことから, 技協課題を進化させた応用研究の細目課題を設定し, 習熟を加味して課題解決への応用をはかり, さらに必要に応じて他分野との分担・連携による課題解決のフレーム造りをはかりたい。</p>

5-10. 研究課題別評価結果

1988年までの実績		
研究課題	成 果	評価
1. 肉類食品の品質性状の解明		B
1) 肉及び肉製品の微細構造		(a)
(1) 組織器官の微細構造	医学系の技術者(87)補強, 研修員の研修成果 (87)によって電顕の調整操作, 境検技術が漸進。	(a)
(2) 筋肉組織の死後変化		(b)
a. 熟成過程の筋肉組織の変化	同上	
b. 処理過程の筋肉組織の変化	同上	
(3) 肉類製品の微細構造	同上	(b)
a. 処理加工に伴なり微粒構造 の変化		
2) 肉及び肉製品の成分 (新規)	ガスクロで脂肪酸・糖類の測定, 液クロで糖類・ ビタミンの測定(86), アミノ酸分析計でアミノ酸 組成の測定, 高周波プラズマ分析装置で各種微量 元素の測定, ガスクロで総コレステロールの測定 (87)を修得。	A (a)
3) 肉及び肉製品の微生物		A
(1) 肉及び肉製品の衛生基準		(a)
a. 枝肉, 部分肉の菌叢, 菌数	微生物・食中毒菌の検査手法, 菌叢・菌数の解析 法, 微生物の簡易検出法(88)を修得。	(a)
b. 肉製品の菌叢, 菌数の解析	同上。食中毒菌の検査手法(88)をデモ。	
(2) 処理, 加工, 貯蔵方法の肉類 保存性に及ぼす影響	同上。分割生肉の包装法と微生物の発生動態 (88)を比較解析。	(b)

1988.10.18

中国肉類食品総合研究センター計画

1989年以降の計画		
評価の理由	研究課題	内容
<p>豚の部位別筋肉、小動物の骨・筋肉の微細構造を把握。</p> <p>豚肉熟成過程の組織変化を把握。</p> <p>豚皮処理過程の組織変化を把握。</p> <p>自然発酵ソーセージ熟成過程の微粒構造を把握</p> <p>肉・肉製品の12成分の測定法(87)、同じく20成分の測定法(87)を確立し、国家基準として認証内示。同測定法を全国に指導。商業部・北京市依頼の肉製品を定期検査。香辛料・調味料の測定法を策定。</p> <p>市場流通生肉の微生物検査結果を公表。検査試料の採取法、微生物の検査常法を把握。</p> <p>北京市の市販肉製品424検体の細菌検査。</p> <p>微生物の解析成果を技協交流会に発表。</p>	<p>電気刺戟牛肉の組織変化。</p> <p>特殊成分の分析法。</p> <p>食品成分の分析。</p> <p>食品の生化学。</p> <p>微生物の分類・同定。</p> <p>腐敗菌の分類同定。</p> <p>乳酸菌の応用。</p>	<p>柔軟性の機序解明。</p> <p>亜硝酸ナトリウム、成長・肥育ホルモン。不溶性灰分等6成分。</p> <p>ビタミン(B₂・12・pp)・添加剤(防腐・防酸化剤)。</p> <p>風味、酵素・遺伝子の応用。</p> <p>補強 ELSA法、大腸菌・腐敗菌の分類・同定、微生物簡易検出法。</p> <p>好塩・好冷・病原菌。</p> <p>非加熱醗酵への応用。</p>

1988年までの実績

研究課題	成 果	評価
<p>2. 肉類食品の流通システムの改善・開発</p> <p>1) 枝肉, 部分肉の規格基準</p> <p>(1) 生肉の品質評価法の検討</p> <p>(2) 枝肉, 部分肉の整形方法の検討</p> <p>(3) 枝肉, 部分肉の規格基準の設定法</p> <p>2) 肉及び肉製品の包装</p> <p>(1) 肉製品の包装及び品質保持</p> <p>(2) 部分肉の包装方法及び品質保持</p>	<p>生肉品質の理化学的測定, 硬さ・肉色の機器測定(86), 生肉の質・量評価法(87)を修得。</p> <p>同上の母か枝肉の質・量評価法, 枝肉構成の調査, 部分肉の整形法(7)を修得。</p> <p>同上の成果に基づく日本式規格基準の設定方法, 格付検査の実技を年内に修了予定。</p> <p>包材と包装法, クリーンルームのシステム, 肉製品の微生物検査法(86), 包装と保存性, 品質の理化学的測定(87), 包材の物性検査法, 包装と品質保持比較試験(88)を修得。</p> <p>品質の理化学的測定(86,87), 包装・貯蔵と品質保持比較試験, 生肉・肉製品の流通品質調査法(88)を修得。</p>	<p>B</p> <p>(a)</p> <p>(b)</p> <p>(c)</p> <p>B</p> <p>(a)</p> <p>(b)</p>
<p>3. 肉類食品の加工技術の開発改良</p> <p>1) ハム・ソーセージ類の加工技術</p> <p>(1) 肉塊製品類の製造条件の検討</p> <p>(2) 細切肉製品類の製造条件の検討</p>	<p>ハム・ベーコンの製造工程(86~88), 高加水ハムの製造法(87・88), 塩漬液の配合調製(87)各種ハムの原料配合と各製造法(87・88), 高温熟成ハムの製造法(88)を修得。</p> <p>ソーセージの製造工程(86~88), 各種ソーセージの原料調整と各製造法(87・88)を修得。</p>	<p>A</p> <p>(a)</p> <p>(a)</p>

1989年以降の計画		
評 価 の 理 由	研 究 課 題	内 容
修得成果を技協交流会に発表。		
同上	部分肉の整形法	補強
年度内に基本技術の移転予定。	規格基準格付の実技 習熟。	補強。世界各国の規格基準。
肉製品の包装技術、レトルト包装チキンの開発を発表。	包材の理化学的特性 の検査手法。	補強。耐熱・耐酸・耐油等。
修得成果を技協交流会に発表。	部分肉の常温流通システム の開発。 レトルト包装のメカ ニズム。	季別流通の対応技術。 F値測定法。
ブレスハム・ベーコンの加工技術を公表。歩留150%, 165% ハム製造に成功, 同185%に成功見込。	肉類食品製造工程の 衛生管理・品質管理 技術。快速熟成法の 確立。塩漬技術の学 習。	講義と実技。 量産実証試験。 塩漬条件と原料肉・肉製品, 添加剤と歩 留・品質との関係。
フランクフルト・ウィンナーソー ページの加工技術, 食肉加工の 乳化技術を公表。	ホットドック粉の開発。 海藻ゼラチンの利用。 ブドウ糖・ソルビン酸 の応用。	原料の特性と配合調製。

1988年までの実績		
研究課題	成 果	評価
(3) 醗酵肉製品類の製造条件の検討	ドライソーセージ類の製造工程(86・87), サラミソーセージの製造法(87)を修得。	(b)
2) 肉類製品の乳化技術		A
(1) 大豆蛋白, 血液蛋白等のエマルジョン性	食肉加工用の乳化剤調製(87・88), 大豆蛋白の利用技術(87)を修得。	(a)
3) 主要肉製品の規格基準の設定		A
(1) 加熱製品の規格基準の設定	肉類食品の類型分類, 現行のJAS規格, 農林規格・品質表示規格, 品質規格の理化学的検査, 水分活性の測定法(88), 官能検査と応用技術(88)を修得。	(a)
(2) 非加熱製品の規格基準の設定	同上(88)と一括修得。	(a)
※中間試験工場	肉類食品加工場の衛生管理(86), 食肉加工機械の調整操作と保守管理(86・87), ハム類・ベーコン類・ソーセージ類の各原料と製造工程(86～88), 豚皮ゼラチンの加工利用(86), 肉類食品の開発実験計画法(86), 塩漬液の原料と目的別配合調製・原料内注射法(87・88), 枝肉の分割・整形法(87), 食肉加工の実用・応用製品の製造技術(87・88)を修得。	B
4. 訓練事業に関する指導, 助言		
1) 技術研修に係る計画及び実施に関する指導, 助言		
※※機械研究室	研修員の研修成果(85)によって食肉加工分野の研究(設計)が活性化。	B

評価の理由	1989年以降の計画	
	研究課題	内容
サラミソーセージの加工技術を公表。	セミドライ製品の加工技術。	品質の保存性向上。
エマルジョンソーセージの大豆蛋白利用技術，大豆蛋白の乳化技術を公表。	乳酸菌醗酵製品（サラミ）の改善技術。	乳酸菌の分類・固定と醗酵時性の解明（要チャンパー）。
官能検査の成対比較法・味覚敏感法を策定。	肉・肉製品の分類規定の作出。	類型分類・用語の検討。
広東香腸の規格基準を策定。	加熱製品の規格基準，肉製品のC.A.S規格の策定。	ソーセージの国家基準。各国の規格と国内適応の検討。
ハンバーグの製造技術を公表。	J.A.S規格の学習	畜種別原料肉鑑定，J.A.S規格承認
年間にハム類8種5.5t，ソーセージ類17種15.0t，ベーコン2種3.0t，ほかピータン，レトルトチキン，ハンバーグ，豚皮ゼラチン等0.5tを実用規模で製造実験，製品の一部を高級ホテルに納入実験。	食品検査	海外食品検査機構と承認方法。
	ソーセージの製造加工技術。	技術の習熟と応用。
	スモークチャンパーの機能的利用技術。	スモッキング条件と品質特性。
二葉プロペラポンプ，真空プレスハム充填機の開発。	先進食肉加工機械の調査研究。	真空採血・血漿分離装置の機能。

5-11. 1986~1988年研究課題

1988 10 : 作成

No.	課 題	名 称
	中 文	日 文
1	兔肉制品的开发与研究	ウサギ肉製品の開発に関する研究
2	培根、法兰克福和摊也纳香肠、压缩火腿的加工工艺	ベーコン、フランクフルトソーセージ、ウイナーソーセージ、プレスハムの加工工程に関する研究
3	肉制品的乳化技术	肉製品乳化技術に関する研究
4	色拉米肠的加工工艺	サラミの加工工程に関する研究
5	肉类包装工艺	肉類の包装技術に関する研究
6	肉类食品质量检测方法	肉類食品品質検査方法に関する研究
(1)	水分活性的測定	水分活性の測定に関する研究
(2)	氮含量的測定	窒素の含有量の測定
(3)	葡萄糖— 一内酯含量的測定	グルコノデルタラクトンの含有量の測定
(4)	四环素族抗生素残留量的检验	テトラサイクリン属抗生物質残留量の検査
(5)	含磷总量的測定	磷の含有量の測定
(6)	六六六、D D T 残留量的測定	ヘキサクロロシクロヘキサン、D D T 残留量の測定
(7)	铁含量的測定	鉄の含有量の測定
(8)	钙含量的測定	カルシウムの含有量の測定
(9)	游离脂肪含量的測定	遊離脂肪含有量の測定
(10)	脂肪酸的測定	脂肪酸の測定
(11)	淀粉含量的測定	澱粉の含有量の測定
(12)	聚磷酸盐检验	ポリリン酸塩の検査
7	广式香肠质量标准的制定	広東式香腸の品質基準の設定
8	肉用香辛料与调味品标准的制定	肉類用香辛料及び調味料規格標準の設定
9	挤压式真空装模机的研制	プレスハム真空充填機の開発
10	汉堡肉饼的工艺研究	ハンバーグの加工工程に関する研究
11	双叶旋转泵的研制	ダブル・ペーン回転ポンプの開発

課 題 来 源	起 止 間	参 加 人 員
本 所	1986	李玉芝、王丹辉
商 北 部	1986~1988	赫桂清、李胜利
" " "		张原飞、黄一贞
" " "	1986~1988	李玉芝、王丹辉、齐晓辉
" " "	1986~1988	赫桂清、李胜利、张原飞
" " "	1986~1987	陶志忠、王大、刘燕
" " "	1986~1987	
	1987	赵森林、王民、黄阿娜
	1987	张燕婉、焦焯、裴显庆
	1987	裴显庆、张纯
	1987	裴显庆、张纯
	1987	李气清、王绪茂、王学平
	1987	鲁红军、刘晓东
	1987	李气清、王绪茂、冯晓红
	1987	李气清、王绪茂、冯晓红、王学平
	1987	王津生、杨学武
	1987	鲁红军、刘晓东
	1987	张燕婉、焦焯、裴显庆
	1987	苏真、王津生
商 北 部	1987	牛景金、朱红
" " "	1987	张纯、李气清、王绪茂、王津生
北京市科委	1987	司铁铮、俞江、什淑兰
" " " " "	1987	邢凤兰
" " " " "	1987	冯平

No	課 題 名 称	
	中 文	日 文
12	猪皮颗粒明胶的研究	腸皮粒状セラチンに関する研究
13	软包装原汁鸡新产品的开发	レトルト原汁チキンの開発
14	鹌鹑松花蛋中试	うずらピータンの中間試験
15	鲜猪肉微生物调查	生豚肉の微生物の調査
16	肉类食品质量检测方法	肉類食品品質検査方法
(1)	维生素 A 测定方法	ビタミン A の測定方法
(2)	维生素 B ₁ 测定方法	ビタミン B ₁ の測定方法
(3)	维生素 B ₂ 测定方法	ビタミン B ₂ の測定方法
(4)	维生素 C 测定方法	ビタミン C の測定方法
(5)	维生素 E 测定方法	ビタミン E の測定方法
(6)	碳水化合物测定方法	炭水化物の測定方法
(7)	热量的测定方法	熱量の測定方法
(8)	己烯雌酚的测定方法	スチルベストロールの測定方法
(9)	尼克酸测定方法	ニコチン酸の測定方法
(10)	胆固醇测定方法	コレステロールの測定方法
(11)	氨基酸测定方法	アミノ酸の測定方法
(12)	锌的测定方法	亜鉛の測定方法
(13)	镁的测定方法	マグネシウムの測定方法
(14)	硒的测定方法	セレンの測定方法
(15)	铜的测定方法	銅の測定方法
(16)	脂肪酸的测定方法	脂肪酸の測定方法
17	食品中蛋白质、灰分通用测定方法	食品中に蛋白質、灰分通用の測定方法
18	猪皮颗粒明胶在食品中的应用	食品における豚皮粒状セラチンの応用
19	水份活度仪的研制	水分活性計の開発
20	猪肉发酵生火腿加工工艺的研究	発酵生豚肉ハムの加工工程に関する研究
21	肉类刀具刃磨机	肉類用刃研磨機

課 題 来 源	起 止 間	参 加 人 員
北京市科委	1987~1988	陶志忠、王大、张弘、通县肉联
北京工商局	1987	王大、陶志忠、刘燕
“ “ “ “ “	1987	王燕茹、宋新兰
“ “ “ “ “	1987	陈淑敏、张宏、窦亚静
商 北 部	1988	
“ “ “	1988	王津生、杨学武
“ “ “	1988	苏贞、焦焯
“ “ “	1988	“ “ “ “
“ “ “	1988	裴显庆、黄阿娜
“ “ “	1988	王津生、杨学武
“ “ “	1988	裴显庆、黄阿娜
“ “ “	1988~1989	王绪茂、冯晓红
“ “ “	1988~1989	王津生
“ “ “	1988	裴显庆
“ “ “	1988	刘晓东、鲁红军
“ “ “	1988	张燕婉、焦焯、李气清
“ “ “	1988	王绪茂、冯晓红
“ “ “	1988	“ “ “
“ “ “	1988	李气清、王绪茂、冯晓红
“ “ “	1988	“ “ “
“ “ “	1988	鲁红军、刘晓东
中 国 食 協	1988	裴显庆、张燕婉、焦焯
		王绪茂、冯晓红、窦亚静
商 北 部	1988~1989	张弘、张玉冰、陶志忠
“ “ “	1988~1989	牛景金、王仕强
北京市科委	1988~1990	黄快莱、李建萌
“ “ “ “ “	1988~1989	司铁铮、付淑兰

No	課 題 名 称	
	中 文	日 文
22	软包装系列产品的开发	レトルト包装系列製品の開発
23	食品感观鉴定程序标准及方法	食品官能検査のプログラム標準及び方法

課題来源	起止间	参加人员
北京市科委	1988~1989	刘燕、冯晓明、王大
" " " " "	1988~1989	黄一贞、朱红、张海生

5-12. 中国肉類食品総合研究センター1986～1988年研究鑑定成果

1988 10 15 作成

No.	課 題 名 称	鑑 定 日 期
1	プレート・ブリーザーで温ボンレス肉を冷却する研究	1985・8・28
2	牛肉ハムの加工工程に関する研究	1986・10・22
3	ウサギ肉製品の開発に関する研究	1986・10・22
4	ベーコンの加工工程に関する研究	1986・11・15
5	自動充填機	1986・11・15
6	スモークハウス	1986・11・15
7	脂肪の総合利用に関する研究	1986・11・15
8	ダブル・ペーン回転ポンプの開発	1987・5・21
9	レトルト原汁チキンの開発	1987・12・17
10	うずらピータンの中間試験	1987・12・17
11	ウイナー、フランクフルトソーセージの加工工程に関する研究	1987・12・25
12	肉類の包装技術に関する研究	1987・12・25
13	プレスハム真空充填機の開発	1987・12・29
14	ハンバーグの加工工程に関する研究	1987・12・29
15	豚皮粒状ゼラチンに関する研究	1988・5・14

参 加 人 员	鑑 定 機 関
王英若、严安、张元生、张金雷、刘国庆、赫桂清 张弘、关宏、北京市食品公司	商 業 部
李玉芝、王丹辉	商 業 部
“ “	北 京 第 二 商 業 局
赫桂清、李胜利、黄一贞	商 業 部
司铁铮、李连生、张海生	“ “ “
关宏、薛茜、杜国庆、王桂珍	“ “ “
陶志忠、王英若、刘景洲、刘国庆	“ “ “
冯平	北京市科学技術委員會
王大 、陶志忠、刘燕、张弘	第 二 商 業 局
王燕茹、宋新兰	“ “ “ “ “
赫桂清、黄一贞、李胜利	商 業 部
陶志忠、王大 、刘燕	“ “ “
司铁铮、俞江、付淑兰	北京市科学技術委員會
邢凤兰	“ “ “
陶志忠、王大 、张弘	“ “ “
	“ “ “

5-13. 中国肉类食品综合研究中心论文发表情况一览表

No.	論 文 名 称	
	中 文	英 文
1	脱氧剂在生肉包装中的应用	Application of deoxidant in the raw meat packing
2	猪肥肉利用调查报告	An investigation of the use of pork fat
3	兔肉制品的研制	Development of rabbit meat products
4	大豆蛋白在乳化型香肠中的应用	Use of soy protein in emulsion type sausage
5	山梨酸在肉制品中的应用	Application of sorbic acid in the meat products
6	一种肉制品中脂肪酸分析的快速分析方法	A rapid analysis method of fatty acid in meat
7	食品的感观检查	Organoleptic checking of food
8	肉制品含量的高效液相色谱分析	The determination of sugar in meat products by HPLC
9	火鸡火腿中脂肪酸及V _{B2} 的测定	Fatty-acid analysis and V _{B2} content determination in turkey ham
10	“闪蒸”一气相色谱法分析肉制品中几种常用香辛料	“Flash-Evaporation-GC analysis of spices of the meat products
11	对国外一种新型烟熏液的初步剖析	Preliminary identification of a new kind of foreign liquid smoke agent
12	山楂核烟熏液(SF)风味成份的分离剖析	Isolation and identification of the flavor component of the haw pit liquid smoke [SF ₂]

1988 10 作成

作 者	发 表 时 间	发 表 形 式
陶志忠、刘燕、王大 张弘	No. 2. 1987	肉类研究杂志
陶志忠	No. 5. 1987	食品科学杂志
李玉芝	No. 2. 1987	肉类研究
齐晓辉	1988. 9.	二商局论文发布会 并获优秀论文奖
刘国庆、王光华	No. 3. 1988	肉类研究
鲁红军、刘晓东、朱红	1988. 9.	二商局论文发布会
黄一贞	No. 3. 1988	肉类研究
王津生、杨峥、杨学武	No. 1. 1987	肉类研究
房其年、杨峥	No. 2. 1987	肉类研究
鲁红军	1988. 10.	全国第五届裂解色谱学术报 告会
杨峥、房其年、董寅初	No. 6. 1987	食品与发酵工业
杨峥、房其年	No. 2. 1988	食品工业科技 获市科协青年优秀论文二等 奖

※	論 文 名 称	英 文
	中 文	英 文
13	微孔草种子油中脂肪酸的 GC/MS 研究	The analysis of fatty acids in seed oil of MS
14	七种烟熏液顶空香气的研究	Study on headspace aroma of seven kinds of liquid smoke
15	山楂核烟熏液 (SF ₂) 中酚类组份的分析	Analysis of the phenolic fraction of the haw pit liquid smoke [SF ₂]
16	大孔径毛细管柱气相色谱应用分离, 2·3 硝基甲苯异构体	Application of megabore capillary column in GC—for quantitative analysis of mono-di-and-trinitro toluene
17	大孔径毛细管柱气相色谱应用——脂肪酸的定量分析	Application of megabore capillary column in GC—for quantitative analysis of fatty acid
18	裂解—气相色谱法鉴定肠道细菌	
19	铅—二甲酚橙络合物极谱行为的研究	Studies on the polarographic behavior of lead-xyleneol orange (XO) complex
20	铅—二甲酚橙络合物极谱行为的研究及其应用	Studies on the polarographic behavior of lead-xyleneol orange (XO) complex and its application
21	肉制品两种深抹方法的比较	
22	肉和肉制品中氨基酸含量的快速测定	The determination of amino-acid content in the meat and meat products by rapid hydrolysis method

作 者	发 表 时 间	发 表 形 式
房其年、杨峥	1987. 9.	第四届中国有机质谱年会上发表
杨峥、房其年	No. 11. 1988	食品科学
杨峥、房其年	1987. 11.	北京化学会年会论文
鲁红军、刘晓东	1987. 10.	全国第六届色谱学术报告论文集
鲁红军、刘晓东	1987. 10.	" "
牛景金		中国化学会首届生物医学裂解色谱学术交流会
李气清、冯晓红	1987. 11.	中国化学会分会年会论文
李气清、冯晓红	1988. 9.	中国化学会全国第二届无机微量及痕量分析
陈玉琼、陈淑敏、张宏	No. 6. 1988	卫生研究杂志
张燕婉、焦焯	No. 2. 1987	肉类研究

No.	論 文 名 称	
	中 文	英 文
23	食品中必需氨基酸的营养评价	The nutritional comment of essential amino acid in food
24	七种名特肉制品的氨基酸分析	Analysis on amino acid of seven national famous meat products
25	沙棘油中 — — — — 维生素 E 的高效液相色谱法	Determination of V _E by HPLC in sea buckthorn oil
26	肉和肉制品中维生素 B ₁ 的分析	Meat and meat products-determination of thiamine content
27	肉和肉制品中维生素 B ₂ 的分析	Meat and meat products-determination of riboflavin content
28	肉和肉制品中维生素 C 的分析	Meat and meat products-determination of Vitamin C content
29	肉和肉制品中羟脯氨酸的分析	Meat and meat products-determination of hydroxyproline content
30	肉和肉制品中钙的原子吸收法	Atomic absorption spectrophotometry for determination of calcium in meat and meat products
31	肉和肉制品中铁的分光光度法	Spectrophotometry for determination of iron in meat and meat products
32	新鲜猪肉的超微结构研究	The study of ultrastructure of swine muscle

作 者	发 表 时 间	发 表 形 式
张燕婉	No 1, 1988	氨基酸杂志
张燕婉	No 3, 1988	肉类工业杂志
王津生、杨学武	1988, 11,	全国生物医学色谱会议上发表
张燕婉、王津生	1988	全国光谱仪器在食品检测中应用会议上发表的论文
苏真、焦焯	"	"
裴显庆、蒲建	"	"
李气清、王绪茂、冯晓红		"
李气清、王绪茂、冯晓红	"	"
李气清、王绪茂、冯晓红、王学平		"
赵森林、刘静明、王仕强	1987	全国食品卫生会议

序	时 间	培 训 班 名 称	主 讲 国 家
1	86. 9	荷兰、西德肉类加工 技术培训班	オランダ、西独
2	86. 10	日本肉品卫生管理和 检验技术班	日本
3	86.10-11	丹麦肉加工技术班 厂长培训班	デンマーク、中国
4	87. 3	肉类加工工艺班	デンマーク フランス 西独
5	87. 5	马铃薯加工贮藏保鲜 技术班	オランダ
6	87. 9	肉类加工技术班	西独、アメリカ 日本、スイス
7	87. 10	肉加工技术班	オランダ、西独 日本
8	87. 12	果蔬贮藏保鲜班	スイス、ハンガ リー

讲 授 内 容	参 加 者 资 格	单 位 数	人 数
屠宰、分割和剔骨；副产品加工；香肠制造、火腿加工；鲜肉和成品包装；肉类加工设备及未来展望；示范表演（猪肉分级、分割、产品制作）。	各省市食品公司、肉联厂技术人员	34	66
日本肉类食品卫生与检验技术；现场表演屠宰检验。	食品禽蛋公司、肉联厂技术人员，院校师生。	46	50多
肉的结构与质量控制；肉加工、分割、剔骨、冷却与冻结；CO ₂ 麻醉；快速测定脂肪；气调包装；欧州共同体法规。质量管理；冷库安全与节能；引进设备程序；成本核算；多种经营；国内外屠宰；肉制品发展趋势；如何当好厂长	经理、厂长、院所科研人员。	70	80多 (厂长 38)
血和血浆；欧州共同体猪；牛肉分割标准；火腿和腌肉制品；培根、香肠、牛餐肉、汉堡肉饼；色拉米香肠。成熟室和空调装置。	同上	51	75
马铃薯加工、贮藏、保鲜技术。	各有关所、公司、厂、站技术管理干部	176	192
肉加工新厂设计；耐贮藏性肉制品生产；质量控制中随机取样；欧州共同体对进口鲜肉的卫生要求；鲜肉加工肉在日、欧、美的包装现状，肉包装在国际市场上的标准，包装材料的成本，包装设备；火腿及香肠生产。	食品禽蛋公司、肉联厂技术管理干部、院校师生	62	78
香肠、火腿、培根加工工艺及设备；日本肉食品加工技术（历史、辛香料、添加剂，火腿香肠制作方法及制造管理上的重点和卫生管理标准）；感官检查；猪肉质量和利用适应性；大豆蛋白的利用。	各食品公司、肉禽加工厂、院所管理干部和技术人员	66	108
果蔬的贮藏、保鲜技术。	有关果蔬院所、公司、场站技术干部	100多	100多

5-14. 中国肉類研究センター講習会情況一覽表

№	年.月	講習会名称	講師国籍	講義内容
1	88. 1	日本肉類食品包装技術	日本	食品包装及び食品微生物；包装食品の品質管理，食品包装材料；包装方法と包装技術
2	88. 4	検測、分析技術	中国	ガスクロ技術及び生物疫学，食品検査方面における応用
3	88. 5	西洋式食品加工技術	西ドイツ	加熱食品の加工技術；菓子類加工技術，マヨネーズ加工技術及び設備，各種類サラダの製造と設備
4	88. 6	西ドイツ肉類加工技術	西ドイツ	肉加工，分割技術，ハム加工，肉製品の加熱技術，ソーセージ製造技術，食品の真空包装，肉の急速冷却，肉類工業の発展
5	88. 8	中国果物用冷蔵庫の現代化管理	中国	果物流通システムの改革，果物，野菜の冷凍加工工程，果物冷蔵庫の経済利益等
6	88. 9	商業部所属肉類場，冷凍場場長講習会	中国	冷蔵庫の科学管理及び安全技術，エネルギーの節約技術，肉の冷凍加工
7	88.10	肉禽製品加工技術	中国	肉禽製品及びソーセージなどの15種類製品の加工技術
8	88.11	ノルウェー食肉加工技術	ノルウェー	ヨーロッパ殺加工の新工程，新設備，新技術，生肉品質低下の要因，EC生肉の輸入基準
9	88.12	肉製品衛生検査技術	オーストラリア	肉製品衛生検査技術

1988年以後

参加者資格	会社数	人数
場長, 副場長, 主任,	25	57
技師, 教師, 医者, 検査技術者	23	30
場長, 副場長, 技師, 技術管理者	54	98
場長, 副場長, 技師, 技術管理者	94	145
果物冷蔵庫業界の管 理者と技術者	32	32
商業部肉類加工場, 冷凍工場の場長	44	44
食肉業界の技術者, 技師	20	20人予定
場長, 副場長, 主任, 副主任, 技師大学研 究者	約100	120-150人 予定
肉製品衛生に關係す る技術者	40-50	50人予定

5-15. 新製品名一覽表

No	开发产品名	開発した製品名	数 量	是否转让
1	水 晶 肠	Crystal Sausage ゼリーソーセージ	2 T	✓
2	啤 酒 肠	Beer Sausage ビールソーセージ	3 T	✓
3	啤 酒 火 腿	Beer Ham ビールハム	2.5 T	✓
4	维 也 纳 香 肠	Wiener Sausage ウイナーソーセージ	3 T	✓
5	法 兰 克 福 香 肠	Frankfurter Sausage フランクフルト・ソーセージ	2 T	✓
6	色 拉 米 肠	Cooked Salami サラミ	5 T	✓
7	血 肠	Blood Sausage ブラッドソーセージ	2 T	✓
8	牛 肉 火 腿	Beef Ham 牛 ハ ム	5.5 T	✓
9	德 式 蒜 肠	Germany Garlic Sausage ジャーマンクイブラウ	2.5 T	✓
10	王 子 火 腿	Prince Ham プリンスハム	0.5 T	✓
11	庄 园 火 腿	Manor Ham フアーマースタイルソーセージ	1 0 0 k g	✓
12	青 豆 里 昂 肠	Pea Lyoner Sausage グリーンピースリオンソーセージ	0.5 T	✓
13	蘑 菇 里 昂	Mashroom Lyoner Sausage マッシュルーム リオンソーセージ	1 T	✓
14	肉 糕	Meat Loaf ローフ	2 T	✓
15	原 汁 鸡	Chicken with original Juice レトルト原汁チキン	2 0 0 0 個	
16	肝 肠	Liver Sausage レバーソーセージ	5 0 k g	

1988 10 作成

移转情况	转 让 厂 家	移 转 先
✓	通县肉联厂	通县肉類聯合加工場
✓	通县、海淀肉联厂	通县、海淀肉聯加工場
✓	通县、海淀肉联厂	通县、海淀肉聯加工場
✓	海 淀 肉 联 厂	海 淀 肉 聯 加 工 場
✓	同 上	同 上
✓	天 傲 食 品 厂	天 傲 食 品 場
✓	海 淀 肉 联 厂	海 淀 肉 聯 場
✓	中 试 车 间	センター試験中
✓	海 淀 肉 联 厂	海 淀 肉 聯 場
✓	天傲、中试车间	天傲食品場、センター試験場
✓	小 试	センター工芸試験
✓	通县肉联厂	通县肉聯場
✓	同 上	同 上
✓	同 上	同 上
✓	中 试	センター試験中
✓	小、中试验	センター工芸、試験場試験中

No.	开发产品名	開発した製品名	数 量	是否转让
17	鵝肉火腿	Goose Ham カモ肉 ハム	50 kg	
18	乳 化 肠	Emulsified Sausage エマルジョンタイプソーセージ	3.5 T	✓
19	挤 压 火 腿	Pressed Ham プレス ハム	5 T	✓
20	培 根	Bacon ベーコン	8 T	✓
21	猪皮颗粒明胶	豚皮ゼラチン	1 T	✓
22	K A P 肠	Sausage K A P ソーセージ	2 T	
23	夹 馅 培 根	Bacon with Filler 挽肉入れベーコン	100 kg	
24	熏 火 腿	Smoked Ham スモーク ハム	25 kg	
25	背 脊 火 腿	Fillet Ham ロース ハム	300 kg	
26	斯 图 加 特 肠	Stugary Sausage ストカートソーセージ	1.2 T	
27	青 椒 里 拉 肠	Paprica Lyoner Sausage ピーマリオンソーセージ	0.5 T	✓
28	意 式 生 火 腿	Italy Raw Sausage イタリア 生 ハム		
29	北 京 红 肠	Beijing Red Sausage ベキン 紅 腸		
30	鹌 鹑 松 花 蛋	Preserved Quail egg ウズラ ピータン		
31	普 通 肉 肠	Meat Sausage ミートソーセージ		
32	鵝 肉 肠	Goose Sausage カモ肉ソーセージ		
33	通 脊 培 根	Fillet Bacon ロースベーコン		
34	猪 肉 火 腿	Pork Ham ポーク ハム		
35	生 色 拉 米	Raw Salami 生 サラミ		

移转情况	转 让 厂 家	移 转 先
	小、中试验	センター工芸、試験場試験中
✓	海淀肉联厂	海淀肉联场
✓	同 上	同 上
✓	同 上	同 上
✓	通县肉联厂	通县肉联场
	中试车间	センター試験場
	小 试	センター試験中
	小 试	同 上
	中试车间	センター試験場試験中
	海淀肉联厂	海淀肉联场
✓	中试车间	センター試験場
	小 试	センター試験中
	小 试	センター試験中
	小 试	センター試験中
	“ ”	“ ”
	“ ”	“ ”
	“ ”	“ ”
	“ ”	“ ”
	“ ”	“ ”

5-16. 中国肉類食品総合研究センター年次別ローカルコスト負担

支 出 項 目	1985	1986	1987
給与及び福祉厚生費		14.5	22.9
庁 費		19.4	26.2
設備購入費		11.5	3
修繕維持費		12.8	7
研 究 費		12.4	11.6
外事及び出国費		2.3	4
そ の 他		9.6	3.5
計		82.5	78.2

* 1986, 1987年度は決算額, 1988年度は予算額である。

事業費一覽表

单元万元（現地通貨）

1988	1989	說 明
27		
27		
6		
7		
13		
4		
3.5		
87.5		

1988年10月現在

JICA