

“天食杯”第二届“食品研究与开发” 创新创业大赛规则及参赛说明

为了开拓食品行业从业人员及高校学生的自主创新能力，发现和培育食品行业的研发人才，鼓励食品相关专业学生及从业人员利用专业知识设计开发具有原创性、新颖性及商业价值的休闲食品、健康食品、快销食品，以及围绕改善食品品质、改进加工和储运技术、开发新资源食品、科学调整膳食结构、提高原辅料加工利用水平、提升食品质量控制等方面开展的基础性科学研究，特举办“天食杯”第二届“食品研究与开发”创新创业大赛，具体说明如下。

一、大赛主题及方向

（一）主题与创作方

以“科技&创新”为主题，分为作品比赛及基础研究展示两个部分。

作品比赛以创新产品开发、创意包装设计为方向，重点突出产品创新和包装创意两个方面。分为乳制品、调味品、肉制品、焙烤食品、米面制品、果酒、其他七个产品领域，参赛团队可选择其中一个领域或多个领域进行创作，要充分发挥想象力、创造力，深入洞察并提供切实可行的设计方案。

基础研究类科研作品，以科研展示的形式，寻求特定研究领域的基础性研究类科研成果或正在进行的课题。

产品创新类：

- （1）乳制品：①含有谷物果粒型发酵乳；②运用新兴水果元素开发轻奢甜品式发酵乳；③控制后酸的酸奶，确保常温下酸度稳定
- （2）调味品：以辣椒及辣椒酱为原料，开发相关调味新产品
- （3）肉制品：①适合不同人群需要的功能性肉制品；②中式传统酱卤牛肉
- （4）焙烤食品：①休闲零食类；②结合天津地域特色，开发旅游伴手礼等；③低脂低糖健康化、功能化产品
- （5）米制品：①以大米为原材料的蒸煮类新品；②以大米为原材料的休闲

新品；③以大米为原材料的自热米饭类新品

(6) 果酒：①年轻化的葡萄酒、白兰地酒产品；②年轻化的以葡萄酒、白兰地为酒基的配制酒产品

(7) 其他：创新性强、具有市场潜力的新品，产品要突出健康、时尚、便捷的特性。

包装创意类：

(1) 乳制品：①结合天津文化、国潮风格的天津卫老酸奶（杯装）；②零糖酸奶（瓶装）

(2) 调味品：具有天津特色，调味品伴手礼礼盒（以酱油为主要内容物）

(3) 肉制品：①体现包装的更多功能（如延长货架期及防伪等）；②发挥想象，体现不同风格、形式的肉制品包装

(4) 焙烤食品：①饼干类包装年轻化，简约、日系清新风格；②糕点类包装多注入中国风，融古注今，便携化，体现时代特点与地域文化因素；③月饼类包装系列化，差异化

(5) 果酒：低醇葡萄酒（静止或起泡）、白兰地（小容量）、花果型配制酒的年轻化包装（瓶、标、盒），体现简约、时尚

(6) 其他：采用当下流行元素，融入天津地域特色，设计奶、肉、米面、糕点、调味料、果酒等产品的商标。

基础研究类方向：

(1) 传统发酵食品（调味品、酒类、肉制品）过程研究

(2) 乳酸菌及发酵乳制品菌种筛选及过程研究

(3) 谷物淀粉的特性研究

(二) 创作要求

创新创意设计作品应具有独特的、创新性以及严谨性，鼓励大胆创新；作品方案要充分考虑市场价值，并具备前瞻概念性，在一定程度上把握产品的未来趋势；创意设计作品需具有一定的可行性和实用性；作品计划书要能够完整、准确的表述作品意义并可被充分理解；所有报名参赛作品须为原创，不得抄袭或剽窃他人作品，一经发现，取消参赛资格及获奖资格。

1、参赛作品须符合大赛的主题及创作方向。

2、参赛作品须能够精准把握行业发展脉搏，在营养、口感、风味、包装及寓意等方面具有独特优势，充分迎合时下消费者的消费诉求。

3、参赛作品不能以单纯的模仿现有产品进行申报，须在配方、工艺、营养成分、口感、风味、保质期及包装设计等方面较已有产品显著改进，或具有独创性。

4、参赛作品的创新要以市场为导向、以事实为基础，同时要适合企业规模生产及市场推广。

5、参赛作品应符合我国现行的相关标准及法规要求，具备商业可行性和推广性，或能够降低企业生产成本、提高经济效益。

二、时间安排及注意事项

（一）作品计划书、登记表的提交

截止日期：2020年10月10日前

1、计划书提交程序

（1）各参赛团队提交作品计划书（附件3）、信息登记表（附件4），以“团队名称+作品名称”命名，发送至大赛组委会邮箱(chuangxin59525671@163.com)。

（2）大赛组委会组织来自食品、经济、市场等领域的评审专家，按照计划书评审标准进行书面评分，遴选出共计35份创新创意计划入围。基础研究类科研展示中择优产生入围团队（不设上限）。

（3）大赛组委会将于11月上旬在中国天津食品网(网址:cn.tjfood.com.cn)、食品研究与开发官网(网址:www.tjfrad.com.cn)公布入围名单。

2、计划书内容和相关要求

（1）计划书内容应包括详细的作品描述、构思、配方、原辅料添加的目的和方法、市场潜力分析、价格/成本、营养配方评价、生产流程（品质与安全的控制步骤等）、包装思路、创意点和保质期。

（2）计划书应对其创新性以及市场和技术的可行性进行详细描述。

（3）参赛团队参照附件3的计划书模板撰写。

（4）计划书中不得出现参赛者的姓名、学校/企业、联系方式及指导老师等个人信息。

（二）作品研制及原创声明的提交

截止日期：2020 年 11 月 20 日前

1、作品研制

(1) 入围团队应根据计划书中所描述的作品概念进行试制，准备实验小试成品。

(2) 所有入围参赛团队必须确保作品试验、制作过程符合卫生要求，所用包装材料必须确保作品在运输及储存过程中不会受到污染，保质期不得低于国家有关标准。

2、PPT 的制作

每个团队准备时长 15 分钟左右的 PPT，内容要包含：产品概述、配方、工艺流程、创新点、技术指标、口味及香气描述、市场前景分析、团队成员介绍等内容。鼓励结合应用新媒体软件（如抖音、快手、美拍等）为创新作品制作时长不超过 2 分钟的视频短片，用于作品宣传推广。请于 11 月 20 日前，以“团队名称+作品名称”命名，将 PPT 或视频短片发送至大赛组委会邮箱（chuangxin59525671@163.com）。

3、原创声明的递交

为确保参赛作品的原创性，请入围的参赛团队填写由**指导老师出具的原创声明（附件 5）**，需要团队成员及指导老师签名，以保证作品质量、制作工艺等内容与计划书描述相符，**加盖学校（学院）/企业公章后**，邮寄至大赛组委会。

（三）决赛

召开日期：2020 年 12 月

1、2020 年 12 月在天津举行，具体比赛方式、时间、地点另行通知。

2、大赛组委会邀请国内食品专家与企业代表组成的专家组，进行现场打分，评选出最终获奖团队。

三、参赛资格及要求

1、参赛团队成员应是全日制在校研究生、本专科生及其指导老师或食品行业从业人员。

2、以团队形式参赛，团队人数 5-8 人，其中高校团队须包括至少 1 名指导老师在内。

3、同一个参赛团队可以提交多个方案，每个方案单独参与评奖。

4、校方/企方应确保参赛作品的原创性，参赛作品不得侵犯他人商标权、专利权、著作权、名称权等权利。

5、同一作品不可重复参与其它类似食品创意大赛，一经发现立即取消参赛资格。

四、奖项设置

（一）特等奖（择优推荐）

特等奖 1 队：奖金 50000 元/队+团队证书+指导老师证书

（二）最佳创新奖

一等奖 3 队：奖金 20000 元/队+团队证书+指导老师证书

二等奖 7 队：奖金 10000 元/队+团队证书+指导老师证书

三等奖 10 队：奖金 5000 元/队+团队证书+指导老师证书

（三）最佳创意奖

一等奖 2 队：奖金 20000 元/队+团队证书+指导老师证书

二等奖 3 队：奖金 10000 元/队+团队证书+指导老师证书

三等奖 10 队：奖金 5000 元/队+团队证书+指导老师证书

（四）基础研究课题鼓励基金

鼓励基金：5000 元/队+团队证书+指导老师证书

择优产生，获奖数量不设上限。对于具有潜在应用价值的基础性课题研究成果，天津食品集团可与课题成果持有团队签订联合研究协议，并根据双方合作意向内容给予开放型课题基金支持。

注： 所有入围决赛的参赛团队均可享受《食品研究与开发》杂志发表论文“免排队”政策，并可优先获得天津食品集团提供的实习岗位。另：凡符合大赛要求的参赛作品，其团队均可获得团队证书。

五、附则

1、如果参赛作品因抄袭或其他侵犯他人权利而导致任何第三方向主办方索赔，法律责任由参赛作品提供者承担。

2、主办方有权在市场开发或相关活动中优先使用参赛作品的有关资料，邀请参赛团队按报告所述内容试制部分或全部样品，主办方有权优先与创意团队洽

谈相关技术转让事宜。

3、奖金的所得税由参赛团队自理。

4、大赛规则由“食品研究与开发”创新创业大赛组委会负责最终解释。

六、联系方式

“食品研究与开发”创新创业大赛组委会

李老师 022-59525671-803

张老师 022-59525656-802

郑老师 022-59525656-812

邮 箱：chuangxin59525671@163.com

地 址：天津市食品研究所

（天津市静海经济开发区南区科技路9号，邮编：301609）