

“天食杯”第二届“食品研究与开发” 创新创业大赛评审程序及标准

1、初赛评审程序及标准

参赛作品于 10 月 10 日前发送到大赛组委会指定邮箱（chuangxin59525671@163.com），由大赛组委会组织评审专家，按照初赛评分标准进行评审。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。评分标准见表 1、表 2、表 3。

表 1 产品创新类作品初赛评分标准（满分 100 分）

评分指标	很好	较好	一般	较差	很差
资料内容完整性（10 分）	9-10	7-8	5-6	3-4	1-2
创新性市场前景（20 分）	17-20	13-16	9-12	5-8	1-4
产品配方合理性（20 分）	17-20	13-16	9-12	5-8	1-4
产品商业化可能性（20 分）	17-20	13-16	9-12	5-8	1-4
技术工艺创新性（20 分）	17-20	13-16	9-12	5-8	1-4
产品包装设计（10 分）	9-10	7-8	5-6	3-4	1-2

表 2 包装创意类初赛作品评分标准（满分 100 分）

评分指标	很好	较好	一般	较差	很差
资料内容完整性（10 分）	9-10	7-8	5-6	3-4	1-2
包装创意（30 分）	27-30	23-26	19-22	15-18	1-14
材料合理性（20 分）	17-20	13-16	9-12	5-8	1-4

创新点（20分）	17-20	13-16	9-12	5-8	1-4
成本预测及市场前景(20分)	17-20	13-16	9-12	5-8	1-4

表3 基础研究类作品初赛评分标准（满分100分）

评分指标	很好	较好	一般	较差	很差
创新性及实用性（40分）	35-40	29-34	23-28	17-22	1-16
研究方向与实践结合度 （30分）	25-30	19-24	13-18	7-12	1-6
研究内容完整性（30分）	25-30	19-24	13-18	7-12	1-6

2、决赛评审程序及标准

大赛组委会邀请国内食品专家与企业代表组成的专家组，对报送的产品计划书及试制产品进行评分。评分标准见表4、表5、表6。

表4 产品创新类作品决赛评分标准（满分100分）

评分指标	很好	较好	一般	较差	很差
创新性及市场潜力（30分）	25-30	19-24	13-18	7-12	1-6
风味与口感（25分）	21-25	16-20	11-15	6-10	1-5
产品商业化可能性（25分）	21-25	16-20	11-15	6-10	1-5
产品包装设计（10分）	9-10	7-8	5-6	3-4	1-2
加工方法可行性（10分）	9-10	7-8	5-6	3-4	1-2

表5 包装创意类作品决赛评分标准（满分100分）

评分指标	很好	较好	一般	较差	很差
------	----	----	----	----	----

包装创意（30分）	27-30	23-26	19-22	15-18	1-14
材料合理性（30分）	27-30	23-26	19-22	15-18	1-14
创新点（20分）	17-20	13-16	9-12	5-8	1-4
成本及市场前景（20分）	17-20	13-16	9-12	5-8	1-4

表6 基础研究类作品决赛评分标准（满分100分）

评分指标	很好	较好	一般	较差	很差
创新性及实用性（40分）	35-40	29-34	23-28	17-22	1-16
研究方向与实践结合度 （30分）	25-30	19-24	13-18	7-12	1-6
研究内容完整性（30分）	25-30	19-24	13-18	7-12	1-6