

# 《食品研究与开发》编辑部

---

## 关于举办“天食杯”第二届“食品研究与开发” 创新创业大赛决赛通知

各入围团队：

为贯彻落实党中央、国务院有关大众创业、万众创新的重大部署，搭建服务创新平台，营造创新发展的浓厚氛围，有效提升高等院校和食品加工企业的协同创新能力，并为食品及相关专业学生、企业研发人员提供实践与技能展示的平台。由天津食品集团主办的“天食杯”第二届“食品研究与开发”创新创业大赛，于2020年9月启动，截止10月10日，共收到各类参赛作品600项，涵盖27个省市自治区，共计107所高校，经过三轮盲审，遴选出40项参选作品入围决赛。目前，决赛筹备工作就绪，决定于5月9日召开“天食杯”第二届“食品研究与开发”创新创业大赛决赛，现将有关事项通知如下：

### 一、会议时间

会议时间：2021年5月9日（周日） 8:00-18:00

报到时间：2021年5月8日 上午 10:00-12:00

报到地点：另行通知

### 二、会议地点

天津王朝御苑酒庄（天津市北辰区津围公路29号）。

### 三、联系方式

李老师 022-59525671-806 手机（微信）：15122706845

王老师 022-59525671-803 手机（微信）：18322695397

### 四、交通建议

地铁：乘坐3号线（小淀方向）丰产河站 B 口 出站。

《食品研究与开发》编辑部

2021年4月15日

附件：1. 参会回执

2. 参赛出场顺序

附件 1:

### 参会回执

学校名称		作品名称	
团队联系人		联系电话	
参会人员信息	姓名	职务/是否为指导老师	联系电话
来津日期		返程日期	
是否住宿		住宿房间数量	大床房:
			标间:
作品信息	作品体积		
	保藏条件		
	是否需要现场加热		
	加热方式		
	其他要求		

注: 1. 液体类作品请自备品尝杯及品尝工具;

2. 样品数量请准备 15 份 (可分装);

3. 请来津人员自行购买人身意外保险;

4. 报到当天, 请提前准备国家政务平台的形成健康码 (微信搜索小程序);

5. 请于 4 月 20 日 (下周二) 11: 00 前, 将参会回执发送至邮箱 [chuangxin59525671@163.com](mailto:chuangxin59525671@163.com) (邮件主题: 作品名称+参会回执)。

## 附件 2:

## 参赛出场顺序

序号	类别	出场顺序	作品名
1	基础研究类	1号	益生性植物乳杆菌
2		2号	食米思源
3		3号	大米蒸谷过程淀粉胶凝化及对质构特性影响机制研究
4		4号	减盐酱油的工艺开发与风味评价研究
5		5号	辣椒酱发酵过程菌群功能解析
6		6号	面条品质改善
7		7号	辣椒素分析以及挥发性物质分析
8	包装创意类	1号	核谷娃娃系列国潮包装设计
9		2号	津津优格
10		3号	福 dei 膜——全生物降解抑菌鲜切水果包装方案
11		4号	自热暖暖茶与自冷冰冰凉
12		5号	万柿大吉
13		6号	益品山药
14		7号	稻娘米酒低度酒饮品设计图
15		8号	六猴饼干包装
16		9号	情绪果酒
17		10号	胶原蛋白基可食用热融化包装膜
18		11号	高效解冻嫩化型保温抑菌包装袋
19		12号	伊点伸缩杯
20		13号	流光月影
21		14号	不同寻“肠”
22	产品创新类	1号	Mi 纤·米制果冻
23		2号	“果然酸辣”
24		3号	香茶脆梅酥
25		4号	辣么豆辣酱
26		5号	紫属于你-Q 弹紫米珠高蛋白纤维酸奶
27		6号	虾芝道
28		7号	“轻享森林” 素食低脂慕斯蛋糕
29		8号	四大美女酒
30		9号	津饼奇缘
31		10号	“果”然闪亮
32		11号	嘎巴嘎叭
33		12号	融核本草-核谷娃娃系列纯植物基发酵饮品
34		13号	蓝莓混酿轻型干红葡萄酒
35		14号	专养·功能型营养棒
36		15号	“素”说心“肠” - 一种功能型蔬菜素肉肠
37		16号	“味寻踪”系列烧烤辣酱
38		17号	“胃你糕兴”健胃抗疫自热熟梨糕
39		18号	静候佳人-花香果酒
40		19号	芯有所属