

“天食杯”第四届食品研究与开发 创新创业大赛规则及参赛说明

为深入贯彻党的二十大精神，落实天津市委、市政府“十项行动”部署要求，坚持稳中求进工作总基调，完整、准确、全面贯彻新发展理念，构建新发展格局，推动高质量发展；汇聚先进技术、人才、成果，打通产学研创新链、产业链、价值链，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平台，2023年天津食品集团联合中国调味品协会，将继续举办“天食杯”第四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

放飞创新梦想 助力成果转化

二、创作方向

（一）赛道

大赛设置产品创新类和基础研究类两个赛道，参赛团队可任选其一参赛或分别报名参赛。

产品创新类：围绕选题方向进行样品设计及制造，重点突出原创性、新颖性及实用性。作品最终以食品成品形式体现，最佳包装创意奖以包装成品形式体现。

基础研究类：围绕特定领域的基础性研究成果或在研课题的前期研究成果进行展示，重点突出成果的科学性、前瞻性、系统性和可行性。作品最终以完整计划书的形式体现。

（二）选题方向

1. 产品创新类

(1) 调味品方向

① 佐餐酱：以蔬菜或蔬菜制品为主要原料的半固态复合调味料。要求：风味突出、低脂低盐。常温贮存，复合塑料袋包装保质期不少于8个月，瓶装保质期不少于12个月。

② 风味腐乳：开发符合现代人口味的豆腐乳产品，如麻辣或香辣味豆腐乳。要求：口味新颖，产品特色显著，色、香、味俱佳，常温贮存，瓶装保质期不少于12个月。

③ 酱菜（腌渍菜）类：综合考虑产地、销售地、原料来源及市场需求的因素，综合利用当地资源开发传统酱菜（腌渍菜）产品；利用现代高新技术改造的符合健康理念的该类产品；满足特殊人群需求的该类产品；适合与早中晚餐搭配的该类产品。要求：色、香、味、形俱佳，具有天津特色、可作为伴手礼或组合的礼品更佳；常温贮存，复合塑料袋包装保质期不少于8个月，瓶装保质期不少于12个月。

④ 肉酱类：以牛肝为主要原料，开发牛肝佐餐酱系列产品。要求：产品色、香、味俱佳，营养均衡，风味突出。常温贮存，复合塑料袋包装保质期不少于8个月，瓶装保质期不少于12个月。

(2) 乳制品方向

① 含茶乳制品：含茶的牛奶或酸奶产品，茶的品种不限。要求：茶、乳风味融合、口感新颖，具有良好的销售前景。常温贮存，瓶装保质期不少于6个月。

② 气泡酸奶：含气泡酸奶饮料，可工业化生产，保质期不低于市场同类产品。

③ 其他饮料的开发与研究（食品生产许可分类目录类别编号0607“其他饮料”），如咖啡（类）饮料、植物饮料、风味饮料、营养素饮料等。要求：口味新颖、特色突出，具有市场销售前景。常温贮存，易拉罐或瓶装保质期不少于12个月。

④ 其他牛乳产品：以牛乳为主要原料，适合家庭制作、非牛乳爱好者可接受的健康牛乳产品。

(3) 肉制品方向

① 功能性肉制品：以猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉等为原料，研发具有功能性的肉制

品，添加功能性物质，如药食同源类原料，使制成品在满足风味、口感的同时，具有对人体有益的功效作用。低、中、高温灭菌产品均可，保质期不低于市场同类产品。

② 预制菜：挖掘天津传统菜肴、家庭传统制作技术，在已有“津味N绝”的基础上，开发适合不同人群的特色肉类预制菜。

③ 肠类：以牛羊肉为原料，采用天然型、生物型配料，开发无添加肉肠制品。

④ 差异化小包装肉制品：以牛羊肉为原料，开发口味新颖、独特，携带、食用、贮存方便，适合年轻消费群体的休闲肉制品。

（4）焙烤食品方向

① 开发低（蔗）糖，具有可控制体重、助眠等功能性，且易保存，携带、食用方便的糕点及饼干类休闲零食。常温贮存，复合塑料包装保质期不少于12个月。

② 结合家庭用空气炸锅，开发方便、营养、适合不同人群的功能食品。

（5）米面制品方向

① 速冻米面制品：针对年轻群体及家庭早餐消费场景，以米（大米、糯米、黑米等）及面粉（小麦、燕麦等）中的一种或数种为主要原料制备的产品，应具有食用方便、口味新颖、营养搭配合理等特点。 -18°C 低温贮存，复合材料包装保质期不少于8个月。

② 以营养均衡、简单方便为理念，针对中老年消费群体，开发有天津地方特色的米面制品。如固体冲饮产品。常温贮存，保质期不少于6个月。

（6）果酒方向

① 预调鸡尾酒：以蒸馏葡萄酒为基酒，针对年轻消费群体开发轻型果味预调鸡尾酒系列产品。要求：常温贮存，瓶装保质期不少于12个月。

② 无醇葡萄酒：针对不能饮用含醇饮料的消费者开发的无醇葡萄酒类产品。要求：常温贮存，瓶装保质期不少于12个月。

③ 以药食同源理论为基础，结合传统中医药组方，研发工厂式、家庭式露酒产品。

（7）其他

创新性强、具有市场潜力，适于工业化生产的新产品以及新包装，要突出健康、时尚、便捷、功能性的特点。与文旅、非遗传承、天津地方特色资源开发有关的食品，具有时代特色的伴手礼类产品。

2. 基础研究类

(1) 生物技术与工程

① 面食类：研究传统老肥中的菌种分类及各种菌群在面团发酵过程中的作用机理，以期进一步优化其菌群结构，使改良后的老肥——发酵剂，能够在米面制品制作过程中发挥更好的作用，如缩短醒发时间、改善制品质地及口感。

② 乳制品类：建立益生菌的高效定向筛选体系，筛选针对人体不同功能的益生菌，用于乳制品发酵，以生产含高活力益生菌，口感、体态俱佳的乳制品。

③ 调味品类：针对发酵调味品，研究发酵菌种的利用和发酵机理，实现在发酵过程中产生醇厚风味和天然防腐的效果；研究发酵调味品中发酵菌种的优化与协同作用，定向改善发酵调味品风味；研究不同产地的小麦等原料对发酵调味品（如甜面酱等）发酵产生风味物质的影响；将发酵工艺与信息网络、自动控制相结合，提升整体发酵工艺的控制精准度。

④ 果酒类：功能性微生物对葡萄酒感官品质的影响研究；玫瑰香葡萄在酿造过程中香气提升研究。

⑤ 食品添加剂及食品基料的生物法制造，如代糖等功能性糖的生物法转化技术研究与应用，抗性淀粉的酶法制造研究。

(2) 其他高新技术

① 肉制品类：肉制品生物防腐保鲜技术的机理研究，如利用天然、生物防腐剂对肉制品进行防腐保鲜处理。

② 乳制品类：牛乳中天然活性物质特性及作用机制研究。

③ 果酒类：酿酒葡萄优质特性（制酒适宜性）评估及表达（如宁夏甘城子产区美乐葡萄）。

④ 多糖及膳食纤维类：农副产品、粮谷类加工副产物等原料的高值化综合利用。如从中提取功能性寡聚糖等物质，作为益生元、后生元添加在各类食品中，提高食品品质。

三、作品要求

1. 参赛作品须符合大赛的主题及创作方向。
2. 参赛作品计划书要能够完整、准确地表述作品意义并可被充分理解。
3. 参赛作品须能够精准把握行业发展趋势，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需求。
4. 参赛作品不能只是单纯地模仿现有产品，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有显著改进，或具有独创性。
5. 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化生产及市场推广。
6. 参赛作品应符合我国现行的相关标准及法律法规要求，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。

四、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 名指导教师。
3. 同一个参赛团队可提交多个方案，每个方案单独参与评审。
4. 参赛团队（包含指导教师）应确保参赛作品的原创性，参赛作品不得侵犯他人知识产权、名称权或物权等权利，抄袭、盗用、提供虚假材料或违反相关法律法规的，一经发现立即取消参赛资格。
5. 同一作品不可重复参与其他类似食品创意大赛，一经发现立即取消参赛资格。
6. 前三届大赛已获奖作品不得参加本次大赛。

五、时间安排及注意事项

（一）作品申报及评审

1. 计划书、信息登记表提交及相关要求

(1) 各参赛团队应于**2023年10月20日前**提交作品计划书(附件2)、信息登记表(附件3),以“我要参赛+作品名称”命名,发送至大赛组委会邮箱(chuangxin59525671@163.com)。同一作品,邮箱只接收一次报送,请参赛团队确认无误后再报送。

(2) 计划书参照附件2的“计划书模板”撰写。

(3) 产品创新类计划书中应对产品的包装设计进行系统、全面的描述,此部分将作为评选最佳包装创意奖的主要参考依据。

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

2. 评审及入围名单公布

(1) 大赛组委会组织来自食品、经济、市场等领域的高校及企业评审专家,以函评或会评方式,按照计划书评审标准进行评分,遴选出共计47项产品创新类作品(包括2项最佳包装创意)、10项基础研究类优秀作品入围决赛。

(2) 大赛组委会将于**2024年1月**在《食品研究与开发》官网(网址:www.tjfrad.com.cn)公布入围名单。

(二) 作品研制及材料准备

1. 产品创新类作品研制

(1) 入围团队应根据计划书中所描述的作品概念进行试制,准备参赛作品成品。

(2) 入围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,试制样品保质期不得低于一个月。

2. 原创声明的递交

为确保参赛作品的原创性,请所有入围团队**2024年2月**填写原创声明(附件4),需要团队成员及指导教师手写签名,并加盖学校(学院)/企业公章后,扫描发送至大赛组委会邮箱。

3. PPT 或视频短片的制作

每个入围团队准备时长 8 分钟左右的 PPT, 包含计划书中除摘要和参考文献外的所有内容概括及团队成员介绍等（要求：PPT 中不得出现学校/企业以及指导教师信息及图片）。鼓励结合应用新媒体软件（如抖音、快手、美拍等）为产品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。PPT 或视频短片以“作品名称+PPT 或视频短片”命名，发送至大赛组委会邮箱（chuangxin59525671@163.com）。

（三）决赛

1. 预决赛

拟于 2024 年 3 月采用线上线下相结合的评审方式进行预决赛，由企业专家围绕创新性、可行性、商业性等原则，对入围作品进行评审、打分、排名，评选出三等奖及优秀奖（基础研究类排名），同时展示最佳包装创意作品。其他入围作品进入现场总决赛环节。所有入围团队应于**预决赛前一周**提供路演视频及试制样品。

2. 总决赛

拟于 2024 年 4 月进行线下总决赛，大赛组委会邀请国内食品领域专家与企业代表组成评审委员会，进行现场打分，评选出一、二等奖并进行基础研究类作品的择优展示（产品创新类三等奖、优秀奖及最佳包装创意奖不再展示）。

注：以上时间为暂定时间，具体安排、各赛程需提交作品内容及相关要求，请关注《食品研究与开发》官网（www.tjfrad.com.cn）、微信公众号及大赛微信群。

六、奖项设置

1. 产品创新类

特等奖 1 队（择优产生） 奖金 50000 元/队+奖杯+优秀指导教师证书

一等奖 3 队 奖金 20000 元/队+奖杯+优秀指导教师证书

二等奖 7 队 奖金 10000 元/队+奖杯+指导教师证书

三等奖 15 队 奖金 5000 元/队+奖杯+指导教师证书

最佳包装创意奖（可兼得）2 队 奖金 2000 元/队+奖杯+指导教师证书

优秀奖 20 队 奖金 2000 元/队+获奖证书+指导教师证书

2. 基础研究类

鼓励基金 10 队 奖金 10000 元/队+获奖证书+指导教师证书

3. 天食明日之星

从现场展示的团队成员中选取 3 名专业知识过硬，现场表现力强的潜力成员，颁发证书，并提供天津食品集团 offer 一份。

4. 优秀指导教师

获得特等奖或一等奖作品的 3 名指导教师为“优秀指导教师”奖项获得者，颁发“优秀指导教师”证书。

5. 优秀组织奖

从参赛学校（或单位）作品获奖率与整体参与度两方面进行综合评分，优选得分靠前的 5 个学校（或单位），颁发“优秀组织奖”铜牌。

注：所有入围决赛的参赛团队均可享受一次《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。凡符合大赛要求的参赛作品，其团队均可获得参赛证书。

七、附则

1. 如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. 如所提交作品未能达到大赛相关要求及规则，大赛组委会有权对入围的作品个数及奖项进行调整。

4. 大赛奖金均为税前金额，税金由参赛团队承担。

5. 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。

八、联系方式

“天食杯”食品研究与开发创新创意大赛组委会

电 话：022-59525656 转 8010

联系人：王艳 15822166674（同微信）

张璐 13920746295（同微信）

邮 箱：chuangxin59525671@163.com

网 址：www.tjfrad.com.cn

为及时准确获悉大赛相关资讯，请加入“天食杯”第四届食品研究与开发创新创意大赛微信群。



（扫码加入大赛咨询群）