

中国食品科学技术学会

第四届安琪酵母杯大学生创新食品竞赛方案

一、活动意义

贯彻落实国民营养计划，鼓励大学生积极创新和开发营养、健康、美味食品，应用科技创新健康生活，为健康中国贡献力量。

二、主办单位

中国食品科学技术学会
安琪酵母股份有限公司

三、参赛对象（排名不分先后）

江南大学、广西大学、北京工商大学、河南工业大学、华中农业大学、湖北工业大学、山东理工大学、内蒙古农业大学、新疆大学

参赛者应是同一高校在校生，包括本科生、研究生、博士生，以团队形式参赛，团队人数（3-5人）。

四、竞赛主题

为响应习近平总书记 2022 年全国两会上提出的“向植物动物微生物要热量，要蛋白”的大食物观，本次竞赛主题为“挖掘微生物资源，创新营养美味食品”。

以安琪公司食品原料和食品添加剂为核心配料，组合应用动植物资源，均衡食物营养，开发天然、营养、健康的主食、零辅食、饮料等产品。

五、活动时间

根据中国食品科学技术学会学生创新活动整体安排：

活动正式开始：2022 年 4 月

线上宣讲活动：2022 年 5 月

产品设计计划书递交截止日期：2022 年 6 月 6 日

初评入围结果公布日期：2022 年 6 月下旬

终评产品及报告书递交截止日期：2022 年 9 月 12 日

作品终评日期：2022 年 9 月中下旬

终评公布日期：2022 年 9 月 30 日前

颁奖典礼：2022 年 10 月

六、竞赛要求

1、参加创新食品竞赛的团队，需从下表选取 1-2 种产品作为原料或配料，应用于开发的创新食品中。开发的产品可以是食品原料、调味品等半成品，也可以是食品或饮料成品。要求外观优美，包装适宜，便于运输，保质期 1 个月以上。

发酵剂类	酵母类	高糖干酵母、低糖干酵母 https://dimsum.angelyeast.com
	酿造类	啤酒类酵母、葡萄酒果酒类酵母、其他辅料 http://brew.angelyeast.com
食品原料类	酵母抽提物 (YE)	增强鲜味 YE、特征风味 YE、浓厚味 YE、肽鲜系列 YE、甜味领域 YE http://ve.angelyeast.com
	酵母营养原料	酵母蛋白、酵母多肽、酵母 β-葡聚糖 https://www.angelnutritech.com
安琪官方商城(供参考)		https://shop.angelyeast.com

2、同一个参赛团队可以提交最多两个方案，参赛的内容必须具有原创性和独立性，每个方案单独参与评选。

3、参赛团队应当在规定期限内向所在学校提交书面的产品设计计划书。计划书要求有中、英文对照的题目及摘要（简要介绍该创新食品，并对其独特性以及市场运营和技术流程的可行性进行重点描述）、产品描述、构思、配方、食品安全的控制方案、成本、营养成分评价、制作过程、包装形式，引用文献须加标注。

4、计划书应当说明使用安琪产品的目的和方法。

七、奖励方式

本次竞赛设置： 第一名 1 队，奖励 10000 元/名
第二名 2 队，奖励 6000 元/名
第三名 5 队，奖励 3000 元/名
最佳创意 3 队，奖励 1000 元/名
优秀组织单位 1 校，奖励 5000 元/校

同时，对于获得第一、二、三名次的学生可以酌情提供在安琪酵母股份有限公司实习的机会。如果所提交方案未达到大赛相关要求及规则，主办方有权对入围的创新方案个数以及奖励数量有所调整。

八、竞赛程序

2022 年 4-5 月——活动正式启动、校园宣讲

1、中国食品科学技术学会与安琪酵母股份有限公司（下称主办方）在 2022 年 4 月正式宣布比赛开始，在官方网站上正式发布活动通知。

2、主办方针对比赛规则和相关配料知识开展校园宣讲（形式计划以线上为主，视疫情防控要求适时调整）。每所参赛高校酌情通过网站、校园出版物、海报等形式对比赛进行推广与宣传。

2022 年 5 月——学生创新方案的筛选

3、参赛团队应当在规定期限内向所在学校提交书面的产品设计计划书。

4、参赛高校组织 8 名以上来自食品、经济、市场等领域的评审专家，对本校内参赛团队的计划书进行评选，选出 10-15 份计划书，在 **2022 年 6 月 6 日之前提交电子文本（word 版）** [至 houwei3292@163.com](mailto:houwei3292@163.com)。

5、主办方将组织专家对各校报送的计划书进行初审，并对每份计划书评分，以评分高低筛选出 40 份入围计划书。

6、主办方在 2022 年 6 月下旬就学生创新计划书筛选结果和其他相关比赛信息进行发布。

7、在 2022 年 7 月 1 日前，安琪酵母股份有限公司将各入围计划书所需产品以学校为单位分发给参赛高校。

2022年6月-8月——参赛团队进行创新食品研发和制作

8、计划书入围的参赛高校将与主办方签署协议，参赛高校保证按期提交计划书中所描述的产品。

2022年9月30日前——评选最终作品并公布结果

9、入围参赛团队向所属高校提供15份报告书和15份报告中所描述的产品。各高校在收齐所有参赛选手的产品、报告后，以学校为单位采用适当的包装方式并附上产品清单，于2022年9月12日前寄送至主办方指定地点。

10、主办方在规定期限内收到各校提交的作品后，与安琪酵母股份有限公司共同组织专家评审委员会，评出名次。

11、主办方将在网站公布最终名次、作品、所属高校，并向学校及团队通知最终结果。

2022年10月——颁奖典礼

12、主办方将邀请第一、二、三名及优秀组织单位获得者代表各1名参加中国食品科学技术学会第十九届年会及颁奖典礼，相关会议注册、交通、食宿等费用由竞赛主办方承担。

九、评选标准

1、计划书初评标准 满分为100分，具体指标如下：

项目	很好	较好	一般	较差	很差
创意构思新颖性 10分	10	8-9	6-7	4-5	2-3
技术工艺合理性 10分	10	8-9	6-7	4-5	2-3
竞赛主题相关性 20分	18-20	15-17	12-14	9-11	6-8
产品的营养价值 20分	18-20	15-17	12-14	9-11	6-8
法规标准符合性 10分	10	8-9	6-7	4-5	2-3
便利与食品安全 10分	10	8-9	6-7	4-5	2-3
安琪配料用量用法 10分	10	8-9	6-7	4-5	2-3
计划书完整性 5分	5	4	3	2	1
商品化可能性 5分	5	4	3	2	1

2、创新食品终评标准

满分为 100 分，具体指标如下：

项目	很好	较好	一般	较差	很差
天然、健康 15 分	13-15	10-12	7-9	5-6	3-4
营养、均衡 15 分	13-15	10-12	7-9	5-6	3-4
美味（外观和口感） 15 分	13-15	10-12	7-9	5-6	3-4
创意构思新颖性 15 分	13-15	10-12	7-9	5-6	3-4
便利与食品安全 10 分	10	8-9	6-7	4-5	2-3
包装设计合理性 10 分	10	8-9	6-7	4-5	2-3
法规标准符合性 10 分	10	8-9	6-7	4-5	2-3
产品报告完整性 10 分	10	8-9	6-7	4-5	2-3

3、优秀组织评价标准：

根据产品报告、活动组织与推广、产品入围率、入围产品获奖率等综合情况评定。

4、最佳创意评价标准

根据创意单项得分，以及专家评审的意见，选出最佳创意产品。

十、其他说明事项

- 1、参与高校组织的管理费为 3000 元/校。
- 2、入围终评计划书的研究经费为 1000 元/方案，直接拨付至入围方案所属学校。
- 3、入围方案的研究经费会根据收到的符合要求的方案的数量有所调整。
- 4、若入围参赛者由于某种原因不能按规定提交报告书及作品等相关成果，应及时通知主办方并书面说明原因，主办方有权追回部分或全部配套实验经费。
- 5、相关所拨经费税款及奖金的所得税由学校或个人自理。
- 6、参赛作品的知识产权（包括但不限于相关工艺和配方的所有权、专利申请权、相关图片的著作权等）归主办方（中国食品科学技术学会和安琪酵母股份有限公司）和参赛者共有。
- 7、主办方有权按照报告所述内容进行试制，并用于验证参赛作品的工艺、配方和应用效果等，入围参赛者有义务提供相关技术支持。主办方有权在相关活动中使用

参赛团队作品的图片资料。

8、竞赛入围终评及获得名次的创新作品，应经过主办方和参赛者同意后进行开发，发表论文、召开研讨会、进行技术鉴定等方式公开研究成果的相关信息。安琪酵母股份有限公司在两年内享有优先受让的权利。在未征得主办方书面同意下，参赛者不得向其他方转让竞赛作品的创意、配方或技术。

9、竞赛所用安琪酵母股份有限公司提供的产品原料、专利技术和技术秘密归属安琪酵母股份有限公司所有。

10、竞赛所形成的食品原料、半成品或成品等，有创新性，能够形成专利，由主办方和参赛者共同作为专利权人。安琪酵母股份有限公司作为第一专利权人，参赛者为第一发明人，专利申请费用由安琪酵母股份有限公司承担，维保费用另行商榷。专利权行使约定如下：

1) 安琪酵母股份有限公司拥有专利的优先实施权。在未征得主办方书面同意下，参赛者不能独自实施专利权，包括但不限于自行实施、转让、许可、质押融资、作价入股等。

2) 许可第三方实施该专利的，需经主办方和参赛者协商决定。

11、如果参赛作品因侵犯他人权利而导致任何第三方向主办方索赔，法律责任由参赛者承担。

12、本规则未尽事宜，由中国食品科学技术学会和安琪酵母股份有限公司协商决定。

13、本规则由中国食品科学技术学会和安琪酵母股份有限公司负责解释。

14、本大赛详情，请登录 www.cifst.org.cn 查看。