

## 附件 1

# 2016 盼盼食品杯烘焙食品创意大赛

## 竞赛规则及组织方案

### 一、竞赛目的

举办大学生创意大赛，旨在为食品工业发展培育创新人才，鼓励在国内具有领先地位的大学的食品科学专业学生利用烘焙工艺，开发出在国内或者国际市场上具有创新性 & 商业开发价值的健康产品；同时也为食品制造商提供开发以粮油、糖、蛋等为基础原料的新产品的市场机会，以进一步满足消费者的需求。

### 二、主办单位

中国食品科学技术学会

福建盼盼食品集团

### 三、奖项设置

一等奖：1 名，奖金 10000 元/团队

二等奖：2 名，奖金 5000 元/团队

三等奖：5 名，奖金 3000 元/团队

最佳外观奖：1 名，奖金 1500 元/团队

最佳创意奖：1 名，奖金 1500 元/团队

最佳报告书：1 名，奖金 1500 元/团队

优秀奖：7 名，奖金 1000 元/团队

优秀组织奖：1 个，奖金 5000 元/校

入围奖：7 名，颁发证书

以上一、二、三等奖以及优秀组织奖获得者，将各有 1 名代表获资助出席于 2016 年 11 月在北京召开的中国食品科学技术学会第十三届年会并领奖。

如果参赛申请的质量不尽人意，奖项数量可能会有调整。

### 四、竞赛主题

#### **主题：主流烘焙食品的创新开发**

烘焙类产品的创新是与消费者日益增长的营养健康意识以及追求尊贵品质、能量补充和产品多样化的需求紧密联系的。随着全球食品工业的发展，对于糕点的需

求与日俱增，为烘焙类新产品的开发提供了良好契机。

基础要求：

1、参赛者须设计出具有某些优势，如在营养、品质、样式、口感风味等方面，既能吸引消费者、又能给消费者带来健康益处的新式食品；

2、在结构、性能、材质、配方、工艺及技术特征等方面比老产品有显著改进和提高，或具有独创性；

3、符合国家规定的食用标准，安全可靠，市场上有消费需求，或对企业来说能降低成本，提高经济效益的产品。

4、**产品设计时应按保质期在 30~90 天考虑**，原则上不限类型，鼓励创新，不只是简单模仿，**而且要适合企业规模生产和市场推广。**

## 五、竞赛方向

2016 年参赛方向为：花式面包

## 六、参赛高校

**定向高校**（10 所，排名不分先后）

江南大学、福州大学、南昌大学、四川大学、大连工业大学、安徽农业大学、哈尔滨商业大学、吉林大学、北京农学院、陕西科技大学。

**非定向高校**（征集中，排名不分先后）

渤海大学、集美大学……

## 七、参赛资格及要求

1、参赛者应是参与高校在校生，包括本科生、研究生、博士生。

2、以团队形式参赛，团队人数不限，每个团队应包括至少 1 名以上食品专业的学生，提倡与其它专业（如市场、管理、设计等专业）的学生组队参赛。

3、按期提交电子版产品设计计划书；进入复赛者需在规定期限内提交复赛作品及报告。

4、同一个参赛团队可以提交多个产品设计计划书，每个计划书单独参与评奖。

## 八、时间安排

竞赛开始：2016 年 3 月

校园宣讲：2016 年 4-5 月

产品设计计划书提交截止日：2016 年 5 月 27 日

初赛结果公布：2016 年 6 月下旬

复赛产品及报告书提交截止日：2016年9月10日

获奖结果公布：2016年9月30日前

颁奖仪式：2016年11月

## 九、经费

入围计划书的研究经费为1000元/份。

## 十、评审程序及标准

### 1、入围计划书

(1) 各参赛高校自行组织评选后，汇总提交8-10份初赛计划书。

(2) 竞赛主办方将与食品专家组成9人评审组，对收到的计划书进行盲评，筛选出25份入围计划书。

### 计划书评审标准

满分为100分，具体指标如下：

立意与创新性	30分
产品定位可靠性	25分
产品商业化的可能性	15分
营养配方合理性	15分
确保稳定性的方法可行性	15分

### 2、复赛产品

1) 最终产品评审于2016年9月20日前完成。

2) 送评产品需具有1个月的保质期。

### 复赛产品评审标准

满分为80分，具体指标如下：

创新性	20分
风味及口感	15分
营养配方合理性	15分
产品外观造型设计	10分
产品商业化潜力	10分
包装设计	5分
产品报告的完整性	5分

### 3、优秀组织奖评价标准

满分为 100 分，具体指标如下：

计划书、产品、竞赛票据等递交准时性	15 分
活动组织与推广	15 分
产品入围率	15 分
入围产品获奖率	15 分
综合评价	20 分
专家评价	20 分

## 十一、竞赛重要流程及要求

### 1、2016 年 5 月 27 日——提交《产品设计计划书》

(1) 参赛者应在规定时间内向所在学校提交产品设计计划书。内容为如何运用粮油、糖、蛋等为基础原料制作风味各异且具有商业价值的烘焙类产品。

(2) 计划书须有标题和摘要，简要介绍所要设计的创新烘焙类产品，并对其独特性以及市场、技术方面的可行性进行重点描述。

(3) 计划书内容包括：详细的产品描述、构思、配方、方法、市场潜力、价格/成本、营养成分评价、生产过程（品质与安全的控制步骤等）、包装方法和达到 6 个月保质期的方法、引用的文献著作（须加标注）等。

(4) 摘要和计划书应以小四号仿宋字体、2 倍行距打印，计划书最多不超过 5 页（不包括目录和参考文献）。

(5) 参赛者须按竞赛主办方提供的表格（该表格样板将统一发给各参赛高校），登记姓名、所属学院、班级/年级、联系方式（电话及电子邮件地址）、指导老师等信息，并另页提供。不得在摘要和计划书中含有参赛者（团队）或其指导老师的信息。

(6) 各定向参赛高校自行组织评选后，汇总提交 8-10 份计划书至大赛电子邮箱 cifst@126.com。评选标准包括产品创新性、市场潜力和技术可行性等。

非定向参赛高校提交计划书份数不做定量要求，但最多不超过 8 份。

(7) 竞赛主办方对收到的计划书进行初评，筛选出 25 份入围计划书进入复赛。

### 2、2016 年 9 月 10 日——提交复赛产品

(1) 进入复赛者在本校组织下，与中国食品科学技术学会签订保证按期提交最终产品的协议后，将得到 1000 元配套实验经费。

(2) 进入复赛者应根据计划书中所描述的产品概念进行试制，最终产品配方及

包装可根据需要作适当调整。所有参赛学生必须确保产品试制过程符合卫生要求，并对人体安全无害，所用包装材料必须确保产品在运输及储存过程中不会受到污染，到评审品尝时仍可安全食用。

(3) 入围复赛者在本校组织下，于 2016 年 9 月 10 日前提交：

1) 10 份在计划书中描述的产品；

2) 4 份产品开发报告，格式同计划书；

以上两项寄送地点另行通知。

3) 2-3 张高清晰产品照片（电子版）；

4) 对产品的介绍（用于评审会介绍作品用，字数控制在 300 字以内）；

5) 1-2 张团队照片（电子版）。

(4) 请各高校负责老师将本年度活动总结及照片等资料发至中国食品科学技术学会，接收日期为 2016 年 9 月 20 日前。

### 3、2016 年 11 月——颁奖仪式

大赛主办方将邀请前 8 名获奖者各 1 位代表、1 位优秀组织奖代表参加在北京举办的中国食品科学技术学会第十三届年会上举行的颁奖仪式，相关费用由大赛主办方承担。

## 十二、联络

**中国食品科学技术学会**

联系人：张欣然

电 话：010-65223596 65265376

传 真：010-65264731

E-mail: cifst@126.com

邮编及地址：100048 北京市海淀区阜成路北三街 6 号轻苑大厦三层

## 十三、附 则

1、主办单位有权邀请食品生产机构按报告所述内容试制部分或全部样品，入围参赛者有义务提供某些配料和技术帮助。

2、若入围参赛者由于某种原因不能按规定计划提交作品及报告，应及时通知主办方并解释原因，主办方有权追回部分或全部配套实验经费。

3、所拨经费税款及现金奖励的所得税由学校或个人自理。

4、参赛作品的知识产权由参赛者及福建盼盼食品集团共享。

- 5、主办单位有权在市场开发或活动中使用有关配方和图片资料等，参赛者在未征得福建盼盼食品集团同意前，不得向其它方转让竞赛作品的配方或技术。
- 6、本规则未尽事宜，由中国食品科学技术学会和福建盼盼食品集团决定。
- 7、本规则由中国食品科学技术学会和福建盼盼食品集团负责解释。
- 8、本活动详情，请登陆 <http://www.panpanfood.com>。