

CIFST-第八届安琪酵母杯大学生创新食品竞赛规则

一、组织机构

主办单位：中国食品科学技术学会（CIFST）

合作单位：安琪酵母股份有限公司

二、参赛高校（共 9 所，排名不分先后）

北京工商大学、广西大学、河南工业大学、华中农业大学、江南大学、齐鲁工业大学、石河子大学、天津科技大学、中国海洋大学

三、竞赛主题

为贯彻落实国民营养计划，关注食品饮料发展趋势，了解消费需求，鼓励大学生积极创新和开发营养、健康、美味食品，应用科技创新赋能健康生活，为健康中国贡献力量。本届大赛以“新型蛋白与未来食品”为主题，分为“创新产品类”和“趣味科普类”（单独评审，且仅可参评“趣味科普类”单项奖）两个赛道。

（一）创新产品类

要求以安琪公司的酵母蛋白为核心配料，可选用安琪公司的其他食品原料和食品添加剂（详见附件 4-1），开发天然、营养、健康、美味的主食、零辅食和饮料等产品。

（二）趣味科普类

可选择通过生动、有趣的科普短视频，向消费者传播正确的“酵母蛋白”常识。围绕以下选题开展创作，可以结合生活实际多场景拍摄，要求内容科学、准确，具有趣味性和创新性。

选题 1：什么是酵母蛋白，其来源、营养组成等；

选题 2：酵母蛋白的主要应用等；

选题 3：酵母蛋白的健康作用等；

作品要求：必须为原创内容。严禁抄袭、剽窃等侵权行为，不得使用恶意刷票等作弊手段，一经发现取消参赛资格。

四、竞赛流程

（一）团队报名

截止日期：2026年5月15日

各参赛团队需登录中国食品科学技术学会官方网站（<https://www.cifst.org.cn>）“学生竞赛”专栏，以团队为单位提交报名表。

注：在“参加赛项：CIFST-第八届安琪酵母杯大学生创新食品竞赛”后，备注所参加的赛道。

（二）初赛作品提交与入围

截止日期：2026年6月10日

1. 撰写内容和相关要求

（1）**创意产品类**：撰写创意计划书（模板见附件4-2），应有产品中英文名称，产品设计图，中英文摘要、关键词，目录，创意描述，产品构思（要说明安琪产品的使用目的和方法等），产品配方，生产工艺，食品安全控制方案，营养成分分析和评价；市场运营及潜力分析，产品包装，其他说明，参考文献等，以PDF格式提交，正文不超过8页（不包括封面、摘要、目录和参考文献）。

（2）**趣味科普类**：撰写视频脚本（模板见附件4-3），应有作品名称、选题、摘要、关键词、字幕或台词、画面内容的描述、参考文献等，以PDF格式提交。

计划书与视频脚本中均不得出现参赛团队成员的姓名、学校、班级、联系方式以及指导教师等个人参赛信息；上述信息将另行统计。

2. 提交及入围

（1）参赛团队在规定期限内向各自校方提交创意计划书及视频脚本。

（2）各参赛高校自行组织专家，参照评分标准进行评审，按成绩高

低向主办方选送 **10-15 份** 创意计划书，**视频脚本份数不多于 10 份**，并提交评审过程说明（500 字以内，1-2 张照片）。

（3）各参赛高校进入专家评审的名额，将由主办方根据最终收到的有效创意计划书和视频脚本的总量按照一定比例确定。

（4）最终评选出 **40 份** 创意计划书、**20 份** 视频脚本入围复赛，结果将于 6 月下旬在主办方官方网站进行公布。

（5）每个“创新产品类”入围团队可获得预付人民币 1000 元经费，用于实验材料的购买以及实验器材的使用等费用支出。此费用以参赛高校为单位，由主办方统一支付。

（6）7 月，安琪酵母股份有限公司将创新产品类入围项目所需原料、配料（只包括附件 4-1 中所列产品）以学校为单位分发给各参赛高校。

（三）复赛作品提交

截止日期：2026 年 9 月 10 日

1. 创新产品类的提交要求：

（1）入围团队应根据计划书所述，对创新产品进行试制，最终产品可根据试制结果做适当调整。

（2）所有入围团队必须确保产品在试验、制作过程中符合卫生要求，对人体安全，在运输及储存过程中保持完整性，到评审品尝时仍可安全食用。

（3）每个入围团队须提交两份快递及一份电子文件夹。具体如下：

快递 1：10 份产品。其中，2 份样品用于展示和综合评价，8 份小样用于品尝和评估。

快递 2：10 份报告书（内容同附件 4-2，根据实际情况完善），A4 纸打印胶装。**1 份关于参赛者作品原创说明及知识产权的约定**（见附件 4-4，要求团队所有成员签字）。计划书中不得出现参赛团队成员的姓名、学校、班级、联系方式以及指导教师等个人参赛信息；上述信息将另行

统计。

电子文件夹：报告书 PDF 版、3-4 张产品各角度产品图片、1-2 张团队成员合照，由指导老师出具的证明信扫描件（保证产品质量、制作工艺等内容与报告书描述相符。附件 4-5）。

注意：快递 1 和 2 须分装在不同包装箱中同时寄送。

2. 趣味科普类的提交要求

每个入围团队须提交一份快递及一份电子文件夹。具体如下：

快递：参赛作品使用协议及原创性说明（见附件 4-4）。

电子文件夹：视频作品。

（1）视频类别：真人实拍形式，真人秀、情景剧、vlog 等。

（2）视频时长：3 分钟以内。

（3）清晰度：分辨率不少于 1920×1080；帧数 30p 或 25p；横版，MP4 格式。

拍摄要求：视频中避免使用没有授权的插画、动漫、影视片段、表情包等元素。为公平竞争视频中不得体现大赛名称、主办单位名称等与大赛相关信息以及参赛者的姓名、学校、班级、联系方式及指导教师等个人信息。所属高校名称及参赛队伍信息（成员姓名、指导教师姓名、高校）等。

（四）终评

1. 主办方在规定期限内收到各校提交的作品（含创新产品类和趣味科普类）后，邀请相关专家，按照最终评审评分标准进行现场综合评审。

2. 终评入围的“趣味科普类”视频作品，将由主办方另行通知线上投票启动时间，参赛者自选平台，以作品在各平台首次发布之日起 15 天内作为数据统计周期，严禁任何形式的数据作弊行为，参赛作者需提供账号在此期间后台数据凭证，以证实数据的真实性与有效性。

3. 最终获奖名单将于9月下旬公布。若参赛团队成员姓名、排列顺序等有变更，须在公示结束前，向主办方出具指导老师签字、学院盖章的文字说明。

(五) 表彰仪式及相关活动

日期：2026年10-11月

主办方邀请创新产品类前三名和优秀组织高校获奖团队代表各1名参加中国食品科学技术学会第二十三届年会及表彰仪式，相关会议注册、交通和食宿等费用按照统一标准由主办方承担。

五、评审标准

(一) 入围评审

1. “创新产品类” 满分为 100 分，具体指标如下：

创意构思新颖性	10 分
技术工艺合理性	10 分
竞赛主题相关性	20 分
产品的营养价值	20 分
法规标准符合性	10 分
便利与食品安全	10 分
安琪配料用量用法	10 分
计划书完整性	5 分
商品化可能性	5 分

2. “趣味科普类” 满分为 100 分，具体指标如下：

内容的科学性	30 分
法律法规的合规性	30 分
创意新颖性和趣味性（内容构思、故事情节、幽默元素等）	20 分
视频脚本的质量	20 分

(二) 最终评审

1. 创新产品类满分为 100 分，具体指标如下：

天然、健康	15 分
营养、均衡	15 分
美味（外观和口感）	15 分
创意构思新颖性	15 分
便利与食品安全	10 分
包装设计合理性	10 分
法规标准符合性	10 分
产品报告完整性	10 分

2. “趣味科普类”满分为 100 分，具体指标如下：

视频创意	5 分
制作水准 ^a	5 分
信息准确度 ^b	10 分
传播效果 ^c	80 分

^a制作水准：画面清晰度、剪辑流畅度、音效搭配等专业制作方面的表现。

^b信息准确度：确保作品内容科学、主题表达清晰，传达的知识、资讯等真实可靠

^c传播效果依据同一作品按全网播放量、互动指数（点赞量、评论量、分享量）综合计算。

3. 优秀组织高校

满分为 100 分，具体指标如下：

按时完成各项工作	15 分
活动组织与推广	15 分
创意入围率	15 分
入围创意获奖率	15 分
创意计划书与报告书专家评价质量	20 分
综合评价	20 分

六、奖励方式

（一）综合评审

优秀组织高校 1 校：奖励 5000 元/校

（二）创新产品类

第一名 1 队：奖励 10000 元/名

第二名 2 队：奖励 6000 元/名

第三名 3 队：奖励 3000 元/名

（三）趣味科普类

10 队：奖励 1000 元/名

（四）特别说明

1. 如所提交方案（含创新产品类和趣味科普类）未达到竞赛相关要求及规则，主办方有权对入围个数以及奖励数量进行调整。
2. 所有获得名次团队授予相应奖金及证书。

七、联系方式

中国食品科学技术学会

联系人：侯老师

电话：010-65265375/6-815 邮箱：houwei3292@163.com

地址：北京市海淀区阜成路北三街 8 号 9 层，100048

八、附则

本赛项参赛作品的知识产权相关要求详见附件 4-3。每个参赛团队均需签署此文件并确保该文件对每个参赛人员具有同等约束力，以表明参赛者确认和接受竞赛规则，并向主办方提供已签署所述文件的原副本，与创意计划书同步提交。

附件 4-1

CIFST-第八届安琪酵母杯大学生创新食品竞赛

竞赛可选原料配料范围

(下表所列产品, 入围复赛后由安琪免费提供)

发酵剂类	烘焙类	高糖干酵母、低糖干酵母、改良剂、膨松剂 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
	发酵食品	酸奶发酵剂、泡菜发酵剂、康普茶发酵剂
食品原料类	酵母蛋白	AnPro®系列酵母蛋白 2023年12月1日, 由湖北省重点研发计划支持开发的酵母蛋白正式被国家卫健委列入新食品原料目录 可用于植基肉、蛋白饮料、乳品、肉制品、冷饮、健身食品、蛋白棒等产品中
	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、酵母膳食纤维 http://ye.angelyeast.com
	营养原料	酵母β-葡聚糖、发酵人参、发酵黄精、富谷胱甘肽酵母 https://www.angelnutritech.com
安琪官方商城(供参考)		https://shop.angelyeast.com

注意事项: 创意必须使用安琪公司的酵母蛋白为核心配料, 否则认定为无效。可从上表中选取 1-2 种产品作为其他原料或配料。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。