**附件1：**

**中国食品科学技术学会**

**第一届“飞鹤杯”乳制品创新竞赛规则及参赛说明**

**一、竞赛目的**

2022年，中国食品科学技术学会与黑龙江飞鹤乳业有限公司共同主办**中国食品科学技术学会第一届“飞鹤杯”乳制品创新竞赛活动**。 通过举办创新竞赛，为在校大学生提供实践机会与展示平台，鼓励食品及乳品相关专业学生，开展乳制品创新研究，从而提升学生的创新意识与创新能力，为乳制品行业培育创新型人才，促进行业的创新发展。

# 二、主办单位

中国食品科学技术学会

黑龙江飞鹤乳业有限公司

# 三、竞赛主题

# （一）主题

伴随人们对健康追求、营养理解的不断提升，乳制品在人们的日常饮食生活中占据越来越重要的位置。近年来，新的消费理念不断迭代升级，乳制品一方面向健康化、营养化等方向继续深耕发展，另一方面也在不断突破品类界限。消费者对于多样性乳制品的需求与日俱增，为新产品的开发提供了良好契机。中国食品科学技术学会第一届“飞鹤杯”乳制品创新竞赛，以“**鹤彩美味 创享健康**”为主题，参赛团队可从以下两个命题中任选一个作为研发方向，主创一款乳制品产品：

**1、开放类：创新型乳制品开发**

以乳（牛乳或羊乳）为主要原料，可搭配其他辅料，为消费者设计符合当下乳制品营养、健康趋势的新型态乳制品，创意不限。产品应满足如下特点：

（1）包括两个以上创新点，如营养成分、功能性、产品类别、产品形态、口感风味、使用场景、包装等；

（2）常温产品保质期≥6个月，低温产品保质期≥2周。

**2、命题类：植物基乳制品创新-发酵豆乳方向**

目标消费人群为有饮用酸奶习惯、肠道改善需求的消费者；产品以豆基原料为主要原料，配料为纯豆基原料或豆基+谷物、杂粮、坚果、食用菌、水果、创意颗粒、食药同源原料中的一种或多种等创新组合；产品采用发酵工艺制备，可以为常温酸奶或者低温酸奶；该产品蛋白含量≥2.0%，风味良好、状态稳定、常温酸奶保质期≥4个月，低温酸奶保质期≥2周。

# （二）相关要求及说明

1、请选择具体产品类别及命题方向，所有作品需满足健康化和差异化要求，并且保质期需符合相应命题要求；

2、参赛团队需设计出具有某些优势，如在口感、风味、包装、营养等方面，既能吸引消费者，又能给消费者带来新体验的新型乳制品；

3、在原辅料、技术配方、生产工艺、营养健康、包装或技术特征等方面具有独创性；

4、符合国家相关的标准法规要求，食用安全，市场上有消费需求，或对企业来说能降低成本，提高经济效益的作品。

# 四、参与单位及参赛资格

**1、参与高校**（高校排名不分先后）

参赛高校在8所高校定向开展：江南大学、中国农业大学、东北农业大学、内蒙古农业大学、华中农业大学、吉林大学、南昌大学、大连工业大学。

# 2、参赛资格

（1）以团队形式参赛，团队人数**不得超过 5 人**，团队应包括至少 1 名食品或乳品专业的学生和 1 名非食品专业的学生（如市场、管理、设计等专业），且每人只能参加一个团队。

学会已开通学生会员申请，请扫描二维码入会。学生会员有资格参与学会组织的关于学生创新活动技术讲座1-2次，具体时间和形式以主办方面向学生会员的具体通知为准。

（2）同一个参赛团队可以提交多个方案，每个方案单独参与评奖。

（3）参赛作品必须具有创新性和独立性，参赛学生可与教师讨论、寻求帮助，但学生应是参赛方案的主要创意者，参赛作品应当是参赛者独立研究构思得到的结果。

（4）校方应确保参赛作品的原创性，参赛作品不得侵犯他人商标权、专利权、著作权、名称权等权利。

（5）同一作品不可重复参与其它类似食品创意竞赛，一经发现立即取消参赛资格。竞赛报名负责人监督作品是否符合参赛要求，以及是否为作品方案的原创者。

# 五、竞赛时间节点及注意事项

**1、初赛阶段（2022年8月底）**

**1.1 竞赛组织与报名**

（1）参赛高校需做好竞赛的组织工作，**每所高校提交的参赛作品计划书不少于10份**；

（2）参赛团队的报名信息需按照组委会提供的统一表格（附件4-2）进行登记，并由各参赛高校进行汇总（附件4-1），**7月30日前**将汇总表发送至竞赛组委会指定邮箱（cifst\_cxhd@126.com）。

**1.2 参赛作品计划书要求**

（1）计划书的书写、内容及格式等要求请参照附件3；

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

**1.3校内初评及专家评审**

（1）参赛团队**按照各校规定时间**向负责老师提交参赛作品计划书。各参赛高校需自行组织来自食品、经济、市场等领域的评审专家，按照附件2中初赛计划书评分标准进行校内初评，并于**8月20日前**将电子版参赛作品计划书及初评成绩打包发送至竞赛组委会指定邮箱（cifst\_cxhd@126.com）。

（2）竞赛组委会邀请来自食品科技界和产业界的专家组成评审团，按照初赛计划书评分标准对创意计划书进行书面评审，以评分高低筛选出**30份入围计划书**；

（3）竞赛入围结果将于9月1日前后在中国食品科学技术学会官方网站（www.cifst.org.cn）“学生竞赛”栏目公布。

**2、决赛阶段（2022年10月底）**

**2.1 作品研制 时间：2022 年9月**

（1）凡有计划书入围的参赛学校都将代表参赛团队与中国食品科学技术学会签订协议以确保创新作品的完成；

（2）每个入围团队可获得预付人民币 1000 元实验经费进行作品制作。该实验经费的用途包含实验原料、辅料的购买以及实验器材的使用费用等；

（3）入围团队应根据计划书中所描述的作品概念进行试制，最终作品配方及包装可根据需要作适当调整；

（4）所有参赛团队必须确保作品试验、制作过程符合卫生要求，并对人体安全，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，到评审品尝时仍可安全食用。

# 2.2 作品及开发报告书的提交 截止日期：2022年10月10日

10月10日前，以学校为单位，每个入围团队提交两份快递及一份电子文件夹，具体如下：

（1）**快递 1**：**15 份**可供品尝的终产品。其中，3 份原包装设计的作品（不限制份量，用于展示）、12 份便利小包装作品（每份**够 1 人品尝即可**）。

（2）**快递 2**：12 本参赛作品计划书，其中1本需装订有参赛团队所有成员手签姓名的原创声明。计划书需使用**A4纸打印胶装，不可用抽杆夹等文件夹**。

同时，附上由指导老师出具的**证明信**，以保证作品质量、制作工艺等内容与报告书描述相符。

**【注】**快递 1 和 2 必须分装在**不同包装箱**中**同时寄送至指定地址。**

（3）**电子文件夹**：每个入围团队需提交3-4 张作品照片及1张团队成员全体合照，以及pdf格式的产品计划书，由各参赛高校负责老师统一发送到指定邮箱（cifst\_cxhd@126.com）。

**2.3 决赛在线答辩**

（1）竞赛主办方组织来自食品科技、产业界和媒体等领域的专家代表组成专家评审委员会，按照决赛作品评分标准进行现场评审。

（2）入围团队按照竞赛组委会通知的时间进行线上答辩。

（3）相关要求：以团队形式进行答辩；每个团队3分钟，聚焦产品的创意、创新点、产品配方、工艺流程、营养和风味等要素，可同时展示PPT；答辩过程中不得出现任何个人、团队及高校信息。

**3、 其他注意事项**

（1）若参赛团队人员**组成**、**排顺**等有**变更**，须在获奖名单公示结束前，向竞赛组委会出具**指导老师签名、学院盖章的文字说明**。

（2）对于食用前需要特殊加工或准备的作品，参赛团队应当提供推荐食用方法，以便作品能以最佳方式展示与品尝。

# 六、奖励方式

获得前三名的团队及优秀组织高校将受竞赛组委会邀请，分别选派1 名代表参加中国食品科学技术学会第十九届年会颁奖仪式。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **名称** | **数量** | **奖励** |
| 第 1 名 | 1 队 | 10000 元/队 |
| 第 2 名 | 2 队 | 5000 元/队 |
| 第 3 名 | 3队 | 3000 元/队 |
| 优秀作品 | 5队 | 1000 元/队 |
| 最佳指导教师 | 1名 | 3000 元/名 |
| 优秀组织高校 | 1校 | 5000 元/校 |
| 单项奖 | **每项1队：**  最具商业价值作品  最佳创意作品  最佳营销方案作品 | 1000 元/队 |

**【注】**如果所提交方案未达到竞赛相关要求及规则，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。

# 七、附则

1、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黑龙江飞鹤乳业有限公司）和参赛者共有。如果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使用参赛作品的有关配方和图片资料等，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相关技术支持。

3、参赛者在未征得主办方同意前，不得向其它方转让参赛作品的创意或相关技术。

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、本规则未尽事宜，由中国食品科学技术学会和黑龙江飞鹤乳业有限公司协商决定。

7、本规则由中国食品科学技术学会和黑龙江飞鹤乳业有限公司负责解释。

8、本竞赛详情查看，请登录<http://www.cifst.org.cn/>

**八、组委会联系**

**中国食品科学技术学会**

联系人：于洋

电 话：010-65265375转819 传 真：010-65264731

地 址：北京市海淀区阜成路北三街8号9层 邮 编：100048

邮 箱：cifst\_cxhd@126.com

**黑龙江飞鹤乳业有限公司**

联系人：谢爱丽

电 话：13704507642

地 址：北京市朝阳区酒仙桥路甲10号星城国际大厦C座16层

邮 编：100020

邮 箱：xieaili@feihe.com