

附件1:

# 中国食品科学技术学会

## 第二届“飞鹤杯”乳制品创新竞赛

### 规则说明

#### 一、竞赛目的

2023年，中国食品科学技术学会（CIFST）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二届“飞鹤杯”乳制品创新竞赛。旨在为在校大学生提供创新实践的平台，鼓励食品及乳品相关专业学生，开展乳制品创新研究，提升学生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）主题方向

伴随人们对健康、营养追求的不不断提升，乳制品在日常饮食中占据越来越重要的位置。近年来，以科学研究结果为基础，围绕不同年龄段人群健康需要和消费需求的乳及乳制品开发，正不断推动着乳制品行业的高质量发展；此外，诸如奶酪等具有高营养价值的乳制品在饮食中的场景化应用也逐步成为新的消费风尚。为此，本届大赛以“**健康活力 乳此美好**”为主题，参赛团队可从以下研发方向中选取其一，主创一款乳及乳制品产品：

## 1、面向不同人群的含乳产品创新开发

### 1.1 儿童、青少年乳制品开发

以儿童、青少年为目标消费人群。以牛乳为主要原料，可搭配其他辅料，设计符合当下营养、健康趋势的**液态乳制品**（如调制乳、乳饮料等），创意不限。常温产品保质期 $\geq 6$ 个月。

### 1.2 Z世代健康时尚乳饮料开发

以Z世代为目标消费人群。以乳为基础原料，设计符合目标人群需求的**乳饮料产品**。创意产品含乳即可，不限定具体含量，可自由选择风味奶/风味饮料/碳酸乳饮料等。其中，常温产品保质期 $\geq 6$ 个月，低温产品保质期 $\geq 2$ 周。

### 1.3 老年人群营养乳制品开发

以60周岁以上老年人群为目标消费人群。以生乳（包含牛乳和（或）羊乳等）为主要原料，可选择性添加其他原辅料和（或）营养强化剂，设计符合目标人群营养需求的乳制品。产品形态不限，可固体可液体，固体优先。

## 2、适合中餐场景的奶酪开发及应用

开发一款或系列适合中餐场景应用的奶酪产品，并提出奶酪在中餐场景中应用的示范菜肴创意。其中，奶酪产品不限于天然奶酪或再制奶酪；示范菜肴仅以图片，配以文字说明呈现即可。

### （二）创意要求及说明

1、所有创意产品需满足健康化和差异化要求，保质期需符合相应命题要求；

2、参赛团队产品设计应突出优势，如在工艺、配方、场景、包装、品牌故事等方面，既能吸引消费者，又能给消费者带来新体验；

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，保证食品安全，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。

#### 四、参赛团队要求

##### 1、参与高校

本届大赛面向全国食品院校开展，其中：

**高校定向**在如下8所高校开展：大连工业大学、东北农业大学、华中农业大学、江南大学、南昌大学、内蒙古农业大学、中国海洋大学、中国农业大学（排名不分先后）。

**非定向高校**面向CIFST单位会员开放，经审核通过后方可参赛（会员单位申请可扫描下方二维码）。

##### 2、参赛资格

（1）大赛面向在校学生开展，以团队形式参赛，团队人数不得超过7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）。

CIFST学生会员有资格参与学会组织的关于学生创新大赛的技术讲座1-2次，具体时间和形式以主办方面向学生会员通知为准（学会会员申请可扫描右方二维码）。

（2）同一个参赛团队可以提交多个创意计划书，每个计划书单独参与评奖。

（3）每个参赛团队需至少有1名指导教师。参赛作品须具有创新性和独立性，参赛学生可与指导教师讨论，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。各参赛高校负责人须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、竞赛流程及注意事项

### 1、初赛阶段（6月5日-8月1日）

#### 1.1 竞赛组织与报名

(1) 参赛高校需做好竞赛的组织工作，**每所定向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主办方提供的统一表格（附件3-2）进行登记，并由各参赛高校进行汇总（附件3-1），**7月1日前**将汇总表发送至竞赛主办方指定邮箱（[cifst\\_cxhd@126.com](mailto: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2**；

(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**定向参赛高校**需自行组织来自食品、经济、市场等领域的评审专家，按照初赛计划书评分标准（表1）进行校内初评，并于**7月25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主办方指定邮箱（[cifst\\_cxhd@126.com](mailto:cifst_cxhd@126.com)）。**非定向高校**无须校内初评，由主办方统一安

排专家评审。

(2) 竞赛主办方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（表1）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**；

表1. 初赛计划书评分标准

评分指标	很好	较好	一般	较差	很差
计划书内容完整性（10分）	9-10	7-8	5-6	3-4	1-2
创新性 & 市场定位（30分）	26-30	21-25	16-20	11-15	6-10
配方合理性（20分）	15-20	13-14	11-12	9-10	7-8
健康属性（15分）	13-15	10-12	7-9	4-6	1-3
技术工艺创新性（15分）	13-15	10-12	7-9	4-6	1-3
商业化可能性（10分）	9-10	7-8	5-6	3-4	1-2

(3) 竞赛入围结果将于**8月1日**前后在中国食品科学技术学会官方网站（[www.cifst.org.cn](http://www.cifst.org.cn)）“学生竞赛”栏目公布。

## 2、决赛阶段（8月1日-9月15日）

### 2.1 作品研制

(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；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；

(2) 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；

(3) 所有参赛团队必须确保作品试验、制作过程符合食品安全相关要求，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，到评审品尝时仍可安全食用。

## 2.2 作品及创意报告书的提交

9月15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**：不少于**6份**可供品尝的终产品。其中，需至少提供1份与参赛计划中描述相符的原包装创意作品（不限制份量，用于展示）。

(2) **快递 2**：11本参赛作品创意计划书，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](mailto:cifst_cxhd@126.com)）。

## 2.3 决赛在线答辩

(1) 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（表2）进行现场评审。

(2) 入围团队按照竞赛主办方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。

表2.决赛作品评分标准

评分指标	很好	较好	一般	较差	很差
报告书装订规范及线上答辩（10分）	9-10	7-8	5-6	3-4	1-2
产品创新性（30分）	26-30	21-25	16-20	11-15	6-10
产品商业价值（20分）	15-20	13-14	11-12	9-10	7-8
技术可行性（工艺、设备、成本、原料的稳定性等）（20分）	15-20	13-14	11-12	9-10	7-8
终产品完成度（包装设计、美观度、产品口感、品质保持性）（20分）	15-20	13-14	11-12	9-10	7-8

### 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，向主办方出具指导老师签名、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3名的团队及优秀组织高校将受竞赛主办方邀请，分别选派1名代表参加中国食品科学技术学会第二十届年会颁奖仪式。

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
优秀单项 (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。

最佳指导教师、优秀组织高校评判标准见表3、表4。

表3. 最佳指导教师评判标准

评分指标	很好	较好	一般	较差	很差
报告书书写规范性（25分）	20-25	16-19	11-15	8-10	5-7
产品技术含量（如产品配方、加工工艺、包装工艺等）（25分）	20-25	16-19	11-15	8-10	5-7
创意与食品工业发展趋势相吻合（25分）	20-25	16-19	11-15	8-10	5-7
产品稳定性（如产品保质期）（25分）	20-25	16-19	11-15	8-10	5-7

表4. 优秀组织高校评判标准

评分指标	很好	较好	一般	较差	很差
按时完成各项工作*	30	25	20	15	10
活动组织与推广	20	17	14	11	8
产品入围率	15	12	10	7	5
入围产品获奖率	15	12	10	7	5
综合评价	20	15-19	10-14	5-9	0-4

\*作为硬性指标，达不到25分者不参与优秀组织奖评审。

## 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）和参赛者三方共有。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、主办方联系

### 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](mailto:xieaili@feihe.com)

CHEST