

中国食品科学技术学会 2022 年度李锦记杯学生创新大赛 规则

一、大赛内容

主题：创新逐梦想 青春锦飞扬

产品定位：适用于预制菜的复合调味料

相关要求：

- 以李锦记的某一款或多款经典产品为原料或辅料
 - 从营养和美味的角度设计和研发一款适用于预制菜的复合调味料（如“梅菜扣肉复合调味料”等）。
 - 以迎合“宅”经济时代对营养、美味、快捷烹饪的迫切需求。
- 最终成果：**报告书、产品、以海报形式呈现的广告语（20 字以内）

二、参赛资格

- 1、以团队形式参赛，参赛者应是高校在校生。
- 2、每个团队人数应不多于 7 人，包括至少 1 名以上食品专业的学生和 1 名以上其它专业的学生（如市场、管理、设计等专业）。
- 3、每个团队要有本校 1-2 位在职教师作为指导老师。
- 3、参赛的内容必须具有创新性和独立性，参赛团队可以与指导老师讨论、寻求帮助，但学生应是参赛方案的主要创意者，参赛产品应当是参赛团队独立研究构思得到的结果。
- 4、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。
- 5、同一作品不可重复参与其它类似食品创意大赛，一经发现立即取消参赛资格。
- 6、学会已开通学生会会员申请，2022 年 4 月 30 日前可扫描二维码提交申请表。学生会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的具体通知为准。



三、大赛流程

(一) 产品创意计划书提交与入围 **截止日期：2022年6月6日**

1、内容和相关要求

(1) 创意计划书应有中英文对照的题目及摘要。

(2) 内容应包括详细的产品描述、构思、配方、原辅料添加的目的和方法、市场潜力分析、价格/成本、营养配方评价、生产流程（品质与安全的控制步骤等）、包装方法和**达到至少6个月保质期**的方法，引用文献须加标注。可参照附件2的计划书模板进行撰写。

(3) 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。

2、提交及入围

(1) 参赛团队在规定期限内向各自校方提交产品创意计划书。

(2) 各参赛高校（定向和非定向）自行组织专家，参照计划书评分标准进行评审，按成绩高低向大赛组委会选送**至少4份**创意计划书。

(3) 各参赛高校的直接入围名额，以及进入大赛组委会专家评审的名额，由组委会最终收到的有效创意计划书总数量来确认统一的比例（入围的具体数量如非整数，采取四舍五入）。

(4) 最终评选出**30份**创意计划书入围决赛，进行产品研发和宣传海报的制作。

(二) 产品研制 **2022年6月20日-9月1日**

1、大赛组委会将于6月20日前在学会官方网站公布30份入围计划书名单。

2、凡有计划书入围的参赛学校都将代表参赛团队与大赛组委会签订合同以确保创新产品的完成。

3、每个入围团队可获得预付人民币1200元实验经费进行产品创新。该实验经费用于实验原料的购买、李锦记相关产品的购买以及实验器材的使用费用等。

4、入围团队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。

5、所有入围团队必须确保产品试验、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。

(三) 宣传广告语的提交

截止日期：2022年8月19日

1、每个入围团队需与相关学科合作，创作1句广告语（20字以内），以诠释“我心目中的李锦记”，并以海报的形式呈现。以学校为单位，于8月19日前统一提交。

2、体现广告语的宣传海报，提交格式为图片，尺寸：150mm（宽）X225mm（高）；文件大小：3M~5M；海报上的广告语字数：20字以内。

3、大赛组委会将于8月下旬-9月上旬开展广告语的相关评比活动，按照成绩高低，评选出**最佳设计**。

(四) 最终产品的递交

截止日期：2022年9月1日

1、终产品及报告书的提交

9月1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1：20份可品尝的终产品，其中，2份原包装设计的产品（用于展示）、18份便利小包装产品（够1人品尝量即可）。

(2) 快递2：18份产品开发报告书（参照附件中的模板）。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，以保证产品质量、制作工艺等内容与报告书描述相符。

注意：快递1和2须分装在不同包装箱中同时寄送。

(3) 电子文件夹：包括创新产品的报告书 PDF 版本、3-4 张产品图片、1-2 张团队成员的照片。

(五) 入围团队在线答辩

日期：2022 年 9 月

1、30 组入围团队将在 9 月中旬前按照大赛组委会通知的时间进行线上答辩。

2、相关要求：

(1) 以团队形式进行答辩；

(2) 每个团队 3 分钟，聚焦产品的创意来源、创新点、产品配方、工艺流程、营养和风味特征等要素，可同时展示 PPT。

(3) 答辩过程中不得出现任何个人信息。

3、其它

(1) 大赛组委会将于 9 月下旬公布最终名单。

(2) 若参赛团队人员组成、排列顺序等有变更，须在名单公示结束前，向大赛组委会出具指导老师签名、学院盖章的文字说明。

四、评审标准

(一) 入围评审

满分 100 分，具体指标如下：

评分指标	很好	较好	一般	较差	很差
创新性及市场定位（30 分）	28-30	24-27	21-24	18-20	15-17
产品配方合理性（30 分）	28-30	24-27	21-24	18-20	15-17
加工方法可行性（20 分）	20	18-19	16-17	13-15	10-12
李锦记产品的用法及用量（10 分）	10	9	7-8	5-6	3-4
产品商业化可能性（10 分）	10	9	7-8	5-6	3-4

（二）最终评审

满分 100 分，具体指标如下：

评分指标	很好	较好	一般	较差	很差
风味及口感（25 分）	25	20-24	15-19	10-14	10 以下
创新性及相关（市场定位、包装设计、配方、加工方式、李锦记产品的用法用量、商业化可能性等）（30 分）	30	25-29	20-24	15-19	15 以下
答辩综合表现（语言表达能力、逻辑思维能力、团队合作意识、现场随机应变能力、激情与活力）（35 分）	35	30-34	25-29	20-24	20 以下
产品报告书（10 分）	10	9	7-8	5-6	3-4

（四）优秀组织单位

对各参与高校的组织工作进行评价，满分为 100 分，具体评分标准如下：

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	18-19	16-17	13-15	10-12

*作为硬性指标，达不到 25 分者不参与评审

五、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，由主办方协商决定。

7、本规则由主办方负责解释。

六、组委会联系

中国食品科学技术学会

联系人：莫英杰

电话：010-65265375、010-65265376

地址：北京市海淀区阜成路北三街8号9层，100048

邮箱：foodtech@cifst.org.cn 网址：<http://www.cifst.org.cn>

李锦记酱料集团

联系人：熊键

电话：021-60906898

地址：北京市朝阳区光华路4号东方梅地亚中心A座910室，100026

邮箱：jian.xiong@lkk.com.cn 网址：<http://www.lkk.com>