
附件 1

中国食品科学技术学会 2023 年度李锦记杯学生创新大赛 规则

一、大赛内容

大赛主题：青春正当燃，有“李”更精彩

产品定位：创新型调味品

相关要求：

➤ 从营养、低碳的角度设计和研发一款添加某种功能性成分、或适用于某一特定消费场景的创新型调味品；

➤ 产品可从原料、包装、生产等角度进行创新，以实现绿色环保、低碳、营养等目标；

➤ 常温保存 1 个月以上；

➤ 同时创作 1 份围绕“以消费者为中心，推动企业可持续发展举措”为主题的策划方案，助力李锦记推动从生产到消费的可持续发展，从而达到保护环境、造福社会、共享成果的目标。

最终成果：报告书、产品、策划方案

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。

4、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。

5、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。

6、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。

7. 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的具体通知为准。学生会员申请请扫描下方二维码：



三、大赛流程

(一) 产品创意计划书提交与入围 **截止日期：2023 年 9 月 5 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常温 1 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，以 PPT 形式展示，除首页、摘要和相关文献页以外，主体内容不超过 10 页。
- (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 4-8 份创意计划书。
- (3) 各参赛高校提交创意计划书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总量来确定。最终评选出 15 份

创意计划书入围决赛，进行产品研发。

(二) 产品研发

2023年9月20日-10月20日

1、大赛组委会将于9月20日前在学会官方网站公布**15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) 策划方案提交

截止日期：2023年10月10日

1、入围专家评审的团队（9月10日前通知）可与相关专业合作，创作**1份**围绕“以消费者为中心，推动企业可持续发展举措”为主题的策划方案，助力李锦记推动从生产到消费的可持续发展，从而达到保护环境、造福社会、共享成果的目标。以学校为单位，于**10月10日**前统一提交。

2、要求以PPT形式呈现，内容涵盖但不限于“背景（发现问题）、目标（解决问题）、举措（如何解决）、意义（社会或经济效益）”。

3、主办方将于10月邀请专家针对策划方案进行综合评审（具体时间和形式另行通知），评选出**2队**最佳策划方案。

(四) 专家评审在线答辩

2022年9月

1、入围专家评审的团队（9月10日前通知）将在9月中旬按照

主办方通知的时间进行线上答辩。

2、相关要求：以团队形式进行答辩，每个团队3分钟，以15页以内的PPT聚焦产品的创意来源、创新点、实现营养和低碳的工艺流程、呈现的风味特征等要素。

3、其它：主办方将于9月下旬公布15组入围名单。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，向主办方出具指导老师签名、学院盖章的文字说明。

（五）入围团队现场答辩

2023年10月下旬

1、入围团队在9月中下旬接到主办方通知后，按照相关要求制作产品和准备答辩PPT。

2、入围团队在现场答辩时，需要携带：

1) 20份可品尝的终产品，其中，2份原包装设计的产品（不限制份量，用于展示）、16份便利小包装产品（够1人品尝即可）。

2) 16份产品报告书（参照附件中的模板），A4纸打印胶装。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。

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
满足营养或低碳要求（30分）	28-30	24-27	21-24	18-20	15-17
产品配方合理性（20分）	20	18-19	16-17	13-15	10-12
加工方法和工业化生产可行性（10分）	10	9	7-8	5-6	3-4

创意计划书质量（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
营养或低碳特征（25分）	25	20-24	15-19	10-14	10 以下
创新性及相关（风味及口感、市场定位、包装设计、配方、加工方式等）（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
产品报告书质量（10分）	10	9	7-8	5-6	3-4

（三）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、奖励方式

第一名 1 队：奖励 12000 元/队

第二名 3 队：奖励 6000 元/队

第三名 5 队：奖励 3000 元/队

最佳策划方案 2 队：3000 元/队

优秀产品 4 队：奖励 2000 元/队

最佳指导教师 1 队：奖励 3000 元/队

优秀组织高校 1 校：奖励 5000 元/校

备注：如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进行调整。获得奖励的所有团队授予相应等级证书。

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：沙菲

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：熊健

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>