2017盼盼食品杯烘焙食品创意大赛

竞赛规则及组织方案

一、竞赛目的

举办大学生创意大赛，旨在为食品工业发展培育创新人才，鼓励在国内具有领先地位的大学的食品科学专业学生利用烘焙工艺，开发出在国内或者国际市场上具有创新性及商业开发价值的健康产品；同时也为食品制造商提供开发以粮油、糖、蛋等为基础原料的新产品的市场机会，以进一步满足消费者的需求。

二、主办单位

中国食品科学技术学会

福建省盼盼食品集团

三、奖项设置

一等奖：1名，奖金10000元/团队

二等奖：2名，奖金5000元/团队

三等奖：5名，奖金3000元/团队

最佳外观奖：1名，奖金1500元/团队

最佳创意奖：1名，奖金1500元/团队

最佳视频奖：1名，奖金1500元/团队

优秀奖：7名，奖金1000元/团队

优秀组织奖：1个，奖金5000元/校

入围奖：7名，颁发证书

以上一、二、三等奖以及优秀组织奖获得者，将各有1名代表获资助出席于2017年11月在无锡召开的中国食品科学技术学会第十四届年会并领奖。

如果参赛申请的质量不尽人意，奖项数量可能会有调整。

四、竞赛主题

**主题：主流烘焙食品的创新开发**

烘焙类产品的创新是与消费者日益增长的营养健康意识以及追求尊贵品质、能量补充和产品多样化的需求紧密联系的。随着全球食品工业的发展，对于糕点的需求与日俱增，为烘焙类新产品的开发提供了良好契机。

基础要求：

1、参赛者须设计出具有某些优势，如在营养、品质、样式、口感风味等方面，既能吸引消费者、又能给消费者带来健康益处的新式食品；

2、在结构、性能、材质、配方、工艺及技术特征等方面比老产品有显著改进和提高，或具有独创性；

3、符合国家规定的食用标准，安全可靠，市场上有消费需求，或对企业来说能降低成本，提高经济效益的产品。

4、**产品设计时应按保质期在30～90天考虑，**原则上不限类型，鼓励创新，不只是简单模仿，**而且要适合企业规模生产和市场推广**。

五、竞赛方向

2017年参赛方向为：**曲奇类**

六、参赛高校

定向高校（10所，排名不分先后）

江南大学、福州大学、南昌大学、河南工业大学、大连工业大学、武汉轻工大学、哈尔滨商业大学、吉林大学、北京农学院、陕西科技大学。

七、参赛资格及要求

1、参赛者应是参与高校在校生，包括本科生、研究生、博士生。

2、以团队形式参赛，团队人数不限，每个团队应包括至少1名以上食品专业的学生，提倡与其它专业（如市场、管理、设计等专业）的学生组队参赛。

3、按期提交电子版产品设计计划书；进入复赛者需在规定期限内提交复赛作品及报告。

4、同一个参赛团队可以提交多个产品设计计划书，每个计划书单独参与评奖。

八、校内初赛时间安排及报名

校内初赛开始时间：2017年4月

团队报名登记表(附件3)提交截止日：2017年4月24日--26日

提交形式：电子版发至陈思佳（**201620611222**）(食品科学与工程学院)站内邮箱。

产品设计计划书（附件4）提交截止日：2017年5月12日下午15:00

提交形式：以组为单位将产品设计计划书纸质版报送至食品楼210办公室，电子版发至陈思佳（201620611222）(食品科学与工程学院)站内邮箱。

九、**计划书评审标准**

满分为100分，具体指标如下：

立意与创新性 30分

产品定位可靠性 25分

产品商业化的可能性 15分

营养配方合理性 15分

确保稳定性的方法可行性 15分

十、**《产品设计计划书》 具体要求**

（1）参赛者应在规定时间内向所在学校提交产品设计计划书。内容为如何运用粮油、糖、蛋等为基础原料制作风味各异且具有商业价值的烘焙类产品。

（2）计划书须有标题和摘要，简要介绍所要设计的创新烘焙类产品，并对其独特性以及市场、技术方面的可行性进行重点描述。

（3）计划书内容包括：详细的产品描述、构思、配方、方法、市场潜力、价格/成本、营养成分评价、生产过程（品质与安全的控制步骤等）、包装方法和达到6个月保质期的方法、引用的文献著作（须加标注）等。

（4）摘要和计划书应以小四号仿宋字体、2倍行距打印，计划书最多不超过5页（不包括目录和参考文献）。

（5）参赛者不得在摘要和计划书中含有参赛者（团队）或其指导老师的信息。

十一、附件

附件1 2017盼盼食品杯烘焙食品大赛校内通知

附件2 2017盼盼食品杯烘焙食品大赛规则及组织方案

附件3 2017盼盼食品杯参赛报名登记表

附件4 2017盼盼食品杯烘焙食品大赛产品计划书参考模板

食品科学与工程学院

2017年4月6日