**“丰岛杯”第八届（2022）中国传统食品创新大赛**

**决赛第一轮通知**

为继承弘扬中国传统文化，发掘优秀中国传统食品资源，提升产品质量安全水平，同时促进大学生动手能力、创新能力、团队协作能力的提高，促进校际交流、校企交流的开展，现举办“丰岛杯”第八届（2022）中国传统食品创新大赛。通知如下：

**一、主办单位**

主办方：浙江省食品学会

承办方：浙江工商大学食品与生物工程学院

浙江丰岛食品有限公司

**二、决赛时间**

决赛拟定于2022年10月15日-16日

**三、决赛地点**

浙江工商大学（浙江省杭州市钱塘区学正街18号）

**公交路线：**

从萧山国际机场出发：地铁1号线至“文海南路站”，转8号线至“工商大学云滨站”。

从杭州东站出发：地铁1号线至“文海南路站”，转8号线至“工商大学云滨站”。

从杭州站出发：地铁1号线至“文海南路站”，转8号线至“工商大学云滨站”。

从杭州南站出发：地铁5号线至“打铁关站”，转1号线至“文海南路站”，转8号线至“工商大学云滨站”。

从杭州九堡客运中心站出发：地铁1号线至“文海南路站”，转8号线至“工商大学云滨站”。

**四、参赛条件**

1. 参赛对象：长三角地区高校全日制在校学生（包括本科生、研究生），参赛资格须由所在学校确认。相关学校的毕业生（毕业时间不超过3年）可单独直接报名。

2. 参赛名额：各本科院校、独立学院组织参赛队，每支参赛队3-6名队员，其中必须包含2名以上食品专业学生。每名同学最多参加2项作品。

3. 指导老师：必须是参赛队所在学校的正式在编教师，每队可聘1-2名指导老师。

4. 竞赛负责人：各校指定一名老师作为竞赛组织工作负责人，负责竞赛活动中的各项事宜。

**五、竞赛要求**

1. 主题：每届大赛设定不同的主题，鼓励参赛团队以传统食品为载体进行创作，开发适合工业化生产的现代食品。

2. 外观优美、包装适宜、保质期需在6个月以上，冷链保存7天以上。

3. 应用新媒体软件，为作品制作时长不超过60秒的宣传推广短片，内容需聚焦产品本身或研制过程。

4. 作品不可重复参与其他校企合作的比赛，一经发现则取消参赛资格，参赛团队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。

5. 参赛者应认真填写作品申报书，并在规定时间内上交作品。

6. 参赛者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。

**六、奖项设置**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 奖项名称 | 名额 | 奖金 |
| 特等奖 | 1 | 10000 |
| 一等奖 | 2 | 5000 |
| 二等奖 | 3 | 3000 |
| 三等奖 | 10 | 1000 |
| 单项奖 | 3 | 1000 |
| 优胜奖 | 16 | 500 |

设文化发掘奖、技术创新奖、经营创意奖三个单项奖。优胜奖无须参与现场决赛。以上所有获奖队伍均颁发获奖证书。

**七、相关费用**

1. 注册费：300元/队，每队不超过2人。可现场支付现金或提前转账，后续会将发票寄到所在学校。

2. 住宿费：因疫情原因学校招待所不对外开放，建议各参赛团队自行安排住宿，如确有需要，可联系组委会安排沟通。

**八、参赛注意事项**

1. 现场决赛需要成品展示，请各代表队自备材料或半成品，如需冷藏请及时联系工作人员。在比赛期间，所有设备均免费提供给各参赛队使用。

2. 答辩当晚20:00点之前务必将PPT拷到答辩场地，且不能再修改。PPT和队员答辩时均不能透露校名、队名、指导老师和学生姓名等信息，否则将影响比赛成绩，如有严重造假将取消比赛成绩。

3. 答辩等候处，工作人员将检查参赛选手有效证件（身份证和学生证）。选手陈述限时5分钟，超时将被喊停。问答限时8分钟。

4. 报到地点：浙江省杭州市下沙高教园区学正街18号浙江工商大学食品与生物工程学院一楼大厅。

5. 报到时间：10月15日下午。

6. 请各高校于10月1日18点前统计本校参与决赛的人员名单，电子版发到zgctspcxds@163.com。纸质版需加盖学校或学院公章，在报到注册时将此表交给工作人员作为证明材料（表格附后）。

7. 各高校如对相关事宜有疑问，可通过领队向组委会咨询。各位领队请加入中国传统食品创新大赛竞赛QQ群：274150186

8. 联系电话： 金老师：15967148774/0571-28008914

陈同学：19157691536

胡同学：18268087179

浙江省食品学会

浙江工商大学食品与生物工程学院

2022年8月25日

**“丰岛杯”第八届（2022）中国传统食品大学生创新大赛**

**决赛日程安排**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **时间** | **内容** | **参加人员** | **地点** |
| **10月15日报到及赛前预备工作** | **13：00-20：00** | **报到** | **参赛师生** | **食品楼一楼大厅** |
| **15：30-20：00** | **熟悉答辩场地、拷PPT熟悉样品加工场地** | **选手** | **食品楼** |
| **16：30-18：30** | **晚餐** | **全体** | **学校食堂** |
| **20：00-20：30** | **领队会议，答辩顺序抽签** | **组委会、领队** | **食品楼257报告厅** |
| **10月16日比赛及闭幕式** | **7:00-7:50** | **早餐** | **全体** | **学校食堂** |
| **8：00-8：50** | **样品展示** | **全体** | **食品楼1楼烘焙室** |
| **9：00-11：30** | **现场答辩一** | **分组、评委** | **食品楼257报告厅** |
| **11：30-13：00** | **午餐** | **全体** | **学校食堂** |
| **13：30-16：00** | **现场答辩二** | **分组、评委** | **食品楼257报告厅** |
| **17：00-19：30** | **晚餐、闭幕式** | **全体** | **待定** |

**附件一：“丰岛杯”第八届（2022）中国传统食品大学生创新大赛**

**决赛入围团队名单**

**（排名不分先后）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **作品名** | **学校** |
| 1 | 植饮·核桃豆乳茶 | 浙江工商大学 |
| 2 | Yeasy能量棒 | 江南大学 |
| 3 | “莓”好时光——基于茶粉冻干技术和优化果肉储藏技术的“二合一”新型果茶饮 | 江苏大学 |
| 4 | 超声波结合海藻糖渗透脱水预处理的冻干黄桃片研究开发 | 上海海洋大学 |
| 5 | 桃圆柚结义·春水汤圆 | 浙江农林大学 |
| 6 | “山山”来迟枣泥条——可以吸着吃的养胃健康果泥 | 浙江工商大学 |
| 7 | 茶醋纤森 | 江苏大学 |
| 8 | 黄桃风味果茶及果醋发酵饮料 | 浙江工商大学 |
| 9 | 粤是故乡名 | 江南大学 |
| 10 | 轻闲酪酪——个性化定制即食干酪休闲食品 | 浙江科技学院 |
| 11 | 桂花与米-高纤米发糕 | 浙江工商大学 |
| 12 | 柚见清荷 | 浙江农林大学 |
| 13 | 麦佳 | 南京农业大学 |
| 14 | 风“杞”云“酥”—少糖枸杞桃酥 | 浙江万里学院 |
| 15 | 沙棘蛋白能量棒的开发 | 浙江大学 |
| 16 | 茶茶椰奶苦瓜冻 | 浙江海洋大学 |

**附件二：“丰岛杯”第八届（2022）中国传统食品创新大赛**

**决赛报名表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 参赛学校、学院 | |  | | | | | | |
| 领队姓名  （性别） | |  | | | 联系电话  QQ号码 |  | | |
| 参赛队 | 姓名 | 性别 | 专业 | | 年级/班级 | 参会指导老师  （注明性别） | 联系电话  电子邮箱 | | |
| 1 |  |  |  | |  |  |  | | |
|  |  |  | |  |
| 2 |  |  |  | |  |  |  | | |
|  |  |  | |  |
| 3 |  |  |  | |  |  |  | | |
|  |  |  | |  |
|  | | 需要住宿学生 | | | | 需要住宿老师 | | |
| 男 | | 女 | | 男 | | 女 |
| 人数（人） | |  | |  | |  | |  |
| 学校对参赛选手的资格审核意见：  参赛学校盖章：  时间： 年 月 日 | | | | | | | | |

**注：各校参加决赛学生的电子版报名表在2022年10月1日18点前发到：zgctspcxds@163.com，纸质稿加盖学校或学院公章，在报到时将此表交给工作人员。**