

CIFST-第十五届“李锦记杯”学生创新大赛规则

一、组织机构

主办单位：中国食品科学技术学会（CIFST）

合作单位：李锦记

二、参赛高校

1. **定向高校**（共 10 所，排名不分先后）：哈尔滨商业大学、大连工业大学、中国农业大学、安徽工程大学、浙江工商大学、上海海洋大学、长沙理工大学、华南农业大学、福州大学、四川农业大学

2. **非定向高校：**不超过 5 所，请于 5 月 10 日前向主办方提交申请（登录中国食品科学技术学会官方网站 <https://www.cifst.org.cn>“学生竞赛”专栏在线填报），同等条件下，学会单位会员优先。

三、竞赛主题

以“**健康调味 2.0**”为核心主题，从基础健康认知进阶到科学调味、轻负担、天然本味的深度探索。以科学、专业和创新的视角，解锁健康与美味兼得的饮食新方案。

具体要求：

1. **原料升级。**选用“天然、高品质”，推荐采用食药同源等原料，关注原料的产地、种植方式和加工流程等。强化天然发酵工艺的研发与应用，通过自然发酵赋予产品更丰富的风味与营养。

2. **配方科学化。**在保证产品风味的前提下，进行配方改良。例如采用天然增鲜物质，在降低钠含量的同时保持鲜味；通过工艺优化，减少产品中反式脂肪酸含量。对于具备功能性宣称的产品，需严格遵

循国家相关法规，确保功能宣称的科学性与合规性。

附加创新项：

为创新产品设计一张宣传海报或一份菜谱，要求突出产品特点和使用场景，帮助消费者更直观地了解此款创新产品。（下图仅为参考，包括但不限于以下形式）



附加创新项为入围复赛团队提交，格式为 JPG，大小控制在 10M 以内。

四、竞赛流程

（一）团队报名

截止日期：2026年5月18日

各参赛团队需登录中国食品科学技术学会官方网站 <https://www.cifst.org.cn> “学生竞赛”专栏，以团队为单位提交报名表。

（二）创意计划书提交与入围

截止日期：2026年6月13日

1. 撰写内容和相关要求

（1）计划书通过竞赛系统在线填写并提交，计划书除首页、摘要和相关文献页以外，主体内容不超过 10 页。如引用文献须加标注。

（2）主体内容应包括（包括但不限于此，但以下部分要在计划书中体现）：

1) 原料选择

天然原料：优先选择天然、健康的原料，符合消费者对健康的需

求。

供应链管理：确保原料供应稳定，质量可控，产品可量产。

2) 生产工艺

技术设备：采用先进的生产设备，确保产品品质稳定。

卫生标准：严格遵守食品生产卫生标准，确保食品安全。

3) 产品包装设计

便捷性与密封性：易于打开、使用和保存，确保包装具有良好的密封性，防止受潮、变质或泄漏。

环保和可持续：优先选择可降解、可回收的包装材料，减少过度包装，降低对环境的影响，同时降低成本。

信息传达：包装设计要符合李锦记的品牌调性，传递品牌理念。

4) 市场测试

消费者反馈：在产品上市前进行小规模测试，收集消费者反馈并优化。

竞品分析：分析竞品的优缺点，找到差异化优势。

(3) 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创意计划书，附加创新项不用提交。

(2) 各**定向高校**自行组织专家，参照评分标准进行评审，按成绩高低向主办方选送**8-10份**创意计划书，并提交评审过程说明（500字以内，1-2张照片）；**非定向高校**提交不超过8份的创意计划书。

(3) 各参赛高校的直接入围名额，以及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按照一定比例确定。

(4) 主办方在收到高校提交的计划书后组织专家评选出**30份**创

计划书入围复赛，结果将于6月下旬在主办方官方网站进行公布。

(5) 每个入围团队可获得预付人民币**1000元**经费，用于实验材料的购买以及实验器材的使用等费用支出。此费用以参赛高校为单位，由主办方统一支付。

(三) 创新作品研制与提交

截止日期: 2026年9月1日

1. 入围团队应根据计划书所述，对创新作品进行试制，最终作品可根据试制结果做适当调整。

2. 所有入围团队必须确保作品在试验、制作过程中符合卫生要求，对人体安全，在运输及储存过程中保持完整性。

3. 每个入围团队须提交两份快递及一份电子文件夹。具体如下：

快递 1: 产品及包装样品。要求 12 份，其中，2 份样品用于展示和综合评价，10 份小样用于品尝和评估。

快递 2: 报告书。要求 10 份，A4 纸打印胶装。

电子文件夹:报告书 PDF 版、附加创新项、3-4 张产品各角度图片、1-2 张团队成员合照、由指导老师出具的证明信（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。

(四) 复赛

日期: 2026年9月

1. 参照评审相关指标，经主办方初审后，以线上答辩形式从 30 组入围团队中择优选取 15 组进入决赛，进行现场答辩。相关要求：

(1) 以团队形式进行，每个团队限于 5 分钟（3 分钟 PPT 讲解+2 分钟专家质询），**展示形式不限**，包括但不限于 PPT 演讲、表演、作品展示等。

(2) 答辩内容要求聚焦作品的创新立意、可行性、使用体验及商业价值等，答辩过程中不得出现任何个人信息。

2. 主办方将邀请相关专家，按照复赛作品评分标准进行现场综合

评审。

3.复赛结果将于9月下旬公布。若参赛团队成员姓名、排列顺序等有变更，须在公示结束前，向主办方出具指导老师签字、学院盖章的文字说明。

（五）决赛

1.入围决赛的15组团队在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) 18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（每份够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。

（六）表彰仪式及相关活动

日期：2026年10-11月

主办方邀请前三名、最佳指导教师和优秀组织高校获奖团队代表各1名参加中国食品科学技术学会第二十三届年会及表彰仪式，相关会议注册、交通和食宿等费用按照统一标准由主办方承担。

五、评审标准

（一）入围评审

具体指标如下，满分为100分

方案的完整性与逻辑性	25分
立意与创新性	25分
商业价值分析	15分
可行性与成本	15分
包装创新（如：新技术/新结构/可持续）	10分
产品及包装的整体效果	10分

(二) 最终评审

具体指标如下，满分为 100 分

可行性与成本	15 分
方案的完整性与逻辑性	15 分
商业价值分析	15 分
立意与创新性（新颖的调味品概念或改进现有产品）	15 分
包装创新（如：新技术/新结构/可持续）	10 分
产品及包装的整体效果	10 分
附加创新项完整性与可行性	15 分
答辩团队成员整体表现	5 分

3. 优秀组织高校

具体指标如下，满分为 100 分

按时完成各项工作	15 分
活动组织与推广	15 分
创意入围率	15 分
入围创意获奖率	15 分
创意计划书与报告书专家评价质量	20 分
综合评价	20 分

六、奖励方式

第一名 1 队：奖励 12000 元/队

第二名 2 队：奖励 6000 元/队

第三名 5 队：奖励 3000 元/队

最佳创意 1 队：奖励 2000 元/队

最佳市场潜力 1 队：奖励 2000 元/队

最佳包装设计 1 队：奖励 2000 元/队

优秀产品 2 队：奖励 1000 元/队

优秀团队 2 队：奖励 1000 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

1. 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。
2. 所有入围团队授予相应等级证书。

七、联系方式

中国食品科学技术学会

联系人：陶老师

电话：010-65265375/6-820 邮箱：tao_cifst@163.com

地址：北京市海淀区阜成路北三街8号9层

李锦记

联系人：熊老师

电话：021-60906898 邮箱：jian.xiong@lkk.com.cn

地址：北京市朝阳区光华路4号东方梅地亚中心 A910

八、其他

1. 本赛项对参赛者的年龄不做限定要求，符合“高校在校大学生，包括本科生和研究生”该条件的所有人员均可参加。但年龄超过24周岁的参赛者由于不符合“全国青少年科技创新大赛关联赛事”参赛要求，故无法参与该赛事，特此说明。

2. 本赛项参赛作品的知识产权与个人信息相关要求详见竞赛系统，每个参赛团队队员均需签署此文件并将扫描件上传，确保该文件对每个参赛人员具有同等约束力，以表明参赛者确认和接受竞赛规则。