

CIFST-第十七届盼盼食品杯烘焙食品创意大赛规则

一、组织机构

主办单位：中国食品科学技术学会

合作单位：盼盼食品集团

二、参赛高校

1、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、哈尔滨商业大学、渤海大学、集美大学、长沙理工大学、大连海洋大学、天津科技大学。

2、非定向高校

请于 5 月 22 日前向主办方提交申请（申请表可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”专栏获取），经审核通过后方可参赛，同等条件下，学会单位会员优先。

三、竞赛主题

主题：具有健康属性的烘焙产品创新

随着时代发展，我国居民的食物消费观正经历深刻转型，已从“满足温饱”迈入“追求营养、健康、多元与可持续”的新阶段。在“大农业观、大食物观、大健康理念”的引领下，消费者对食品的需求日益丰富——不仅要求风味与品质，更注重其健康内涵。控糖、减脂、持续供能、食药同源、低升糖等理念，正推动烘焙食品向营养健康、原料天然化、品类细分化加速演进，也为产品创新打开了更广阔的价值空间。

基础要求：

1. 参赛者须设计出具有某些优势，如在营养配方、外观设计、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创新产品；

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 天以上，原则上不限类型，鼓励创新，不只是简单模仿。

四、竞赛方向

2026 年参赛方向为：参赛团队可从以下两个命题中任选一个作为研发方向：

命题方向一：新中式国潮烘焙产品创新

核心要点：

结合新中式、国潮元素与本土化特色

融入健康属性，如食药同源、益生菌、膳食纤维、高蛋白、低糖、低脂等；

产品可包括中式糕点、焙烤食品的创新形态

强调地域特色与天然原料的合理搭配

目标人群：注重养生的中青年人群、追求健康与国潮文化的消费者

命题方向二：场景化代餐烘焙产品研发

核心要点：

针对特定场景（如正餐时间外的代餐、办公室轻食、户外活动等）

具备明确的代餐功能与营养配比

结合原料创新（蛋白质、益生菌、膳食纤维等）

注重产品形态创新（如面包零食化、糕点胚体创新）

考虑包装轻巧、便于携带，适合伴手礼或日常食用

目标人群：年轻上班族、健身人群、追求便捷健康饮食的消费者

说明：作品需要立足健康理念创新烘焙食品。烘焙产品主要定义在面包、糕点类，其他诸如油炸、膨化、冻干等，均可以作为辅助；要求作品在保证风味的同时着眼营养与健康。

五、时间安排

竞赛开始：2026年5月

竞赛宣讲：2026年5月

产品设计计划书提交截止日：2026年6月15日

初赛结果公布：2026年6月下旬

复赛产品及报告书提交截止日：2026年9月10日

竞赛结果公布：2026年9月30日前

六、竞赛重要流程及要求

1. 团队报名

截止日期：2026年5月30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。

2. 提交《产品设计计划书》

截止日期：2026年6月15日

（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）、包装方法和达到保质期要求的方法、引用的文献著作（须加标注）等。

(4) 计划书格式参照模板格式要求，计划书最多不超过 8 页（不包括目录和参考文献）。

(5) 参赛者须按竞赛主办方提供的表格（该表格样板将统一发给各参赛高校），登记姓名、所属学院、班级/年级、联系方式（电话及电子邮件地址）、指导老师等信息，并另页提供。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。

(6) 各定向参赛高校自行组织评选后，汇总提交 8-10 份计划书。评选标准包括产品创新性、市场潜力和技术可行性等。

非定向参赛高校提交计划书份数不做定量要求，但最多不超过 8 份。

(7) 竞赛主办方对收到的计划书进行初评，筛选出 40 份入围计划书进入复赛。

3. 提交复赛产品

截止日期：2026 年 9 月 10 日

(1) 进入复赛者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。每个入围产品需配备相应的作品介绍视频及报告书，与产品共同参与评审。

-所有参赛学生必须确保产品试制过程符合卫生要求,并对人体安全无害,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。

-作品介绍视频将于评审会上播放,用于介绍作品:视频需对产品特点、原料、制作主要过程、创意思路等进行介绍,需突出作品亮点,时长不超过 2 分钟。

(2) 入围复赛者在本校组织下，于 2026 年 9 月 10 日前提交：

- 1) 10 份在计划书中描述的产品；
- 2) 2 份产品开发报告，格式同计划书；
- 3) 2-3 张高清晰产品照片（电子版）；

4) 对产品的介绍视频（用于评审会介绍作品用，时间控制在2分钟以内）；

(3) 请各高校负责老师将本年度活动总结及照片等资料发至中国食品科学技术学会，接收日期为2026年9月20日前。

七、评审程序及标准

1. 入围计划书

(1) 各参赛高校自行组织评选后，汇总提交8-10份初赛计划书。

(2) 竞赛主办方将与食品专家组成评审组，对收到的计划书进行盲评，筛选出40份入围计划书。

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

2. 复赛产品

1) 最终产品评审于2026年9月25日前完成。

2) 送评产品需具有2周的保质期。

复赛产品评审标准

满分为100分，具体指标如下：

创新性	20分
营养配方合理性	20分
产品外观造型设计	15分
风味及口感	15分

产品商业化潜力	10分
产品制作过程介绍视频	10分
包装设计	5分
产品报告的完整性	5分

3. 优秀组织高校评价标准

满分为 100 分，具体指标如下：

计划书、产品、竞赛票据等递交准时性	15分
活动组织与推广	15分
产品入围率	15分
入围产品获奖率	15分
综合评价	20分
专家评价	20分

八、奖励方式

第一名：1 队，10000 元/团队

第二名：2 队，5000 元/团队

第三名：5 队，3000 元/团队

最佳单项作品：3 队，1500 元/团队（最佳营养、最佳造型、最佳视频）

优秀作品：9 队，1000 元/团队

优秀指导教师：1 位，3000 元

优秀组织高校：1 校，5000 元/校

入围作品：20 名，颁发证书

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. 以上所有团队授予相应等级证书，前三名团队以及优秀组织高校、优秀指导教师获得者，将各有 1 名代表获资助出席于 2026 年 10 月

在昆明召开的中国食品科学技术学会第二十三届年会。

九、联系方式

1. 中国食品科学技术学会

张欣然 010-65265376 转 810

E-mail: ppdscifst@126.com

邮编及地址：100048 北京市海淀区阜成路北三街8号9层

2. 盼盼食品集团

联系人：陈凡

E-mail: 447459752@qq.com