附件3

# “正大杯”2025年全球大学生就业创业实战大赛食品研发赛道方案

## 组织机构

主办单位：中国青年创业就业基金会、正大集团、中国农业大学食品科学与营养工程学院

## 命题方向

从以下命题中任选一项：

### 肉品类

1.以年轻人为目标客户，以正大肉品为原料，开发一款肉制品或预制菜。产品要求：采用创新技术或方案，使产品具有良好的风味口感，适合目标人群的需求。产品为冷冻或常温保存，保质期不低于3个月。

2.选择特定人群，以满足该人群的健康需求为目标，以正大肉品为原料，开发一款方便、美味的肉制品（包括但不限于香肠、酱卤产品等），或预制菜。产品要求：采用创新技术或方案，使产品满足该人群的健康需求，同时具有良好的风味口感。产品为冷冻或常温保存，保质期不低于3个月。

### 蛋品类

1.开发一款即食或调理型蛋品类产品，产品具有健康、方便等特点，同时具有创新性。烘焙类产品优先，要求配方简洁，产品美味、健康，保存温度不限。

2.含有鸡蛋的菜肴工业化。以传统美食为原型，开发冷冻产品，要求复热快速、美味方便，可实现工业化、自动化生产。

### 大米类

开发一款预制米饭类产品，包括但不限于盖饭、炒饭、拌饭等，可实现冷冻或常温保存（保质期不低于3个月）。需要写明使用大米的品种，产品需具有创新性、同时健康、美味，能较好的还原产品本身的风味和口感。

### 水产品类

以虾为原料，开发冷冻水产预制菜。要求菜肴以中国各地名菜为原型，提高水产预制菜在工业化加工后的口味和风味，采用感官评价技术测评口味还原度。

### 酒类或饮品类

餐酒搭配，是感官的科学，也是生活的艺术。西餐中，餐酒搭配的概念由来已久。中餐中，人们也越来越注重餐酒的和谐统一。请开发一款适合搭配中式菜肴正餐的调配型酒精饮料（非餐前酒、餐后酒），同时设计一套不同中式菜肴与酒搭配的系列搭配方案。

开发一款饮品配方，以年轻人为主要目标群体，配方以果汁、茶、蜂蜜或蔬菜汁、蔬果汁等为原料。产品应符合饮品健康发展的理念趋势，口味、配方、创意不限。产品同时满足以下要求：配料表成分干净、无添加剂、口味清新美味。产品为常温保存，保质期为12个月。

## 评审规则

### 初赛评审规则

初赛提交食品研发策划案，根据初赛成绩择优评选45支优秀团队为初赛一、二、三等奖团队，并选拔得分前15名团队晋级国赛。

初赛评委对参赛团队提交的食品研发策划案从计划书内容完整性、作品创新性及市场定位、作品配方合理性、作品健康属性、技术工艺创新性和作品商业化可能性等六个方面进行评分，评分采用百分制。

初赛成绩=计划书内容完整性得分×15%+创新性及市场定位得分×30%+配方合理性得分×20%+健康属性得分×10%+技术工艺创新性得分×15%+商业化可能性×10%。

### 国赛评审规则

国赛由食品研发得分、项目展示得分、项目人气得分三部分组成。进入国赛的队伍将获得1000元食品研发经费支持。

食品研发考核部分由正大集团研发中心及外部专家组成的评审组对15支团队研发作用和产品说明从品相、口味、健康属性、技术工艺创新、商业化可能性五个维度进行评分，评分采用百分制，择优评选出6支优胜团队进入国际赛。

项目展示部分由团队成员对研发策划案的落地执行、市场反馈进行路演，并通过60秒视频介绍和评委互动进行团队展示，由现场评委进行打分评选，需注意，决赛各团队准备15份可品尝的终作品（每份够1人品尝即可），附带包装示意及说明。

项目人气得分以正大集团视频号集赞形式进行，参赛团队需制作60秒参赛视频，并上传至正大招聘视频号进行人气点赞，根据参赛团队集赞数量排名积分，集赞截至时间为国赛颁奖前一天21:00。

国赛成绩=食品研发成绩×60%+项目展示成绩×35%+项目人气得分×5%。

### 国际赛评审规则

6支晋级团队与泰国优胜团队同台竞技，开展食品研发项目路演，经评委组综合评审选出一、二、三等奖团队，并为其颁发国际赛证书。

国际赛成绩=答辩路演成绩×100%。

## 奖项设置

### 初赛设立一、二、三等奖，颁发获奖证书及奖金。

一等奖：奖金1000元；

二等奖：奖金800元；

三等奖：奖金500元。

### 国赛设立金、银、铜奖，颁发获奖证书及奖金。

金奖：奖金5000元；

银奖：奖金3000元；

铜奖：奖金2000元。

国赛湖南省带队导师特设奖项：

金奖团队优秀导师奖：奖金3000元

银奖团队优秀导师奖：奖金2000元

铜奖团队优秀导师奖：奖金1000元

### 国际赛设立一二三等奖，颁发获奖证书。

注：以上奖金为税前金额，组委会将依法为获奖团队代缴税款。