

福建省食品添加剂和配料工业协会

FUJIAN FOOD ADDITIVES AND INGREDIENTS INDUSTRY ASSOCIATION (FFAA)

地址：福州市西门坑里18号农大食品所内（350002）

电话：0591-83736738 83739118 (Fax)

闽食添协〔2020〕003号

关于调整“瑞芳杯”第二届福建省大学生 海产品加工与创意大赛时间的通知

各高校相关学院：

鉴于国内外新冠病毒疫情的影响，原暂缓举办（原定于2020年3-6月份）的第二届福建省大学生海产品加工与创意大赛，经研究将比赛时间延长至12月，相关事宜通知如下：

为更好地促进我省高校食品专业有效联动，进一步推动海产品加工企业的创新发展，优化海产品行业的研发资源，鼓励开发在国内国际市场上具有创新性、商业开发价值的新产品，为食品及相关专业学生提供实践和技能展示的平台。福建省食品添加剂与配料工业协会与泉州师范学院海洋与食品学院于2019年在晋江紫菜行业协会支持下成功举办了“晋江紫菜杯”第一届福建省大学生海产品加工与创意大赛，2020年将携手瑞芳食品有限公司共同主办“瑞芳杯”第二届福建省大学生海产品加工与创意大赛。

一、大赛主题

传承与创新

二、大赛内容

大赛以“传承与创新”为主题，以马鲛鱼、鳗鱼、鲢鱼、巴浪鱼等鱼肉、下脚料和鱼糜制品为主要原料，以口感优良（Q弹嫩）、产品稳定、特色鲜明的高品质鱼糜制品为导向，通过对原料、工艺或技术等进行创新，开发出具有技术优势或高价值的鱼卷类产品。同时鼓励参加团队利用新媒体技术（如抖音、美拍、直播、微视频等）为创新创意产品拍摄制作时长不超过 30 秒的视频短片用于现有产品宣传推广。

三、组织单位

主办单位：福建省食品添加剂与配料工业协会

承办单位：泉州师范学院海洋与食品学院

支持单位：惠安瑞芳食品有限公司

指导单位：泉州市海洋渔业局

泉州市食品行业协会

协办单位：福建农林大学、福州大学、福建师范大学、福建中医药大学、集美大学、闽南师范大学、武夷学院、宁德师范学院、福建技术师范学院、闽南科技学院

四、参赛对象

福建省食品专业相关高校在校大学生，个人与团体皆可，每个团队成员 3~5 名，成员不可重复，须有指导老师。

五、大赛安排

赛事举办时间：2020 年 03 月~2020 年 12 月，分为征集、评选和颁奖阶段。

征集阶段：2020 年 03 月 15 日-2020 年 10 月 01 日，符合参赛条件的个人或团队按照赛事作品报送要求，由高校所在学院或系向主办方提交参赛作品报名表。

评选阶段：2020年12月，主办方将邀请专家、企业高管对入围作品进行评选，另择日举办获奖作品颁奖活动。

六、奖励机制

比赛设一等奖，二等奖，三等奖，分别授予奖金及证书奖励。

七、作品提交要求

1、电子版提交：泉州师范学院海洋与食品学院 郭娟娟老师
18046037840，gjfst15@163.com

2、请各团队第一负责人加入“瑞芳杯”群（群号码：948492588），便于接收通知与消息。

福建省食品添加剂与配料工业协会

2020年8月11日



附件1：“瑞芳杯”第二届福建省大学生海产品加工与创意大赛细则

附件2：“瑞芳杯”第二届福建省大学生海产品加工与创意大赛报名表

附件3：“瑞芳杯”第二届福建省大学生海产品加工与创意大赛作品说明书

抄送：省工业和信息化厅，省社会组织管理局，省企业与企业家联合会，泉州师范学院，惠安瑞芳食品有限公司，泉州市海洋渔业局，泉州市食品行业协会，正、副会长，存档（2）

福建省食品添加剂和配料工业协会秘书处 2020年8月11日印发