

江苏省食品科学与技术学会

第 10 届“科创江苏”创新创业大赛

食品科学领域决赛通知

各参赛项目团队：

经各高校有关学院评选推荐和组委会组织专家初审，第 10 届“科创江苏”创新创业大赛食品科学领域决赛（以下简称“江苏省决赛”）参赛项目初审结果已公布，共有 30 个项目最终进入决赛，其中创新组 15 项，创业组 15 项。为进一步做好决赛工作，现将决赛有关事项通知如下：

一、决赛时间和地点

决赛队伍报到时间为 2025 年 10 月 17 日上午 10:00-12:00；正式比赛时间为 2025 年 10 月 17 日下午 14:00-17:30。

决赛队伍报到地点为南京**高淳金陵大酒店**（地点：江苏省南京市高淳经济开发区古檀大道 2 号），创新组和创业组分两个比赛场地，具体以现场指示为准。

二、决赛提交材料及要求

- 项目展示材料（Microsoft Office PPT 或视频文件，比例设置为 16:9，视频为 MP4 格式）；
- 项目申报书和与项目展示有关的材料（专利或论文等证明材料）；
- 请各参赛团队将以上材料电子版于 10 月 12 日 17:00 前打包，发送至邮箱：jsifst@jiangnan.edu.cn。

三、决赛注意事项

1. 答辩按照创新组、创业组分设 2 个赛场同时进行。**每个项目参加现场答辩的成员必须为省内高校食品专业的全日制在校大学生，且必须为项目申报书上登记的团队成员，参与答辩人数不超过 2 人。**

2. 答辩顺序在正式决赛前 2-3 天抽签决定，详细操作由组委会在参赛队伍微信群中告知和实施。

3. 江苏省决赛采取现场公开答辩的形式，采用“项目陈述+评委问辩”方式进行。**每个项目评审时间为 12 分钟，其中项目陈述 6 分钟，评委问辩 6 分钟。**

4. 鼓励答辩时展示方便携带的实物(或模型)，展示时间计入项目陈述的 6 分钟内。实物（或模型）无法现场展示的，鼓励拍摄实物或模型视频进行展示介绍。

5. 所有项目 PPT 演示文稿不得在任何位置显示学校信息，项目名称及团队成员以系统申报书上的信息为准。

6. 颁奖仪式在 18 日下午举行，欢迎参赛队伍参加同期举办的江苏省食品科学与技术学会会员代表大会暨 2025 年度学术年会。

四、参赛队伍交通食宿安排

各参赛队伍参加本次决赛的交通请自行安排，费用自理；考虑到参会人数较多，决赛队伍的住宿统一安排在南京高淳金陵大酒店（协议价 380 元/晚，含早），住宿费自理；会议期间餐饮由会务组统一安排。

五、参会回执及会议联系信息

1. 参赛队伍请于 10 月 9 日下午 18:00 前提交参会回执至
jsifst@jiangnan.edu.cn

2. 会议联系信息

联系人：张文斌 孙晓星

电 话：0510-85329655 13912360161 19519959690

附件：

1. 参会回执
2. 入围决赛名单
3. 决赛答辩评审规则

“科创江苏”创新创业大赛食品科学领域组委会（代章）

江苏省食品科学与技术学会

2025年9月30日



附件 1

参会回执

单位名称					联系人			
通讯地址								
联系电话					微信号			
参会代表	姓名	性别	职务/职称	联系电话	E-mail	住宿 (是/否)	住宿要求 (双床/大床 X 间)	住宿日期
住宿要求		南京高淳金陵大酒店，住宿费 380 元/间 双床房：共____间 大床房：共____间						

注：请于 10 月 9 日前将参会回执发送至邮箱 jsifst@jiangnan.edu.cn。

附件 2

第 10 届“科创江苏”创新创业大赛食品科学领域决赛入围名单

一、食品科学领域—创新组

序号	项目名称	完成人	完成单位
1	Eco-cycle—开启淀粉基包装材料受控降解新纪元	鄢金益, 王烜, 沈茗怡, 张荆恺, 管云磊, 何旷, 陈龙, 王新磊	江南大学, 卡罗林斯卡学院
2	神农慧眼—农产品品质光谱智能感知技术及应用体系构建	赵菁, 卢思恒, 秦茜, 邓文轩, 杜亦菲, 李敬玮, 李占明	江苏科技大学
3	富含 γ -氨基丁酸的小麦芽苗健康食品开发	秦茜, 邓文轩, 丁颜, 雷孟沄, 俞玥, 郭元新	江苏科技大学
4	麦盟鲜生—新型麦麸多糖抗冻剂先行者	杜熠昇, 郝蕴泽, 邹鑫宇, 王新怡, 赫怡轩, 周祥, 马佳硕, 张雅茹	南京农业大学
5	“高密度少水+无水保活”双模式水产品保鲜绿色物流集成技术	王晓玉, 郑陈浩, 张桢楠, 贾稀涵, 曹俊	淮阴工学院
6	肉蛋白营养保持与提升的加工关键因子协同调控方法	周成琳, 徐瑶, 侯雨桐, 梁乐涵, 陶亚君, 刘芃宇, 许梦潼, 赵迪	南京农业大学
7	让牛蒡“牛”起来	庞忠浩, 王艳星, 李硕, 罗亮, 陈佳彬, 孙运祺, 冯星星, 董玉玮	徐州工程学院
8	弹脆口感高纤鱼蛋白休闲食品工艺研究与产品开发	赵茜, 许艳顺, 郑小捧, 黄钰琴, 丁雨欣	江南大学
9	基于复配凝固剂调控的高品质易消化豆腐创制与应用	李兆露, 张思思, 高子涵, 郭新月, 王若涵, 房磊	苏州工学院生物与食品工程学院
10	深海源酶: 高聚合度异麦芽寡糖的功能开发与大健康应用	张磊, 王淑军, 王维静, 刘思雨, 王宇梅, 刘佳文, 汤坤, 黄莉蓉	江苏海洋大学
11	赋能食药检测与环境监管—PFBS 的可视化精准检测与成像	杨奕菲, 张逸舒, 于欣平, 鲁建芬, 宋子仪, 张嘉瑞, 蒋译黎, 吕广萍	南京师范大学食品与制药工程学院
12	“菌零”天下—零麸质菇类轻食零食创领者	韦璇璇, 唐嘉昱, 万雪倩, 任雪, 王雪菲, 马沁妤, 路晨, 夏天兰	南京晓庄学院
13	“肽”领白果新质造: 功能性蛋白多肽产品开发与创新应用	王子墨, 肖平, 许馨萦, 史航宇	南京中医药大学
14	变废为宝—KOH 级联天然深共熔溶剂预处理秸秆促进其酶解糖化	左俊, 高思甜, 徐颖, 王博士, 张丹平	徐州工程学院
15	迅测灵—人工智能光谱联用抗生素残留动态监测平台	陈金日, 闫鑫欣, 罗雅萌, 王静, 郭蓓, 方文圆, 王小凡	江苏海洋大学

二、食品科学领域—创业组

序号	项目名称	完成人	完成单位
1	破局高盐痛点—低盐流油咸鸭蛋的工艺创新与产业化开发	黄喜凤, 彭娅, 芦睿, 吉祖骄, 杨静, 路晨, 顾天昊, 陈守江	南京晓庄学院
2	智控低温, 领鲜健康	陈星宇, 冯夏, 王梓涵, 王舒彤, 姜雨含, 杨钰洁, 胡雅瑄, 张雅玮	南京农业大学
3	纤能佳源: 高活性膳食纤维的精准生物制造	邓坤, 庞若函, 刘涛, 徐翠翠, 刘索非, 赵延胜, 肖香	江苏大学
4	石英棒, 核酸芯: 水产抗生素快速检测领航者	张歆炎, 沈卓越, 景洋彤, 孔德昭	江苏科技大学
5	智能分区低温储粮—科技储粮 夯实大国粮仓	刘湘, 龚敏, 程红, 刘强, 丁超, 赵思琪	南京财经大学
6	酵能立方—智能化果蔬发酵行业领跑者	鲍正扬, 刘佳钰, 李昊远, 谢滢, 赖心怡, 杨晨欣, 史雅凝, 陶阳	南京农业大学食品科技学院, 南京农业大学金融学院
7	雪域共飧—原创速食藏餐规模化开拓者	季洁, 晋米多吉, 赵悦苏, 窦佳沪, 付子豪, 黄巧燕	江苏食品药品职业技术学院
8	南极磷虾酱油: 酱油家族新面孔	朱杨阳, 朱正廉, 伍予章, 姜钰昶	江苏海洋大学
9	无敏“植”造—谷物基食品配料生产引领者	梁艺茹, 冯婷, 陈丽羽, 孙靖涵, 刘泽, 邵虎, 陈大权, 郑虎哲	江苏食品药品职业技术学院
10	玉露纤锋—植物基引领健康新风尚	张雨彤, 赵珂妍, 张雅然, 林佳雯, 刘畅, 赵韵淇, 吴姜衡, 杨柳依	南京农业大学
11	护鲜使者—新型绿色抗菌产物研发与防腐保鲜	王辰瑞, 孙会刚, 吴嘉磊, 向刘为, 于洋, 薛于成, 董彩凤, 张金惠	徐州工程学院食品与生物工程学院, 徐州工程学院人文学院
12	菌迈未来—食用菌自粘技术开启生物基环保材料新纪元	张虹虹, 管邱玥, 叶欣, 赵颖莹	江南大学
13	纳米噬探—多致病菌同步快检试纸领航者	周文渊, 范晓星, 王妍霖, 吴玉鸿, 李文娟, 徐佳慧, 徐家前	扬州大学食品科学与工程学院
14	蓉光焕发—国内首创养生奶茶小料引领者	付子豪, 赵悦苏, 胡宇航, 季洁, 黄巧燕	江苏食品药品职业技术学院
15	智蓄肥耕—吸水树脂赋能田间新“丰”景	袁小凡, 季雨乐, 张亦舟, 季若雨, 阙伟奇, 俞瑶瑶	南京财经大学食品科学与工程学院, 南京财经大学金融学院

附件 3

第 10 届“科创江苏”创新创业大赛食品科学领域决赛

答辩评分标准

类别	考评维度	考评要点	考评分值
正式陈述	创新性 代表性 引领性 可行性	1. 技术或产品具有原创性、创新性（15分） 2. 技术和产品具有行业领先性或取得了专利等知识产权成果，能填补国内外空白，项目在某个行业或领域具有示范性和引领性（15分） 3. 项目具有广阔的市场前景，同业竞争优势明显，商业模式其推广具有可行性、创新性（10分） 4. 项目管理和服务方式具有创新性（10分）	50
	演讲时间	演讲时间控制在 6 分钟内，时间管理得当、节奏把握良好（10 分）	10
答辩情况	团队形象	团队精神风貌好、仪表大方、表现得体	10
	表达能力	思路清晰、能清楚介绍整个项目情况	10
	答辩能力	能准确理解评委问题、及时回答问题，思路清晰，语言简洁流畅、切中要点	10
	演讲内容	PPT 结构清晰，图文并茂，美观大方，逻辑性强，内容完善、重点突出	10