江苏省食品科学与技术学会

第 11 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 11 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 2026 年 11 月 5 日下午；正式比赛时间为 2026 年 11 月 6 上午 9:00-11:30。

决赛队伍报到地点为无锡·宜兴 江南大学东氿校区国际学术交流中心（地点：江苏省无锡市宜兴市太湖大道 181 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

1. 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）；

2. 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）；

3. 请各参赛团队将以上材料电子版于 11 月 3 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 6 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 2026 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宜兴国际学术交流中心（江南大学东氿校区），住宿费自理；会议期间餐饮由会务组统一安排。

五、会议联系信息

联系人：张玮 李言

电　话：0510-85329655　13912360161　13818049548

19551966896

附件：

1. 入围决赛名单
2. 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

2026 年 10 月 30 日

附件 1

第 11 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	淀粉基纳米运载体系的构建及在功能食品中应用	邵雨洁,杜静（指导老师）,王骏富,王雨萱,吴丹,陈艳维,王双童（指导老师）	江苏海洋大学
2	“蒲益纤”益生菌蒲菜速溶粉	张昌鸣,王道美,王美莲,李珈珞,姜淑慧,万国福,焦云鹏	江苏食品药品职业技术学院,
3	基于多源视觉特征与可解释 CNN 的云南咖啡豆烘焙度智能检测系统研发	邓文轩,秦茜,孙智远,任慧鑫,俞玥	江苏科技大学
4	膳肉赋活—领航肉类深加工，护航营养高效递送	张德玉,陈佳丽,叶伊凡,王柔,周成琳,杨柳,万彦希,赵迪	南京农业大学
5	藻鲜生—国际藻菌复合高蛋白植物肉首创者	徐豪,胡可,孙静,邹雨菲,王妍霖,汪子涵,朱江煜	扬州大学
6	2-单甘酯型神经酸的酶法制备及对线虫运动能力的调控研究	熊智慧,轩辕卓豫,张镁予,公怡洁,周炫霖,储明霞,程凤婷	江南大学
7	“酵启风味，蒡你同行”—复合发酵牛蒡益生酵素关键技术及微生物代谢机制解析	施舒新,许银凤,于良超,卢美,解春芝,于楠楠,陈昕	徐州工程学院
8	TG 酶交联降低大豆—乳清双蛋白体系致敏潜能的构象机制研究	孙悦,许永玲,柳亦菲,房磊,王若涵	苏州工学院
9	农废换新·膜护未来—基于秸秆虾壳的环保保鲜材料创新项目	孙雯琳,王昊翔,张必琪,张艺琼,王璟琦,许璐莹,王晨阳	盐城工学院
10	“盐值觉醒计划”—低钠新型植物盐面包的开发	李娜,蔡奇隆,王宁,赵祎涵,安仁雯瑾,陈智营	淮安大学
11	玉米糖原绿色制备关键技术与产业化	郑靖义,缪铭,葛学惠,赵鹏飞	江南大学,三邑食品有限公司,台州大帑贸易有限公司
12	高活性耐热超氧化物歧化酶的智能设计与应用	毕猷力,李芮锟,武静薇,吴嘉胤,欧珈彤,马慧子,朱政明,江凌	南京工业大学
13	智链鲜踪—苹果冷链多源感知与品质风险预警系统	吴娟,吴天琦,方芳	江苏大学
14	黑土荞香—东北旱地杂粮功能食品出海先行者	俞天骅,王馨悦,周玉蓉,王子娴,陈琳,陈煜	南京财经大学，哈尔滨商业大学
15	肠道菌群—代谢轴介导桑黄多糖改善痛风的作用及机制研究	杨玲,杨雨寒,颜欢,袁璐,张浩,王雅楠	徐州工程学院

二、食品科学领域—创业组

序号	项目名称	完成人	完成单位
1	双链甄毒—基于理性设计劈裂适配体的 T2 毒素生物传感快检技术及产业化	许志和,马浩浩,颜子怡,周超艺,薛丁宇,李淑君,茆思婷,叶华	江苏科技大学
2	极地“芯”营养—南极磷虾油及高值化产品精准设计	尚瑞婕,艾子璇,杜彦鹏,李万星,张正言,辛镇西,刘雪景	江南大学
3	精准功能型宠物处方食品的创制和应用	李有栋,候照峰,徐媛媛,宋兆艳,程涵,史馨月,刘智俊,陈钰	扬州大学，扬州培妙生物科技有限公司
4	深蓝心脂—高纯度鱼油结构脂生物制造领先者	孙萌辉,李厚悦,魏湘楠,张鑫鑫	江南大学
5	废壳新生—鸡蛋壳膜负载黄芩素天然抗菌修复敷料产业化开发	刘嘉琦,张浩然,季晨洁,赵桂莲,张翠,那伟丹	徐州工程学院
6	山之乳—林下坚果基益生菌植物酸奶研发与产业化	夏婷,陈怡璇,卢金雨,潘俊怡,陆祥槟,张成城,叶子,丁俭	南京财经大学
7	淮味传香—药食同源理念的健康食品产业化实践	李哲,田悦,朱彦怡,李文一,陈怡,李衡,韦晓静,徐潇	江苏食品药品职业技术学院
8	菌行天下肠为伴—菇纤护肠，新型低脂腊肠品牌化运营项目	张健东,朱恬谊,刘锦雯,徐家豪,杨磊,徐可欣,夏天兰,王馨	南京晓庄学院
9	菌酿肌活—乳酸菌高效生物转化尿石素 A 功能发酵食品产业化	顾其然,侯晓月（指导老师）,房耀维（指导老师）,刘姝（指导老师）,王诗意,赵旭,马帅丹,尹自安	江苏海洋大学
10	青爱轻己—青年健康功能食品先行者	白一博,田师雨,马予天,刘玉婷,林涛,陈晶	江南大学
11	“竹梦康宁”—基于糖尿病患者的主食伴侣开发	杨晋尧,胡杨,昌书仪,许香婷,赵雨桐,杨晓玉,马白仁雅,何谐	中国药科大学
12	花衣菊粉清润糕—清肠抗炎调菌群，痔舒便通少烦恼	徐页,陈淼妍,阮鸣	南京晓庄学院
13	植鲜卫士	徐亦菲,王辰瑞,董彩凤,张俊杰,乔云茜,邹博宇,张传丽	徐州工程学院
14	“联”守粮心—粮食多式联运品质信息智能管控先行者	史琦瑞,李刘滨,王山群,许颖,李春雷,邢慧珍,阚箐箐,李雯	南京财经大学
15	枣宁心静—失眠焦虑人士的新策略	黄巧燕,刘睿琪,李千寻,欧璇璇,胡宇航,缑仲轩	江苏食品药品职业技术学院

附件 2

第 11 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