



食品学院在“一带一路”国际焙烤类食品大学生创意创新大赛荣获佳绩

2023年08月24日 08:13 丁琳 点击: [262]

8月21-22日，“一带一路”国际食品教育科技联盟国际学生创意大赛暨2023年焙烤类食品大学生创意创新大赛在江南大学举行。本赛事是由“一带一路”高校食品教育科技联盟、教育部高等学校食品科学与工程类专业教学指导委员会、中国焙烤食品糖制品工业协会、江南大学共同发起，三十余所“一带一路”国家和地区食品高校学生共同参与的国际性创意比赛。经业内权威专家的严格评审，食品学院两项作品荣获三等奖。

团队作品聚焦“一带一路”地方特色，关注原料、营养、健康和制作工艺等创新理念。《白马过竹养—竹香乌麦太谷饼》以国家地理标志保护产品，山西省传统名吃太谷饼为原型，用苦荞粉代替部分面粉，体现地方特色，提高营养价值；加入药食同源的竹茹，赋予产品竹香，增加健康养生之效；采用木糖醇代替蔗糖，满足消费者“低糖”需求。《蟹黄酥》从经典西式烘焙产品蝴蝶酥中汲取创意灵感，向其注入江苏大闸蟹蟹黄，四川辣椒等中国特色元素，在保证原有酥脆口感的同时，更增添了别样中国味。

“通过本次比赛学习到许多新的知识，对食品学科也有了更多认识。”食品科学与工程专业2022级学生，《蟹黄酥》团队负责人李锦洛表示，未来要多学习，多实践，让自己的创意成为市场化的产品。

食品学院始终坚持培养学生自主创新能力，从“唤醒创新意识—服务行业需求—塑造综合能力”三个层次，构建了“食·趣”“食·研”“食·创”三位一体的创新创业人才培养体系。暑假以来，一项作品参与“互联网+”省级决赛，八项作品投入“三只松鼠杯”复赛研制环节，另有多项作品认真筹备参与“李锦记杯”和四川大学生食品创新大赛。



上一条: [食品学院副院长张清教授一行顺利完成2023年中高计划合作院校](#) 下一条: [食品学院师生应邀参加第七届医药与食品中的植物化学物质国际会议](#)

[【关闭】](#)