



新闻资讯

- ◆ 学院新闻
- ◆ 学生新闻
- ◆ 媒体新闻
- ◆ 专题报道

学院新闻

我院学生在2023“酱”心独运中国调味品协会天博食品创意大赛获得佳绩

发布日期：2023-04-06 浏览次数：24



2023年3月31日，在扬州大学扬子津校区举办的“2023“酱”心独运中国调味品协会天博食品创意大赛总决赛中，我院同学研发的“莓那么辣”肠胃友好型辣椒酱获得最佳创意奖。

本次大赛由天博食品配料有限公司联合中国调味品协会举办，面向国内六所知名高校，我校积极组织学生参赛，并为参赛选手提供实验平台，经过精心筹备，共有3组产品进入决赛，与江南大学食品学院，扬州大学旅游烹饪学院，天津科技大学食品工程与生物技术学院，西南大学食品科学学院，四川大学轻纺与食品学院的共24组参赛小队同台竞争。

大赛以“调味酱料创新”为主题，以即食佐餐酱、烹饪复合调味酱料方便面酱包的创新应用为主体，开发出多元化、个性化的调味酱料。答辩环节共分视频展示、ppt介绍、评委问答以及评委打分四个环节，参赛选手依次上台展示，分别从产品简介、产品创新点、产品成分、工艺流程、市场潜力等几个方面充分让评委嘉宾了解自己的产品，评委嘉宾也结合工业生产实际情况，对每一组选手都给予专业性的指导建议。

经过评比，我院赵思佳、刘敖一、赵子仪同学设计的作品“莓那么辣”肠胃友好型辣椒酱获得最佳创意奖。

上一篇：[罗云波教授——《你不知道的中国农业大学食品学院》](#)

下一篇：[世界餐饮业联合会中餐工业化产业分会换届大会暨中餐工业化高质量发展研讨会在京顺利召开](#)

教育教学

- 国家级实验教学中心
- 国家虚拟仿真实验教学中心
- 本科生教学
- 研究生教学
- 党建
- 招生
- 就业

科研平台

- 特殊食品研究中心
- 果蔬加工工程研究中心
- 农产品质量监督检验中心
- 农产品质量安全风险评估实验室
- 功能乳品重点实验室
- 食品非热加工实验室
- 农业农村部葡萄酒加工重点实验室
- 中餐工业化研究中心
- 果蔬加工工程技术中心
- 果蔬加工重点开放实验室
- 转基因生物安全监管检验中心
- 食品质量安全北京实验室
- 植物源功能食品实验室
- 畜产品工程研究中心
- 国家粮食产业（青稞深加工）技术创新中心
- 食品学院教职员工之家

联系我们

- 北京市海淀区清华东路17号
- 100083
- 010-62736913
- 010-62737749
- 学院微信
- 人才招聘

