

吉林省林学会文件

吉林会〔2026〕12号

关于举办森林食品创新设计大赛的通知

各市（州）、县（市、区）林学会，长白山保护局林学会筹备组，吉林长白山森工集团林学会，各国有重点林区森工企业、森林经营局林学会，省林草局所属各单位会员组，省林学会各分会（专业委员会）、各会员组，各级院校、科学研究院（所），各有关单位：

为活跃创新氛围，发现优秀创新人才，加快森林资源有效开发与利用，推动森林食品产业发展，助力我省林业可持续发展和生态建设，持续开展森林食品创新创意设计活动，决定举办森林食品创新设计大赛。现将有关事宜通知如下：

一、组织机构

（一）主办单位：吉林省林学会

（二）承办单位：北华大学林学院、吉林省林学会森林食品分会（筹）

（三）协办单位：北华大学食品系

二、参赛赛道类型

（一）森林食品产品类

依托东北得天独厚的人参、食用菌、林蛙、山野菜、坚果、药食同源植物等森林特产资源，面向师生开展森林特色食品与衍生产品创新设计。

赛事鼓励跨学科创意，聚焦健康食品、功能零食、代餐、滋补饮品等食用类产品，同时拓展护肤、洗浴、保健、香氛等非食用康养衍生品，突出原生态、高营养、强功能、地域特色。

作品需兼顾原料安全性、工艺可行性、感官品质与市场竞争力，融入森林康养理念与现代加工技术，实现资源高值化利用。

大赛设置产品研发、包装设计、商业计划书一体化评审，推动优质林下资源从“山间珍品”走向“市场精品”，助力森林生态产品价值实现，为地方特色康养产业提供原创技术与创意储备。

（二）康养膳食类

本赛道立足吉林森林生态资源与长白山道地药材优势，以“药食同源、寓医于膳、森林康养、吉味养生”为核心，依托人参、鹿茸、灵芝、五味子、黄精、刺五加、榛蘑、山野菜、冷水鱼等特色食材，结合现代营养学原理，以研发设计为导向，鼓励传统药膳现代化、生活化、场景化创新，突出辨证施膳、科学配伍、安全美味、康养实用，打造兼具文化性、养生性、适口性的特色康养膳食。

参赛方向包括但不限于：长白山森林食材与药食同源药材创意药膳；四季养生、体质调理、亚健康干预主题菜肴；文旅康养、

民宿餐饮、家庭便捷式康养菜品；新中式养生药膳、轻食化、年轻化创新设计等。

作品需涵盖配方优化、工艺标准化、成本核算与市场分析，要求地域特色鲜明、配方科学、康养功效明确，符合食品安全及国家药食同源相关规定，推动中医药膳与森林食品、文旅康养深度融合，打造可复制、可推广的东北特色餐饮 IP，助力乡村振兴与大健康产业高质量发展。

三、参赛对象

省内全日制在校研究生、本专科生，省内相关企事业单位均可组队参赛。鼓励校企合作、多校联合、跨学科融合创新，支持不同专业、不同领域团队优势互补，共同围绕赛事主题开展研究探索与实践创作，打造高质量参赛项目，展现新时代青年学子与行业人才的创新活力与协作精神。

四、参赛作品要求

（一）参赛作品初赛时需提交产品实物照片及项目申报书，决赛时需提供答辩 PPT 和产品实物。

（二）各类参赛作品均以原创性为主要标准，遵守国家有关法律、行政法规的规定，符合民族传统文化传统、行业规范等要求。

（三）参赛作品应有一定的学术价值和应用价值，作品制作过程应体现出食品制作的专业技能、创新性和艺术性。

（四）所需物料、设备自行解决。

（五）作品的保密性：参赛作品对社会公开，作品所有权属作者个人所有。参赛作品转让时，参与企业有优先受让权。

五、时间安排及要求

（一）初赛

所有参加大赛的项目须提交森林食品创新设计大赛参赛作品申报书（附件）和森林食品创新设计大赛参赛报名表（二维码填写），附件于5月7日前发送到指定邮箱，邮件命名为“赛道类型+作品名称”，参加初赛评审。大赛特邀专家组成评审组，对参赛项目进行预赛初审，产生决赛参赛队伍。

（二）决赛

决赛定于2026年5月下旬，具体时间另行通知。地点在北华大学东校区（吉林市滨江东路3999号）。大赛决赛采取现场PPT答辩+实物展示的形式进行，决赛成果展示+答辩共计10分钟，由专家按要求打分并评选优秀作品，颁发证书。

六、奖项设置

专家组对参赛作品进行评审（按参赛赛道类型分组），评选一、二、三等奖若干，分别占参赛作品总数的10%、20%、30%，其余参赛作品根据质量情况评出优秀奖若干；同时评选出优秀组织奖和优秀指导教师若干名。

七、联系方式

北华大学食品系：郝老师（15940874502）

大赛组委会 E-mail: bhshipin2026@163.com

森林食品创新设计大赛参赛报名表：请扫描下方二维码进行
填写



附件：森林食品创新设计大赛参赛作品申报书

