

# 柳州工学院食品与化学工程学院

食化〔2025〕47号

---

## 关于举办食品与化学工程学院柳州螺蛳粉“风味密码”盲评挑战赛的通知

全校师生：

为深化应用型人才培养，紧密对接食品学科专业特色与柳州地方产业发展需求，积极推动地方美食文化的传承与创新。学院拟于近期举办柳州螺蛳粉“风味密码”盲评挑战赛。现将相关事宜通知如下：

### 一、组织机构

主办单位：柳州工学院教务处

承办单位：柳州工学院食品与化学工程学院

### 二、大赛主题

柳州螺蛳粉“风味密码”盲评挑战赛

### 三、大赛时间与地点

(一) 时间：2025.11.15-2025.11.16

(二) 地点：第二实训楼食品工艺学实验室、食品感官分析实验室

#### 四、大赛内容

本次大赛设三道赛程，分别为：阈值标定赛（初赛）、9品牌盲识赛（复赛）及15品牌盲识赛（决赛）。

#### 五、参与对象

全校学生（可跨专业组队）

每队3人（至少含1名食品相关专业）

全校相关专业学生，有意向参赛的同学请加入大赛 QQ 交流群：814888353，将通过QQ群收集报名信息。

#### 六、竞赛流程

(一) 初赛：阈值标定赛

##### 1. 竞赛规则：

通过盲测，考察学生对螺蛳粉汤料的酸度、辣度等感官指标阈值的敏感度。比赛将设置4个关键的感官维度：酸度、辣度、咸度和发酵风味程度。每个维度都设有5个强度梯度，选手需要通过品尝来判断样品的强度并标出强度值。每个维度包含5个不同强度的样品，以及2个重复样品，共计40种样品。

评选标准将基于选手对各个感官维度强度的判断准确性评

分，选取前 20 组选手晋级复赛。如果出现并列情况，将通过加赛“辣度微调”样品来决出胜负。

## **2. 具体要求：**

各小组成员依预设顺序逐一品尝 40 种不同的螺蛳粉样品，品尝过程中分别记录风味感受，通过集体讨论达成一致意见，确保评分一致后填写《螺蛳粉阈值标度赛——感官评价表》。记录每种样品的风味强度等级，作为赛事评分的核心依据。

### **（二）复赛：9 品牌盲识赛**

#### **1. 样品制备：**

复赛阶段，将选取市场上常见的 9 种不同品牌的螺蛳粉（分别标记为品牌 A、B、C、D、E、F、G、H、I）。为确保比赛的公平性和一致性，所有螺蛳粉样品将由工作人员统一拆袋，并按照编号（1 - 9）进行标记。每个品牌准备多份样品，确保比赛过程中有足够的供应。样品将使用产品说明的标准煮粉方法，以保证每个品牌的螺蛳粉都能达到其最佳风味状态。

#### **2. 竞赛规则：**

复赛旨在通过盲测，考察选手对不同品牌螺蛳粉的识别能力。以团队积分制为本轮赛制，比赛分为两个阶段进行：识别轮和验证轮。

识别轮：在正式盲评之前，工作人员将依次呈递 9 种不同品

牌的螺蛳粉样品（编号为 1 - 9）。选手有 20 分钟的时间逐一品尝每种样品，并记录下每个品牌的味道特征，以便熟悉不同品牌的独特风味。此阶段不进行评分，旨在让选手充分了解各个品牌的风味特点。

验证轮：识别轮结束后，工作人员将对 9 种样品进行重新编号并打乱顺序，再次呈递给选手。小组成员每人依次识别 3 种样品。每位选手需要在 5 分钟内品尝并匹配品牌。选手需根据自己的味觉记忆和感官判断，填写《螺蛳粉复赛品牌盲识赛——“编号-品牌”对应表》，明确指出每碗样品对应的品牌名称（A - I）。此轮的目的是验证选手在短时间内对品牌风味的记忆和识别稳定性。

此阶段每组选手品尝 9 种不同品牌的样品，以及 2 个重复样品，共计 18 个样品。

### 3. 晋级规则：

盲评阶段结束后，工作人员将统计每组选手正确识别的品牌数量及识别时间。首先根据选手正确识别的品牌数量进行评分，识别数量越多，评分越高。如果两组或多组选手识别数量相同，则根据识别时间进行评分，识别时间越短，评分越高。通过此方式，选出 10 组选手进入决赛。

### （三）决赛：15 品牌盲识赛

## **1. 样品制备：**

决赛阶段，将选取市场上常见的 15 种不同品牌的螺蛳粉（分别标记为品牌 A、B、C、D、E、F、G、H、I、J、K、L、M、N、O）。为了确保比赛的公平性和一致性，所有螺蛳粉样品将由工作人员统一拆袋，并按照编号（1 - 15）进行标记。每种品牌准备多份样品，以确保比赛过程中有足够的供应。样品将严格按照产品说明的标准煮粉方法进行制作，以保证每种品牌的螺蛳粉都能达到其最佳风味状态。

## **2. 竞赛规则：**

决赛通过盲测，进一步考察选手对更多品牌螺蛳粉的识别能力。比赛流程及赛制与复赛一致，但品牌数量增加至 15 种，难度相应提升。比赛分为两个阶段进行：识别轮和验证轮。

识别轮：在正式盲评之前，工作人员将依次呈递 15 种不同品牌的螺蛳粉样品（编号为 1 - 15）。选手有 30 分钟的时间逐一品尝每种样品，并记录下每个品牌的味道特征，以便熟悉不同品牌的独特风味。此阶段不进行评分，旨在让选手充分了解各种品牌的风味特点。

验证轮：识别轮结束后，工作人员将对 15 种样品进行重新编号并打乱顺序，再次呈递给选手。小组成员每人依次识别 5 种样品。选手需要在 10 分钟内再次品尝并匹配品牌。选手需根据

自己的味觉记忆和感官判断，填写《螺蛳粉决赛品牌盲识赛——“编号-品牌”对应表》，明确指出每种样品对应的品牌名称（A-0）。此轮的目的是验证选手在短时间内对品牌风味的记忆和识别稳定性。

此阶段每位选组品尝 15 种不同品牌的样品，以及 2 个重复样品，共计 30 种样品。

### 3. 评分规则：

盲评阶段结束后，工作人员将统计每组选手正确识别的品牌数量及识别时间。评分规则如下：首先根据选手正确识别的品牌数量进行评分，识别数量越多，评分越高。如果两组或多组选手识别数量相同，则根据识别时间进行评分，识别时间越短，评分越高。

## 七、奖项设置

根据选手的得分高低，最终决出以下奖项：

特等奖：1 名，得分最高者。

一等奖：2 名，得分第 2 - 3 名。

二等奖：3 名，得分第 4 - 6 名。

三等奖：4 名，得分第 7 - 10 名。

优秀奖：10 名，评入复赛选手。

此外，未晋级复赛的选手获参与奖，以表彰选手的积极参与

和出色表现。获奖同学可按相关文件进行第二课堂学分加分。

## 八、其他事宜

未尽事宜，请联系：

杨小双老师，电话：19303032571。

邮箱：1084017589@qq.com。

特此通知。

附件：柳州螺蛳粉“风味密码”盲评挑战赛参赛承诺书



---

柳州工学院食品与化学工程学院

2025年10月16日印发

---

# 柳州螺蛳粉“风味密码”盲评挑战赛参赛 承诺书

为保障本次大赛的公平、规范与安全，本团队郑重承诺如下：

## 一、数据真实性承诺

1. 本团队在感官评价过程中记录的所有原始数据（包括但不限于品尝笔记、强度判断、品牌识别记录）均真实反映实际品尝感受，不存在抄袭、剽窃等学术不端行为。

2. 本团队理解并认同：真实、客观的数据是大赛评审的基础，任何虚假及抄袭所得数据将导致参赛资格取消及相应学术处分。

## 二、健康状况声明

1. 参赛前 14 日内，团队成员无发热（体温 $\geq 37.3^{\circ}\text{C}$ ）、咳嗽、咽痛、腹泻、呕吐、皮疹、味觉/嗅觉异常等疑似传染病或急性病症症状；

2. 参赛前 14 日内，团队成员未确诊或疑似感染新冠肺炎、甲肝、乙肝、痢疾、霍乱等法定传染病，未与确诊/疑似传染病患者及密切接触者有过接触；

3. 团队成员无严重味觉障碍、嗅觉障碍、消化系统疾病及其他可能影响感官评价结果或危及他人健康的疾病；

4. 团队成员无螺蛳粉相关食材（包括但不限于米粉、螺蛳、酸笋、豆角、花生、腐竹、辣椒油、香料等）过敏史，既往未因食用上述食材出现皮疹、瘙痒、



呼吸困难、腹痛、呕吐等过敏反应

### 三、实验安全承诺

1. 严格遵守学校实验室安全守则，不使用明火、剧毒或易燃易爆物品。
2. 实验前已了解基本操作规范，并配备必要防护措施（如实验服、手套、口罩等）。
3. 若发生意外情况，第一时间向指导老师或大赛组委会报告。

### 四、诚信参赛承诺

1. 所提交材料内容真实有效，不虚构数据或夸大成果。
2. 尊重评审结果，如对评分有异议，将通过合理渠道反馈。

### 五、其他事项

1. 同意主办方在校园范围内宣传本项目（包括照片、视频等素材使用）。
2. 获奖项目需配合后续展示或经验分享活动（如时间允许）。

团队成员姓名	性别	学号	所在学院	专业班级	联系电话	签名
（负责人）						

备注：

纸质版需手写签名，电子版可签字后扫描提交

本承诺书最终解释权归大赛组委会所有