

# 广东省食品学会

## 关于入选广东省“千泮杯”肉制品深加工 创新创业大赛复赛名单的公示

粤食学[2026]第28号

根据广东省“千泮杯”肉制品深加工创新创业大赛有关规定，经团队申请、组委会审核、专家组评选，现将入选2026年广东省“千泮杯”肉制品深加工创新创业大赛复赛名单情况公示如下（排名不分先后）：

序号	学校	项目名称	团队名称
1	华南理工大学	“潮丸有礼”低盐岭南陈皮马蹄猪牛双鲜肉丸	潮丸食研所
2	暨南大学	岭南脆肽——重组酶解沙茶猪皮脆	肽空食代
3	广东工业大学	薄酥豚韵·岭南风味肉蔬脆卷	卷益求新队
4	东莞理工学院	“红荔龙韵”——复合微生物发酵与岭南果属副产物复配开发无亚硝酸盐传统发肠及产业化	食品营养
5	东莞理工学院	益熟陆牛——复合益生菌熟成发酵陆丰黄牛肉干开发与产业化应用	泮香一击
6	佛山大学	粿香未改——潮汕即食无米粿脆	萧萧长风队
7	佛山大学	鸿荃岭南——广式非遗风味符合人体健康学的纯猪肉烤肠高端定制方案	鸿荃岭南
8	佛山大学	猪霸天——基于“肉+水果”复合创新的新一代高蛋白休闲食品项目	猪霸天
9	佛山大学	“豚”然心动——新生代多元形态轻卡猪肉休闲零食	佛小猪——岭鲜创研团队

序号	学校	项目名称	团队名称
10	佛山大学	岭南风物·国潮腊味脆片	学食品学的
11	佛山大学	猪生万物——创新健康猪肉零食生态体系构建	猪光宝盒团队
12	佛山大学	茶盐拾味(茶焗猪产品)	拾香五匠
13	广东药科大学	原气轻丸——绿原酸功能性低脂弹嫩猪肉丸深加工项目	胡闹实验室
14	广东海洋大学	基于风味增效技术的五指毛桃猪肉脯创新开发与品牌策划》	五桃粤脯创新团
15	广东海洋大学	陈皮研脯——岭南陈皮风味特色猪肉脯深加工创新研发	陈皮研脯
16	广东海洋大学	粤馥·肉脆方	肉脆方队
17	广东海洋大学	醒狮脆脆	食创海大先锋队
18	岭南师范学院	猪小姜·猪脚姜风味零食	披荆
19	岭南师范学院	“好彩”岭小卤——岭南三味盲盒卤肉	诸事顺利队
20	肇庆学院	五椰杏萝·元气肉干	五指连心
21	肇庆学院	百香汇-百香果风味肉松	百香汇食研队
22	肇庆学院	广式茶香轻食肉粒	粤茶食韵
23	肇庆学院	肉脆脆：薄如纸·岭南脆·高蛋白猪肉脆片	脆响实验室
24	肇庆学院	“软养”鹿茸菇五指毛桃猪肉糕	安颐食研社

序号	学校	项目名称	团队名称
25	肇庆学院	岭南黄皮风味低钠腊肠深加工产品研发与全案设计	传统腊肠提质创新团队
26	肇庆学院	青润源-抹茶罗汉果肉松	青润食研队
27	肇庆学院	“凝”醇入脯一果酿法功能性肉干	味启者一凝醇战队
28	广州工商学院	岭南陈皮乌梅风味减盐猪肉丁的研制及场景化包装设计	景行队
29	广州工商学院	醋香北江·醇香低脂肉脯一基于三水非遗臭屁醋的功能性腌制肉制品	不臭不醋
30	广州工商学院	“粤小皮”·岭南风味猪皮胶原果冻	粤小皮战队
31	广东轻工职业技术大学	无负担低盐低糖薄脆猪肉纸创新项目	食力全开
32	佛山职业技术学院	GG Bond 骨鲜循造——三元骨料全值化猪猪肉脆片研发项目	GG Bond 新工坊
33	佛山职业技术学院	岭南陈皮米香猪肉米脆片	金脆食研攻坚组

公示时间：2026年7月1日至2026年7月5日

公示期间，如有异议，请以书面形式实名向组委会反映。反映情况须实事求是、客观公正。

联系人：梁老师

联系电话：18877548106

电子邮箱：qcliang@fosu.edu.cn

联系地址：广东省佛山市佛山大学仙溪校区 B6 楼 807 室

广东省食品学会

2026年7月1日