

THÔNG CÁO BÁO CHÍ VÒNG CHUNG KẾT CUỘC THI “FOOD INNOVATION AND DEVELOPMENT 2024”

Cuộc thi **Food Innovation and Development (FID) 2024** với chủ đề “*The Future of Food - Tương lai ngành thực phẩm*” do Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh (HUIT) phối hợp cùng Hội Khoa học và Công nghệ Lương thực - Thực phẩm Việt Nam (VAFoST), Trung tâm hỗ trợ khởi nghiệp sáng tạo Quốc gia (NSSC), Next Challenge Foundation (Hàn Quốc) và BambuUP tổ chức với mục tiêu nâng cao năng lực đổi mới sáng tạo của sinh viên, học sinh Việt Nam trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm và các ngành liên quan trong chuỗi giá trị ngành thực phẩm.

Cuộc thi FID 2024 diễn ra từ tháng 6/2024 và trải dài đến tháng 12/2024 đã thu hút 486 sinh viên tham gia với 122 đề tài/dự án đến từ 27 trường Đại học, Cao đẳng, THPT trên cả nước ở 3 bảng thi: (1) *Health-Focus* | Các sản phẩm tốt cho sức khỏe; (2) *Food Security & Social Impact* | Các sản phẩm tạo tác động tích cực cho cộng đồng/giải quyết vấn đề an ninh lương thực; (3) *Problem Solving Innovation* | Các sản phẩm giải quyết thách thức từ doanh nghiệp.

Đây là cuộc thi về kỹ thuật, công nghệ đầu tiên tại Việt Nam được diễn ra song song vừa trực tiếp vừa trực tuyến trên nền tảng thực tế ảo. Tại lễ công bố, chương trình huấn luyện và vòng bán kết, các đại biểu, khách mời và sinh viên tham gia chương trình đã có cơ hội trải nghiệm tương tác trên nền tảng công nghệ này. Các đội thi trưng bày sản phẩm, ý tưởng sáng tạo của mình và trao đổi với Ban giám khảo, khách tham quan trong không gian thực tế ảo. Đồng thời sự quan tâm, yêu thích của khách tham quan dành cho các đội thi cũng đóng góp vào kết quả chung của cuộc thi ở hạng mục giải thưởng bình chọn.

Vòng chung kết cuộc thi Food Innovation and Development (FID) 2024 sẽ được tổ chức trực tiếp vào ngày 21/12/2024 tại Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh với sự góp mặt của 133 sinh viên, 31 đội thi từ 14 trường trên toàn quốc.

Các đội thi sẽ tranh tài qua hai phần:

- Chung kết 1, diễn ra từ 8g30 đến 11h30 tại sân trường HUIT: đội thi trưng bày sản phẩm dự thi tại gian hàng, hội đồng giám khảo và khách tham quan sẽ trải nghiệm trực tiếp các sản phẩm đã được hoàn thiện từ đầu cuộc thi đến nay.

- Chung kết 2 - **Future Entrepreneurs Showcase**, diễn ra từ 13g30 đến 15h45 tại Hội trường lớn (HUIT): là phần tranh tài của Top 6 đội thi xuất sắc nhất suốt hành trình của FID 2024 về kế hoạch kinh doanh, phát triển sản phẩm và thương mại hóa sản phẩm.



Lễ tổng kết và trao giải cuộc thi FID 2024 sẽ diễn ra ngay sau chung kết 2 với cơ cấu giải thưởng hấp dẫn:

- 01 giải đặc biệt **“The Future Entrepreneur”** (trị giá 50 triệu đồng): dành cho đội thi xuất sắc nhất tại chung kết 2 “Future Entrepreneurs Showcase”.
- Bảng 1 **“Health-Focus | Các sản phẩm tốt cho sức khỏe”**: trao 01 giải nhất (trị giá 25 triệu đồng), 01 giải nhì (trị giá 15 triệu đồng), 01 giải ba (trị giá 10 triệu đồng), 3 giải khuyến khích (mỗi giải trị giá 5 triệu đồng).
- Bảng 2 **“Food Security & Social Impact | Các sản phẩm tạo tác động tích cực cho cộng đồng/giải quyết vấn đề an ninh lương thực”**: trao 01 giải nhất (trị giá 25 triệu đồng), 01 giải nhì (trị giá 15 triệu đồng), 01 giải ba (trị giá 10 triệu đồng), 3 giải khuyến khích (mỗi giải trị giá 5 triệu đồng).
- Bảng 3 **“Problem Solving Innovation | Các sản phẩm giải quyết thách thức từ doanh nghiệp”**: 03 giải **“LỰA CHỌN CỦA DOANH NGHIỆP”** – Giải thưởng dành cho giải pháp tối ưu đối với từng đề bài mà doanh nghiệp đặt hàng (03 giải, mỗi giải trị giá 20 triệu đồng).
 - 01 giải Gian hàng thực tế ảo được bình chọn nhiều nhất (trị giá 3 triệu đồng).
 - 01 giải Gian hàng trưng bày ấn tượng nhất (trị giá 3 triệu đồng).
 - 01 giải Thuyết trình sáng tạo (trị giá 3 triệu đồng).
 - 01 giải Ý tưởng độc đáo nhất (trị giá 3 triệu đồng).

Với tầm nhìn đưa cuộc thi trở thành dự án mang tầm quốc tế, thúc đẩy Việt Nam trở thành trung tâm đổi mới, sáng tạo của ngành công nghệ thực phẩm ở khu vực châu Á, Ban tổ chức FID 2024 chào đón và cảm ơn sự tham gia của các Trường, tổ chức trong nước và quốc tế, các doanh nghiệp hoạt động trong lĩnh vực thực phẩm, các doanh nghiệp có gắn kết với giáo dục, các quỹ đầu tư, các cơ quan truyền thông ... Việc đồng hành cùng cuộc thi chính là cơ hội để các trường, doanh nghiệp và tổ chức chung tay thực hiện trách nhiệm với cộng đồng, xã hội.

Thông tin liên hệ: Bà Dương Thị Ngọc Hân - Phụ trách chương trình
Email: handtn@huit.edu.vn
Điện thoại: 039.608.0089.

Nền tảng thực tế ảo của cuộc thi: <https://virtual-event.huit.edu.vn/>

Website của cuộc thi: <https://fid.huit.edu.vn/>

Link clip giới thiệu cuộc thi: <https://youtu.be/CndhbWSay4w>

Link clip công bố đầu bài doanh nghiệp đặt hàng của Bảng 3: https://youtu.be/5v-P-NKY_gM



DANH SÁCH CÁC ĐỀ TÀI VÀO VÒNG CHUNG KẾT CUỘC THI FOOD INNOVATION AND DEVELOPMENT 2024

STT	Tên đội thi	Tên đề tài	Trường
I	Bảng 1: Health Focus		
1	Hobime	Nghiên cứu phát triển sản phẩm từ cây mướp đắng rừng Mắc Kháy Khau Bắc Kạn - Hobime	Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên
2	Neca	Phát triển đồ uống không cồn và bánh lên men từ gạo nếp cẩm Việt Nam	(1) Trường Hóa và Khoa học Sự sống – Đại học Bách khoa Hà Nội (2) Trường Kinh tế – Đại học Bách khoa Hà Nội
3	Cowmilac	Sản phẩm từ sữa không lactose: tiềm năng phát triển và lợi ích sức khỏe	Trường Hóa và Khoa học Sự sống – Đại học Bách khoa Hà Nội
4	Nano Spihitech	Nghiên cứu đa dạng hóa sản phẩm tảo xoắn <i>Spirulina</i> từ quy trình nuôi tảo xoắn	Trường Đại học Yersin Đà Lạt
5	Cata- nut	Nghiên cứu và phát triển bột dinh dưỡng tách béo từ hạt bàng (<i>Terminalia catappa</i>)	Trường Đại học Nông Lâm Thành phố Hồ Chí Minh
6	Liên minh sâm cau	Nghiên cứu xây dựng quy trình công nghệ xử lý nguyên liệu và tạo một số sản phẩm từ Sâm Cau (<i>Curculigo orchioides</i> Gaertn.)	Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên
7	Winie	Low - Carb Noodles - Mì sợi giàu tinh bột kháng từ tinh bột hạt mít	Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh
8	Astaboost	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm sữa chua bổ sung astaxanthin	Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh
9	Hoa Gạo RS	Bánh gạo Synbiotic	Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh
10	Cỏ bốn lá	Đa dạng hóa các sản phẩm từ đế nấm đông trùng hạ thảo (<i>Ophiocordyceps sinensis</i>)	Trường Đại học Tiền Giang
II	Bảng 2: Food Security & Social Impact		
1	Amomum EOS	Nghiên cứu chế phẩm bảo quản thịt lợn tươi từ tinh dầu thảo quả	Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên
2	CashewDairy	Pho mát tươi hybrid thực vật - Lựa chọn xanh sống an lành chung tay phát triển bền vững	(1) Trường Hóa và Khoa học Sự sống – Đại học Bách khoa Hà Nội (2) Trường THPT chuyên Hà Nội – Amsterdam
3	PUNT	Màng bọc thực phẩm phân hủy sinh học từ BC Kombucha chứa các hợp chất kháng khuẩn từ lá bàng kết hợp với anthocyanin từ vỏ khoai lang tím	Trường Đại học Bách khoa – Đại học Đà Nẵng



4	ECO - FIBER	Bột chất xơ từ nguồn phụ phẩm của cây bắp cải	Trường Đại học Yersin Đà Lạt
5	CMB-NLU	Nghiên cứu quy trình sản xuất thịt dê viên đóng hộp	Trường Đại học Nông Lâm Thành phố Hồ Chí Minh
6	Seeds Natural	Bột phụ gia tạo cấu trúc từ chất nhầy của hạt é	Trường Đại học Nguyễn Tất Thành
7	ECO SNACK	Eco Snack vỏ sầu riêng	Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh
8	CODYNUTRI	CODYNUTRI - Sữa hạt Đông trùng hạ thảo	Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh
9	FIKA	Ứng dụng dung môi eutectic sâu vào sản xuất chitosan từ vỏ lột xác tôm	Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh
10	ChocoRang	Tận dụng hạt bơ phụ phẩm trong việc phát triển sản phẩm Sô cô la	Trường Đại học Cần Thơ
III	Bảng 3: Problem Solving Innovation		
1	CHAPU	Phát triển sản phẩm bánh quy bổ sung đạm từ bột dẻ	Trường Đại học Quốc tế – Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh
2	Green Shield	Phát triển bao bì sinh học kháng khuẩn từ gạo tằm	Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn
3	Crikara Pro	Nghiên cứu quy trình sản xuất thanh năng lượng từ bã đậu nành và đạm dẻ	Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn
4	Hoa Gạo	Bánh Mochi Prebiotics	Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh
5	Cricket Noodles	Nghiên cứu khả năng ứng dụng bột dẻ làm nguyên liệu bổ sung protein trong sản phẩm mì trộn tương đen hương vị cay nồng	(1) Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh (2) Trường Đại học Ngân hàng Thành phố Hồ Chí Minh
6	Eco Dẻ	Phát triển sản phẩm bánh phồng dẻ	Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh
7	PHONG CÁCH	Cricket bar – Thanh cốm lứt dẻ vị babecue	Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh
8	Tâm An	Cari sầu riêng thuần thực vật	Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh
9	That's Rice	That's Rice Drinking Yogurt - Sữa chua uống từ gạo	Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh
10	Đậu toả sáng	Xúc xích chay ăn liền thạch táo xoắn	Trường Đại học Nông Lâm Thành phố Hồ Chí Minh
11	Green Choice	Green Choice – The Green Journey From Waste To Sustainable Value – Bộ sản phẩm tuần hoàn từ sầu riêng	Trường Đại học Nguyễn Tất Thành



CHƯƠNG TRÌNH VÒNG CHUNG KẾT CUỘC THI FOOD INNOVATION AND DEVELOPMENT 2024

Thời gian	Hoạt động	Ghi chú
Thứ sáu, ngày 20/12/2024		
05:30 – 06:00	Tập trung và điểm danh, xe đưa đoàn đến điểm tổ chức Giao lưu ngoại khóa Địa điểm: Trường Đại học Công Thương TP.HCM	
06:00 - 08:30	Xe di chuyển đến Khu du lịch Lan Vương 2	
08:30 - 14:00	Chương trình giao lưu ngoại khóa - Khám phá và trải nghiệm các hoạt động văn hóa đặc trưng miền Tây sông nước - Giao lưu kết nối các đội thi từ khắp miền tổ quốc - Thưởng thức các món đặc sản miền Tây Địa điểm: Khu du lịch Lan Vương 2 (Áp 2 , Xã Phú Nhuận, Tp. Bến Tre, Tỉnh Bến Tre)	
14:00 - 16:30	Xe di chuyển về trường Trường Đại học Công Thương TP.HCM	
16:30 - 19:00	Chuẩn bị và trưng bày gian hàng Địa điểm: Sân trường, Trường Đại học Công Thương TP.HCM	
Sau 19:00	Sinh hoạt tự do	
Thứ bảy, ngày 21/12/2024		
07:30 - 11:30	CHUNG KẾT 1 - CUỘC THI FOOD INNOVATION AND DEVELOPMENT 2024 Địa điểm: Trường Đại học Công Thương TP.HCM	
06:00 - 7:30	Chuẩn bị gian hàng trưng bày tại khu vực được phân công tại sân trường Địa điểm: Sân trường	
08:00 - 08:30	Tham dự Lễ khai mạc chung kết Cuộc thi Food innovation and development 2024 Địa điểm: Hội trường C	
08:30 - 11:30	- Trình bày phần dự thi với Hội đồng giám khảo Bảng 1. Health Focus - Sản phẩm cải thiện/tốt cho sức khỏe - Đón tiếp khách tham quan tại gian hàng Địa điểm: Sân trường	Đội thi Bảng 1
08:30 - 11:30	- Trình bày phần dự thi với Hội đồng giám khảo Bảng 2. Food security and social impact - An ninh lương thực và tác động đến xã hội - Đón tiếp khách tham quan tại gian hàng Địa điểm: Sân trường	Đội thi Bảng 2
08:30 - 11:00	Trình bày phần dự thi với Hội đồng giám khảo Bảng 3. Problem solving innovation - Sản phẩm giải quyết các vấn đề đặt hàng của Doanh nghiệp Địa điểm: Tầng 3, Trung tâm thư viện và gian hàng tại Sân trường	Đội thi Bảng 3
11:30 - 13:00	Nghỉ trưa Chuẩn bị phần thi Chung kết 2 - Future entrepreneurs showcase	



13:00 - 16:30	CHUNG KẾT 2 - FUTURE ENTREPRENEURS SHOWCASE LỄ TỔNG KẾT VÀ TRAO GIẢI CUỘC THI FOOD INNOVATION AND DEVELOPMENT 2024 Địa điểm: Trường Đại học Công Thương TP.HCM	
13:00 - 13:30	Tham dự khai mạc Chung kết 2 – Future entrepreneurs showcase Địa điểm: Hội trường C	
13:45 - 15:45	Trình bày kế hoạch kinh doanh thuyết phục Hội đồng Giám khảo tại Chung kết 2 – Future entrepreneurs showcase Địa điểm: Hội trường C	
15:45 - 16:30	Tham dự Lễ tổng kết và trao giải Địa điểm: Hội trường C	
16:30 - 18:00	Thu dọn gian hàng trưng bày, trả mặt bằng Địa điểm: Sân trường	
Sau 18:00	Sinh hoạt tự do - Khám phá TP.HCM về đêm	
Chủ nhật, ngày 22/12/2024		
07:00 - 11:00	Sinh hoạt tự do - Khám phá TP.HCM	
11:00	Trả phòng khách sạn, chia tay đội thi	

