

奖项二：农产品包装设计（木耳、梅花鹿肉、猪肉、玉米、大豆）

针对佳木斯当地农产品，进行农产品的包装设计。参赛专业设计机构选其一进行包装设计，获金奖机构将与代表企业进行深度合作，为当地企业提供切实的应用。本项将产生 5 名金奖，5 名银奖，5 名铜奖。

奖项二：产品资料概述				
品类名称	产品简介	品质特性	营养价值	相关产品
佳木斯木耳	<p>佳木斯木耳，全国农产品地理标志。2018 年 7 月 3 日，中华人民共和国农业农村部正式批准对“佳木斯木耳”实施农产品地理标志登记保护。佳木斯地区为冷凉气候，昼夜温差大，冷热交替明显，有利于营养物质的积累，促进黑木耳组织密集生长。充足的日照赋予佳木斯木耳优良品质。生产上采用柞树、桦树等阔叶木屑为原料，符合木耳木腐菌的自然属性，因此佳木斯木耳与其它区域产品相比，干耳紧致颜色正，泡开肉厚有弹性；鲜耳清香富光泽，入口柔润、肉透、细腻，口感极佳，有浓郁的佳木斯地域特色。</p> <p>佳木斯木耳有“素中之荤”美誉，富含氨基酸、胶质等，维生素 B2 含量是大米的 10 倍，具有肠胃清润功能，益于人体消化系统循环，对心脑血管疾病有预防功效。</p>	<p>佳木斯木耳耳片碗状，小根，大小均匀，舒展少卷曲，腹面色黑有光泽，背面有灰白色绒毛。耳片胶质厚，泡发率高，弹性好，颜色鲜亮。干耳菌香风味浓，鲜耳清香有弹性。新鲜的黑木耳是软质，变干后黑木耳就成了角质（即质地坚实，半透明状的物质），佳木斯木耳色泽鲜艳、外观好看，肉质肥厚、食之口感脆嫩，味道纯正，别具风味。</p>	<p>佳木斯木耳营养丰富，蛋白质>10%、粗脂肪小于 1%、粗纤维>2%，钙>4800 毫克/千克，干湿比大于 1：10。因其丰富的胶质含量，拥有极好的肠胃清润功能，有益人体的消化系统循环。</p>	<p>新鲜木耳、木耳干货等</p>

佳木斯大豆	佳木斯大豆，全国农产品地理标志。2017 年 4 月 20 日， 中华人民共和国农业部正式批准对“佳木斯大豆”实施农产品地理标志登记保护。佳木斯位于中国东北边陲的松花江、黑龙江、乌苏里江汇流而成的三江平原腹地，佳木斯市气候属于中温带大陆性气候，四季分明，夏季温湿多雨，降雨集中，秋季降温急剧，温差大，为大豆生长提供了良好的健康发育环境，造就了品质优良的佳木斯大豆。佳木斯大豆为非转基因大豆，所制豆浆浆色纯白，口感醇厚，浆香浓郁，质地鲜嫩。	佳木斯大豆籽粒呈圆形，种皮呈黄色，有光泽，种脐呈黄色。佳木斯大豆的粒型通常较大，外观饱满。煮熟后质地柔软，口感佳。	营养丰富，粗蛋白含量 > 40%，蛋白质和脂肪总含量 > 60%，铁含量 > 80mg/kg，锌含量 > 30mg/kg，佳木斯大豆含有异黄酮和皂苷等植物化学物，具有抗氧化和调节荷尔蒙的作用。小粒纳豆品种深受日本、韩国等外国客商青睐。	新鲜大豆、豆浆粉、粘豆包、干豆腐、老豆腐、内酯豆腐、豆干、豆泡等
佳木斯猪肉	佳木斯猪肉，佳木斯位于中国东北，隶属黑龙江省。这一地区以寒冷的气候、肥沃的黑土地和纯净的水源著称。佳木斯猪食用了具有当地特色的饲料，优越的地理条件为猪类养殖提供了良好的条件。	佳木斯猪肉，瘦肉部分呈红色或粉色，色泽比较鲜艳，肥肉部分呈白色或乳白色，有光泽，肉质鲜美，口感上乘。	佳木斯猪肉纤维细软结缔组织少，肌肉组织多，肌肉组织中含有较多脂肪。猪肉营养成分丰富，含大量血红素及半胱氨酸，能促进人体吸收铁元素，具有改善贫血、促进发育及润燥等功效。	新鲜猪肉、猪肉罐头等
佳木斯玉米	佳木斯玉米，产自中国黑龙江省佳木斯市及其周边地区，是该地区的重要农作物之一。佳木斯地处中国东北，享有独特的自然环境和气候条件，这些因素共同塑造了佳木斯玉米的独特品质。 三江平原适宜的温度和水分满足玉米生长发育的需求，再加上肥沃的黑土地加持，优越的地理条件为玉米的质量提供了有力支持。	佳木斯玉米粒型通常较大且饱满，自然粘香。	佳木斯玉米含有较多的膳食纤维，有助于消化。富含多种维生素，如维生素 B 群、维生素 C、镁和钾，及抗氧化剂，如叶黄素和玉米黄质，对眼睛健康特别有益。	新鲜玉米、玉米面、玉米碴等
佳木斯梅花鹿肉	佳木斯梅花鹿肉，佳木斯位于中国东北，隶属黑龙江省。半放养式的养殖方式，赋予梅花鹿足够的活动空间，适宜的自然环境和气候条件造就了得天独厚的梅花鹿养殖条件。	佳木斯梅花鹿肉味道鲜美，高蛋白、低脂肪、易消化、营养丰富。	梅花鹿肉具有高蛋白、低脂肪、含胆固醇较低等特点，含有多种活性物质，对人体的血液循环系统、神经系统有良好的调节作用，性温和，有补脾益气之功效。	新鲜梅花鹿肉、梅花鹿肉干、鹿茸等