

产教融合模式下四时五行系列雪糕的研发与推广路径探索

陈秋香 李婧瑄 薛文硕 孙悦 董昊然 张秀帆

青岛幼儿师范高等专科学校, 山东 青岛 266318

摘要: 产教融合成为职业教育同文创食品产业协同发展的重要纽带,也是传统文化创新性转化的主要途径。本文以“四时五行”为主题的雪糕为研究对象,依托校企合作和工学结合的模式,对四时五行文化在当代社会的应用价值以及在冷饮食品领域中如何应用进行探究。对雪糕制作过程中文化元素嵌入的方法、技术突破的难点、校企合作推进的技术难题等进行系统的分析,探究产品推广策略空间适配性、品牌影响力打造、数字化营销效果改善等问题,希望促进文化创意食品行业可持续发展。

关键词: 产教融合模式; 四时五行系列; 雪糕研发; 推广路径

0 引言

在国潮文化盛行、消费升级的大环境下,文创食品因为具有浓厚的文化底蕴、品质优良、独特审美等特点而被市场所重视。该类产品的开发要依靠产教融合机制,把创意设想转变为具有明显商业价值的产业化成果。四时五行观念是中华优秀传统文化中重要的一个方面,它在顺应自然规律的生活哲学方面有着非常重要的地位,而且和现代冷饮食品行业对于季节性需求以及健康理念的追求不谋而合。本文以高校食品科学、艺术设计和市场营销专业为依托,从冷饮企业以及文旅平台的角度出发,对以四时五行为主要理念的雪糕研发与营销一体化方案进行研究。

1 产教融合与四时五行雪糕研发推广的核心逻辑

1.1 产教融合模式的内涵与文创食品适配性

产教融合的主要目的就是打破高校教育体系和产业发展之间的固有界限,依靠资源整合、优势互补和协同育人机制来创建一体化的人才培养生态系统。该模式力求实现理论教学与实践操作的深度融合,把实验室科研成果嵌入到市场调研、产品开发等环节当中,从而形成一个“教、学、研、创”互相促进的教学运行模式。文创食品研发是文化创意、食品科学、市场营销等多学科知识交叉融合的综合应用型项目,它既需要高校在文化内涵提炼、创新设计构思、技术验证等各方面给予智力支撑,又需要企业承担起工艺改良、设备添置、技术推广等物质上的保障工作。在这种情况下,产教融合给文创雪糕的研发和商业化过程赋予了强有力的支撑,一方面促使学生经由真实的案例来加强自身的实践能力,另一方面依靠校企合作促使企业能够在技术创新方面缩减成本,加快成果转化的速度,从而达成人才培养质量改善以及区

域产业转型升级的双重收益。

1.2 四时五行文化的现代食品转化价值

四时五行文化产生于古代先民对自然界的认识体系和生命哲学思想之中,它的主要含义就是解释天地万物循环往复的内在机理以及它给人体生理机能带来的深层影响。春夏秋冬四季交替,木、火、土、金这四个元素被用色彩和味觉符号具象化地表现出来,成为蕴含着传统文化精华并且带有时代气息的潮流文化要素。将该理念运用到雪糕产品研发中,并不是简单的文化嫁接,而是致力于实现文化内涵、口感品质、外观设计、健康属性等各方面的融合。该策略可以很好地满足当代消费者对于身心调养和文化认同的需求,帮助企业形成差异化的优势,在市场竞争中占据主动地位,用年轻化的产品形态打破传统的束缚,使传统文化在日常生活场景中得到创新发展,进而推动中华优秀传统文化的创造性转化和创新性发展,提升文化创意产品的文化价值和品牌辨识度^[1]。

2 产教融合下四时五行雪糕的创意研发阶段

2.1 校企协同组建跨专业研发团队

产教融合项目的效果同研发团队的效能存在直接关联,核心之处在于促使高校和企业资源得到深度整合,创建起跨学科协同创新的研究体系。学校层面以食品科学、文化传播、艺术设计等领域的资深教授为领导核心,联合食品加工技术、视觉传达设计、市场营销等相关专业研究生组成合作团队,主要针对文化元素提取、创意方案设计、配方初步调试等方向开展工作推进;企业在食品研发专家、生产一线技术人员、市场分析师等各方面的人才中进行整合,为企业的行业规范解读、工艺流程改进、市场需求分析提供支持。创建长效合作机制对于保证项目有序推进有重大意义,希望校企双

方每星期召开一次专题研究会议,就阶段性成果和存在的问题展开深入交流,明确分工任务,推进高校科研成果向产业应用转化,提高整体研发效率和实践水平^[2]。

2.2 四时五行文化创意提炼与产品定位

文化创意产品开发要立足于传统文化内核,联系现代消费趋向和市场需求,创建起以“一糕一文化、一味一季节”为理念的产品体系。研发团队要对四季五行理论同色彩、味觉以及养生食材之间的联系展开细致剖析,准确找到五大雪糕系列主题设计的方向,春季木质款用清新绿色为主色调,选取春笋、青梅等时令原料,营造出清爽的口感感受,夏季火属性款以热情红色为视觉风格,将西瓜、荔枝等新鲜水果融合进来,突出清凉解渴的功能特点,长夏土质款用温暖黄色调来表现和谐之美,利用南瓜、小米这些传统食材来传递养胃保健的意思,秋季金色款用纯净白色营造出雅致的格调,把雪梨、桂花这些自然元素融入其中来达到润肺的效果,冬季寒水型款依靠深蓝黑色调表现出沉稳的气质,用黑枸杞、桑葚这些滋补品来满足高端健康的需求^[3]。

2.3 配方研发与工艺优化的产教实操

雪糕产品研发的主要环节集中在配方设计和工艺改进上,因此创建了高校研发检测和企业规模化生产的协同创新体系,以达到产品口感改善、营养均衡配比和工业化兼容性提高的目的。高校实训基地做前期小规模配方实验,按照季节性的食材特点以及中医五行理论,对原料的比例、甜度的调整、凝固点的确定、保质期的影响因素进行系统的探究,规避食物相克的风险;并且加入低糖、低脂、无添加等健康的元素,符合消费升级的趋势。

3 产教融合下四时五行雪糕的落地生产阶段

3.1 产教实训基地共建与生产落地

依托校企共建的食品生产实训基地,创建雪糕研发与产业化协同运作体系,塑造起“产教融合、训创一体”的实践教学平台。该实训中心将高校实验室的资源与企业生产线的布局结合起来,把研发检测区、加工装配区、质量检验区、物料仓储区这四个功能区划分清楚,并且配备了专业的技术人员作为指导老师,带领学生参与到原料预处理、配方设计、冷冻成型、包装工艺等一系列操作当中去。在此期间学生可以对食品制造的各个环节和技术要求有系统的认识。为了保证产品的质量达到国家标准,实训基地建立了严格的质控体系,由校企共同组建的质检小组对原材料进行审核,对生产过程进行监督,并对成品出厂前进行全面检验,从而保证产品质量,为以后的大规模商业化运

作打下坚实的基础^[4]。

3.2 成本管控与供应链协同优化

雪糕市场化的进程当中,成本控制以及供应链稳定成了决定性要素。高校同企业深入合作,可以创建起有效的供应链管理架构,从而达到降本增效的目的。在高校方面主要针对食材成本核算展开分析工作,挑选出季节性优质食材和其供货商,从而缩减采购费用,企业侧重于生产能耗、人力成本和冷链运输费的精细管控,对生产工艺实施改良,削减资源耗费。双方要创建常态化的合作机制,一同挑选和整合上游原材料供应商以及冷链物流服务商资源,保证全年供应链条的连续性,还要攻破冷链储存技术难题。对季节性易损食材采用速冻保鲜技术或者产地直采的方式,在保证产品质量的基础上减少运营成本,提高商品的市场竞争力,进而提高项目的盈利水平和成长潜力^[5]。

4 产教融合下四时五行雪糕的市场推广路径

4.1 场景化推广,聚焦文旅与校园双赛道

文创雪糕的推广战略要以场景化营销为突破口,用产教融合模式,在文化旅游和高校校园两个主要领域里进行精准定位。文旅场景下校企合作可以很好地整合景区、博物馆、历史文化街区等各个方面的资源,推出具有地方特色和创新性产品的系列,比如设计纪念版或者限量版雪糕,并且依靠热门旅游节点迅速提升品牌的知名度,在校园场景下还要充分挖掘高校自身的资源优势,以举办专题品鉴会、主题文化节等形式,为年轻人营造出一种潮流消费符号的氛围,再借助社交媒体平台以及学生社团来扩大传播范围。还需要全方位的搭建起商业综合体、零售终端、茶饮连锁等各种各样的销售渠道来满足消费者的差异化需求,进而大幅度提高产品的市场知晓率以及销售业绩。

4.2 全媒体矩阵,线上线下联动传播

创建全媒体传播体系,把高校新媒体平台同企业商业渠道融合起来,达成线上线下联动的推广目的。数字化场域下,市场营销专业学生团队运营管理短视频平台、社交网络(小红书)、官方账号等各方面的媒体平台,以四季五方文化内涵和雪糕制作技巧等内容为载体,设计互动场景,利用意见领袖和校园社交网络进行信息的裂变式传播;企业团队主要布局电商平台商品展示、直播带货、社群运营等功能模块,创建起闭环式的电商销售系统。从实体空间上来说,依靠快闪活动、品鉴会、专题研讨会等加深消费者参与体验,在重要的节庆日开展优惠促销活动来调动消费者的购买欲望。依靠创建好的媒体矩阵和合作网络来实现对潜在用户的精准流量捕捉和转化,从而推动地方

特色品牌在全国乃至全球范围内的传播。

4.3 品牌化运营，打造产教融合文创IP

品牌化战略属于促使产品可持续发展的主要动力，在推进产业革新和价值增添的过程中发挥着不可替代的作用。校企合作共同创建出的“四时五行”雪糕文创IP，主要目的是加深品牌内涵的塑造和提高品牌市场竞争力。对传统文化元素进行系统的分析，创建起完整的品牌叙事体系，体现顺应自然法则、倡导健康生活方式的理念，凸显出品牌的独特定位，创建起标准化的品牌运营机制，包含视觉设计、营销策略和服务流程等诸多方面，全方位加强品牌形象的专业程度和可信度。依托产教融合平台，灵活调整产品组合，推出季候限定款和节日主题系列，丰富产品矩阵，积极探索跨界合作模式，整合文化创意机构、旅游服务平台、餐饮连锁企业等各方面的资源优势，拓展品牌的应用场景和市场触达范围。

5 产教融合模式下项目推广的保障措施

5.1 校企协同机制保障

建立校企协同运行的长效机制，核心就是明确双方权利义务关系和利益分配机制，从而有效地解决产学研融合过程中出现的矛盾。应当建立项目管理委员会，由高校领导和企业高层共同担任主任职务，统筹科研立项、技术转化、市场应用等重要环节。应制订系统性的校企合作协议文本，对资源投入比例、成果共享方式、收益分配方案、知识产权归属等作出规定，保证各方的合法权益。另外还要创建起长久的沟通反馈机制，定时举行专题研讨会，及时解决资金短缺，技术革新难题以及营销渠道堵塞等状况，促使形成一种责权利分明，优势互补，

各方共赢并承担共同风险的合作模式，从而给项目的顺利开展赋予有力支撑。

5.2 资金与技术保障

整合校企资金资源、拓宽融资渠道，可以很好地满足项目在技术研发和产业化应用方面的需求。高校应该发挥自身在实验条件、科研创新、人才培养等方面的优势，企业应该给予生产设备、冷链物流支持、市场营销网络等资源，进而达成资源共享、深度合作的目的。在此合作框架之下，双方应当一起冲破关键技术的阻碍，踊跃申请各种科研课题以及专利权，从而加强产品的技术含量。并且结合食品保鲜技术、文化创意设计思想对生产工艺进行改进和升级，从而提高产品质量。依靠高校科研平台优势和企业实际生产经验的积累，集中攻克产品研发、生产线建设、物流配送等环节的技术难题，为项目的顺利开展打下良好的基础，进一步提高产品的市场竞争力和品牌影响力。

6 结束语

综上所述，四时五行系列雪糕品牌化转型取得成功，很好地体现出产教融合模式对于文化资源创新转化的推动作用。这一个案既推进了传统文化符号的创造性转化与创新性发展，又明显改良了高校实践教学体系，而且给食品行业产品结构的升级带来了积极的影响。文化创意食品领域里的典型案例，体现出校企协同合作、跨学科资源整合的价值，也显示出资源共享、优势互补的战略伙伴关系有广阔的发展前景。展望未来，应该努力创建起长效的产教融合运作机制，改善产品的质量以及市场推广能力，深入探寻传统美学元素同现代消费趋向相融合的途径，不断推出带有文化内涵和商业前景的新品。

参考文献：

- [1] 常丹琪,常笑琳,王豆豆,等.数字技术在洛阳地域文创雪糕包装设计中的应用[J].网印工业,2026,(01):53-55.
- [2] 曹子楚,白福忠,李萍.面向裂缝检测的雪糕板偏振图像融合方法[J].林产工业,2025,62(10):53-58.
- [3] 刘月,白福忠,高晓娟,等.基于点云处理的雪糕板接头缺陷检测[J].林产工业,2025,62(03):75-81.
- [4] 刘月,白福忠,李萍.面向雪糕板深度缺陷检测的三维点云分割算法[J].光学与光电技术,2024,22(06):86-92.
- [5] 薛晴.科学认识雪糕[J].中国食品安全,2024,(07):87-88.

作者简介：陈秋香（1981.01—），女，汉，山东诸城人，博士，讲师，研究方向：农产品加工与营养研究。

项目信息：2025年度山东省人文社科课题青年重点项目“新质生产力驱动下高职院校烹饪类专业服务地方餐饮业高质量发展路径研究——以青岛市为例”。

青岛幼儿师范高等专科学校科研课题“新质生产力视角下高职食品专业产教融合培养人才路径研究”。