

**龚淑英** 教授，硕士生导师，系副主任



Gong Shu-Ying professor

地址：浙江杭州凯旋路268号浙江大学农学院茶学系

邮编：310029

电话：+86-0571-86971519, 86971260（传）

E-mail: [shuyong@zju.edu.cn](mailto:shuyong@zju.edu.cn)

**个人简历：**

1982年7月毕业于浙江农业大学茶学系茶学专业获农学学士学位，1987年7月毕业于浙江农业大学茶学系茶学专业获农学硕士学位。同年留校任教，1988年12月任讲师，1995年12月晋升副教授。1998年浙江大学、杭州大学、浙江农业大学、浙江医科大学四校合并，进入浙江大学农业与生物技术学院任教，2002年12月晋升教授。2001年起至今任浙江大学农业与生物技术学院茶学系副主任。

**专业特长：**

1、茶叶品质感官审评与鉴定：熟悉中国茶的种类与品质特征，各大地区茶品质特征的特点与差异；熟悉中国茶的审评方法与技术要点；茶叶品质特征与种植环境、加工工艺的关系；熟悉茶叶拼配与品质控制原理与方法；茶叶感官品质与理化成分相关性研究和教学。

2、茶叶加工、茶叶新产品开发：中国茶的加工工艺、流程与技术参数的研究与教学；茶叶工艺与品质形成相关性的研究与教学；茶产品的开发、茶叶加工工艺的创新研究。

**主讲课程：**

1. 茶叶审评与检验 必修课 对象为本学科的本科生
2. 茶叶加工学 必修课 对象为本学科的本科生
3. 茶叶加工原理 必修课 对象为本学科的硕士生
4. 茶叶品质研究法 选修课 对象为本学科的硕士生

- |            |     |            |
|------------|-----|------------|
| 5. 茶学研究进展  | 必修课 | 对象为本学科的博士生 |
| 6. 中华茶文化   | 选修课 | 对象为全校的本科生  |
| 7. 茶道艺术    | 选修课 | 对象为本学科的本科生 |
| 8. 中华茶文化研究 | 必修课 | 对象为本学科的博士生 |
| 9. 中华茶文化史  | 选修课 | 对象为农学科的硕士生 |

#### 研究内容与方向：

1. 茶叶品质成分与茶叶感官审评相关性研究；
2. 茶叶品质鉴定的理化方法研究；
3. 茶叶加工工艺的改进、安全生产与品质提高研究；
4. 名优茶品质形成与产品开发
5. 有机茶生产技术规范研究；
6. 茶叶品质控制与质量管理体系的建立；
7. 茶叶新产品（茶饮料、茶粉、茶食品、茶保健品）开发。

#### 主要研究项目

1. 茶叶成分与品质感官鉴定相关性研究，浙江省教委，1996-1998年，
2. 茶叶高产优质和新产品开发研究，浙江省科委，1996-1998年，
3. 涪陵市茶叶加工工艺改进和新产品开发研究，浙江省科委，1997-1998年，
4. 机制龙井茶标准工艺及其配套技术研究，浙江省科委，，1998-2000年
5. 绿茶饮料保鲜技术研究，浙江省科委，1998-1999年
6. 三峡库区茶叶产业化技术体系研究，浙江省科委，1999-2002年
7. 有机名优茶研制与开发，上虞龙浦舜毫茶叶有限公司，2000-2002年
8. 茶叶质量体系优化研究，北京市东城区吴裕泰茶叶有限公司，2000-2006年
9. 茶叶对有害物质吸收富集规律及其影响的研究，浙江省科技厅，2003-2005年
10. 评茶师、茶艺师技能培训与考核，浙江省劳动与社会保障厅，2002-2008年

#### 著作与教材：

1. 中国袋泡茶, 杭州大学出版社, 1996, 1
2. 中国茶事大典, 华夏出版社, 2000. 1
3. 茶叶审评与检验, 普通高等教育九五国家级重点教材, 中国农业出版社, 2001, 5
4. 品茶与养生, 中国林业出版社 2002. 6
5. 安全优质茶的选购与消费, 中国农业出版社, 2005. 6

### 科研成果与获奖:

1. 涪陵市茶叶加工工艺和新产品开发研究, 浙江省农业科技进步三等奖, 浙江省农业厅, 1999. 6
2. 制龙井茶标准工艺及配套技术研究, 浙江省农业科技进步一等奖, 浙江省农业厅, 2000. 6
3. 机制龙井茶标准工艺及配套技术研究, 浙江省科学技术进步三等奖, 浙江省人民政府, 2001. 12
4. 绿茶软包装饮料保质机理和产品开发研究, 浙江省高校科研成果二等奖, 浙江省教育厅 2001. 9
5. 绿茶软包装饮料保质机理和产品开发研究, 浙江省科学技术三等奖, 浙江省科技厅 2003. 5
6. 三峡库区茶叶产业化技术体系研究, 浙江省高校科研成果一等奖, 浙江省教育厅, 2003. 9
7. 温度变化对机制浙江龙井茶品质的影响, 浙江省自然科学优秀论文二等奖, 2001. 9
8. 茶汤色与茶叶感官品质相关性研究, 浙江省自然科学优秀论文二等奖, 2003. 10

### 学术兼职及重要学术活动:

浙江省农学会 理事(2002— )

浙江省食品学会 理事(2003— )

浙江省茶叶标准化技术委员会 委员(1995— )

浙江省茶叶学会学术委员会 委员(2001— )

多次担任中国茶叶学会举办的[第3(99年)、4(01年)、5(03年)、6(05年)届]“中茶杯’名优茶评比”感官审评专家委员会委员, 专家组组长(见下图);

多次担任中、日、韩联合举办的“国际名优茶评比”(99年、00年在中国, 01年在日本、02年在中国、03年在韩国, 04年与05年在中国)感官审评专家委员会委员, 主评(见下图);

多次担任中国茶叶流通协会举办的[第1(04年)、2(05年)届]“中绿杯’名优茶评比”感官审

评专家委员会委员（见下图）；

多次担任农业部“农博会茶叶名牌产品评比”“全国茉莉花茶质量评比”专家委员会委员等国家级茶叶评比专家委员会委员、主评（见下图）。

多次应邀到韩国、日本参加茶叶质量评比，担任感官审评专家委员会委员（见下图）。



图1 2004年全国茉莉花茶质量评比（左四） 图2 2001年“国际名优茶评比”（日本静冈）



图3 2005年韩国名优茶评比（韩国全罗南道） 图4 2004年“中绿杯”名优绿茶评比（左）



图5 2005年中国国际茶业博览会名茶评比（左四） 图6 2005年“中茶杯”乌龙茶评比（中）

### 合作意向：

1. 优质茶叶品质形成与产品开发（有机茶有开发）研究；
2. 茶叶品质控制与质量管理体系的建立；
3. 茶叶新产品（茶饮料、茶粉、茶食品、茶保健品）开发；
4. 评茶技术的培训、评茶师等级考核与鉴定。

### 主要发表论文：

序号	作者	年份	篇名	文献来源
1	徐准盾 龚淑英	2005	绿茶水浸出物含量对茶汤浓度及其感官审评的影响	茶叶, 2005, 31 (3) : 166-169
2	姜红艳 龚淑英	2004	茶叶中铅含量及研究动态	茶叶, 2004, 30 (4) : 187-189
3	张琳洁 龚淑英	2003	茶的物质属性与茶文化的思想背景	茶叶, 2003, 29 (2) :
4	龚淑英 周树红	2003	不同辐射处理对普洱茶主要化学成分及感官品质的影响	茶叶科学, 2003, 23 (1) : 51-55
5	龚淑英 周树红	2002	普洱茶贮藏过程中多酚类及其氧化产物含量变化的研究	中国普洱茶国际学术研讨会论文集 云南人民出版社2002. 6



6	龚淑英, 张琳洁	2002	对日中感官审评茶叶方法与特点的比较和思索	茶叶, 2002, 28 (3)
7	龚淑英 石元值	2002	浓缩茶汁的制备与保鲜研究初报	茶叶, 2002, 28 (1)
8	陆建良、梁月荣、 龚淑英、顾志雷	2002	茶汤色泽与茶叶感官品质相关性研究	茶叶科学, 2002, 22 (1) : 56-61
9	龚淑英 周树红	2002	普洱茶贮藏过程中主要化学成分含量及感官品质变化研究	茶叶科学, 2002, 22 (1)
10	龚淑英	2001	乌龙茶和茉莉花茶感官审评方法及技术要点	中国茶叶加工, 2001, (2) : 44-46
11	梁月荣, 陆建良, 龚淑英, 徐月荣, 屠幼英	2001	嫁接对茶树新梢化学成分的影响	茶叶2001年01期
12	龚淑英, 顾志蕾	2001	两种不同乌龙茶审评方法香气与滋味的比较	茶叶科学2001年02期
13	龚淑英, 顾志蕾, 陈利燕	2001	针型茶的形态与冲泡方法对冲泡方法对冲泡效果的影响	茶叶, 2001, 27 (1) : 44-47
14	梁月荣, 傅柳松, 张凌云, 陆建良, 龚淑英, 顾志蕾, 徐月荣	2001	不同茶类和产区茶叶氟含量研究	茶叶2001年02期
15	龚淑英, 朱晓玲	2001	中国茶造型与冲泡技艺	茶叶信息, 2001, (14) : 18-20
16	龚淑英, 顾志蕾, 陈利燕	2001	针型茶的形态与冲泡方法对冲泡效果的影响	茶叶2001年01期
17	李再兵, 龚淑英	2001	液态茶饮料的发展现状及研究进展	茶叶2001年03期
18	龚淑英, 梁月荣, 徐月荣, 陆建良, 屠幼英	2000	利用云南大叶种加工名优绿茶技术	中国茶叶2000年03期
19	陆德彪, 毛祖法, 龚淑英, 俞燎远, 孙利育	2000	机制龙井茶质量与机械结构关系研究	中国茶叶2000年01期
20	龚淑英	2000	“巴仙碧峰”茶的加工工艺及品质研究报告	茶叶, 2000, 26 (1) : 26-29
21	龚淑英	2000	中国茶的造型	中国茶叶2000年01期