

专家信息

**张正竹** Zhengzhu Zhang

性 别: 男

单 位: 茶与食品科技学院

专业名称: 茶学

研究方向: 茶叶品质控制与加工利用

技术职务: 教授

行政职务: 茶与食品科技学院院长

办公电话: 0551-65785471

办公传真: 0551-65785471

E-mail: zzz@ahau.edu.cn实验室主页: <http://tealab.ahau.edu.cn/>

通讯地址: 合肥市长江西路130号

邮政编码: 230036

张正竹, 男, 农学博士, 教授, 茶与食品科技学院院长兼国家重点实验室副主任。

2000年7月获湖南农业大学博士学位; 2001年9月至2002年10月在日本京都大学留学; 2005年8-11月在比利时鲁汶大学合作研究。1997年起任轻工业学院讲师; 2003年8月任轻工业学院副教授、农业部茶叶生物技术重点实验室副主任; 2007年8月破格晋升教授, 任茶与食品科技学院副院长; 2015年担任院长。是2011年教育部长江学者创新团队负责人、安徽省115产业创新团队成员、安徽省学术与技术带头人、中国茶叶流通协会专家委员会副主任委员、农业部农产品加工标准化技术委员会茶叶加工分委会副主任委员、安徽省茶产业新技术体系首席专家。

主要教学经历与成果:

先后为茶学和食品科学等专业博士、硕士生和本科生开设了《天然产物化学》、《酶工程》和《研究生专题讨论》、《食品风味化学》、《现代食品分析技术》、《食品酶学》等多门课程; 指导了茶学和食品科学专业硕士研究生56名, 指导博士研究生7人。近五年来, 主编了十一五规划教材《茶叶生物化学实验教程》、参编《茶叶生物化学》(第三版)获全国高等农业院校优秀教材奖; 参加了国家精品课程《茶叶生物化学》和省精品课程《制茶学》课程建设。获得国家教学成果二等奖、安徽农业大学教学成果一等奖、三等奖各1项。

主要研究领域:

茶叶加工与化学、茶叶数字化品控、茶资源综合利用。

主要科研项目:

1. 国家重点研发计划项目, 现代茶制品加工与贮藏品质控制关键技术及装备开发2017YFD0400800, 2017-2020;
2. 安徽省科技重大专项, 茶叶机采原料分选装备研究与产业化16030701097, 2016-2019, 150万;
3. 茶树次生代谢与茶叶安全生产IRT_15R01, 教育部长江学者与创新团队滚动支持项目, 2016-2018;
4. 国家自然科学基金, 基于核酸代谢的茶树咖啡碱体外从头合成31570692, 2016-2019;
5. 国家支撑计划课题任务团队, 名优绿茶自动化加工关键技术和设备的研究集成与示范(2011BAD01B03-2), 2011-2013;
6. 国家自然科学基金, 茶树7-甲基黄嘌呤核苷酶基因的克隆及咖啡碱体外组合生物合成31170649, 2012-2015;
7. 国家自然科学基金, 茶树叶部病原真菌感染引发的内源糖苷酶基因差异表达及其分子机制

(30872057), 2009-2011;

8. 农业部948项目, 茶叶水分在线检测和品质分析技术引进2011-Z64, 2011-2012;

9. 安徽省优秀青年基金(08040106804), 2008-2010。

主要科研成果:

1. 绿茶现代化加工技术与装备的研究与推广, 2009年度安徽省科技进步一等奖(第3完成人);
2. 数字化智能茶叶色选机, 2009年度安徽省科技进步二等奖(第5完成人);
3. 绿茶清洁化加工技术和装备的研究与应用, 2008年度神农中华农业科技奖(第3完成人);
4. 茶叶糖苷类香气前体生物化学与分子生物学基础研究, 2006年度安徽省自然科学奖三等奖(第2完成人);
5. 速溶茶的加工技术, 2011年中国轻工业联合会科技发明奖二等奖(第5完成人);
6. 2016年全国农牧渔业丰收奖推广合作奖(第2完成人);

7. 2004年第九届霍英东教育基金青年教师奖三等奖(个人荣誉);
8. 2009年首届中国茶叶学会青年科技奖(个人荣誉);
9. 2011年度安徽省青年科技奖(个人荣誉);

10. 2012年享受政府特殊津贴

11. 2014年全国优秀茶叶科技工作者称号。

代表性论文论著:

1. Engineering an ABC Transporter for Enhancing Resistance to Caffeine in *Saccharomyces cerevisiae*. *J. Agric. Food Chem.* 2016, 64 (42): 7973-7978;
2. Identification of Black Tea from Four Countries by Using Near-infrared Spectroscopy and Support Vector Data Description Pattern Recognition, *Advance Journal of Food Science and Technology*, 2016, 11(4): 337-343;
3. Detection and quantification of sugar and glucose syrup in roasted green tea using near infrared spectroscopy, *Journal of Near Infradspectroscopy*, 2015, 23(6): 317-325;
4. Metabolic engineering of *Saccharomyces cerevisiae* for caffeine and theobromine production, *PloS One*, 2014, 9(8): e105368;
5. Quantitative analysis and identification of black tea using fourier transform near-infrared spectroscopy (FT-NIRS). *Food Research International*, 2013, 53: 822-826;
6. Effect of shade treatment on theanine biosynthesis in *Camellia sinensis* seedlings. *Plant Growth Regulation*, 2013, 71(3): 295-299;
7. A rearranged labdane-type diterpenoid and other constituents from *Vitex negundo* var. *cannabifolia*. *Biochemical Systematics and Ecology*, 2012(40): 98-102
8. Effect of salt treatment on theanine biosynthesis in *Camellia sinensis* seedlings, *Plant Physiology and Biochemistry*, 2012, 56: 35-40
9. Intestinal transport of pure theanine and theanine in green tea extract: Green tea components inhibit theanine absorption and promote theanine excretion. *Food Chemistry*, 2011 (125) : 277-281
10. Evaluation of sensory and composition properties in young tea shoots and their estimation by near infrared spectroscopy and partial least squares techniques. *Spectroscopy Europe*, 2011, 23(4): 17-23.