

附件 5

云南省出访团组在外实际行程表

团组名称	云南农业大学王秋萍等 1 人赴越南执行学术交流任务	团长	王秋萍	出访人数	1 人
出访时间	2026 年 07 月 29 日至 2026 年 08 月 09 日		在外天数 (含抵离中国境)	12 天	
出访路线	昆明—河内—芽庄—河内—富寿—老街—河内—昆明				
实际行程	本团组实际行程与原申报行程一致，具体行程参见《云南农业大学王秋萍等 1 人赴越南执行学术交流任务实际行程表》				
本人承诺上述出访实际行程真实，不存在弄虚作假情况，并就此负责。 全体团员签名：王秋萍 2026.8.14					

云南农业大学王秋萍等 1 人赴越南执行学术交流任务

实际行程表

(2026 年 7 月 29 日-8 月 9 日)

第一天 7 月 29 日周三，昆明—芽庄	
14:20- 14:45	乘东航 MU9605 航班从昆明至河内（飞行时间 1 小时 25 分钟，机型为空客 320）
18:15-20:05	乘越南越捷 VJ781 航班从河内至芽庄（飞行时间 1 小时 50 分钟，机型为空客 321）
第二天 7 月 30 日周四，芽庄大学	
8:00-11:30	会前工作坊：构建与使用心理测量量表，以理解和推动可持续的消费者行为
13:00-16:00	主讲人：Prof. Hervé Abdi（美国德克萨斯大学达拉斯分校）；Assoc. Prof. Sébastien Lê（法国农业学院雷恩-昂热分校）
16:00-18:00	会议注册报到+海报粘贴
第三天 7 月 31 日周五，芽庄大学	
8:00-8:30	开幕式
8:30-9:30	主旨报告 1 感官科学四十余年（报告人：Prof. Hildegard Heymann，加州大学戴维斯分校，美国）
9:30-9:45	茶歇+海报展示
9:45-10:45	口头报告专题 I：食品接受的感官驱动因素 （主席：Dr. Ha Nguyen、Dr. Kim Youngkyung） - 中国消费者对新型非热技术加工苹果汁的消费接受度与感官感知 <u>Lusk, K.A.</u>, Lee, P.Y., Miroso, M.M., Kebede, B.T. and Oey, I. - 运用感官方法监测真空包装金鲳鱼片在冻藏过程中的品质变化 <u>Mai Thi Tuyet Nga</u>, Huynh Thi Ai Van, Nguyen Hong Duyen - 基于感官属性、情绪反应与理想轮廓映射的速溶巧克力粉状饮料消费者接受度优化研究 <u>Dase Hunaefi</u> and Livia Sausan Azhariyandi Putri - 越南消费者对咸味的感知及偏好研究 <u>Hien Thi Nguyen</u>, <u>Thinh Huu Pham</u>, My Tien Nguyen, Trang Minh Hong Pham, Dzung Hoang Nguyen
10:45-11:30	口头报告专题 II：环境与心理因素对食物体验的影响 （主席：Dr. Uyen Xuan Thuy Phan、Dr. Sylvie Chollet）

	• 消费者对不同辛辣三叉神经刺激的喜好模式及其心理预测因素 <u>Nara Yun</u>, <u>Soo-Hyun Lee</u>, and <u>Jae-Hee Hong</u> • 听觉环境对速溶咖啡感官知觉和享乐反应的影响 <u>Nguyen Ngoc Khanh</u>, <u>Nguyen Quynh Mai</u>, <u>Nguyen Tung Lam</u>, <u>Ngo Thanh Thao</u>, <u>Tran Thi Thanh Hoa</u>, <u>Le Tuan Phuc</u>, <u>Nguyen Hoang Dzong</u>, and <u>Hoang Quoc Tuan</u> • 眼见（并）非食：可视性在昆虫食品情绪反应和尝试意愿中的作用 <u>Cassandra Maya</u>, and <u>Uyen Thuy Xuan Phan</u>
11:30-13:00	午餐
13:00-14:00	主旨报告 2：消费者对配料的感知——以草莓味零食为案例的研究 （报告人：Prof. Jeehyun Lee，国立釜山大学，韩国）
14:00-14:30	茶歇+海报展示
14:30-15:15	口头报告专题 III：人工智能驱动的食品创新 （主席：Assoc. Prof. Sébastien Lê、Assoc. Prof. Son Chu Ky） • 什么是理想的草莓？消费者定义的质量阈值的开发与应用 <u>Somneang Oul</u>, <u>Nicholas Cooley-Sarna</u>, <u>Hannah Mulheron</u>, <u>Lily Wei</u>, <u>Joshua VanderWeide</u>, <u>Roberto G. Lopez</u>, <u>Emily J. Mayhew</u> • 基于人工智能的拉格啤酒配方开发：整合 AI、研发与消费者洞察的跨学科方法 <u>Phu-Ha Ho</u>, <u>Hoang Quoc Tuan</u>, <u>Le Tuan Phuc</u>, <u>Nguyen Tien Thanh</u>, <u>Son Chu Ky</u>, <u>Doi Yuki</u>, <u>Sumiya Yuta</u>, <u>Koyama Go</u>, <u>Dang Quang Duy</u> • 基于沙普利值分解的越南鱼露区域消费者偏好驱动因素探究 <u>Thanh-An Ngo</u>, <u>Tuan Anh Vu</u>, <u>Tin Truong Nguyen Trung</u>, <u>Hieu Nguyen Hoang Trung</u>, <u>Xuan Phu Huynh</u>, <u>Dzung Nguyen Hoang</u>
15:15-16:00	口头报告专题 IV：先进预测工具 （主席：Prof. Hervé Abdi, Prof. Jahee-Hong） • 提升外部偏好映射抗消费者噪声的能力：基于质量加权的改进框架 <u>Le Tuan Phuc</u>, <u>Dam Huy Thai</u>, <u>Nguyen Hai Lam</u>, <u>Tran Thi Thanh Hoa</u>, <u>Nguyen Hoang Dzong</u> and <u>Hoang Quoc Tuan</u> • 感官科学作为绿色转型的预测基础：面向可持续食品系统的本地化人工智能框架 <u>Ng Tat Keong</u> and <u>Goh Mei Ling Lena</u> • 基于脑电图的咖啡香气辨别：运用机器学习解码嗅觉刺激下的大脑响应 <u>Le Trung Kien</u>, <u>Do Viet Dat</u>, <u>Tran Thi Tram Anh</u>, <u>Phan Phuong Linh</u>, <u>Tran</u>

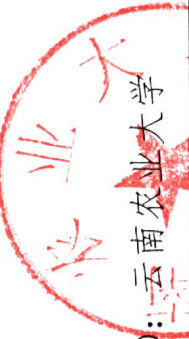
	Xuan Tien, Dong Anh Quoc, Bui Huy Kien, Satoshi Honda 快闪报告：“180 秒说清我的研究” • 运用大语言模型提升 FREE-JAR 感官评价中的数据一致性 <u>Dam Huy Thai</u>, Nguyen Mai Anh, Le Thi Hoa Quynh, Le Thi Tham, Tran Thi Thanh Hoa, Le Tuan Phuc, Nguyen Hoang Dzung, and Hoang Quoc Tuan • 大语言模型在感官分析及 Z 世代奶咖啡概念开发中的初步应用 <u>Nguyen Thanh Danh</u>, Nguyen Ba Thanh • 运用味觉传感器技术评价日本红茶（Wakocha）的味觉特征 Nakatsuyama S., <u>Sakuta H.</u> and Hayashi Y*. • 风味感知与偏好的跨文化差异：越南与日本方便面汤的感官研究 <u>Takahiro Kabasawa</u>, Ai Kubota, Reiko Ueda, Keiko Abe, Shintaro Yoshimoto, Ngo Thach Anh, Huynh Thi Phuong Loan, Nguyen Le Anh Dao, Tomoko Yamaguchi, Takashi Akazawa, Dang Truong Tuong Vy • 弥合健康意识与甜味偏好之间的差距：越南减糖饮料接受度的消费者细分 <u>Jeanne Gauthier</u>, Xuan Phu Huynh, Dzung Hoang Nguyen • Z 世代如何塑造东南亚能量饮料——一项区域研究 <u>A. Pham</u> • 高倍甜味剂的时间轮廓分析：刺激强度如何改变甜味动力学 <u>Le Thi Hoa Quynh</u>, Tran Yen Nhi, Tran Thi Thuy Van, Trinh Nguyen Bao Chau, Tran Thi Thanh Hoa, Le Tuan Phuc, Nguyen Hoang Dzung, and Hoang Quoc Tuan • 基于 RATA 和 TDS 法对不同烘焙程度阿拉比卡与罗布斯塔咖啡静态与动态感官轮廓的表征 <u>Tran Thi Thanh Hoa</u>, Vu Khanh Linh, Nguyen Thi Thuy Linh, Nguyen Duc Minh, Tran Thi Tram Anh, Phan Phuong Linh, Bui Huy Kien, Le Tuan Phuc, Hoang Quoc Tuan, Nguyen Hoang Dzung, Dang Minh Hieu • 中国、泰国、缅甸、日本及老挝酸茶的化学与代谢组学多样性 Li Tang, <u>Qiuping Wang</u>, Jiashun Gong • 超越热水冲泡：冷提取与高压加工提取对茶叶的仪器分析及感官影响 <u>Ngoc Quynh Anh Truong</u>, Viviana Lorusso, Alema Puzovic, Massimiliano Rinaldi
16:00-16:30	
第四天 8 月 1 日周六，芽庄大学	
8:00-9:00	主旨报告 3（线上）：量化美味：从味觉受体到预测性风味设计（报告人：Dr. Yuko Kusakabe, NARO 食品研究所，日本）

9:00-9:45	口头报告专题 V：多维味觉感知 (主席：Dr. Hajime Nagai、Assoc. Prof. Thao Nguyen Thi) • 绘制全球味觉图谱：理解不同人群和地区的感知差异 <u>Ha Nguyen</u> • 感官科学中的二元味觉交互：人类感知与仪器分析的联结 <u>Somy Adusumilli</u>, Sudheer Kumar Yannam • 地区性味觉是行为层面的，而非感官层面的：整合越南鱼露消费中的喜好、使用行为和内隐态度 Tin Truong Nguyen Trung, Hieu Nguyen Hoang Trung, <u>Xuan Phu Huynh</u>, Dzung Hoang Nguyen
9:45-10:00	茶歇+海报展示
10:00-10:30	行业口头报告 MCH 公司的感官科学：驱动以消费者为核心的创新与全球增长 – <u>Le, N.T.</u>, Nguyen, T.D., Nguyen, L.N
10:30-12:00	减糖技术专题研讨 • Takasago 公司报告 (30 分钟) <u>Khin Wai Ho</u> • Tate & Lyle 公司报告 (30 分钟) <u>Jane Chan</u> • Suntory Beverage and Food Asia 公司报告 (30 分钟) <u>Pham Thi Thanh Phuong</u>
12:00-12:10	口头报告与海报奖项颁发
12:10-12:30	下一届 SPISE 会议通知及闭幕式
12:30-14:30	午餐
14:30-16:30	参观芽庄大学食品技术学院、生物技术学院
第五天 8 月 2 日周日，芽庄—富寿省富寿市镇	
9:25-11:15	乘越南越捷 VJ1772 航班从芽庄至河内（飞行时间 1 小时 50 分钟，机型为空客 321）。
13:00-16:00	乘出租车从河内内排国际机场 T1 到富寿省富寿市镇（车程约 2 小时）
第六天 8 月 3 日周一，越南北方山地农林科学研究所 茶叶研发中心	
9:00-12:00	参观越南北方山地农林科学研究所，并与茶叶研发中心工作人员交流
14:00-17:00	准备普洱茶品鉴工作坊
第七天 8 月 4 日周二，越南北方山地农林科学研究所 茶叶研发中心	

9:00-12:00	学术汇报与交流，汇报主题“普洱茶：历史、加工及其活性成分茶褐素”
14:00-17:00	工作坊：普洱茶品鉴
第八天 8 月 5 日周三，富寿省富寿市镇—老街省文振县税江村	
9:00-12:00	乘出租车从富寿省富寿市镇前往老街省文振县税江村（车程约 2.5 小时）
14:00-18:00	老街省古茶树资源调研
第九天 8 月 6 日周四，老街省文振县税江村茶叶工厂	
8:00-22:00	采摘古树茶鲜叶，在税江工厂进行白茶加工技术指导
第十天 8 月 7 日周五，老街省文振县税江村茶叶工厂	
8:00-22:00	采摘古树茶鲜叶，在税江工厂进行红茶加工技术指导
第十一天 8 月 8 日周六，老街省文振县税江村茶叶工厂	
8:00-22:00	采摘古树茶鲜叶，在税江工厂进行绿茶加工技术指导
第十二天 8 月 9 日周日，老街省文振县税江村—昆明	
:00-13:00	乘出租车从老街省文振县税江村到河内内排国际机场 T2（车程约 4 小时）
15:45-18:15	乘东航 MU9606 航班从河内至昆明（飞行时间 1 小时 30 分钟，机型为空客 320）。

附件 6

云南省因公临时出国(境)团组执行中央八项规定及其实施细则精神报告表



组团单位（盖章）：云南农业大学

团组成员名单（姓名和单位、职务）	在外停留时间（离境中国境日期）	出访国家/地区	经停国家/地区	是否擅自延长在外停留时间或变更出访日程	是否安排打前站或团外团	是否安排中资机构、留学生等接送	是否安排超标住宿或乘坐交通工具	是否违规安排宴请、旅游等活动	是否收受内部或外方礼品，如何处理
王秋萍，云南农业大学，副教授	共 12 天，2026 年 7 月 29 日离境，2026 年 8 月 9 日抵境	越南	无	否	否	否	否	否	否

填表日期：2026 年 8 月 14 日 填表人及联系电话：王秋萍， 15288309076

全体团员签字：王秋萍 2026.8.14

填表说明：
1、表内所有栏目须如实填报，如无该项信息请填写“无”；如“有”须作出说明；
2、“在外停留时间”栏内容按“共×天，××××年××月××日离境，××××年××月××日抵境”格式填写；
3、“出访国家/地区”注明具体到访国家或地区名称；
4、“经停国家/地区”指需办理出入境手续的经停国家或地区，不出机场中转的填写“无”；
5、收受的礼品请注明馈赠方、礼品名称及如何处理；
6、本表需全体团员签字确认。

云南农业大学王秋萍等 1 人赴越南执行学术交流

出访总结报告

(2026 年 7 月 29 日—8 月 9 日)

一、出访基本情况

为开展云南省科技厅于 2025 年年批准的云南省国际科技特派员(个人)认定工作(项目编号: 202503AK140063; 项目负责人王秋萍), 应越南北方山地农林科学研究所茶叶研发中心和 SPISE2026 组委会邀请, 本人于 2026 年 7 月 29 日至 8 月 9 日赴越南执行学术交流任务, 为期 12 天。此次出访的主要任务包括: 一是参加在芽庄大学举办的“SPISE 2026 - Sensory & Consumer Science International Symposium (感官与消费者科学国际研讨会)”; 二是访问越南北方山地农林科学研究所, 并开展学术交流; 三是调研老街省古茶树资源并开展茶叶加工技术指导。

出访行程如下: 7 月 29 日自昆明经河内转机抵达芽庄。7 月 30 日至 8 月 1 日, 在芽庄大学参加 SPISE 2026 会议, 包括会前工作坊、主旨报告、口头报告、专题研讨等环节。8 月 2 日由芽庄经河内前往富寿省。8 月 3 日至 4 日, 访问越南北方山地农林科学研究所并进行学术汇报与普洱茶品鉴工作坊。8 月 5 日前往老街省文振县税江村并进行古茶树资源调研, 8 月 6 日至 8 日在该村茶叶工厂进行古树茶鲜叶采摘及白茶、红茶、绿茶加工技术指导。8 月 9 日经河内返回昆明。

二、出访成果

(一) 参与 SPISE 2026 国际学术会议, 拓展学术视野

7 月 30 日至 8 月 1 日, 本人全程参加了在芽庄大学举办的 SPISE 2026 会议。会议内容丰富, 涵盖会前工作坊“构建与使用心理测量量表, 以理解和推动可持续的消费者行为”、主旨报告、口头报告及快闪报告等多个环节。会议围绕感官科学的前沿议题展开, 包括食品接受的感官驱动因素、环境与心理因素对食物体验的影响、人工智能驱动的食品创新、先进预测工具、多维味觉感知等专题, 反映了当前感官科学领域“传统方法深化”与“新兴技术融合”并行的趋势, 尤其是 AI 与感官科学的交叉应用, 为未来研究方向提供

了重要启发。



图1 团组参加 SPISE2026 会前工作坊（2026年7月30，越南芽庄市芽庄大学）

通过聆听加州大学戴维斯分校 Hildegard Heymann 教授的主旨报告“感官科学四十余年”，系统回顾了感官科学的发展脉络。与来自美国、法国、韩国、日本、印尼等国的学者进行了深入交流，了解了各国在消费者偏好分析、人工智能辅助产品开发等领域的先进经验。此外本人在会上做了题为“中国、泰国、缅甸、日本及老挝酸茶的化学与代谢组学多样性”口头快闪报告及墙报展示，团队 2 名研究生分别做了普洱茶、咖啡果皮方面的墙报展示，所投 3 份摘要均被收录于会议摘要合集。通过报告与展示，向国际同行展示了团队在茶叶风味化学与代谢组学领域的研究进展，获得了与会学者的关注与交流反馈，有效提升了团队在相关领域的影响力。

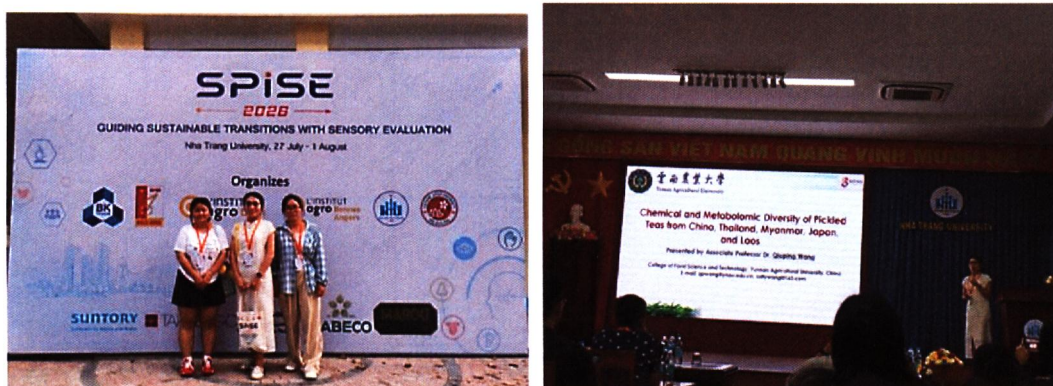


图2-1 团组参加 SPISE2026 国际会议，做口头汇报交流（2026年 7月31日-8月1日，越南芽庄市芽庄大学）

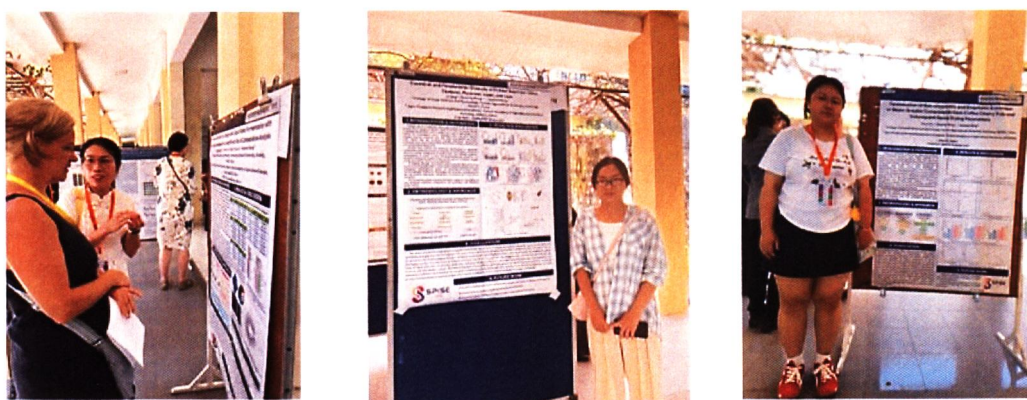


图2-2 团组参加 SPISE2026 国际会议，做墙报交流（2026年 7月31日-8月1日，越南芽庄市芽庄大学）

（二）开展学术汇报与技术交流

8月3日至4日，访问越南北方山地农林科学研究所并进行学术汇报与普洱茶品鉴工作坊。在越南北方山地农林科学研究所进行了题为“普洱茶：历史、加工及其活性成分茶褐素”的学术汇报，系统介绍了普洱茶的历史渊源、加工工艺及其特征成分茶褐素的研究进展。随后，组织并主持了“普洱茶品鉴”工作坊，与越方研究人员就普洱茶的感官品质评价方法进行了交流与探讨。双方围绕未来潜在合作方向进行了富有建设性的深入探讨。越方表达了强烈的合作意愿，并提议希望与我校正式签署合作谅解备忘录（MOU）。



图3-1 团组参观茶树种质资源圃、茶叶加工中心（2026年 8月3日上午，越南富寿省富寿市北方山地农林科学研究所）



图3-2 团组与茶叶研发中心工作人员交流座谈，并参观茶叶分析实验室（2026年 8月3日下午，越南富寿省富寿市北方山地农林科学研究所）



图4-1 团组进行学术汇报交流（2026年 8月4日上午，越南富寿省富寿市北方山地农林科学研究所）



图4-2 团组组织普洱茶品鉴（2026年 8月4日下午，越南富寿省富寿市北方山地农林科学研究所）

（三）实地调研税江村古茶树资源并开展加工技术指导

8月5日至8日，前往老街省文振县税江村（Suối Giăng）开展古茶树资源调研和茶叶加工技术指导。税江村位于海拔 1300 至 1400 米的高山区域，以出产古老的雪茶树（Shan Tuyết）而闻名，是越南重要的优质茶叶产区。实地考察了当地古茶树资源的分布、树龄及保护状况。8月6日至8日，连续三天参与古树茶鲜叶采摘，并分别指导了白茶、红茶、绿茶的加工制作，与当地茶农就加工工艺优化、品质提升等问题进行了深入交流与实操指导。

三、出访启示和建议

（一）感官科学领域跨学科融合趋势明显

本次会议体现了感官科学从传统的消费者测试向多学科交叉方向发展的趋势。人工智能技术已开始应用于食谱开发、偏好预测、数据一致性提升等领域，脑电图等神经科学方法也被用于解码大脑对嗅觉刺激的响应。建议加强在 AI 辅助感官分析和神经感官科学方面的技术储备，在后续研究中探索将这些前沿方法引入普洱茶感官品质评价体系。



图5 团组进行古茶树资源调研（2026年8月5日下午，越南老街省文振县税江村）

（二）古茶树资源保护与开发利用并重

云南与越南同属世界茶树原产地核心区域，古茶树资源丰富。税江村古茶树保护与开发利用并重的模式值得借鉴，当地在保持古茶树天然生长环境的同时，积极发展茶叶加工产业。建议进一步加强对古茶树资源的系统调查，建立古茶树资源档案，为科学保护和合理利用提供依据。

（三）中越茶叶科技合作空间广阔

越南北方山地农林科学研究所茶叶研发中心在茶叶研究方面具有一定基础，双方在茶树资源、加工技术、品质评价等领域具有互补优势，未来可进一步拓展合作深度与广度。



图6 团组进行白茶加工技术指导（2026年8月6日，越南老街省文振县税江村茶叶工厂）



图7 团组进行红茶加工技术指导（2026年8月7日，越南老街省文振县税江村茶叶工厂）



图8 团组进行绿茶加工技术指导（2026年8月8日，越南老街省文振县
税江村茶叶工厂）

四、回国后跟踪落实计划及推进措施

（一）总结出访成果，整理学术资料

汇总会议期间获取的学术报告、研究摘要等资料，梳理会议前沿动态和研究成果，形成完整的出访学术资料档案，为后续研究提供参考。计划2个月内在团队内部进行分享交流，将会议中获得的方法论启示融入普洱茶感官评价研究。

（二）推进普洱茶感官评价方法研究

结合本次会议在感官评价方法学方面的收获，重点探索将理想轮廓映射法（Ideal Profile Mapping）、时间强度法（TDS）等先进感官评价方法应用于普洱茶品质分析体系，计划12个月内建立一套适用于普洱茶特征风味评价的标准化方法，为普洱茶品质控制和消费者偏好研究提供科学工具。

（三）拓展与越南科研机构的合作

后续将巩固并深化与越南北方山地农林科学研究所的合作关系，建立长效联络机制，围绕茶树种质资源评价、茶叶加工技术优化等方向，持续开展合作可行性论证。积极推动双方 MOU 的签订进程，力争在条件成熟时正式启动联合研究项目。同时，持续关注税江村等越南古茶树产区的产业发展动态，系统收集产区信息，为未来合作项目的落地实施做好充分的前期准备。

团长签字：

王秋萍

