

中药制槐花炮制 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/18/2021_2022__E4_B8_AD_E8_8D_AF_E5_88_A8_E5_c23_18452.htm 【来源】本品为豆科

植物槐*Sophora japonica* L. 的干燥花蕾和花。【炮制方法】
一、净制 除去杂质及灰屑（《药典85》）。二、炮炙 1. 炒制 取净槐米置锅内，用文火炒至表面深黄色，取出，晾凉（《药典85》）。2. 制炭 取净槐米置锅内，用中火炒至表面焦褐色，喷淋水少许，取出，晾干（《药典85》）。3. 醋制（1）取醋喷淋槐花内，拌匀，稍润，置锅内用文火炒至微变色，取出，晾干。每槐花10kg，用醋1kg（《吉林》）。（2）取净槐花入热锅内，加醋5%用文火边炒边洒，炒至变黄褐色取出，晾冷即可（《云南》）。4. 蜜制 先将蜂蜜置锅内，加热至沸，倒入净槐花，用文火炒至不粘手为度，取出，放凉。每槐花500g，用炼熟蜂蜜120g（《河南》）。5. 盐制 取槐花放锅内，文火炒至全部黑透；喷入盐水，再炒黑至干（《集成》）。【现代研究】1. 比较研究了槐米不同炮制品中芦丁和鞣质的含量，结果表明：在生槐米、炒槐米、槐米炭中芦丁的含量依次是12.5%、12.5%和3.34%；鞣质的含量依次是0.66%、1.39%、2.57%。槐米炭中鞣质含量比生品增加四倍。作者认为，鞣质是一类具有收敛止血作用的化合物，内服可以治疗肠胃道出血，与中医临床相符（赵伟康等：上海中医药杂志，（1）：31，1963）。2. 比较研究了生槐花和槐花炭的鞣质含量：（1）有结果表明，槐花炒炭后鞣质含量下降为原生槐花的4-5倍（卢长庆：中草药通讯，（3）：20，1979；王爱芳等：中医杂志，（11）：71

，1982)。 (2) 又有结果表明，槐米炭比生槐米鞣质含量增加2 - 3倍，炒炭的最宜温度为160 (殷玉生等：中成药研究，(6)：32，1980)。 (3) 还有结果表明，用190 加热30分钟炮制的槐米炭，其鞣质含量可增至生品含量的6倍(原思通等：河南中医，(1)：43，1984)。 3. 比较研究了炮制温度对槐花米中鞣质含量的影响，结果表明：槐花米经154 烘烤15分钟后其成品性状好，鞣质含量高。当温度升达182 时，其鞣质含量急剧下降，215 时全部消失(王晓红：中成药研究，(4)：18，1985)。 4. 比较研究了槐米炭的炮制工艺与质量的关系，结果表明：(1) 槐米炭尚含有7%左右的芦丁，这说明“炒炭存性”有道理；(2) 槐米生品中槲皮素含量为0.46%，而炭中含量增加将近10倍；(3) 槐米炒炭最佳炮制条件不具唯一性，炮制品质量是可以通过若干工艺参数加以控制的(崔学义：中药通报，(12)：20，1985)。 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com