

中药制山茱萸炮制 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_18521.htm 【来源】本品为山茱萸科植物山茱萸 *Cornus officinalis* sieb. et Zucc. 的干燥成熟果肉。【炮制方法】一、净制 除去杂质和残留果核（《药典85》）。二、炮炙 1. 酒制（1）取山萸肉，加黄酒拌匀，置适宜的容器内，密闭，隔水加热或用蒸汽加热至酒吸尽，取出，干燥。每山萸肉100kg，用黄酒20kg（《药典85》）。（2）取山萸肉，加黄酒拌匀，置适宜的容器内，加热蒸4 - 6小时，焖6 - 8小时，使颜色紫黑，取出，干燥。每山萸肉100kg，用黄酒20 - 30kg（《药典77》）。2. 蒸制 取山茱萸肉，置笼屉或适宜的蒸器内，先用武火，待“圆气”后改用文火蒸至外表呈紫黑色，熄火后焖过夜，取出，干燥（《规范》）。3. 醋制（1）醋蒸 取山萸肉，加醋拌匀，蒸上气为度，取出，干燥。每山萸肉100kg，用醋12.4kg（《湖北》）。（2）醋拌 取山萸肉，加醋拌匀焖透，取出干燥。每山萸肉100kg，用醋18.6kg（《贵州》）。4. 盐制 取山萸肉，加盐水拌匀，蒸透，取出，干燥。每山萸肉100kg，用食盐1.25kg（《集成》）。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