

中药制菟丝子炮制 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_18540.htm 【来源】本品为旋花

科植物菟丝子 *Cuscuta chinensis* Lam. 的干燥成熟种子。【炮制方法】一、净制 除去杂质，洗净，晒干（《药典85》）。

二、炮炙 1. 炒制 取净菟丝子置锅内，用文火加热炒至微黄，有爆裂声时，取出，放凉（《规范》）。

2. 盐制 取净菟丝子，用盐水拌匀，稍切，置锅内用文火加热炒干，取出，放凉。每菟丝子100kg，用食盐2kg（《规范》）。

3. 制饼（1）取净菟丝子，置锅内加适量水煮至开裂，不断翻动，待水被吸尽，呈稠粥状时，加入黄酒拌匀，取出，压成大片，切成长方块（长约2cm，宽约1.5cm，厚约1cm），干燥。每菟丝子100kg，用黄酒15kg（《规范》）。

（2）取菟丝子蒸熟，或蒸至起丝时，加面作饼，晒干。每菟丝子100kg，用面粉15 - 50kg（《集成》）。

（3）取菟丝子蒸2 - 3小时或4 - 5小时，趁热做成饼，或再切成小块，晒干（《集成》）。

（4）取菟丝子加水煮至汗花，或是灰褐色稠粥状，搞烂作饼，或再切块，晒干。每菟丝子100kg，用水100 - 150kg，面粉20kg（《集成》）。

4. 酒制（1）取净菟丝子，用黄酒拌匀，稍焖，置锅中用文火炒至微变黄色，取出，放凉。每菟丝子500g，用黄酒60 - 90g（《黑龙江》）。

（2）取净菟丝子，置适当容器内，用黄酒拌匀，稍焖，上笼，用武火蒸至冒气1 - 2小时，下笼，待冷，取出，干燥。每菟丝子100kg，用黄酒10 - 15kg（《宁夏》）。

【现代研究】1. 今人有以面粉和菟丝子黄酒制成饼，在煎煮时，因面粉也很粘，妨碍菟

丝子的有效成分溶出。实际上菟丝子煮熟后极粘，不必另加粘合剂，今后只用黄酒蒸焙，不必加面粉（赵忠敬：中药通报，（7）：封3，1958）。2．从历代本草记载，菟丝子都要炮制后入药，作者于1982年下半年加工5批菟丝子，经净洗损失率达17．6%，得率为82．4%，因此不加炮制净洗，毛货入药是对人民防病治病不负责任的（丁天然：中成药研究，（7）：16，1983）。3．经文献考证，认为菟丝子做饼的目的都是为了便于粉碎。因此，认为入煎剂似可炒用，若用机械可以达到粉碎目的，入丸散也不必加酒和面制饼，甚至根本不用做饼。若要做饼，采用水煮法也是可行的（王琦等：山东中医杂志，（1）：41，1984）。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