

中药图谱大全：肉豆蔻图谱 PDF转换可能丢失图片或格式，
建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/183/2021_2022__E4_B8_AD_E8_8D_AF_E5_9B_BE_E8_c23_183090.htm 【药名】：肉豆蔻

【拼音】：ROUDOUKOU 【英文名】：Nutmeg 【来源】：

为肉豆蔻科植物肉豆蔻的种子。【功效】：温中，行气，消

食，除痰，固肠，醒酒解毒。【主治】：治寒凝气滞之心腹

胀痛，脾虚或肾虚之泻泄，呕吐，食积腹痛，肾虚头痛，脾

虚头痛，脾阳受困所致脘腹痞闷，口苦粘腻，呕吐痰涎等诸

症。【性味归经】：辛，苦，温。 《药性论》：“味苦辛

。” 《海药本草》：“味辛，温，无毒。” 《本草正》：

“味苦辛而涩，性温。”入脾、大肠、肺、胃经。 《汤液

本草》：“入手阳明经。” 《雷公炮制药性解》：“入肺

、胃二经。” 《本草经疏》：“入足太阴、阳明，手阳明

大肠。” 【用法用量】：内服：煎汤，0.5~2钱；或入丸、

散。【用药忌宜】： 《雷公炮炙论》：“凡使，勿令犯铜

。” 《本草经疏》：“大肠素有火热及中暑热泄暴注，肠

风下血，胃火齿痛及湿热积滞方盛，滞下初起，皆不宜服。

” 【药物配伍】：1、配补骨脂，一脾一肾，一温一涩，脾肾

双补，用治脾肾虚寒之五更腹泻。2、配花椒，二药同为脾胃

经药，相使配对，温涩并用，温中有行，行中寓涩，主治脾

胃虚寒，腹痛久泻之症。3、配木香，一升一降，直通上下，

行气和中，消胀止痛之力增强。4、配生姜，温中止呕，行气

止痛之力增强。【别名】：迦拘勒（《本草拾遗》）、豆蔻

（《续传信方》）、肉果（《纲目》）【处方名】：肉豆蔻

、肉蔻、肉叩、肉扣、煨肉蔻、煨肉豆蔻、煨肉果、肉蔻霜

、玉果、肉果、玉果霜、煨玉果等处方中写肉豆蔻、肉蔻、肉叩、肉扣均指煨肉蔻。为净肉蔻用麸炒至黄色入药者。去油后减少对胃的刺激。肉蔻霜为净肉蔻压去油后碾成细粉入药者，减缓腻胃弊端，增强固肠止泻功效。【商品名】：肉豆蔻：为植物肉豆蔻树的成熟种仁。长壳玉果：又名长形肉豆蔻。为同属植物长形肉豆蔻 *M. argentea* Warb. 的带皮果实。主产于印度尼西亚。香气较弱，味辣，质次。均以个大、饱满、坚实、体重、无虫蛀、油性大、香气浓者为佳。【动植物资源分布】：分布马来西亚、印度尼西亚、巴西等地。药材主产马来西亚及印度尼西亚。【药材的采收与储藏】：4~6月及11~12月各采一次。早晨摘取成熟果实，剖开果皮，剥去假种皮，再敲脱壳状的种皮，取出种仁用石灰乳浸一天后，缓火焙干。【拉丁名】：药材 *Semen Myristicae* 原植物 *Myristica fragrans* Houtt. 【炮制方法】：1、煨肉豆蔻（煨肉果）：洗净，取白面加水揉和包裹。另取蛤粉或滑石粉置锅内加热，将包好的肉豆蔻倒入，拌炒至外面的面呈焦黄色取出，除去面皮，乘热切片。一法将原药用清水略淘捞起，放在箩内润12小时后，用麸皮置锅内加热炒至老黄色为度。取出，筛去麸皮，乘热切片。2、蒸制：取净肉豆蔻浸泡1小时，捞出置笼内，一层麸皮，一层肉豆蔻，层层相间，蒸约2小时，油即润进麸皮内，去净麸皮及时切厚片，干燥，或捣碎用。3、炒制：将小麦面粉倒入锅内，用文火炒热，将肉豆蔻倒入，炒成微黄色时，出锅，筛去面粉，摊开，晾凉，配方时捣碎。每肉豆蔻100公斤，用小麦面粉50公斤。4、土制：取细黄土，置锅内加热到发泡，倒入肉豆蔻，不断翻动，煨至肉豆蔻热透，油质渗出（防止炒黑），取出，筛净黄土，

用时捣碎。5、制霜：取肉豆蔻，研碎如泥。用多层草纸包裹，压榨去油，反复压榨至去尽油为度。【考证】：出自《药性论》（《中药大辞典》）、《名医别录》（《中华药海》）《本草图经》：“肉豆蔻今惟岭南人家种之。春生苗，花实似豆蔻而圆小，皮紫紧薄，中肉辛辣。六月、七月采。”《纲目》：“肉豆蔻，花结实，状虽似草豆蔻，而皮肉之颗则不同类，外有皱纹，而肉有斑缬，纹如槟榔纹，最易生蛀，惟烘干密封，则稍可留。”【生药材鉴定】：干燥种仁卵圆形或椭圆形，长2~3.5厘米，宽1.5~2.5厘米。外表灰棕色至棕色，粗糙，有网状沟纹，一侧有明显的纵沟（种脊部位），宽端有浅色圆形隆起（种脐部位），狭端有暗色凹陷（合点部位）。质坚硬。纵切面可见表层的暗棕色的外胚乳向内伸入类白色的内胚乳，交错而成大理石样纹理。在宽端有凹孔，其中可见干燥皱缩的胚。气芳香而强烈，味辣而微苦。以个大、体重、坚实、香浓者为佳。本品以个大、体重、质坚实、破裂后油性足、香气浓、叶辛辣、花纹明显者为佳。药理实验表明，肉豆蔻的活性作用主要是肉豆蔻醚和黄樟醚，前者对中枢神经系统有明显作用，药量大时可引起中毒，对正常人有致幻现象，近年有致畸的报道，后者有麻痹作用，又报道有致癌性。因此，测定肉豆蔻醚和黄樟醚的含量较为重要，据报道，用高效液相色谱法测定了不同商品，其中两者含量有较大差异。其中广州，北京商品虽黄樟醚和肉豆蔻醚的含量分别是另四个样品的1/10~1/20，但所含小极性萜类化合物高于另四个样品，紫外光谱的最大吸收波长有10nm左右的位移，红外图谱指纹区也有所不同，且挥发油的理化常数如比重、折光率、旋光度也有所不同。

因此肉豆蔻的品质标志不宜仅用挥发油含量来表示。【中药化学成分】：其脂肪中，肉豆蔻酸含量达70~80%，并含有毒物质肉豆蔻醚（Myristicin）。种仁含挥发油5%~15%，油中主含 α -蒎烯、d-蒎烯，共约80%，肉豆蔻挥发油经减压蒸馏法进行划温蒸馏，并经气相色谱法和制备薄层，分离到 α -蒎烯， β -松油烯（ β -terpinene），1-松油醇-4（1-terpinen-4-ol）、黄樟醚、甲基丁香酚、肉豆蔻精（myristicin）、榄香脂素（elemicin）。此外，尚含齐墩果酸及脂肪油25%~35%，油中主要为三肉豆蔻精（trimyristin），为三豆蔻酸甘油酯，以及少量的油酸甘油酯等。【中药化学鉴定】：取本品粉末2g，加乙醚8ml，振摇，冷浸2h，取滤液2ml，放蒸发皿中，待乙醚挥散后，加茴香醛-硫酸试剂0.5ml，显粉红色，渐变紫色。（检查挥发油）薄层层析：按中华人民共和国药典1995年版“挥发油测定法”（甲法）制备挥发油。取挥发油样品用乙醇稀释后，适量点样于硅胶G薄层板上，以石油醚-乙酸乙酯（96:6）展开15cm，喷以茴香醛-浓硫酸，110℃加热5min，萜类化合物显紫色，黄樟醚绿色，肉豆蔻醚显红色。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