

金樱子炮制方法介绍

兰平权

(湖南省湘西自治州民族中医院

吉首416000)

切制：金樱子拣净杂质，洗净，用长春市药材机械厂生产的WZQ-3型卧式转盘切药机，把机刀口调整到4~6mm的厚度，即可进行切片。

磨制：小石磨一副。磨前先把小石磨的磨心轴升高或用硬质橡胶小圆块填在磨心凹处，使其上下磨盘间距为3~4mm，将切制好的金樱片用小石磨磨制，转速约3~4秒钟。其机理是使金樱片内的种子、黄绒毛、壳，达到相互分离的作用。然后选用比金樱种子稍大点的格筛筛选，除去黄绒毛及种子，留取格筛内的净金樱壳肉。

抢水淘洗：用一橡胶软管一头固定在自来水龙头上，另一头插入备好的中号水缸底部并固定（缸径为80cm左右），开启自来水，待水缸盛满水后，将自来水关小适当，使自来水不

停地外溢，用格筛装金樱肉在水缸内抢水淘洗，除净黄绒毛及种子后立即取出，晒干或烘干即得。

上述制法省工省时，既简便又稳妥，大大提高炮制加工效率。金樱肉成品质量也能达到中国药典和中药材炮制规范的质量要求。

切制陈皮

史东恒

(河南省南阳市人民医院 473010)

张锡耀

(河南省南阳县卫生学校 473100)

将陈皮拣去杂质，清水洗净，捞出，润透后置干面条机中，用0.6mm刀口的刀切制，待干燥后包装。

目前，陈皮的加工方法一般是用手工切制和万能转盘切药机切制。手工切制耗工大，效率低；切药机切制的饮片粗细、大小很不均匀，在晾晒过程中，由于所需干燥时间不同，细小的饮片往往过于干燥，在收藏和使用中极易破碎，因而损耗多。采用面条机切制的陈皮丝粗细、大小均匀一致，损耗少，功效也高。