

公示稿

## 《全国中药饮片炮制规范》炮制通则

中药炮制是按照中医药理论，根据临床用药需求和药材自身性质，所采取的一项独特的制药技术。

药材凡经净制、切制或炮炙等处理后，均称为“饮片”；药材必须净制后方可进行切制或炮炙等处理。

炮制用水，应为饮用水。

除另有规定外，应符合下列有关要求：

**一、净制** 即净选加工。可根据具体情况，分别使用挑选、筛选、风选、水选、剪、切、刮、削、剔除、酶法、剥离、挤压、刷、擦、火燎、烫、撞、碾串等方法，以达到净度要求。

**挑选** 除去非药用部位、杂质、虫蛀及霉变品，或将药材大小、粗细分开，便于加工处理。

**筛选** 选用不同孔径的药筛，筛除砂土、灰屑等杂质。

**风选** 利用药材和杂质的比重不同，用风选设备去除杂质。

**水选** 用水洗去附在药材表面的泥沙等杂质。

**剪、切** 剪或切去药材残留的非药用部分，或分离不同的药用部位。

**刮、削** 刮或削去药材表面的粗皮、附生杂物等。

**剔除** 剔去非药用部位。

**酶法** 在适宜条件下，利用蛋白酶等酶制剂酶解除去动物类药材的残肉筋膜等附着物。

**剥离** 剥去果实类药材的外壳等非药用部位。

**挤压** 挤压除去果实类药材的果核等。

刷、擦 刷或擦去药材表面的绒毛或异物。

挖 挖除果实类药材中的内瓢、毛核等。

火燎、烫 用火燎或烫，去除药材表面残留的茸毛等。

撞 撞去药材非药用部分。

碾串 去除药材外表附着的毛须、钩刺、果皮等非药用部位。

**二、切制** 切制时，除鲜切、干切外，均须进行软化处理。软化处理应按药材的大小、粗细、质地等分别处理。分别规定温度、水量、时间等条件，应少泡多润，防止有效成分流失。切后应及时干燥，以保证质量。

**1. 软化** 包含喷淋、洗、浸泡、润、漂、煮、蒸等方法。亦可使用回转式减压浸润罐、气相置换润药箱等软化设备。

**喷淋** 有些全草类药材不宜用水浸泡，干切又易破碎，根据其质地，适量喷淋清水，稍润使柔软。

**洗** 用适量水洗去药材表面的杂质；洗药时间依据药材性质而定，对吸水性强或芳香性药材应迅速洗净，以免有效成分流失，称为抢水洗。

**浸泡** 用水或辅料浸泡至该品种规定的时间或程度时，取出，以“少泡多润”、“药透水尽”为基本原则，防止有效成分流失。

**润** 将浸湿的药材，堆放洁净处或置其他容器内，上盖布等遮盖物，使水分缓缓渗入，闷润至软硬适宜程度。在闷润中要勤翻动，勤检查，以免发霉、发热变质。

**漂** 用水漂去毒性成分、盐分或腥臭异味。

**煮** 加水煮透，至切开内无白心或规定的程度。

**蒸** 将药材湿润后，置蒸制设备内，加热蒸使之软化。

**2. 切制** 包括：切制、镑、刨、敲、轧等。

**切制** 选用药刀或机械将药材切成片、段、块等。

**镑、刨** 用镑片机或刨刀等设备镑或刨成极薄片。

**敲、轧** 坚硬不宜切片的药材可采用敲或轧等方法，制成规定小块。

切制品有片、段、块、丝等。其饮片规格厚度通常为：

**片** 极薄片 0.5mm 以下，薄片 1~2mm，厚片 2~4mm；

**段** 短段 5~10mm，长段 10~15mm；

**块** 8~12mm 的方块；

**丝** 细丝 2~3mm，宽丝 5~10mm。

其他不宜切制者，一般应捣碎或碾碎使用。

**3. 干燥** 干燥包括烘干、晒干、阴干等，一般饮片干燥温度不超过 80℃，含芳香挥发性和热敏性成分的饮片应低温干燥。应根据饮片的性质选择适宜的干燥方式，保持饮片的形、色、气、味。

**三、炮炙** 除另有规定外，常用的炮炙方法和要求如下：

**1. 炒** 炒制分单炒（清炒）和加固体辅料炒。待炮炙品应为干燥品，且大小分档；炒制时火力应均匀，并不断翻动。应掌握加热温度、炒制时间及程度要求。

**单炒（清炒）** 包含炒黄和炒焦。

**炒黄** 取待炮炙品，置预热的炒制设备内，用文火炒至膨胀鼓起，或表面淡黄色或颜色加深，或逸出其固有气味等规定程度时，取出，放凉。

**炒焦** 取待炮炙品，置预热的炒制设备内，用中（武）火炒至表面焦黄色至焦褐色，断面黄色至焦黄色，具焦香气味时，取出，放凉。炒焦时易燃者，可喷淋清水少许，再炒干。

**加固体辅料炒** 包含麸炒、米炒、土炒、砂炒（烫）、蛤粉炒（烫）、

滑石粉炒（烫）、煨等方法。炮制有毒饮片的辅料应妥善处置。

**麸炒** 取麸皮，置预热的炒制设备内，加热至冒烟时，投入待炮炙品；或先将炒制设备加热，至撒入麸皮即刻烟起时加入麸皮，随即投入待炮炙品，迅速翻动，用中火炒至表面呈黄色或深黄色时，取出，筛去麸皮，放凉。除另有规定外，每 100kg 待炮炙品，用麸皮 10~15kg。

**蜜麸炒** 用蜜麸皮炒制（蜜麸皮制法 取炼蜜置锅内，加适量水稀释后，将麸皮倒入，趁热拌匀，搓散，用文火炒至不粘手，过筛。每 100kg 麸皮，用炼蜜 20~60kg。），方法同麸炒。每 100kg 待炮炙品，用蜜麸皮 10~15kg。

**米炒** 将米用清水浸湿后，在适宜设备内均匀平铺一层，用文火加热，待米黏在锅底，加入待炮炙品，轻轻翻动，炒至规定程度时，取出，筛去米，放凉。或将米置炒制设备内，用中火炒黄，投入待炮炙品，拌炒至规定的程度，取出，筛去米，放凉。除另有规定外，每 100kg 待炮制品，用米 20kg。

**土炒** 取灶心土细粉，置预热的炒制设备内，炒至灵活状态，加入待炮炙品，不断翻动，用中火炒至表面挂土色时，取出，筛去灶心土细粉，放凉。除另有规定外，每 100kg 待炮炙品，用灶心土细粉 20~30kg。

**砂炒（烫）** 取洁净河砂，置炒制设备内，用武火加热至滑利状态时，投入待炮炙品，不断翻动，炒（烫）至表面鼓起、酥脆或至规定的程度时，取出，筛去河砂，放凉。除另有规定外，河砂以掩埋待炮制品为度。如需醋淬时，筛去辅料后，趁热投入醋液中淬酥，捞出，干燥。

**蛤粉炒（烫）** 取碾细过筛后的蛤粉，置预热的炒制设备内，用

中火加热至翻动较滑利时，投入待炮炙品，翻炒或烫至鼓起或成珠、内部疏松、外表呈黄色时，迅速取出，筛去蛤粉，放凉。除另有规定外，每 100kg 待炮炙品，用蛤粉 30~50kg。

滑石粉炒（烫） 取滑石粉，置预热的炒制设备内，用中火加热至灵活状态时，投入待炮炙品，翻炒（烫）至鼓起、酥脆、表面黄色或至规定程度时，迅速取出，筛去滑石粉，放凉。除另有规定外，每 100kg 待炮炙品，用滑石粉 40~50kg。

**2. 炙法** 将待炮炙品与液体辅料共同拌润，并炒至一定程度的方法。包含酒炙、醋炙、蜜炙、盐炙、姜炙、油炙等方法。

酒炙 取待炮炙品，加黄酒拌匀，闷透，置预热的炒制设备内，用文火炒至规定的程度时，取出，放凉。除另有规定外，一般用黄酒。每 100kg 待炮炙品，用黄酒 10~20kg。

醋炙 取待炮炙品，加醋拌匀，闷透，置预热的炒制设备内，用文火炒至规定的程度时，取出，放凉；或取待炮炙品，置预热的炒制设备内，用文火炒至规定程度时，喷醋，继续炒至微干，取出，放凉。除另有规定外，每 100kg 待炮炙品，用米醋 20kg。

蜜炙 取待炮炙品加入用适量沸水稀释后的炼蜜拌匀，闷透，置预热的炒制设备内，用文火炒至规定程度时，取出，放凉；或取待炮炙品，置预热的炒制设备内，用文火炒至规定程度时，喷淋加适量沸水稀释的炼蜜，继续炒干，取出，放凉。蜜炙时，用炼蜜。除另有规定外，每 100kg 待炮炙品，用炼蜜 25kg。

盐炙 取待炮炙品，加盐水拌匀，闷透或闷润至盐水被吸尽，置预热的炒制设备内，用文火加热，炒干或至规定的程度时，取出，放凉；或取待炮炙品，置预热的炒制设备内，用文火炒至规定程度时，喷淋盐水，继续炒干，取出，放凉。盐炙时，用食盐，应先加适量水

溶解后，滤过，备用。除另有规定外，每 100kg 待炮炙品，用食盐 2kg。

**姜炙** 取待炮炙品，加姜汁拌匀，闷润至姜汁被吸尽，置预热的炒制设备内，用文火炒至规定的程度时，取出，晾干。除另有规定外，每 100kg 待炮炙品，用生姜 10kg 或用干姜 3kg。（姜汁制备方法：将生姜洗净，捣烂，加水适量，压榨取汁，姜渣再加水适量重复压榨一次，合并汁液，即得。或取干姜，捣碎后加水煎煮二次，合并煎液，滤过，取滤液。每 10kg 生姜或 3kg 干姜，制姜汁 10~15kg。）

**油炙** 羊脂油炙时，先将羊脂油置预热的炒制设备内加热融化后去渣，加入待炮炙品拌匀，用文火炒至油被吸尽，表面光亮时，摊开，放凉。除另有规定外，每 100kg 待炮炙品，用羊脂油 20kg。

**3. 制炭** 包含炒炭和煨炭。制炭时应“存性”，并防止灰化，更要避免复燃。

**炒炭** 取待炮炙品，置预热的炒制设备内，用武火炒至表面焦黑色、内部焦褐色或至规定程度，取出，放凉。根据具体品种和设备，必要时喷淋清水少许，熄灭火星，取出，晾干。

**煨炭** 取待炮炙品，置煨制设备内，密封，加热至所需程度，放凉，取出。

**4. 煨** 包括明煨和煨淬。煨制时应注意煨透，使酥脆易碎。

**明煨** 取待炮炙品，破碎成小块，置煨制设备内，煨至酥脆或红透时，取出，放凉，破碎。含有结晶水的盐类药材，不要求煨红，但需使结晶水蒸发至尽，或全部形成蜂窝状的块状固体。

**煨淬** 将待炮炙品煨至红透时，立即投入规定的液体辅料中，淬酥（若不酥，可反复煨淬至酥），取出，干燥，破碎或粉碎。

**5. 蒸** 取待炮炙品，大小分档，按各品种炮制项下的规定，加清

水或液体辅料拌匀、润透，置适宜的蒸制设备内，用蒸汽加热至规定程度，取出，稍晾，拌回蒸液，再晾至六成干，切片或段，干燥。

**6. 煮** 取待炮炙品，大小分档，按各品种炮制项下的规定，加清水或规定的辅料共煮透，至溶液完全被吸尽或切开内无白心时，取出，晾至六成干，切片，干燥。

有毒药材煮制后剩余汁液，除另有规定外，一般应按规定妥善处理。

**7. 炖** 取待炮炙品，按各品种项下的规定，加入液体辅料，置适宜的容器内，密闭，隔水或用蒸汽加热炖透，或炖至辅料完全被吸尽时，放凉，取出，晾至六成干，切片，干燥。

蒸、煮、炖时，除另有规定外，每 100kg 待炮炙品，用辅料 20~30kg 或水适量。

**8. 煨** 取待炮炙品，用面皮或湿纸包裹，或用吸油纸均匀地隔层分放，进行加热处理；或将其与麸皮同置炒制设备内，用文火煨至规定程度时，取出，放凉。

除另有规定外，每 100kg 待炮炙品，用麸皮 50kg。

#### 四、其他

**1. 焯** 取待炮制品，投入沸水中，翻动片刻，捞出。有的种子类药材，焯至种皮由皱缩至舒展，易搓去时，捞出，放入冷水中，除去种皮，晒干。

**2. 制霜（去油制霜）** 除另有规定外，取待炮制品碾碎如泥，经微热，压榨除去大部分油脂，含油量符合要求后，取残渣研制成符合规定的松散粉末。

**3. 水飞** 取待炮制品，置适宜容器内，加适量水共研成糊状，再加水，搅拌，倾出混悬液。残渣再按上法反复操作数次，合并混悬液，

静置，分取沉淀，干燥，研散。

**4. 发芽** 取待炮制品，置容器内，加适量水浸泡后，取出，在适宜的湿度和温度下使其发芽至规定程度，晒干或低温干燥。注意避免带入油腻，以防烂芽。一般芽长不超过 1cm。

**5. 发酵** 取待炮制品，加规定的辅料拌匀后，制成一定形状，置适宜的湿度和温度下，使微生物生长至其中酶含量达到规定程度，晒干或低温干燥。发酵过程中不应出现黑色、霉味及酸败味等异常现象。

**6. 复制** 将待炮制品置适宜容器内，加入一种或数种辅料，按工艺程序，或浸、泡、漂，或蒸、煮，或数法共用，反复炮制达到规定的质量要求时，取出，晾至六成干，切片，干燥。

**7. 提净法** 取待炮制品，经过溶解，过滤，除净杂质后，再进行重结晶。

**8. 制绒** 将待炮制品经捶打、推碾成绒絮状。

**9. 揉搓** 将待炮制品揉搓成团或小碎块。