

这4种物质 既是食品又是中药材

据国家卫健委网站消息,国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局日前发布公告称,根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》,经安全性评估,现将地黄、麦冬、天冬、化橘红等4种物质纳入按照传统既是食品又是中药材的物质目录。

国家卫健委食品安全标准与监测评估司对此解读称,在我国传统饮食文化中,一些中药材在民间往往作为食材广泛食用,即按照传统既是食品又是中药材的物质(以下简称食药物质)。《食品安全法》规定,生产经营的食品中不得添加药品,但是可以添加食药物质;食药物质目录由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布。为规范食药物质目录管理,国家卫生健康委制定《食药物质目录管理规定》,明确由省级卫生健康行政部门结合辖区实际,动员提出增补修订食药物质目录的申请,同时应按相关要求组织安全性资料,与申请一并提交。国家卫生健康委收到申请后组织审查,对符

合食品安全要求的会同市场监管总局发布公告纳入目录。

地黄、麦冬、天冬、化橘红等4种新增食药物质,主要采用食品安全风险评估的原则和方法进行安全性评估,并综合考虑其在我国传统作为食品食用的情况,以及地方相关食品产业高质量发展需求等,经综合论证确定。具体说明如下:

地黄在《中华人民共和国药典》(2020版)记载,为玄参科植物地黄(RehmanniaglutinosaLiosbosch.)的新鲜或干燥块根。地黄在河南、甘肃、山东等地区有作为食品原料食用历史,主要方法为腌制咸菜、泡茶、泡酒、入菜、煲汤、炖肉等。按照传统习惯正常食用,未见不良反应报道。熟地黄作为生地黄的炮制加工品收录于地黄项目下,经传统的加工方式制成,可作为食药物质使用。

麦冬在《中华人民共和国药典》(2020版)记载,为百合科植物麦冬(Ophiopogonjaponicus(L.f)Ker-Gawl.)的干燥块根。麦冬在我国四川、广东等地区有作为食品原料食用历史,主要方法为泡茶、煮粥、煲汤等。按照传统习惯

正常食用,未见不良反应报道。

天冬在《中华人民共和国药典》(2020版)记载,为百合科植物天冬(Asparaguscochinchinensis(Lour.)Merr.)的干燥块根。天冬在四川等地区有作为食品原料食用历史,主要方法为蒸食(鲜品)、煲汤、酿酒、茶饮、煮粥、制作蜜饯等。按照传统习惯正常食用,未见不良反应报道。

化橘红在《中华人民共和国药典》(2020版)记载,为芸香科植物化州柚(Citrusgrandis'Tomentosa')或柚(Citrusgrandis(L.)Osbeck)的未成熟或近成熟的干燥外层果皮。化橘红在广东、广西等地区有作为食品原料食用历史,主要方法为泡茶、煲汤、炖肉、入菜、传统方式制作饮料、糖果、蜜饯果脯和糕点等。按照传统习惯正常食用,未见不良反应报道。

上述物质作为食药物质,建议按照传统方式适量食用,孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿等特殊人群不推荐食用。上述物质作为保健食品原料使用时,应当按保健食品有关规定管理;作为中药材使用时,应当按中药材有关规定管理。(于晓)

港中大:改良银杏提取物 提供治疗阿尔茨海默病新希望

香港中文大学(港中大)医学院公布,研究团队开创新的化学分子编辑技术,成功改良银杏提取物,推动开发具护脑功效的新衍生物,为治疗阿尔茨海默病等神经退化性疾病提供了新希望。

港中大医学院介绍,银杏树早于侏罗纪时期已经存在,而银杏果(又称白果),既是食材又可作中药材,其树叶亦具有疗效。过往有研究指出,从银杏叶中提取的一种萜类三内酯天然化合物——白果内酯,有护脑、消炎、抗癫痫及抗细胞坏死等潜在功效。

领导这项研究的港中大医学院药剂学院助理教授吴维龙指出,白果内酯的化学结构非常复杂,而且易于分解,难以成药。

为此,吴维龙带领跨领域团队,开创了一种简便的化学分子编辑技术,能精细地针对白果内酯的化学分子结构进行编辑,显著增强其化学稳定性及结构。研究人员利用此新技术,制造出更稳定、更具药学价值的衍生物,建构出一个拥有多样生物活性的白果内酯衍生物库作药物筛选。

研究团队利用这项新技术,成功开发出一种名为“BB10”的新型白果内酯衍生物,并证实能有效在“铁死亡”过程中保护大脑细胞。有研究指“铁死亡”与多种疾病,包括如神经退化性疾病和缺血性损伤有关。“BB10”减少大脑细胞在“铁死亡”的过程中聚积有毒脂质过氧化物质,有助维持大脑内的抗氧化酶水平,从而抑制脑细胞死亡。

吴维龙表示,这项研究展示了如何通过精细的分子编辑技术优化传统中药成分,加速了未来以中草药及天然产物为本的新药研究和开发。这项研究的成果不仅标志着港中大在药物开发领域的创新与领先地位,更为神经退化性疾病的治疗带来了新的希望。(据中国新闻网)

江西临川: 新乡贤助力灯芯草 变成“致富草”



走进江西省抚州市临川区河埠乡塔溪村,数十名村民正在田里忙着收割灯芯草,割好的灯芯草平铺在房前屋后晾晒,经过加工后可以制作成中药材、草席草垫、康养汤包等产品。

“灯芯草是我们临川的特色产业,但是之前用途单一,农户经常是丰产不丰收。”江西民邦农业科技有限公司负责人、新乡贤严爱根介绍,为了提高灯芯草的附加价值,他们投资建设了灯芯草精深加工车间,将灯芯草芯白和灯芯草皮充分利用,并与江西中医药大学联合开发出10多款产品,真正将灯芯草“吃干榨尽”。

谈及灯芯草的用途,严爱根自豪地对记者说,“我们不仅将灯芯草与养生食疗、养生茶饮结合起来,研发出灯芯草组合康养汤包,而且还将灯芯草与工艺编织结合起来,研发出灯芯草花、灯芯草蒸笼草垫等产品。”

“2023年全村102户村民都加入了灯芯草种植、加工队伍,年人均收入达8000元,村集体年收入达20万元。”塔溪村党支部书记吴俊荣介绍,在严爱根的带动下,河埠乡今年灯芯草种植面积由原来的600亩增加至2000亩,种植户也增加了2倍多。

临川区委统战部相关负责人介绍,2024年以来,临川区利用春节、清明、端午等假期广大乡贤返乡的有利时机,召集了全区2000余名在外创业成功人士和专家人才,以座谈会、招商引资对接会和征求意见会等多种形式,号召大家齐心协力共同为乡村振兴出力。截至目前,共有600余名企业家达成返乡意向,发展项目涉及种植、养殖、加工、销售、康养等各方面,为实现临川经济高质量发展作出积极贡献。

据了解,临川区正全力打造“临川灯芯草”特色区域品牌,荣山镇、河埠乡、东馆镇、腾桥镇、龙溪镇等10余个周边乡镇都种植了灯芯草,种植户超5000户,总面积达2万多亩,总产值超过5亿元,带动就业4万余人,临川区成为全国最大的灯芯草种植核心区,小小灯芯草发展成了富民大产业,真正成为农民的“致富草”。

(巫发阳 李岩 文/图)

从野外“救心草”到田间“致富花” 河北内丘金花葵出山记



在成片的金花葵绿海中,一眼扫过去,哪些花蕾可以继续长一长,哪些花蕾必须当天采下的“绝对眼力”。

当然,逾千亩的偌大面积总有执着于盛开的金花葵,一个不留神,就明艳绽放了起来。李桂良笑说,盛开的金花葵也有很高的食用价值,只是不容易存放,所以它们成了最受欢迎的食材。

距近郎村30公里的中国传统村落黄岔村,特色民宿厨师刘风强正忙着把金花葵烹制成远近闻名的金花葵宴。其中,尤以金黄色的花朵经焯熟处理,巧妙摆盘,清香中带着“春的面貌、秋的诗意”备受游客青睐。

黄岔村位于太行山脉灵霄山北坡的山坳里,是内丘县金花葵第二大种植基地。“游客来这里,除了喜欢我们这依山随形的古山寨风貌,就是为了品尝地道的农家宴和中药养生菜。”黄岔村党支部书记刘志国说。

据韩建芬介绍,金花葵亩产湿花1000斤到1300斤,10斤左右湿花能制成1斤干花,每斤干花价格在300元左右,相当于一亩地仅花蕾的经济效益就达3万元。

目前,当地已开发出金花葵茶、金花葵酒、金花葵面、金花葵养生菜等系列产品,金花葵茶最受市场欢迎。“为延伸产业链条,我们引入合作方启动了研发生产项目,将进行金花葵黄酮、植物胶原蛋白提取等深加工。”韩建芬说。

不只金花葵,内丘县依托扁鹊中医药文化,引导农民发展酸枣、金银花等中药材种植,如今全县中药材种植面积达17.5万亩,产值超18亿元。而金花葵,从野外“救心草”到田间“致富花”,将继续“出山”,向更远播种。

(裴国荣 刘继东 孙珣 文/图)

有香味,像碗一样大的花瓣,被村民叫做“救心草”。经考证,最终确认这种植物就是一年一度被认为绝迹的金花葵。”翟丽称。

“我们种植的金花葵是经太空培育的种子,7年前从中国农科院引进。”内丘县金花葵种植龙头企业——邢台木阳农业科技开发有限公司总经理韩建芬说,从试种到大规模种植,目前整个内丘县有两个种植基地,总共1100多亩,近郎村这边最多。

近郎村的忙碌每年要延续到10月,附近村民一百多人齐上阵。近郎村金花葵种植基地负责人李桂良称,金花葵全身都是宝,花、根、茎、叶均有很高的价值,尤其花蕾价值最大,“所以金花葵的收获期,通常指它的花蕾期”。

“采摘花蕾对时间要求极高,一般是立秋后的下午4点左右开始。”李桂良说,此时太阳光减弱,花蕾经过一整天充足的阳光照射,达到了最好状态,要赶在未盛开前,将其轻轻采摘下来。

已有5年采摘经验的村民崔金海一天能采100多斤,练就了

下午4点,太行山东麓脚下,近郎村的田间热闹起来。立秋后,被誉为“植物界大熊猫”的金花葵迎来收获季,采摘时长达3个月。

“这就是金花葵,全草均能入药,20世纪80年代全国农业资源普查时没找到它,农业专家一度认为绝迹了。”河北省邢台市内丘县委宣传部副部长翟丽指着此间成片的金花葵道。

金花葵,又名菜芙蓉,一年生草本锦葵科秋葵属植物。作为中国特有的珍贵稀有植物,《本草纲目》中记载:菜芙蓉,能清热、凉血、解毒。果实、种子具有健脾健胃、生肌、滋阴生精之功效。在秋葵属植物中,金花葵的药用价值和食用价值非常高。

翟丽说,明朝《顺德府志》上也记载,顺德府(今邢台市)有种特产“菜芙蓉”。“当年,这可是比人参还金贵的宝贝,当地人若找到金花葵,据说一株能换百两银”。

“直到2003年,中国农科院研究员唐益雄等人来邢台考察,在内丘县小马河流域发现3株从未见过的植物,开着金黄色的花,