

## 沙苑子酒蒸炮制工艺优选

投稿时间: 2012-05-28 [点此下载全文](#)

引用本文: 李秀芹,李景丽,杜晓盼,刘超,白璐.沙苑子酒蒸炮制工艺优选[J].中国实验方剂学杂志,2012,18(19):50~52

摘要点击次数: 108

全文下载次数: 101

作者	单位	E-mail
<a href="#">李秀芹</a>	<a href="#">陕西中医学院, 陕西 咸阳 712046</a>	13992026860,E-mail:1186171289@qq.com
<a href="#">李景丽</a>	<a href="#">陕西中医学院, 陕西 咸阳 712046</a>	
<a href="#">杜晓盼</a>	<a href="#">陕西中医学院, 陕西 咸阳 712046</a>	
<a href="#">刘超</a>	<a href="#">陕西中医学院, 陕西 咸阳 712046</a>	
<a href="#">白璐</a>	<a href="#">陕西中医学院, 陕西 咸阳 712046</a>	

基金项目:陕西省教育厅专项科研计划项目(2010JK478)

中文摘要:目的:优选酒蒸沙苑子的炮制工艺。方法:以沙苑子苷含量、水浸出物及总黄酮含量为测定指标,采用 $L_9(3^4)$ 正交设计考察闷润时间,蒸制时间,加酒量3个因素对沙苑子酒蒸工艺的影响。结果:最佳炮制工艺为闷润1h,蒸制3h,加酒量30%。结论:优选的酒蒸沙苑子工艺稳定可行,为沙苑子质量标准控制提供试验依据。

中文关键词:[沙苑子](#) [酒蒸](#) [含量测定](#) [正交设计](#)

## Optimization of Wine-steaming Processing Technology for *Astragalus complanatus*

**Abstract:Objective:**To optimize wine-steaming processing technology of *Astragalus complanatus*. **Method:**With the content of complanatoside and total flavonoids,water extracts as indexes,orthogonal design was used to investigate influence of moistening time,steaming time and the amount of wine on wine-steaming technology of *A. complanatus*. **Result:**The best processing technology was:moistening 1 h,steamed 3 h,the amount of wine 30%. **Conclusion:**This optimal rice wine-steaming processing technology of *A. complanatus* was stable and feasible,it could provide experimental basis for quality control of *A. complanatus*.

**keywords:**[Astragalus complanatus](#) [wine-steaming](#) [content determination](#) [orthogonal design](#)

[查看全文](#) [查看/发表评论](#) [下载PDF阅读器](#)

### 广告服务


