

DB1402

大同市地方标准

DB1402/T 24—2024

恒山黄芪产地初加工（切片）技术规程

（报批稿）

地方标准信息服务平台

2024-06-19 发布

2024-06-19 实施

大同市市场监督管理局 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 恒山黄芪	1
3.2 恒山黄芪圆片、椭圆片、纵切片和龙眼片	1
4 产地初加工过程及要求	1
4.1 生产场所和用具	1
4.1.1 生产场所	1
4.1.2 用具	1
4.2 生产方法	1
4.2.1 选料要求	2
4.2.2 净选	2
4.2.3 清洗	2
4.2.4 闷润	2
4.2.4.1 人工闷润	2
4.2.4.2 机械闷润	2
4.2.5 刮皮	2
4.2.6 切片	2
4.2.6.1 手工切制	2
4.2.6.2 机械切制	2
4.2.7 干燥	4
4.2.7.1 晾干	4
4.2.7.2 烘干	4
4.2.8 筛选	4
4.3 等级划分	4
5 贮存	5

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由大同市农业农村局提出、组织实施和监督检查。

本文件由大同市农业标准化技术委员会（DTS/TC 01）归口。

本文件起草单位：山西大学、大同市综合检验检测中心、浑源县现代农业发展中心、大同市农业农村局、浑源县尚杰农业开发有限公司、浑源县鹏祥黄芪发展有限公司、山西北岳神耆生物科技有限公司。

本文件主要起草人：李爱平、赵瑛瑛、王永刚、黄红宙、秦雪梅、杨丽婷、李科、赵晓琴、武开智、邵园园、张全、李震宇、何永泰、常素芳、韩泽华、郭丽丽、高锦国、陈尚杰、赵祥。

地方标准信息服务平台

恒山黄芪产地初加工（切片）技术规程

1 范围

本文件规定了恒山黄芪产地初加工（切片）的净选、清洗、闷润、切片、干燥、分级的技术要求。本文件适用于恒山黄芪切片的产地初级加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

恒山黄芪

生长在北岳恒山山脉，野生或采用种子直播，人种天养的种植方式，多年生（6年及以上）的豆科植物蒙古黄芪 *Astragalus membranaceus*(Fisch.)Bge. var. *mongholicus*(Bge.)Hsiao 的干燥根。

3.2

恒山椭圆片、圆片、纵切片和龙眼片

黄芪依据切制原料的等级和方法不同，横切，形成层完整呈圆形，名为圆片；斜切，形成层呈椭圆形片，名为椭圆片；纵切，长片，两端椭圆，有完整的长椭圆形形成层，名为纵切片；以多年生且木质部腐化的恒山黄芪为原料，经横切或斜切而得的圆片或斜片，因空朽状似龙眼，故名龙眼片。

4 产地初加工过程及要求

4.1 生产场所和用具

4.1.1 生产场所

远离污染源，整洁卫生，厂房、设施设备、用具布局合理，设置与初加工规模相适应的净选、切制、干燥等操作间，交通便利。

4.1.2 用具

清洗机、清洗池、闷润机、剪刀、不锈钢刀、刮刀、特制切片刀、切片机等，与黄芪直接接触的设备、工具、容器易清洁消毒，不产生脱落物。

4.2 生产方法

4.2.1 选料要求

恒山椭圆片、圆片、纵切片切制选取头尾均匀、粗度一致，条直不弯曲，无破皮、无霉变、无虫蛀的恒山黄芪芪条为原料；而龙眼片切制选取多年生长、根上部中间木质腐化的恒山黄芪芪条，除去根头、侧根，无霉变、无虫蛀。

4.2.2 净选

采取挑选、刮、剪、剝的方式，除去杂质、异物等，将挑选好的芪条置于洁净的容器内。

4.2.3 清洗

将净选后的芪条，放入清洗机或清洗池内用清水快速冲洗掉附着在表面上的泥沙，取出，置洁净的容器内。用水应符合GB 5749的规定。

4.2.4 闷润

4.2.4.1 人工闷润

将洗净的芪条捋顺，整齐放入洁净容器内，用水蒸气或用雾化水将芪条表皮湿润，快速去掉容器内多余水分，少泡多润，闷润时间依据季节、芪条粗细调节，闷润至芪条软硬程度达到切制的要求，取出。

4.2.4.2 机械闷润

将洗净的芪条捋顺，排列整齐放入机械内，用水蒸气闷润，闷润温度、压力、时间据芪条粗细设置，闷润至芪条软硬程度达到切制的要求，取出。

4.2.5 刮皮

将凉至七成干的芪条，用刮刀把外表粗皮刮掉，至大部分外皮呈现黄白色，将刮皮后的芪条放在温暖、潮湿的环境下使其变柔软至适合切片。

4.2.6 切片

4.2.6.1 手工切制

将闷润、刮皮处理的芪条进行手工切制，特制切片刀距黄芪斩口0.2 cm~0.4 cm，圆片要求与黄芪呈90度角垂直入刀切制，切成厚度约0.2 cm~0.4 cm，直径0.8 cm以上（见图1A）；椭圆片要求与黄芪呈120度角入刀切制，切成厚度约0.2 cm~0.4 cm，短径0.8 cm以上（见图1B）。切片光滑、平整。

龙眼片采用相同的角度进行切制，厚度约0.2 cm~0.4 cm，切制成圆片（见图2A），直径0.8 cm以上；或斜片（见图2B），短径0.8 cm以上，要求切制后的龙眼片光滑、平整。

纵切片进行手工切制，特制切片刀距黄芪斩口13 cm~20 cm处，与黄芪成5度左右夹角入刀切制，切成厚度约0.2 cm~0.4 cm，宽度1.0 cm以上，两端椭圆，长度约12 cm~18 cm的长片，要求切面光滑、平整（见图3）。

4.2.6.2 机械切制

恒山黄芪圆片、椭圆片以及龙眼片（横切和斜切）也可采用机械切制。具体将芪条捋顺放入切片机，采用横切或斜切的方式，切成厚度0.2 cm~0.4 cm的片。

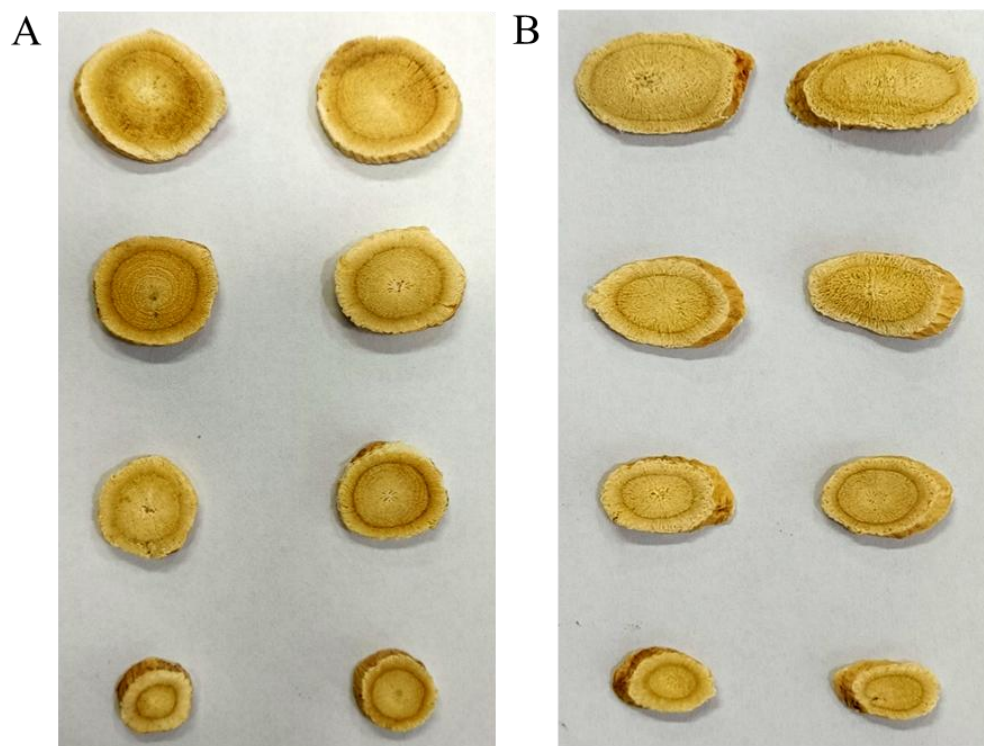


图1 恒山黄芪圆片 (A) 或椭圆片 (B)

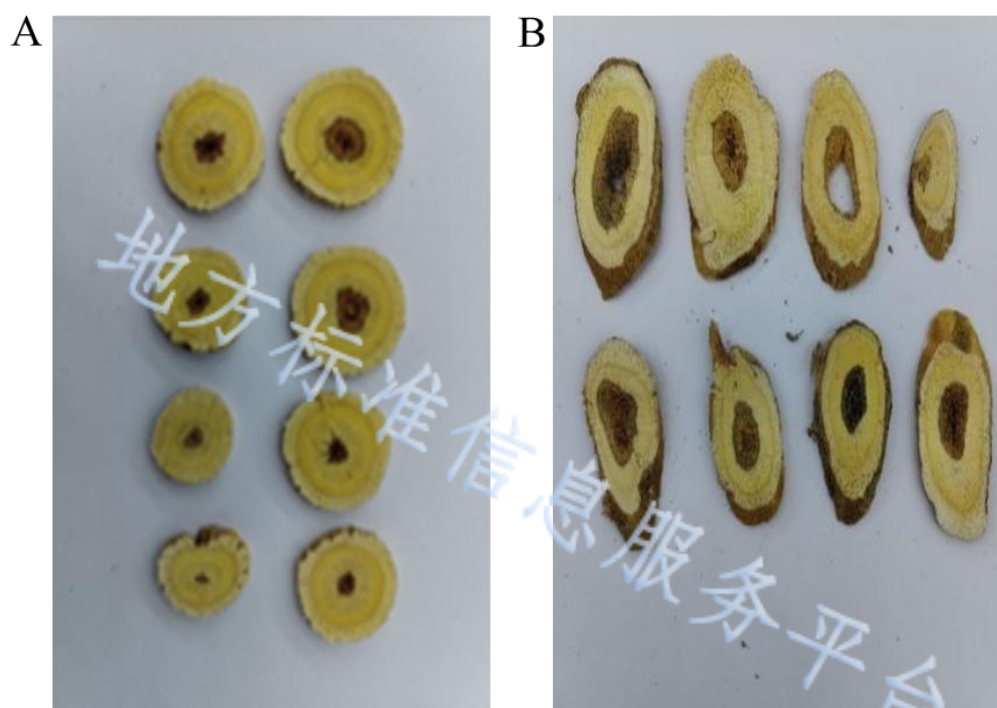


图2 恒山黄芪龙眼片圆片 (A) 和斜片 (B)



图3 恒山黄芪纵切片

4.2.7 干燥

干燥至水分不超过10.0%。

4.2.7.1 晾干

将切制后的恒山黄芪椭圆片、圆片、纵切片和龙眼片，放于货架上，置阴凉、通风的环境中，阴干。勤翻动，防止干燥不均匀引起变形或霉变。

4.2.7.2 烘干

将凉至半干的黄芪切片，置于烘干箱中，于35℃~60℃干燥（根据实际情况实时调节温度和时间），勤翻动。将烘至近干的椭圆片、圆片、纵切片和龙眼片取出，摆放在晾盘内晾至干燥。

4.2.8 筛选

采用机械的方式对干燥后的切片进行筛选整理、分等。

4.3 等级划分

以圆片的直径、椭圆片的短径或纵切片的中部宽度为指标，对恒山黄芪椭圆片、圆片、纵切片和龙眼片进行分级。要求无虫蛀、无霉变，碎屑不超过3%。

表1 恒山黄芪椭圆片、圆片、纵切片和龙眼片规格等级划分表

名称	性状描述	规格	等级
恒山黄芪圆片 (横切)	呈类圆片状,厚度0.2 cm~0.4 cm,韧皮部白色,木质部黄色有明显的菊花心和裂纹,质地疏松。气微,味微甜,嚼之豆腥味明显,嚼后渣少。切面光滑、平整、无缺口,有光泽,无霉变、斑点。	直径≥1.4 cm	特等
		直径1.2 cm~1.4 cm	一等
		直径1.0 cm~1.2 cm	二等
		直径0.8 cm~1.0 cm	三等
	呈类圆形或不规则形的厚片,其它同上。	直径≥0.8 cm	混等
恒山黄芪椭圆片 (斜切)	呈类椭圆片状,厚度0.2 cm~0.4 cm,韧皮部白色,木质部黄色有明显的菊花心和裂纹,质地疏松。气微,味微甜,嚼之豆腥味明显,嚼后渣少。切面光滑、平整、无缺口,有光泽,无霉变、斑点。	短径≥1.4 cm	特等
		短径1.2 cm~1.4 cm	一等
		短径1.0 cm~1.2 cm	二等
		短径0.8 cm~1.0 cm	三等
	呈类椭圆形或不规则形的厚片,其它同上。	短径≥0.8 cm	混等
恒山黄芪纵切片	呈长条形厚片,厚0.2 cm~0.4 cm,长约12 cm~18 cm。表皮黄白色至淡棕黄色,外表面可见纵皱纹,韧皮部白色,木质部黄色形成层完整且明显呈椭圆形,质地疏松。气微,味微甜,嚼之豆腥味明显,嚼后渣少。每片形状、大小一致,切面光滑、平整,有光泽,无霉变、斑点。	中部宽度≥1.6cm	特等
		中部宽度1.4 cm~1.6 cm	一等
		中部宽度1.2 cm~1.4 cm	二等
		中部宽度1.0 cm~1.2 cm	三等
恒山黄芪龙眼片 斜片(斜切)	呈类椭圆形片,厚0.2 cm~0.4 cm。外皮粗糙。断面皮部有裂隙,木部黄,质地松泡,中心呈枯朽状,黑褐色或呈空洞。气微,味微甜,嚼之微有豆腥味。	短径≥2.6cm	特等
		短径2.0 cm~2.6 cm	一等
		短径1.4 cm~2.0 cm	二等
		短径0.8 cm~1.4 cm	三等
	呈类椭圆形或不规则形的厚片,其它同上。	短径≥0.8 cm	混等
恒山黄芪龙眼片 圆片(横切)	呈类圆形片,厚0.2 cm~0.4 cm。外皮粗糙。断面皮部有裂隙,木部黄,质地松泡,中心呈枯朽状,黑褐色或呈空洞。气微,味微甜,嚼之微有豆腥味。	直径≥2.6 cm	特等
		直径2.0 cm~2.6 cm	一等
		直径1.4 cm~2.0 cm	二等
		直径0.8 cm~1.4 cm	三等
	呈类圆形或不规则形的厚片,其它同上。	直径≥0.8 cm	混等

5 贮存

仓库清洁无异味;通风、干燥、无直射光;远离有毒、有异味、有污染的物品;温度≤20℃,湿度≤70%,具有防鼠、虫、禽畜措施。椭圆片、圆片、纵切片和龙眼片应存放在货架上,应与墙壁保持50 cm,与地面保持15 cm,水分超过10%不得入库。定期检查与养护。