

## MASTER'S THESIS

### 香港市場辛香料中藥材的來源與鑑定研究

鄧詠兒

*Date of Award:*  
2011

[Link to publication](#)

#### **General rights**

Copyright and intellectual property rights for the publications made accessible in HKBU Scholars are retained by the authors and/or other copyright owners. In addition to the restrictions prescribed by the Copyright Ordinance of Hong Kong, all users and readers must also observe the following terms of use:

- Users may download and print one copy of any publication from HKBU Scholars for the purpose of private study or research
- Users cannot further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- To share publications in HKBU Scholars with others, users are welcome to freely distribute the permanent URL assigned to the publication

# 香港市場辛香料中藥材的來源與鑑定研究

鄧詠兒

09427910

中藥學碩士學位課程

指導老師：陳虎彪博士

香港浸會大學

二零一一年六月

## 摘要

香港市場上辛香料在食品使用中，都具有悠久的歷史。辛香料是食品原料中調味品的一大類產品。同時，辛香料多為傳統的天然植物藥材，具有重要的藥用或保健價值。目的：通過對香港市場的辛香料中藥材的產地來源調查與性狀鑒定研究，為香港辛香料中藥材的質量規範提供依據。方法：對香港的批發及零售辛香料藥材的藥店、超市、街市進行收集、調查，再將收集的各種藥材樣品及相關資料進行整理分析，並做性狀鑒別研究。結果：調查得出，目前香港市場常用辛香料中藥材主要有 18 種：八角茴香、丁香（公丁香）、肉桂（桂皮）、胡椒（黑胡椒，白胡椒）、白豆蔻、花椒、陳皮、小茴香、大蒜、紫蘇葉、薄荷、草果、西紅花、辣椒、砂仁、薑黃、山柰、甘草。以上辛香料藥材在香港市場上常用於日常食物調料，其作用主要有：(1)具有矯臭、助香、助色及助味的作用；(2)具有抗氧化功能；(3)具有抗菌防腐功能等。

通過調查發現，香港市場辛香料中藥材的來源大部份均來自中國進口，小部份從國外進口。而中國出產的辛香料其價格及品質處於中下價位等級。而從國外進口的辛香料藥材的價格及品質都處於中上價位等級，如伊朗及西班牙產的西紅花和馬來西亞的胡椒。辛香料中藥材的批發商一般不會單獨銷售辛香料，都會與其他中藥材一起批發銷售。

另外，從調查中得出，香港市場上辛香料中藥材存在的主要問題有：(1)以非道地藥材冒充道地藥材，如八角茴香、胡椒、陳皮、砂仁、山柰等大部分均以非道地藥材，冒充道地藥材出售；(2)以不良手法加工，如辛香料中藥材預先提取其揮發油成份，再加入一些化學的香精；(3)滲入雜質；(4)用平價藥材冒充貴價藥材；(5)用硫磺烟熏藥材，作用為使顏色鮮艷及防蟲防腐，而漠視其對人體的危害；(6)

辛香料主要含有揮發油成分，應以乾燥密閉貯藏為宜，以保持質量。但市場上批發商均不會採取這樣做法。

結論：香港市場上辛香料的中藥材，需要有一個統一的標準以規範市場上摻假摻雜和商店經營管理不規範的現象，本文並列出辛香料中藥材的質量鑒別標準，以便於有需要人仕對各種辛香料中藥材的真偽優劣作出區別。

關鍵詞：香港市場；辛香料中藥材；性狀鑒別；產地來源；質量規範

## 目錄

致謝 .....	II
聲明 .....	III
論文摘要 .....	IV
目錄 .....	VI
正文 .....	1
前言 .....	1
一. 研究背景 .....	2
二. 文獻綜述 .....	2
(一) 辛香料利用的歷史沿革 .....	2
(二) 辛香料的定義 .....	3
(三) 辛香料的傳統中醫藥應用 .....	4
三. 香港市場上常用中藥材辛香料的種類 .....	5
四. 各論	
1. 八角茴香 .....	8
2. 丁香 (公丁香) .....	11
3. 肉桂 (桂皮) .....	13
4. 胡椒 (黑胡椒, 白胡椒) .....	16
5. 白豆蔻 .....	19
6. 花椒 .....	21
7. 陳皮 .....	23
8. 小茴香 .....	26
9. 大蒜 .....	28
10. 紫蘇葉 .....	30

11. 薄荷 .....	32
12. 草果 .....	34
13. 西紅花 .....	36
14. 辣椒 .....	38
15. 砂仁 .....	40
16. 薑黃 .....	42
17. 山柰 .....	44
18. 甘草 .....	46
五. 討論 .....	48
1. 天然辛香料的特點 .....	48
1.1 在食品中的作用 .....	48
2. 辛香料在香港銷售的質量情況 .....	51
2.1 產地來源 .....	51
2.2 保健和治療的功效 .....	53
2.3 辛香料的混合使用 .....	54
2.4 辛香料的質量問題 .....	54
六. 結論 .....	56
七. 展望 .....	57
參考文獻 .....	58