

<<发酵技术在中医药中的应用>>

图书基本信息

书名：<<发酵技术在中医药中的应用>>

13位ISBN编号：9787802318823

10位ISBN编号：7802318823

出版时间：2010-3

出版时间：中国中医药出版社

作者：刘亚明 编

页数：236

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<发酵技术在中医药中的应用>>

### 内容概要

全书共由十二章组成，内容主要涉及发酵技术与中医药及中医药现代化的历史渊源和紧密联系，中药发酵所需的工艺条件、菌种、生产设备，中药发酵后中药活性成分的分离、提取和精制及生物转化，中药配伍发酵即中医的复方发酵，并且讲述了目前前沿的药用真菌发酵和光合细菌发酵。其作用靶点可概括为：保护中药活性成分免遭破坏，使药物的有效成分、活性物质最大限度地得以提取和利用；提高中药药性，降低药物的毒副作用；所优选的人体有益菌种本身能补充或增强原有药物的功能，产生新的活性物质，为中药活性成分结构修饰提供新途径；节省药材资源，保护环境等。发酵技术在中医药中的发展需要中药学、微生物学、分析化学、药理学等多学科的参与，随着众多学科交叉与融合，中药发酵技术在中医药领域也将发挥更加重要的作用。

## <<发酵技术在中医药中的应用>>

### 书籍目录

第一章 绪论 第一节 发酵技术历史及现状 第二节 中药发酵历史及现状 第三节 中药发酵的特点 第四节 中药发酵的原理 第五节 中药发酵的应用价值 第六节 中药发酵的发展方向第二章 现代生物技术与传统中医药 第一节 细胞工程与中医药研究 第二节 基因工程与中医药研究 第三节 微生物在中医药研究中的应用 第四节 其他生物技术在中医药研究中的应用第三章 中药发酵工艺条件 第一节 培养基的选择和确定 第二节 培养工艺方法 第三节 菌种扩大培养 第四节 发酵的操作方法第四章 中药发酵菌种 第一节 菌种的分离 第二节 工业菌种的育种 第三节 诱变育种 第四节 营养缺陷型的选育 第五节 杂交育种 第六节 微生物菌种保藏技术第五章 中药发酵的生产设备 第一节 固体发酵设备 第二节 液体深层发酵设备 第三节 厌氧发酵设备第六章 中药活性成分的分离、提取和精制 第一节 发酵液与菌体分离的方法 第二节 发酵产物提取的方法 第三节 发酵产物精制的方法 第四节 产品的最后加工第七章 发酵技术与中药炮制及配伍 第一节 中药炮制概况 第二节 中药发酵炮制技术的应用 第三节 中药配伍概况 第四节 中药配伍发酵的应用第八章 发酵技术与药用真菌 第一节 药用真菌及其功效 第二节 药用真菌的发酵工艺 第三节 药用真菌与中药发酵第九章 光合细菌发酵技术在中药研究中的应用 第一节 光合细菌的营养成分及生理活性 第二节 光合细菌发酵与中药开发 第三节 光合细菌发酵在中药保健品方面的应用第十章 发酵技术与中药生物转化 第一节 生物转化技术在中药研究与开发中的应用 第二节 发酵技术和中药次生代谢物 第三节 中药生物转化的应用前景第十一章 发酵技术与中医药现代化 第一节 药用植物发酵培养技术日臻成熟 第二节 药用真菌发酵技术与中药新药开发 第三节 中药废渣发酵技术与发展循环经济 第四节 发酵技术与中医药技术创新 第五节 发酵技术与中药资源可持续发展第十二章 思考与展望参考文献

## <<发酵技术在中医药中的应用>>

### 章节摘录

中医药是中华民族的瑰宝，数千年来为中华民族的繁荣昌盛作出了不可磨灭的贡献，并越来越受到世界人民的关注和重视。

但由于传统中医药理论与现代科学理论脱节以及中药研究手段的相对落后，使中药资源的开发受到极大的影响。

中药的开发目前主要局限于从现有中药中寻找有效成分。

以现有中药资源为基础提升中药的开发潜力，目前尚未引起人们的广泛重视。

将传统中药的优势与现代生物技术相结合，实现中药的现代化是促进中药发展的重要手段。

对中医药的现代化研究有许多思路和方法，生物转化法是其中的一种重要方法。

用生物转化的方法处理中药中的化学成分，修饰它们的结构或活性位点，获得新的活性化合物用于新药开发，更好地发挥中药的药效作用，对充分发挥我国中药的资源优势，开发具有自主知识产权的新药具有十分重要的意义。

利用微生物强大的分解转化物质的能力，依靠微生物发酵来生产发酵中药已成为中医药研究的一个热点。

发酵中药不仅开辟了中药研究开发的新空间，而且为中药材资源的保护与利用提供了新思路，具有广阔的发展前景。

世界上的发酵工程是从作为家庭工业的食品酿造业开始的，具有悠久的历史。

西方的啤酒、葡萄酒、面包、奶酪，东方的酱、酱油、米酒，中东地区的乳酸发酵产物等都是人类巧妙地利用当时未被认知的微生物对多种果实和食物进行天然发酵后获得的产品。

3000多年前，中国史书上记载的用长霉的豆腐治疗皮肤病的医案，表明我们的祖先已经发现微生物体或其代谢产物的医疗价值。

发酵（fermentation）是由拉丁语“翻涌”（fervere亦可译为发泡）派生来的，是指果实或食物发酵时产生的碳酸气泡鼓起翻动的现象。

微生物学的鼻祖巴斯德（Pasteur）研究酒精发酵的生理学意义时指出，发酵是酵母在无氧状态下的呼吸过程，是“生物体获得能量的一种形式”。

近代对多种微生物的厌氧、需氧发酵的生理研究表明，厌氧发酵是微生物体内提供能量的氧化还原反应，不需要氧的参与，同时形成多种代谢产物的生物化学过程；需氧发酵则是微生物体内进行的氧化还原反应，需要氧的参与，同时产生若干种与微生物的生长繁殖相关和不相关的代谢产物的过程。

<<发酵技术在中医药中的应用>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>