

ICS 11.120.01

C 23



团 体 标 准

T/CACM 1021.90—2018

代替T/CACM 1021.157—2018

中药材商品规格等级 牡蛎

Commercial grades for Chinese materia medica

OSTREAE CONCHA

2018-12-03 发布

2018-12-03 实施

中 华 中 医 药 学 会 发布

目 次

前言	709
1 范围	710
2 规范性引用文件	710
3 术语和定义	710
4 规格划分	710
5 要求	710
附录 A (资料性附录) 牡蛎药材历史产区沿革	711
附录 B (资料性附录) 牡蛎药材品质评价沿革	712

前 言

T/CACM 1021《中药材商品规格等级》标准分为226个部分：

——第1部分：中药材商品规格等级标准编制通则；

……

——第89部分：中药材商品规格等级 鸡内金；

——第90部分：中药材商品规格等级 牡蛎；

——第91部分：中药材商品规格等级 干姜；

……

——第226部分：中药材商品规格等级 玄明粉。

本部分为T/CACM 1021的第90部分。

本部分代替T/CACM 1021.157—2018。

本部分按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本部分代替T/CACM 1021.157—2018，与T/CACM 1021.157—2018相比较，标准编号进行了调整，并重新进行了编辑。

本部分由中药材商品规格等级标准研究技术中心及道地药材国家重点实验室培育基地提出。

本部分由中华中医药学会归口。

本部分起草单位：福建中医药大学、中国中医科学院中药资源中心、中药材商品规格等级标准研究技术中心、福建省龙岩市第一医院、无限极（中国）有限公司、北京中研百草检测认证有限公司。

本部分主要起草人：林青青、林文宏、罗云、黄璐琦、郭兰萍、詹志来、余意、马方励。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

——T/CACM 1021.157—2018。

中药材商品规格等级 牡蛎

1 范围

本部分规定了牡蛎的商品规格等级。

本部分适用于牡蛎药材生产、流通以及使用过程中的商品规格等级评价。

2 规范性引用文件

下列文件对于本部分的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注明日期的版本适用于本部分。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改版本）适用于本部分。

T/CACM 1021.1—2016 中药材商品规格等级编制通则

3 术语和定义

T/CACM 1021.1—2016 以及下列术语和定义适用于本部分。

3.1

牡蛎 OSTREAE CONCHA

本品为牡蛎科动物长牡蛎 *Ostrea gigas* Thunberg、大连湾牡蛎 *Ostrea talienwhanensis* Crosse 或近江牡蛎 *Ostrea rivularis* Gould 的贝壳。全年均可捕捞，去肉，洗净，晒干。

4 规格划分

根据市场流通情况，按照基原不同，将牡蛎药材分为“长牡蛎”“大连湾牡蛎”和“近江牡蛎”三个规格；在各规格项下均为统货。应符合表1要求。

表1 规格划分

规格	等级	性状描述
长牡蛎	统货	本品呈长片状，背腹缘几平行，长10~50cm，高4~15cm，右壳较小，鳞片坚厚，层状或层纹状排列。壳外面平坦或具数个凹陷，淡紫色、灰白色或黄褐色；内面瓷白色，壳顶二侧无小齿。左壳凹陷深，鳞片较右壳粗大，壳顶附着面小。质硬，断层面状，洁白。气微，味微咸
大连湾牡蛎	统货	本品呈类三角形，背腹缘呈八字形。右壳外面淡黄色，具疏松的同心鳞片，鳞片起伏成波浪状，内面白色。左壳同心鳞片坚厚，自壳顶部放射肋数个，明显，内面凹下呈盒状，铰合面小
近江牡蛎	统货	本品呈圆形、卵圆形或三角形等。右壳外面稍不平，有灰、紫、棕、黄等色，环生同心鳞片，幼体者鳞片薄而脆，多年生长后鳞层层层相叠，内面白色，边缘有的淡紫色

注1：当前药材市场牡蛎规格按照基原不同进行划分，分为长牡蛎、大连湾牡蛎或近江牡蛎三种，每个品种完整的贝壳没有分等级，按统货销售。

注2：随着人工养殖牡蛎的扩大，市面上还有密鳞牡蛎 *Ostrea denselamellosa* Lisehke、褶牡蛎 *Ostrea plicatula* Gmelin、日本牡蛎 *Ostrea nippona* Seki 等其他品种的贝壳混入。

注3：目前市场上打碎的牡蛎，不符合《中国药典》规定。

注4：关于牡蛎药材历史产区沿革参见附录A。

注5：关于牡蛎药材品质评价沿革参见附录B。

5 要求

应符合 T/CACM 1021.1—2016 的第7章规定。

——杂质不得过3%。

附录 A

(资料性附录)

牡蛎药材历史产区沿革

牡蛎的生境分布较早记载于《神农本草经》：“生东海，采无时。”宋·唐慎微《证类本草》卷二〇虫鱼部上品记载：“生东海池泽。”梁·陶弘景《本草经集注》记载：“今出东海，永嘉、晋安皆好。”说明当时牡蛎已分布在东海（今山东）、永嘉（今浙江温州）、晋安（今福建福州）沿海地区。

宋·苏颂《本草图经》曰：“牡蛎，生东海池泽，今海傍皆有之，而南海、闽中及通泰间尤多。”《本草图经》中记载了牡蛎分布在今山东、广东、福建沿海地区。

宋·唐慎微《证类本草》《海药》记录：“按《广州记》云：出南海水中。”陈衍《宝庆本草折衷》卷一六记载：“生东海池泽，附石而生，及南海。即广地。及永嘉、晋安、闽中及通、泰、莱、泉州。”宋代本草书籍中记载了牡蛎产地在东海（今山东）、永嘉（今浙江温州）、晋安（今福建）、闽中（今福建）、通泰（今江苏地区）、莱州（今山东莱州）、福建泉州沿海地区。

明·李时珍《本草纲目》卷四六介部·蚌蛤类记载：“牡蛎《本经》上品〔集解〕《别录》曰：牡蛎生东海池泽。采无时。弘景曰：今出东海、永嘉、晋安。颂曰：今海旁皆有之，而通、泰及南海、闽中尤多。”李时珍归类记载牡蛎产地也为今山东、广东、浙江温州、福建等沿海地区，并描述在江浙、广东、福建沿海地区牡蛎产量多。

清·张志聪、高世栻《本草崇原》卷上写道：“牡蛎出东南海中，今广、闽、永嘉、四明海旁皆有之。”书中所记载四明为今宁波地区，所描述牡蛎分布地区为今山东、广东、福建、浙江温州、宁波等沿海地区。

2002年版本的《山东省中药材标准》记载牡蛎主要分布于山东、辽宁、河北、海南等省沿海一带。

1963年版《中国药典》一部所描述：牡蛎养殖或野生，我国沿海各地都有生产。

1996年，徐国钧《中国药材学》记载：主产于广东、福建、辽宁、浙江、江苏等地。尤以福建沿海产量最多；江浙一带以象山与台州所产者为最著名。

2010年，《金世元中药材传统鉴别经验》所记：“牡蛎 我国沿海均产。近江牡蛎产区较广，北起东北，南至海南省沿海；长牡蛎 主产于山东以北至东北沿海；大连湾牡蛎主产于辽宁、山东、河北等沿海。”

综上，古本草记载的牡蛎产区与现代文献基本一致，产地广泛。古今大致认为牡蛎产地为今山东、广东、江浙、福建等沿海地区；以福建沿海产量多；江浙一带所产者为著名。

附录 B

(资料性附录)

牡蛎药材品质评价沿革

历代对牡蛎的品质评价以外观性状特征为主，收期、产地加工等均与此有关。东汉时期《神农本草经》记载：“上品，一名蛎蛤，生东海，采无时。”这是最早直接将牡蛎记载为上品药材。

梁·陶弘景《本草经集注》云：“百岁雕所化。以十一月采为好。今出东海，永嘉、晋安皆好。生著石，皆以口在上，举以腹向南视之，口邪向东则是，或云以尖头为左顾者，未详孰是，例以大者为好。”与日·丹波康赖《医心方》卷三〇记录：“崔禹云：杀鬼魅，治夜不眠，鬼语错乱，志意不定。冬时者为优。夏时者为劣，煮蒸食之。孟诜云：火上令沸，去壳，食甚美。令人细润肌肤，美颜色。”《本草经集注》记载了牡蛎的优质产地和采收的最佳时间，再以个大的为优质牡蛎；《医心方》中认为冬季采收牡蛎是最佳时期，夏季不宜采收，这与陶弘景所记载十一月（农历）采收相吻合，牡蛎肉质鲜美，还可以美化肌肤。

宋·掌禹锡《嘉祐本草》记载：“《图经》云：海中蚌属，以牡者良。今莱州昌阳县海中多有，二月三月采之。”此书记载牡蛎为海里属蚌类优良品种，并在莱州（今山东莱州）多有，采收季节为二三月（农历）。

宋·苏颂《本草图经》曰：“或曰以尖头为左顾。大抵以大者为贵，十一月采左顾者入药。南人以其肉当食品。其味尤美好，更有益，兼令人细肌肤，美颜色，海族之最可贵者也。”宋代苏颂认为牡蛎以大个为优质品，十一月采收制药为好，肉质鲜美，是海中最可贵的食物。

宋·唐慎微《证类本草》《海药》记载：“雷公云：有石牡蛎、石鱼蛎、真海牡蛎，石牡蛎者，头边背大，小甲沙石，真似牡蛎，只是园如龟壳。真牡蛎，火煨白炮，并用豎试之，随手走起可认真。是万年珀曰豎，用之妙。”《证类本草》记载了真牡蛎的鉴别方法。

清·刘云密《本草述》卷二九描述：“取壳，以顶向北，腹向南，视之口斜向东者为左顾，尖头大者胜。”清代刘云密描述牡蛎尖头个大为优质品。

从上述历代文献可以看出，古人以牡蛎为上品，采收季节在冬季最佳，牡蛎形态以个头尖、大最佳，以各地沿海地区海生养殖居多，肉质鲜美，美化肌肤。

1963年版《中国药典》一部记录：本品呈极不规则的卵圆形、长圆形或类三角形贝壳。大小厚薄不一，一般长0.3~1尺，宽1.5~3寸，厚0.4~1寸。以个大整齐、内面光洁者为佳。

1977年版《中国药典》一部写道：“均以质坚、内面光洁、色白者为佳。”此后各版药典记载以此品质为最佳条件。

1996年《中国药材学》所述：“江浙一带以象牙山与台州所产者为最著名。本品以质坚、内面光洁、色白者为佳。”

2010年《金世元中药材传统鉴别经验》写道：“三种牡蛎同等入药，但以个大整齐、无杂质泥沙、洁净者佳。”

综上所述，历代对牡蛎的规格以产地量多质优为优先，在此基础上结合性状特征，以个大整齐、质坚、内面光洁、色白者为佳等进行综合评价，为指导牡蛎商品规格标准提供了依据。