团体标准《黄精焖香尾制作技术规程》

（征求意见稿）编制说明

一、项目来源

根据《广西中药材产业协会关于2024年第二批团体标准制定项目计划预通知》精神，由富川瑶族自治县民族医医院拟提出，富川瑶族自治县民族医医院、广西壮族自治区药用植物园共同起草的团体标准《黄精焖香尾制作技术规程》。

为高质量完成团体标准《黄精焖香尾制作技术规程》的编制工作，起草单位成立了标准编制工作组，具体分工如下：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **姓 名** | **工作单位** | **职务/职称** | **专业** | **主要负责工作** |
| 林海梅 | 富川瑶族自治县民族医医院 | 院长，主任医师 | 妇产科  | 参与编写 |
| 杨秀荣 | 富川瑶族自治县民族医医院 | 副主任医师 | 中医 | 配伍研究 |
| 冯春仁 | 富川瑶族自治县民族医医院 | 瑶医专家 | 瑶医 | 配伍研究 |
| 岑德凤 | 富川瑶族自治县民族医医院 | 副主任护师、治未病中心负责人 | 护理 | 研究、制作 |
| 李婷祯 | 富川瑶族自治县民族医医院 | 党办主任 | 新闻采编与制作 | 研究 |
| 钟晟哲 | 广西药用植物园 | 工程师 | 信息管理 | 数据收集整理 |
| 邓继花 | 富川瑶族自治县民族医医院 | 门急诊护理，主管护师 | 护理 | 研究、制作 |
| 杨丽 | 富川瑶族自治县民族医医院 | 中医瑶医办干部 | 会计 | 研究、制作 |
| 古玉婷 | 富川瑶族自治县民族医医院 | 内一科副护长 | 护理 | 文化讲解 |
| 李清 | 富川瑶族自治县民族医医院 | 中医瑶医办组长 | 金融 | 参与编写 |
| 王全永 | 广西壮族自治区标准技术研究院 | 正高级工程师 | 标准化工作 | 参与编写 |
| 林翠霞 | 广西壮族自治区标准技术研究院 | 高级工程师 | 标准化工作 | 参与编写 |
| 冀晓雯 | 广西药用植物园 | 高级工程师 | 化学分析 | 参与编写 |
| 陈路 | 广西药用植物园 | 副主任药师 | 药物研发 | 参与编写 |
| 邓笑治 | 广西药用植物园 | 产研中心干部 | 中药学 | 参与编写 |

二、项目背景及目的意义

习近平总书记指出，中医药学包含着中华民族几千年的健康养生理念及其实践经验，是中华文明的一个瑰宝，凝聚着中国人民和中华民族的博大智慧。习近平总书记强调，要遵循中医药发展规律，传承精华，守正创新，加快推进中医药现代化、产业化，坚持中西医并重，推动中医药和西医药相互补充、协调发展，推动中医药事业和产业高质量发展，推动中医药走向世界，充分发挥中医药防病治病的独特优势和作用，为建设健康中国、实现中华民族伟大复兴的中国梦贡献力量。

《国民营养计划（2017—2030年）》明确提出要“实施中医药治未病健康工程，进一步完善适合国民健康需求的食养制度体系”。《自治区党委 自治区人民政府关于促进中医药壮瑶医药传承创新发展的实施意见》提出要“逐步建立中医药壮瑶医药健康旅游标准化体系”。《深入推进“壮美广西·长寿福地”康养产业发展三年行动方案（2023—2025年）》明确提出要打造“桂药膳”品牌，打响“壮美广西·长寿福地”品牌，推动康养产业高质量发展。

药膳是指在中医学、烹饪学和营养学理论指导下，严格按药膳配方，将有药用价值的药食同源食材与传统食物相配，采用传统和现代科学技术加工制作，具有独特的色、香、味、形、效，且有保健、防病、治病等作用的特殊膳食。药膳是中国传统的医学知识与营养学、烹调经验相结合的产物。药膳“寓医于食”，既将药物作为食物，又将食物赋以药用，既具有较高的营养价值，又可防病治病、保健强身、延年益寿。中医药膳体现了“药食同源”的理念，是中医药产业的重要组成部分。

2023年首届广西中医药产业交流大会举行期间，公布了广西“十大药膳”及“区域民族特色药膳”遴选结果。其中富川选送的“黄精焖香尾”被评为广西“十大药膳”，成功获得自治区级“美味又养生”的认证。黄精焖香尾采用的牛尾既有牛肉补中益气之功，又有牛髓填精补髓之效，对于调理身体、增强体力有着显著的效果；配以健脾、滋肾的黄精，以助补益肾精之功，还加入了“桂十味”药材，肉桂、八角，不仅能良好的体现区域民族特色，更让这道药膳具有健脾益气、补肾强筋之功效，该药膳营养价值丰富，肉质Q弹，在摆盘上更是结合了富川“炸龙节”的传统文化，可谓是色香味俱全。

黄精焖香尾选用精选牛尾、黄精、肉桂、等食材和“药食同源”制作而成，具有安中益气，养脾胃，补益腰腿等功效。《本草纲目》中描述牛肉补气，与黄芪同功，黄，土色也；肉者谓之药也，故黄牛可固护中宫脾胃。黄精，味甘，性平，归脾、肺、肾经，有补气养阴、润肺健脾、滋肾的功效，黄精多糖为主要活性成分，具有抗氧化作用。研究发现其可增强骨骼肌细胞抗氧化能力，促进肌管分化，为肌少症防治提供潜在方案。黄精可用于脾胃虚弱证，亦用于肾虚精亏诸证。黄精能补益肾精，延缓衰老，强筋肾骨。与牛肉同用，健脾又滋肾。

目前，黄精焖香尾做法不统一，无法形成品牌，从而无法促进“桂药膳”产业健康发展。因此，为贯彻践行习总书记的指示，落实自治区党委、人民政府《关于促进中医药壮瑶医药传承创新发展的实施意见的通知》精神，继承和弘扬我国传统药膳文化，助推我区中药壮瑶药产业发展，我们提出研制《黄精焖香尾制作技术规程》。

研制《黄精焖香尾制作技术规程》团体标准，是推进“桂药膳”标准研究和中医药＋健康融合发展的重要措施，对充分发挥食药同源物质、新食品原料等功效和作用，完善中医药产业标准体系，推动广西中医药产业的规范化、现代化、产业化发展，提高国民营养健康水平具有积极重要意义。

三、标准编制过程

**（一）成立标准编制工作组**

待团体标准《黄精焖香尾制作技术规程》项目任务下达后，富川瑶族自治县民族医医院将成立标准编制工作组，制定标准编写方案，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作，具体标准编制工作由广西壮族自治区药用植物园、富川瑶族自治县民族医医院等负责。标准立项后，标准起草小组将根据标准编写方案实施，尽快按程序完成报批工作。

**（二）范围和主要内容（标准的适用范围，涉及的主要技术内容等）**

1.标准的适用范围

适用于黄精焖香尾的制作。

2.主要内容

（1）标准的主要内容

主要技术内容包括：术语和定义、原辅料、烹饪器具、制作工艺、盛装摆盘、成品感官和注意事项。

（2）确定标准主要内容的方法

主要根据药膳原辅料、配比以及发挥药膳作用等，结合烹饪技术和经验，确定黄精焖香尾的制作过程。

①药材来源：黄精具有补气养阴、润肺、健脾、益肾之功效，以带皮牛尾或猪尾为主料，配以黄精、八角、肉桂、丁香、生姜、大枣文火慢煨，上养肺、中养脾、下养肾。

②药材理论来源

黄精焖香尾中药方来源于补肾名方《二仙汤》。

③药材规范来源

查阅卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发（2002）51号），以及国家卫生计生委办公厅《关于征求<按照传统既是食品又是中药材物质目录管理办法>（征求稿）意见函》（国卫办食品函（2019）311号）。选用符合目录规定的中药材。

④技术来源

其历史源流可追溯到这为本药膳奠定了深厚的历史文化基础。广西富川“炸龙节”起源于明代万历年间，人们将一串串点燃的鞭炮抛向“游龙”，是富川瑶族的历史文化，将黄精焖牛尾，摆盘至游龙的形状，也是富川瑶乡人民对健康和吉祥的向往。

四、前期研究情况（包括实践经验、实验数据、技术成果等）

富川瑶族自治县民族医医院药膳团队自2021年起成立，至今已开展药膳研究2年，由贺州市名老中医杨秀荣、瑶医专家冯春仁牵头，团队有11人，其中医生5名（其中三名为瑶医及传承人），护理3名，行政管理（宣传）人员2名，面点操作1名，含括配方配伍研究、药膳制作、专业药膳解说、药膳宣传推广职责。前期2022年研发中药瑶药药膳52道汇编成册，2023年研发中药瑶药食疗手册，汇编42道药膳成册。

五、标准主要章节内容及确定依据

团体标准《黄精焖香尾制作技术规程》主要内容包括黄精焖香尾制作的术语和定义、原辅料、烹饪器具、制作工艺、盛装摆盘、成品感官和注意事项。

（一）术语和定义

本标准结合实际情况，给出了药膳、黄精焖香尾的术语和定义

1、药膳是指在中医学理论指导下，将不同药物与食物进行合理组方配伍，采用传统和现代科学技术加工制作，具有独特的色、香、味、形、效，且有保健、防病、治病等作用的特殊膳食。

2、黄精焖香尾是一款将中医经典古方黄精与牛尾结合，具有健脾又滋肾功效。

（二）原辅料

制作黄精焖香尾使用牛尾等原辅料，本标准结合国家标准、行业标准等情况和制作流程，给出了牛尾等原辅料的要求，引用相关国家标准、行业标准，以及《中华人民共和国药典》的要求，其中黄精、肉桂、生姜、丁香、八角、大枣质量应符合《中华人民共和国药典》的要求。

（三）烹饪器具

结合经验，推荐选用燃气灶，宜选用带盖砂锅，必要时使用高压锅。

（四）制作过程

1.单份食材和药材用量

牛尾1000克、黄精30克、肉桂2克、生姜30克、丁香1克、八角5克、大枣20克、冰糖200克、蒜米30克。

2.制作过程

（1）黄精、肉桂、八角、大枣、丁香放入砂锅加水1000mL，烧开后煎10min备用。

（2）热锅放适量油，放冰糖200g炒至起白沫，加水200mL制成焦糖水。

（3）姜粒、蒜粒下油锅爆香，加入焦糖水、牛尾、药汁、料酒10mL、食盐2g、生抽20mL大火煮沸改中火煮20min以上，至牛尾巴熟软（必要时用高压锅煮5min），最后大火收计。

（五）盛装摆盘

宜选用砂锅盛放，或者在瓷盘中摆放成圆形。给出了黄精焖香尾成品的图片展示，便于参考和交流。

（六）成品感官

结合经验，给出了成品的感官：色泽金黄、明亮，焦香浓郁，鲜香嫩滑。

（七）注意事项

根据药食同源特性，提出了适宜人群和不适宜人群，以及食用时间建议。

六、国内外同类标准制修订情况及与法律法规、强制性标准关系

经查阅，未制定有与黄精焖香尾烹饪相关的国家标准、行业标准和地方标准。

七、重大分歧意见发处理经过和依据

本标准研制过程中无重大分歧意见。

八、自我承诺

本标准内容与各项指标不低于强制性标准要求。

团体标准《黄精焖香尾制作技术规程》

 标准编制小组

 2025年2月21日