

各项指标中，各相同剂量组分别对应相比较，亦 $P>0.05$ 。各试验组与阴性对照及市售酱油组对应比较，亦均为 $P>0.05$ 。第三个月的生化指标中，1/30 LD₅₀组除 UN 外，不仅在数值上低于市售酱油组，而且明显低于阴性对照组。SGPT 和总胆固醇二项指标尤明显。

病理结果 三批动物的心、肝、肾、睾丸、甲状腺经病理组织学检查，各试验组分别与对照组对应组织相比较，均无明显的病理改变。

3 结论

本次菜籽饼酱油的急性毒性 LD₅₀为 16.8g/kg,按急性毒性标准分级属“无毒”级；致突变结果说明对动物体细胞和生殖细胞均无潜在性致突变作用；亚慢性试验结果说明对大鼠体重、血象、各种脏器、脏体系数、各项生化指标均无影响；病理结果表明，菜籽饼酱油对动物的细胞组织无改变。有文献报道菜

籽饼中含有芥子甙、酚酸、〔2,3〕异硫氰酸盐及噁唑烷硫酮。尤其后者对动物的甲状腺有损害。〔1,2〕本次亚慢性试验结果证实在这几种剂量下，菜籽饼酱油不会对动物甲状腺有损害。通过以上结果分析，本次亚慢性试验的最大无作用剂量为 1/30LD₅₀,即 0.56g/kg。

经过三阶段试验，我们认为西北高原生物研究所用生物法脱毒菜籽饼的方法是可取的，酿制的“菜籽饼酱油”可以作为调料食用。

4 参考文献

- 1 欧阳雁丽，等，菜籽油芥酸含量对大鼠肾上腺、心脏和生长的影响，华西预防医学，1989,3:1~6
- 2 陈新民，菜籽饼粕中有害组分的化学性质及其毒性作用，中国油料，1983,(2):34~35
- 3 刘复光，陈新民，菜籽饼粕的去毒及其利用，油脂科技，1982,(1):1~2
- 4 高青，一种改进的小鼠精子畸形检测方法，卫生研究，1989,18(1):13

传统药膳与现代保健食品的发展

许高升 李 蕾 河北农业技术师范学院 (066600)

药膳是具有我国民族传统特色的一类食品，是在我国传统的中医药理论的基础上发展起来的，中医食疗学就是药膳的主要理论依据。它既可以防病治病、补虚治衰，又可以作为治疗某种疾病的辅助方法，所以它包括两种主要方法，一是将药用食物经过一定的调制烹饪，充分发挥其医疗作用；一是配入适当的药物，与食物同时烹饪加工，制作成特定的食品，寓医于食，药借食力，食助药威，以使疾病随食而愈。由于我国精湛的饮食烹调技术，使药膳食品不仅形式多样，花色繁多，并且也注意其色、香、味、形各个方面，同时还要尽可能保留其营养和有效成分，以更好地发挥其应有的作用，使人易于接受。所以，这不仅是

食物与药物的简单混用，同时也是传统烹调技术与药物疗法的巧妙结合，具有我国民族文化的特征，是我国饮食文化的一个主要组成部分。

药膳是一种特殊食品，它有其特殊的烹调方法和使用原则。为了保存其药用性能，必须采取相应的烹调方法。常用的烹调方法有炖、焖、煨、蒸、煮、卤、炒、药粥、药酒和保健饮料。通过这些方法加工成的药膳有以下几种形式：汤、膏、糕、饼、粥、饮料、药酒、羹、菜肴等。药膳在使用方法上也有特殊要求，必须根据中医辩证施治的原则，要因证、因时、因地、因人而施膳，不能盲目而用之。

保健食品，应该是食品而不是药品，所以

首先应该具有食品的营养功能和感官功能,即含有一定的人体必需的营养成分和具有色、香、味、形、质等特点,以满足人的食欲和饱腹感的要求,其次还应具有调节功能,通过饮食来调节人体的各项功能,来达到防病治病、强身健体的目的。

保健食品根据其目前的品种,大致分为两类。一类是以增进人体健康和各项体能为目的。一类是在我国传统药膳的基础上发展起来的,利用可做药用的食物或在食物中加入某些药物,经过工厂化生产,使之成为具有一定形状和保存期的特殊食品,针对不同患者,以防病治病为主要目的,有人称之为疗效食品。如降血脂食品、增加血红素食品、减肥食品等。

从某种意义上讲,保健食品大多是在中医食疗学的理论指导下发展起来的工厂化生产的食品,与传统药膳从理论上同出一辙仅是生产工艺有些不同。药膳大多强调利用传统的烹饪技术,现食现做,不适合于工厂化生产,而保健食品则利用现代科学的食物加工技术,进行具有一定规模的工厂化生产,并采用先进的包装技术,使产品具有一定的贮藏性。

保健食品主要是在病前起到保健作用的食物,而药膳则主要是在病后采取的治疗或辅助治疗的措施。

由此可见,传统药膳与现代保健食品虽然在理论上有相同之处,但在制作方法,适用范围及使用方法上还是有一定差别的。

对于饮食与健康、食物与疾病预防之间关系的研究,在我国已有相当悠久的历史,早在几千年前就产生了以中医食疗学为基础、具有民族特色的药膳食品。但由于中医食疗的有关资料比较分散,并往往局限于实践经验,缺乏

现代科学实验的分析论证,没有形成系统的理论和学科,加上中医食疗是在中医理论指导下研究食品养生健身、防病治病的作用,与现代营养学存在较大差异,因而也限制了我国传统药膳的发展。建国以来,随着社会的发展,人民生活水平的不断提高,药膳愈来愈受到人们的重视,尤其是近些年来,药膳的发展比以前大有进步。然而,虽然药膳的品种在传统工艺的基础上不断增加新产品,但它的发展与我国经济水平的发展很不协调,需要大力度地研究和开发,利用现代科学技术,深入研究传统药膳的机理,开发适合我国民族文化特点,适合不同人群特殊需要的各种各样的药膳食品。

纵观我国传统药膳的发展史,起源甚早,历史悠久,但发展缓慢、远未普及。由于受到各种条件的制约,尤其是政策和传统饮食习惯的制约,使我国药膳学的研究速度与国外相比有一定的差距。目前世界多数国家都在研究中国药膳,药膳食品已成为全球的热门食品。一些国家并设有专门的研究机构进行深入细致的研究,有外国称:对“汉药”和药膳的研究将在几年内赶上和超过中国。而我国的药膳研究还处于政策约束之下,必将影响我们作为药膳发源地的地位。

保健食品的产生和发展与传统药膳食疗是分不开的,我们应该利用现代科学实验手段研究“食养”、“食疗”,在深入研究传统药膳食品的基础上,大力促进具有中国特色保健食品的发展,使现代营养学、中医食疗学、食品工程学、包装装潢学等多种学科在保健食品这一新兴的食品行业中有机结合,不断地研制开发出新产品,为中国乃至世界的食品行业的发展作出我们应有的贡献。