

Công dụng

Dùng làm nguyên liệu để nấu cao gạc hươu.

LỘC GIÁC GIAO

Cervi Cornus Colla

Cao gạc Hươu, Cao Ban long

Chế phẩm dạng keo rắn, bào chế từ gạc hươu bằng cách đun nấu với nước và cô đặc lại.

Bào chế

Cách chọn gạc để nấu cao: Chọn gạc của hươu săn bắn được hoặc gạc vừa rụng có trọng lượng khoảng 4 kg đến 5 kg một bộ, không giáp nát, còn chắc cứng là loại tốt. Không lấy gạc của hươu đã chết, hươu do hổ báo ăn thịt bỏ lại gạc vì có chất độc không được dùng nấu cao.

Làm sạch gạc: Cừ 10 kg gạc dùng 200 g phèn chua, cho gạc vào nồi, đổ ngập nước, cho phèn chua đã hòa tan vào, khuấy đều, ngâm một đêm sau đó đun sôi 30 min. Để nguội đến còn ấm, dùng bàn chải hoặc dao cạo bỏ vò đen bên ngoài (nếu làm không sạch cao dễ bị cháy, cao màu đen thâm, không trong). Rửa sạch phơi khô, cưa từng đoạn dài 5 cm đến 6 cm, chẻ nhỏ, nơi có tủy thì cạo sạch tủy có màu đen bỏ đi, tiếp tục rửa sạch phơi khô.

Tẩm sao gạc: Cừ 10 kg gạc đã chẻ nhỏ dùng 1 kg gừng tươi. Giã nhỏ gừng tươi, thêm với nước sạch, vắt bỏ bã lấy nước cốt gừng tẩm gạc, ủ 2 h lấy ra sao cho khô để nấu cao, mục đích tẩm nước gừng là để đưa cao vào tỳ vị với nồng độ cao, làm ấm trung tiêu để hấp thụ cao dễ dàng.

Phương pháp nấu cao: Dùng vải cotton màu trắng hoặc vải gạc (xô) sạch gói các mảnh gạc lại để bỏ vào nồi khi nấu cao. Cho gạc vào thạp bằng đồng, giữa thạp đặt một lồng đan bằng tre cho dễ mức nước, xếp gạc xung quanh tới đa không quá 2/3 thạp, đổ ngập nước 10 cm so với gạc. Đun sôi lửa đều trong suốt thời gian nấu, cứ đun 2 ngày 1 đêm và nước trong thạp còn 1/2 mức ban đầu thì mức ra một nước, sau đó đổ thêm nước như lúc ban đầu và đun tiếp, bên cạnh đặt một nồi nước sôi để tiếp nước. Nấu liên tiếp 3 nước. Nếu dùng nước mưa hoặc nước lọc thì độ an toàn của cao tốt hơn. Khi sôi nếu có bọt thì vớt bỏ bọt (bọt là chất bẩn và tủy sót lại để làm hỏng cao). Khi mức nước cao ra phải lọc qua vải để loại bỏ cặn bã và chất bọt còn sót lại. Nước mức ra phải đựng vào trong nồi tráng men hoặc bằng đồng, không được đựng vào nồi nhôm hoặc sắt, nhựa làm hỏng nước cao. Nước cao phải luôn đun nóng ở nhiệt độ 50 °C đến 60 °C để chống thiu. Nước đun lần thứ 3 phải lọc kỹ vì nhiều cặn và chất calci, thường để lắng rồi lấy nước trong ở phía trên. Sau đó đổ lần nước cao của cả 3 lần mức vào nhau để cô đặc.

Chú ý: Khi nấu nước thứ 3 xong cầm miếng gạc bóp thấy nhũn ra là đạt yêu cầu, không nấu nước thứ 4 chất calci trong xương thoát ra làm hỏng cao.

Cô đặc cao: Lúc đầu đun trực tiếp lửa vừa, không quá to, không quá bé. Khi cao gần đặc phải đun cách thủy, không

đun trực tiếp để phòng cao cháy, khê. Lúc đầu đun cách thủy 70 °C đến 80 °C rồi hạ xuống dần 60 °C, cuối cùng khi cao gần đạt thì cô ở 40 °C, phải đánh (quấy) liên tục không cao bị khê cháy. Nếu nước trong cao không bốc đi hết thì khi đổ cao ra dễ có lỗ hoặc cao dễ cháy. Khi cao gần được có thể cho tinh dầu bưởi, cam hoặc vani vào để có mùi thơm. Lấy dao rạch vào nồi cao mà hai mép không khép lại ngay là đạt yêu cầu hoặc giơ cao que đánh cao lên mà cao không chảy là đạt yêu cầu. Khi đổ cao lên khuôn phải bôi dầu ăn vào khuôn để chống dính, lấy vải sạch đặt lên, sau 24 h cắt cao thành miếng để nơi thoáng gió, khi cao khô hoàn toàn mới gói cắt.

Mô tả

Miếng cao hình khối vuông dẹt, cạnh dài từ 3 cm đến 4 cm, dày 0,6 cm, màu nâu vàng hoặc nâu đỏ, trong mờ, đôi khi mặt trên có một tầng bọt, màu vàng nhạt. Chất giòn, dễ gãy, mặt gãy sáng bóng. Vị hơi ngọt.

Độ ẩm

Không được quá 15,0 %.

Cân chính xác khoảng 1 g chế phẩm đã cắt nhỏ, hòa tan trong 2 ml nước nóng, bốc hơi trên cách thủy đến khô. Giữ cho lớp keo không dày quá 2 mm đến 3 mm, tiếp tục tiến hành xác định độ ẩm (Phụ lục 9.6, 105 °C, 5 h).

Tro toàn phần

Không được quá 1,0 % (Phụ lục 9.8). Dùng 1,0 g.

Kim loại nặng

Không được quá 30 phần triệu.

Dùng cân thu được từ thử nghiệm “Tro toàn phần”, tiến hành xác định giới hạn kim loại nặng theo Phụ lục 9.4.8, phương pháp 3. Dùng 3,0 ml *dung dịch chì mẫu 10 phần triệu Pb (TT)* để chuẩn bị mẫu đối chiếu.

Arsen

Không được quá 3 phần triệu.

Lấy 1 g chế phẩm đã cắt nhỏ, thêm 1 g *calci hydroxyd (TT)* và một ít nước, trộn đều, làm khô, đốt nhẹ cho cháy hết carbon, nung ở 500 °C đến 600 °C đến thành tro hoàn toàn. Để nguội, hòa tan cặn tro trong 5 ml *acid hydrocloric (TT)* và 2 ml nước. Tiến hành xác định giới hạn arsen (Phụ lục 9.4.2, phương pháp A).

Cẩn không tan trong nước

Không được quá 2,0 %.

Cân chính xác 1,0 g chế phẩm đã cắt nhỏ, thêm 10 ml nước, đun nóng để hòa tan rồi chuyển vào một ống ly tâm (đã sấy ở 105 °C đến khối lượng không đổi và cân để xác định khối lượng), ly tâm. Gạn bỏ lớp dầu loang trên thành ống và dung dịch phía trên. Thêm nước ấm dọc theo thành ống đến thể tích ban đầu, khuấy đều và ly tâm, gạn bỏ lớp dầu loang và dung dịch phía trên. Tiếp tục rửa như trên 3 lần nữa. Sấy ống ly tâm và cân ở 105 °C trong 2 h, lấy ra, để nguội trong bình hút ẩm 30 min, cân và tính phần trăm cặn không tan trong nước.

LỘC GIÁC SƯƠNG

Giới hạn nhiễm vi sinh vật

Đáp ứng yêu cầu giới hạn nhiễm vi sinh vật của thuốc uống có nguồn gốc tự nhiên (Phụ lục 13.6).

Định lượng

Cân chính xác khoảng 0,05 g chế phẩm đã cắt nhỏ, tiến hành theo phương pháp định lượng nitrogen toàn phần trong hợp chất hữu cơ (Phụ lục 10.9, phương pháp 1).

Chế phẩm phải chứa ít nhất 10,0 % nitrogen toàn phần, tính theo chế phẩm khô.

Bảo quản

Gói vào giấy sạch để vào ngăn mát tủ lạnh, nên dùng trong 1 năm kể từ ngày chế biến. Hoặc để nơi mát, thoáng và khô; mùa hè nên để trong thùng kín, dưới đáy lót một ít vôi sống.

Tính vị, quy kinh

Vị ngọt, hơi mặn, tính ôn. Vào các kinh thận, can, tâm, tâm bào.

Công năng, chủ trị

Bổ nguyên dương, tư bổ khí huyết, tăng cường sức khỏe. Chủ trị: Trị các chứng lậu huyết, băng huyết, đau lưng gối, mỏi chân tay, di tinh, hoạt tinh, động thai. Bồi bổ cơ thể cho người ốm lâu ngày, người già yếu, trẻ em còi xương chậm lớn.

Cách dùng, liều lượng

Cắt thành từng miếng nhỏ, ngâm nhai nuốt hoặc cho vào bát, thêm ít mật ong, hấp vào nồi cơm cho tan ra rồi ăn. Tốt nhất là lấy cao ngâm rượu, hoặc cho cao vào nước long nhãn hấp trong nồi cơm, ăn trước khi ăn sáng. Nếu ngâm rượu thì uống trước khi ăn tối (vào buổi tối). Ngày ăn hoặc uống 1 lần.

Kiêng kỵ

Người có bệnh hư hàn không dùng.

Ghi chú

Cao ban long còn được nấu từ gạc Nai, vì gạc Nai dễ mua, giá thấp. Tuy nhiên cao Gạc hươu là quý hơn.

LỘC GIÁC SƯƠNG

Cervi Cornu degelatinatum

Bã gạc hươu (miếng gạc còn lõi cứng, bóp không nhũn sau khi nấu cao) được làm khô. Chọn trong đồng bã gạc hươu sau khi đun lấy nước 3 lần để nấu cao để lấy miếng gạc còn ít lõi chưa bị hòa tan (mảnh bã gạc hươu bóp không nhũn), đem phơi khô. Khi nghiền hoặc tán nhỏ sẽ thành bột trắng.

Mô tả

Khối hình trụ tròn dài hoặc chẻ thành từng miếng, bị vỡ, lớn nhỏ không đều nhau. Mặt ngoài màu trắng, có chất bột, thường có cạnh dọc, đôi khi có điểm chấm nhỏ, màu xám hoặc nâu xám. Thề nhẹ, chất xốp, giòn. Mặt bẻ gãy có phần ngoài tương đối đặc, màu trắng hoặc trắng xám, phần

DUỐC ĐIỀN VIỆT NAM VI

giữa có lỗ dạng tổ ong, màu nâu xám hoặc vàng xám. Có tính hút ẩm. Vị nhạt, nhai có cảm giác dính răng.

Độ ẩm

Không được quá 8,0 % (Phụ lục 9.6, 2 g, 105 °C, 5 h).

Bảo quản

Đề trong đồ đựng kín, tránh mốc, nên dùng trong 6 tháng.

Bào chế

Phơi khô, đập vụn, tán nhỏ trước khi dùng.

Tính vị, quy kinh

Vị hơi ngọt, tính ôn. Vào kinh tỳ.

Công năng, chủ trị

Kiện bổ tỳ vị. Chủ trị: Người lớn ăn uống kém, trẻ em lười ăn, đại tiện phân sống.

Cách dùng, liều lượng

Ngày dùng từ 12 g đến 16 g, dạng thuốc hoàn tán hoặc hòa bột thuốc với nước sắc thuốc thang để uống.

Kiêng kỵ

Tỳ vị nhiệt, táo bón không dùng.

LỘC NHUNG

Cervi Cornu Pantotrichum

Nhung hươu, Nhung huyết

Sừng non có lông nhung và chưa bị xương hóa của con Hươu đực (*Cervus nippon* Temminck), họ Hươu (Cervidae). Thu hoạch vào mùa xuân, rửa lấy Lộc nhung và tiến hành chế biến để được vị thuốc cần dùng.

Mô tả

Nhung hươu sao (còn gọi là Hoa lộc nhung): Có hình trụ, phân nhánh.

Loại có 1 nhánh phụ thường được gọi là “nhánh đôi”, nhánh chính (nhánh lớn) dài khoảng 17 cm đến 20 cm, đường kính mặt cắt ngang từ 4 cm đến 5 cm; nhánh mọc ra cao hơn mặt cắt khoảng 1 cm được gọi là “nhánh phụ” dài từ 9 cm đến 15 cm, đường kính hơi nhỏ hơn nhánh chính. Lớp da mặt ngoài có màu nâu đỏ hoặc màu nâu, thường bóng, được phủ một lớp lông dày, mềm, có màu vàng đỏ hoặc vàng nâu, phần đầu trên lông dày hơn phần phía dưới, có một gân màu đen xám ở để giữa nhánh chính và nhánh phụ, da và lông dính sát vào nhau. Mặt cắt có màu trắng hơi vàng, phía ngoài không có xương, phần giữa có nhiều lỗ nhỏ dày đặc. Thề chất nhẹ. Có mùi hơi tanh, vị hơi mặn. Loại có 2 nhánh phụ thường được gọi là “nhánh ba”, nhánh chính dài 23 cm đến 33 cm và có đường kính nhỏ hơn nhánh chính của loại nhánh đôi, hình hơi cong và dẹt, đỉnh hơi nhọn, phần dưới thường có các gân dọc nổi và các u lồi lên. Da có màu vàng hơi đỏ, lông mềm hơi thưa và mấp.

Định tính

A. Lấy khoảng 0,1 g bột dược liệu, thêm 4 ml nước, đun