

$$X \% = \frac{(A \times 19,6)}{m}$$

Trong đó:

A là độ hấp thụ đo được ở bước sóng 512 nm;

m là lượng bột dược liệu đã trừ độ ẩm (g);

X là hàm lượng dẫn chất hydroxyanthracen tính theo barbaloin.

Chế phẩm phải chứa dẫn chất hydroxyanthracen không dưới 18 % tính theo barbaloin ($C_{21}H_{22}O_9$), tính theo chế phẩm khô kiệt.

Chế biến

Lấy khối nhựa Lô hội khô tán nhỏ trước khi dùng, dùng sống.

Bảo quản

Dược liệu chưa chế biến: Để nơi khô mát, trong lọ kín.

Dược liệu đã chế biến: Để trong đồ đựng kín, nơi thoáng mát, tránh mốc, nên dùng trong vòng 30 ngày sau khi chế biến.

Tính vị, quy kinh

Vị đắng, tính hàn. Vào các kinh can, tỳ, vị, đại tràng.

Công năng, chủ trị

Thanh nhiệt, mát gan, sát trùng, lợi thủy thấp. nhuận tràng thông đại tiện, Chủ trị: trị táo bón, trị chứng vàng da do gan thấp nhiệt, trẻ em mắc chứng cam tích, kinh giản, phụ nữ bế kinh; dùng giải độc Ba đầu.

Cách dùng, liều lượng

Kiện tỳ vị: Ngày uống 0,01 g đến 0,3 g.

Nhuận tràng: Ngày uống một lần 0,06 g đến 0,2 g.

Dùng để tẩy xổ: Ngày uống một lần 1 g đến 2 g.

Thuốc hoàn tùy theo liều lượng của bài thuốc.

Cách dùng: Cho Lô hội đã tán nhỏ vào bát, thêm một ít nước thuốc đang sôi khi sắc thuốc, khuấy đều cho tan. Khi thuốc sắc đã được, rót dịch thuốc sắc vào bát có nước Lô hội vừa hòa tan (đã chế sẵn), khuấy đều cho nước Lô hội hòa tan vào dịch thuốc sắc, lọc bỏ bã còn đọng lại dưới đáy bát (nếu có), để ấm cho bệnh nhân uống. Nếu làm viên hoàn, quấy bột nhựa Lô hội thành hồ làm tá dược để làm viên hoàn hồ Lô hội, hoặc sau khi làm viên hoàn xong và sấy khô viên thuốc, lấy nước cao Lô hội làm áo ngoài viên thuốc.

Kiêng kỵ

Tỳ vị hư yếu, đại tiện lỏng, phụ nữ có thai cấm dùng. Cần thận khi dùng cho trẻ em.

LỘC GIÁC

Cervi Cornu

Gạc hươu, Sừng hươu già rụng

Sừng già (gạc) đã hoá xương hay gốc sừng (giác cơ) rụng xuống sau khi đã cưa lấy nhung của Hươu sao đực (*Cervus*

nippon Temminck), họ Hươu (*Cervidae*). Gạc Hươu sao được gọi là Mai hoa lộc giác và gốc gạc hươu rụng gọi là Lộc giác thoát bản. Thường thu lấy gạc hươu vào mùa xuân khi gạc rụng hoặc gốc sừng rụng xuống sau khi đã cưa lấy nhung hươu năm trước (gốc sừng còn lại, sẽ rụng vào mùa xuân năm sau).

Mô tả

Gạc Hươu sao: Thường chia thành 3 đến 4 nhánh, dài 30 cm đến 60 cm, đường kính 2,5 cm đến 5 cm, hai bên đối xứng. Đa số nhánh cạnh phát triển hướng về hai bên, nhánh thứ nhất tương đối gần gốc sừng (Trần châu bản), nhánh thứ hai gần nhánh thứ nhất. Đầu nhánh chủ (nhánh chính) chia thành hai nhánh nhỏ. Mặt ngoài màu nâu vàng hoặc nâu xám. Đầu nhánh màu trắng xám không có lông. Bộ phận giữa và dưới thường có dạng bướu hay mấu nhỏ nổi lên, thường gọi là cốt đỉnh (đỉnh xương). Cốt đỉnh sắp xếp thành cạnh (lăng) dọc, không liên tục; ở dưới gốc sừng có mầm lồi lên gọi là Trần châu bản. Chất rắn chắc. Mặt cắt có vòng ngoài màu trắng, giữa màu xám, có những lỗ dạng tổ ong nhỏ. Vị hơi mặn.

Gốc gạc hươu rụng (Lộc giác thoát bản): Hình mũ trụ hoặc mũ trụ dẹt, đường kính 3 cm đến 6 cm. Trần châu bản, đường kính 4,5 cm đến 6,5 cm, cao 1,5 cm đến 4 cm. Mặt ngoài màu nâu xám hay nâu vàng xám, sáng bóng. Phần giữa có lỗ dạng tổ ong. Mặt đáy phẳng, giống hình tổ ong, hầu hết màu trắng vàng hoặc nâu vàng. Mép chung quanh Trần châu bản thường có lỗ nhỏ thưa. Mặt trên hơi phẳng, hình bán cầu không đều, chất cứng. Vòng ngoài mặt cắt có chất xương màu trắng xám, phần giữa màu trắng. Vị hơi mặn.

Chất chiết được trong dược liệu

Không ít hơn 17,0 %.

Cân chính xác khoảng 4 g bột thô chế phẩm vào cốc có mỏ, thêm 90 ml nước, đun sôi nhẹ trong 1 h (bổ sung lượng nước hao hụt trong quá trình đun), lọc nóng, rửa cặn với 10 ml nước nóng, lọc. Gộp các dịch lọc và chuyển vào bình định mức 100 ml, thêm nước vừa đủ đến vạch, lắc đều. Lấy chính xác 25 ml dung dịch thu được vào cốc thủy tinh đã làm khô và cân bì trước, cô trong cách thủy đến cạn khô, cân thu được sấy ở 105 °C trong 3 h, lấy ra để nguội trong bình hút ẩm 30 min, cân nhanh để xác định khối lượng cân. Tính phần trăm lượng chất chiết được bằng nước.

Chế biến

Sau tiết hạ chí, dương khí bắt đầu tàn âm khí phát triển, bắt đầu sang mùa thu, sừng hươu không cắt lấy lộc nhung làm thuốc mọc nhiều chồi, chồi dương thường phát triển thành 3 - 4 chồi, chồi âm thường phát triển thành 2 chồi, có chiều dài 50 cm trở lên tùy theo hươu lớn hay bé, khí lực nhiều hay ít (tính theo tuổi hươu). Sừng hươu tự rụng hoặc hươu đi cưa vào cây để rụng gọi là Gạc, có thể thu lấy gạc từ hươu vừa săn bắn được. Thu lấy gạc để nấu cao. Không lấy gạc của hươu đã chết, hươu do hổ báo ăn thịt bỏ lại gạc có chất độc không được dùng nấu cao.

Công dụng

Dùng làm nguyên liệu để nấu cao gác hươu.

LỘC GIÁC GIAO

Cervi Cornus Colla

Cao gác Hươu, Cao Ban long

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

Bào chế

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

Làm sạch gác: Cừ 10 kg gác dùng 200 g phèn chua, cho gác 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 gác: Cừ 10 kg gác đã chẻ nhỏ dùng 1 kg gừng tươi. Giã nhỏ gừng tươi, thêm với nước sạch, vắt bỏ bã lấy nước cốt gừng tẩm gác, 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 gác (xô) sạch gói các mảnh gác lại để bỏ vào nồi khi nấu cao. Cho gác vào thạp bằng đồng, giữa thạp đặt một lồng đan bằng tre cho dễ mức nước, xếp gác xung quanh tới đa không quá 2/3 thạp, đổ ngập nước 10 cm so với gác. 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 gác 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 đập 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.