#### 附件2

金樱子饮片标准(征求意见稿)

#### 金樱子

Jinyjngzi

ROSAE LAEVIGATAE FRUCTUS

【来源】 本品为蔷薇科植物金樱子*Rosa laevigata* Michx.的干燥成熟果实。10～11月果实成熟变红时采收，干燥，除去毛刺。

【炮制】 炒金樱子肉 取金樱子肉（取金樱子，略浸，润透，纵切两瓣，除去毛、核，干燥），照清炒法（通则0213）炒至微带黑色。

盐金樱子肉 取金樱子肉（取金樱子，略浸，润透，纵切两瓣，除去毛、核，干燥），加盐水拌匀，待盐水充分吸收后，蒸2～3小时，取出，干燥。

每100kg金樱子肉，用食盐2kg。

【性状】 炒金樱子肉 本品呈倒卵形纵剖瓣。外皮红褐色，有凸起的棕色小点，偶见焦斑，顶端有花萼残基，下部渐尖。内壁偶见坚硬的小瘦果，有淡黄色绒毛。质硬，气微，味甘、微涩。

盐金樱子肉 本品形如金樱子肉，外皮颜色加深呈暗红褐色。质硬，气微，味咸、微涩。

【鉴别】 取本品粉末2.5g，加乙醇30ml，超声处理30分钟，滤过，滤液蒸干，残渣加水20ml使溶解，用乙酸乙酯振摇提取2次，每次30ml，合并乙酸乙酯液，蒸干，残渣加甲醇2ml使溶解，作为供试品溶液。另取金樱子对照药材2g，同法制成对照药材溶液。照薄层色谱法（通则0502）试验，吸取上述两种溶液各2μl，分别点于同一硅胶G薄层板上，以三氯甲烷-乙酸乙酯-甲醇-甲酸（5**:**5**:**1**:**0.1）为展开剂，展开，取出，晾干，喷以10%硫酸乙醇溶液，在105℃加热至斑点显色清晰。供试品色谱中，在与对照药材色谱相应的位置上，显相同颜色的斑点。

【检查】 水分 炒金樱子肉不得过13.0%；盐金樱子肉不得过17.0%（通则0832第二法）。

总灰分 不得过6.0%（通则2302）。

【含量测定】 对照品溶液的制备 取无水葡萄糖对照品适量，精密称定，加水制成每1ml含0.6mg的溶液，即得。

标准曲线的制备 精密量取对照品溶液0.5ml、1.0ml、1.5ml、2.0ml、2.5ml，分别置50ml量瓶中，各加水至刻度，摇匀。分别精密量取上述溶液2ml，置具塞试管中，各精密加4%苯酚溶液1ml，混匀，迅速精密加入硫酸7ml，摇匀，置40℃水浴中保温30分钟，取出，置冰水浴中放置5分钟，取出，以相应试剂为空白，照紫外-可见分光光度法（通则0401）在490nm的波长处测定吸光度，以吸光度为纵坐标，浓度为横坐标，绘制标准曲线。

测定法 取本品粗粉约0.5g，精密称定，置具塞锥形瓶中，精密加水50ml，称定重量，静置1小时，加热回流1小时，放冷，再称定重量，用水补足减失的重量，摇匀，滤过，精密量取续滤液1ml，置100ml量瓶中，加水至刻度，摇匀，精密量取25ml，置50ml量瓶中，加水至刻度，摇匀，精密量取2ml，置具塞试管中，照标准曲线的制备项下的方法，自“各精密加4%苯酚溶液1ml”起，依法测定吸光度，从标准曲线上读出供试品溶液中金樱子多糖的重量（μg），计算，即得。

本品按干燥品计算，含金樱子多糖以无水葡萄糖（C6H12O6）计，不得少于20.0%。

【性味与归经】 酸、甘、涩，平。归肾、膀胱、大肠经。

【功能与主治】 固精缩尿，固崩止带，涩肠止泻。用于遗精滑精，遗尿尿频，崩漏带下，久泻久痢。

【炮制作用】 炒金樱子肉 增强止泻作用；盐金樱子肉 增强固精缩尿作用。

【用法与用量】 6～12g。

【贮藏】 置通风干燥处，防蛀。

【药材收载标准】 《中国药典》（2015年版）一部。