

<<小菊花大功效>>

图书基本信息

书名：<<小菊花大功效>>

13位ISBN编号：9787530427842

10位ISBN编号：7530427849

出版时间：2003-8

出版时间：京科

作者：张玉亮

页数：222

字数：147000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<小菊花大功效>>

内容概要

菊花有很高的观赏价值，且药食兼优，有良好的保健功效。

最早的药物学专著——《神农本草经》就把它列为上品。

随着岁月的流逝，菊花以夺目的光彩，堪称为中医药宝库中的一株奇葩，在源远流长、灿烂多彩的中华文明中扮演着重要角色。

随着中国文化日益为世人认识和中医药逐步走向世界，“菊文化”、菊花的药用价值将为越来越多的人所了解。

为此，本书系统、全面地介绍了菊花的历史文化渊源、分布来源、形态特征、观赏价值、品种鉴别、性味功效、成分、药理、临床及食疗应用等，旨在普及有关菊花的各种知识，以期对大家正确应用菊花有所裨益。

本书系统、全面地介绍了菊花的历史文化渊源、分布来源、形态特征、观赏价值、品种鉴别、性味功效、成分、药理、临床及食疗应用等，旨在普及有关菊花的各种知识，以期对大家正确应用菊花有所裨益。

本书适用于初中以上文化程度的广大读者，语言通俗易懂、富有趣味。

<<小菊花大功效>>

书籍目录

第一章 幽幽菊香，源远流长 传说中的仙物 《神农本草经》中的上品 情感的象征 南阳白菊有奇功，潭上居人多老翁 “渊明癖”——陶渊明与菊的不解之缘 饮酒赏菊——重阳节的重要活动 “王苏改诗”缘菊起第二章 初识菊花 花中君子 菊花的来源、分布 菊花的形态特征与习性 瑰丽清雅，世间奇葩 几种观赏名菊简介第三章 再辨菊花 菊之一身皆可用 黄、白菊各有千秋 菊花在国外 选购菊花的注意事项 菊花虽好，但非人人皆宜第四章 地灵花香，何为“优” 贡菊 毫菊 滁菊 杭菊 怀菊第五章 小小菊花，有效成分知多少 黄酮是抗菌抗衰老的利器 功能众多的挥发油 富含人体必需的微量元素和常量元素 菊苷降压又抑菌， 蕴含人体必需的氨基酸和维生素第六章 古今百家话菊花 历代古籍对菊花的论述 记载菊花的古书 古代验方精选 现代家庭实用小验方第七章 菊花的药理作用及实验研究 防治心血管疾病 抗衰老作用 抗菌、抗病毒作用 驱铅作用 抗肿瘤作用 其他作用第八章 养生保健长寿命 菊花养生有良效，补益肝、肺缓衰老 扩张血管防疾病，老年病后康复好第九章 感染性疾病的克星 治疗外科感染优势显著 时令咳嗽服之良 熏治急性咽炎、急性扁桃体炎效优价廉 疗疮疖痈疽亦常用 治皮肤科疾病建奇功 解毒抗炎疗难言之疾——慢性前列腺炎第十章 治疗高血压显神通 高血压的发病机制 含菊花的降压验方 高血压患者的菊花膳第十一章 高血脂、冠心病不用愁 清肝、平肝降血脂 扩冠、降压疗心痛 高血脂患者的菊花膳第十二章 呵护女性健康的“护花使者” 治疗女性常见病——宫颈糜烂 口服、灌肠疗顽疾——慢性盆腔炎第十三章 功善明目疗眼疾 早期麦粒肿 单纯疱疹性角膜炎 老年性黄斑变性 中心性视网膜脉络膜炎 菊花在眼科中的常用制剂第十四章 清肝明目菊花茶 菊花茶——陶冶情操，止渴防疾 您会冲泡菊花茶吗第十五章 美容养颜菊花粥 抑制黑色素、活化表皮细胞——美容护肤 悦颜色，菊花粥品简介第十六章 延年益寿菊花酒 历久弥香，雅俗共“尝” 菊花酒的酿制方法第十七章 美味小食菊花饼 风味小吃，地方名点 菊花饼的家庭制作第十八章 祛邪疗疾菊花膳 善治头昏、头痛的菊花膳 花样繁多的保健菜肴第十九章 明目清心菊花枕 药枕治病的机制 菊花枕的临床应用 使用药枕的注意事项第二十章 美容护肤菊花浴 药浴治病的机制 菊花药浴应用举例第二十一章 菊花的栽培与贮藏 菊花的习性与栽培 护花秘诀 病虫害的防治 采收加工，以备享用 菊花的贮藏方法附 野菊花成分存差异 药理有变化 功效主侧重 采收各不同

<<小菊花大功效>>

章节摘录

黄、白菊各有千秋 祖国医学认为，菊花性凉味甘苦，归肺肝二经，具有疏风、清热、明目、解毒的功效，可治疗头痛、眩晕、目赤、心胸烦热、疔疮、肿毒等症。

市售的桑菊感冒片、杞菊地黄丸等中成药都含有菊花。

药用菊花又称寅菊、甘菊、药菊等，花朵不大，有黄、白两种。

一般认为黄菊功效偏于疏散风热，白菊偏于平肝明目，所以风热上攻之感冒、目赤疼痛、咽痛齿肿，用黄菊为好；高血压之眩晕、头痛，更年期之烦躁易怒等，选白菊犹胜一筹。

由于产地和加工不同，商品上分为杭菊、亳菊、祁菊、滁菊、贡菊、怀菊、黄菊花和济菊等。

菊花在国外 菊花在8世纪前后，由我国传到日本。

大约在1688年，有“海上车道夫”之称的荷兰人，引进了6个漂亮的菊花品种，花的颜色分别为淡红、白色、紫色、淡黄、粉红和紫红。

1751年，瑞典著名植物学家林奈的学生奥斯贝克从澳门带回一种野菊花到欧洲。

1789年，英国当时的皇家学会主席班克斯又重新引进中国的菊花，据说其后英国栽培的菊花主要由此种培育而来。

后来，在1798年到1808年间又有8个新的品种被直接引种到英国。

1804年，英国一些精干的园林艺术家成立了“伦敦园艺学会”（1860年改名为“皇家园艺学会”）。

这个学会的成立对西方世界尤其是英国在华收集观赏植物起了很大的促进作用。

一个英国学者曾经写道：中国花卉“与我们自己的完全不同，不仅仅体现在植物的类别，而且还体现在其被使用的方式和安排它们时显露的美学价值。

……甚至在远东被用于园林和植物中的象征手法也提供了思想的源泉。

到18世纪末的时候，中国的东西成了一时的流行时尚。

”正因为如此，这个学会从成立开始，就想方设法大量引种包括菊花在内的中国花卉。

菊花受到西方人重视的一个重要原因是，菊花盛开于秋天，此时其他的花很少，而且花期长。

作为一种时令花卉，其观赏价值是十分突出。

当时园艺学会的秘书萨本就指出了这一点，同时认为园艺学会的植物园里虽已栽有12个菊花品种，但与中国还拥有大量的菊花品种相比较，非常必要作进一步的收集。

选购菊花的注意事项 菊花的有效成分含量可作为质量鉴别的客观标准，由于菊花成分复杂，单独测定某种成分比较困难，如木犀草素含量仅0.031%—0.066%，挥发油含量仅为0.1074%—0.2144%。

其有效成分的含量分析尚未见报道，科研工作者建议用绿原酸的含量作为菊花质量控制的标准。

绿原酸的药理活性与菊花的功用是相符的，而且，绿原酸含量相对较低者，香气一般偏弱，花序多破碎，色泽偏暗，多呈浅棕色或浅棕褐色，这些性状的差别可能为加工方法不佳或贮存条件不良所致，因此用绿原酸含量作为菊花的质量控制指标是可行的。

菊花除供应药用外，还广泛用于保健品及食品饮料等的原料，不法药商出于利润考虑，常有在菊花中加入白糖，选购时应注意鉴别。

菊花体轻，质柔润，松脆，放入水中漂浮于水面；气清香，味甘，微苦。

掺糖菊花质沉而软，用手搓之，粘手，放入水中立即沉于水中，有浓烈的蔗糖气，味极甜。

可用以下方法检验：称取菊花5克，置烧杯中，加水15毫升轻轻搅拌，水溶液立即变为黄绿色混浊，总苞片离散，用滤纸过滤，残渣再分别加10、5毫升水轻轻搅拌后，过滤，合并3次滤液于称量过的蒸发皿中加热蒸发至干，可见浅黄白色的白糖，根据计算得此掺糖菊花中含白糖达31.6%（3次平均值）。

说明菊花是经浸白糖处理的，建议商家或消费者在收购及验收时不能只看外观，应加以检验。

菊花虽好，但非人人皆宜 菊花虽然有如此多的好处，但使用起来也并非绝对安全。

古代本草文献多言其无毒，现代研究亦认为其毒性微乎其微，品质好者用起来则更加安全。

不过，菊花性微寒，比较适合于阴虚阳亢体质的人服用，而对于虚寒体质尤其是胃寒之人则不适宜长期服用。

<<小菊花大功效>>

《本草汇言》认为菊花对于“气虚胃寒，食少泻泄之人，宜少用之”。现代研究也发现，极少数人长期大量服用菊花制剂会出现食欲减退、腹痛腹泻等症状，所以在使用时应多加注意，出现用药反应需立即停药。

<<小菊花大功效>>

编辑推荐

本书系统、全面地介绍了菊花的历史文化渊源、分布来源、形态特征、观赏价值、品种鉴别、性味功效、成分、药理、临床及食疗应用等，旨在普及有关菊花的各种知识，以期对大家正确应用菊花有所裨益。

本书适用于初中以上文化程度的广大读者，语言通俗易懂、富有趣味。

本书系统、全面地介绍了菊花的历史文化渊源、分布来源、形态特征、观赏价值、品种鉴别、性味功效、成分、药理、临床及食疗应用等，旨在普及有关菊花的各种知识，以期对大家正确应用菊花有所裨益。

<<小菊花大功效>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>