

13-23

珍貴的五味子果液

美國約翰霍普金斯大學及台灣交通大學講座教授

黃周汝吉

1980年代，健康食物在紐英格蘭區域普遍受到重視，我於是想到在中國很多藥用植物被用作補品，對人體健康甚為有益，乃向我的朋友，哈佛大學的胡秀英博士請教，請她介紹一些可作為食物的藥用植物。胡博士是國際聞名的植物分類專家，尤其精於藥用植物（胡博士於去年五月以104歲高齡仙逝於香港中文大學），她向我介紹了五味子。五味子為原產於中國東北的野生植物，國人用為藥用及食用植物已有數千年的歷史，在美國作為觀賞植物在百年以上。胡博士為我在一家私人植物園取得種子，我於1985年開始育苗，1986年移植於大田，1992年第一次收穫了少許漿果，做成飲料，請胡博士品嚐。胡博士為鮮美的口感所驚喜，隨口說出「哇，Wonderful, delicious Sandra Natural.」並告訴我，「這是一個寶，你要好好培植它。」我於是用種子及分株法加速繁殖，迄今已達40英畝。

我有一個餐館，1995年開始將此飲料介紹給我的客戶，並以Sandra Berry Juice（五味子果液）名之，顧客反應極佳，幾乎百分之百的客戶都喜歡。二十餘年來我把大部分的精力用在五味子的培植上。2006年我們到Baltimore參加健康食品展覽，一時轟動了會場。後來我們再製成保健品上市，雖然顧客們歡迎，但知道的人究竟是少數，而大量作廣告，又非我們的財力能及，無法快速推廣，深為遺憾。

栽種取液飲用效速

中醫對五味子的認知，是對人體增加免疫力，抗衰老，解肝毒，美膚等功能。我以五味子汁贈送親友飲用。有的飲用才一個月，脫髮問題沒有了，頭髮開始變黑了。一位女士的痛經問題也消失了。

我的約翰霍普金斯之研究團隊，就以此食用果液為材料進行了成分分析及結構證實的工作。用高效液相色譜完成了提取物之定量分離及收集之工作，所需僅四十八小時。經核磁共振質譜儀鑒定，發現五味子果液飲料中之主要成分竟是諸多五味子專家們津津樂道之木脂素族群。我們的成功是在把木脂素族群中之二十多個別的木脂素完整的分離出來。

二十多種之純木脂素在結構上有主體性的共同點，但每種木脂素在結構上均有特異之處。這一些有不同結構的木脂素群集五味子果液

▲五味子果汁
▶五味子



中，即是古書中常提及的五味子之寶，有其益壽延年之功效，想來其對人體之副作用不會太大，此種研究很能配合中藥「食療」之基本原理。

去年十一月在香港有一個由香港傳統中藥研究中心主辦，香港科技大學生命科學部協辦之國際研討會，以「五味子的過去、現在和未來」為主題之綜合報告。研討會中專家群集，對五味子果液、木脂素群，及少數之個別之木脂素有了些具體的功效報告，尤其是在抗氧化、抗腫瘤，免疫調節及神經保護方面有一些突破性之論文在大會中提出。

少量健身足量治病

所幸我們已將十數種之木脂素分離出來了，其量亦足夠可以來驗定其體外藥效所在，此為研究進展之一里程碑。今後這一些純木脂素可來作單一性之研究，亦可作組合後之研究。中老年人至少會受不止一種疾病之干擾，患癌症的病人亦或有高血壓、糖尿或失智之症狀。如果我們能夠了解各種木脂素之功能，按照病人之需要，用它們來作單方使用或複方使用，這些有分子結構的藥品，來自天然之五味子果實，屬於保健品類型，少量可作健身、防止疾病之補品，足量則能有治病之功效。

如果一日五味子成為普及之飲料或保健食品，人民的健康有望改進，醫療費用勢必降低，這將是造福人類的一大貢獻，在此我們要提及五味子種植及保護的重要性。從分子結構上看，這一些木脂素之結構非常複雜，其特有功能與其結構，有密切之關係。在最近的將來，用化學方式來製造各種木脂素，會有很大的困難，木脂素族群之來源勢必要由五味子植物來供應，五味子由種子繁殖需時八年，才能結果，一如瀋陽藥科大學殷軍教授所言，因我們對自然資源保護不力，受人為及自然災害之影響至巨，五味子資源近來受到嚴重之破壞。有機五味子之發展尤為重要。

按：2012年11月，由香港傳統中藥研究中心主辦，無限極（中國）有限公司獨家贊助，香港科技大學生命科學部協辦的「五味子的過去、現在和未來」學術研討會，在香港科技大學成功舉行。來自美國、香港及內地等約五十多位專家學者參加了本次研討會。專家們圍繞五味子的抗氧化、抗腫瘤、免疫調節及神經保護等功效研究進行了詳盡的展示和探討。以上為美國約翰霍普金斯大學及台灣交通大學講座教授黃周汝吉圍繞研討會主題而撰寫的文章。



現代化中醫藥國際協會策劃

稿件請投editor@mcmia.org 稿件請閱www.mcmia.org/column