



陈皮百问

基础篇

1、什么是新会陈皮？

新会种（zhǒng）、新会种（zhòng）、在新会存放三年或以上的柑皮。

2、陈皮、广陈皮及新会陈皮的区分？

陈皮：橘皮，又称为陈皮，中药名，为芸香科植物橘及其栽培变种的成熟果皮。橘皮(陈皮)药材分"陈皮"和"广陈皮"。陈皮的产地有很多，例如：广东、广西、福建、四川等地都有陈皮。

广陈皮：就是陈皮的细分，按字面理解，也就是广东省地区的陈皮。

新会陈皮：就是在广陈皮的基础上再细分为，新会区产地的陈皮。

3、什么是胎柑？作用、特点？

胎柑一般是指在种植期间（农历夏至以前）采收的小果。果身直径不大于1cm。胎柑含有丰富的挥发油，有疏肝破气，消积化滞的功效，可用于胸胁胀痛、疝气疼痛、乳癖、食积气滞，脘腹胀痛、降血压、防治动脉硬化等等，喝可消积散结，闻可醒脑安神，泡可抗菌消炎。

4、什么是柑青皮？作用、特点？

柑青皮（青皮）指果皮未着色，生理未成熟（通常指农历立秋至霜降）采收果实所加工的皮。外表色泽青褐色至青黑色，有无数微凹入的油室，不显皱缩。内表面紧密光洁，雪白、淡黄白至棕红色。质硬、皮薄，味辛苦、气芳香。挥发油相对含量较高，药用价值很大，疏肝破气，消积化滞，糖份少，耐储藏，适宜入药煲凉茶，入口苦涩。但在日常的使用中有一定的禁忌：气虚者、儿童应慎服，孕妇忌用。

5、什么是微红皮？作用、特点？

微红皮（二红皮）指果皮开始着色、但未完全着色，生理仍未充分成熟时（通常指农历霜降至小雪）采收果实所加工的皮，外表色泽褐黄色至棕黄褐，有无数大而凹入的油室，皱缩较明显。内表雪白、淡黄色至棕红色，海绵浮松状不明显。质较硬，皮较厚，味辛带苦略甜。营养物质含量分布均匀，功效趋平和，易储存，糖份较少，主入脾，治脾胃虚寒、痰湿咳嗽、呕吐呃逆，可作一般煲汤用途，也可作为普通肉类调味料，入口甘香清甜。

6、柑皮与陈皮的区分？

柑皮---当年晒制的和在自然环境下保存时间不超过三年的皮。此阶段皮含水分、糖分和挥发油较多，易烧皮、返潮、霉变和虫蛀。颜色较浅，带鲜果气味。

陈皮---在自然陈化环境下保存时间三年或以上的柑皮。此阶段皮含水分、糖分和挥发油较少，不易烧皮、返潮、霉变和虫蛀。颜色较深，不带鲜果气味。

7、新会陈皮比其他产地的陈皮好的原因？

品种独有、水土独特、气候独特、独特的传统制作技艺



8、现新会陈皮种植地质有哪些？

水田、山地

9、陈皮为什么会有苦涩味？

①种植使用的肥料（禽粪）；

②生长过程中皮中含有叶绿素未完全转化；

③柑皮中含有一种由柠檬苷和苦味素构成的类柠檬苦素，这种物质带有辛辣苦涩的味道。

10、陈皮颜色越深年份越久吗？

自然条件存放下是，在陈皮陈化的过程中，外界因素的影响也会改变陈皮颜色的深浅。

11、陈皮颜色的深浅受到什么条件的影响？

陈皮存储环境的温度与湿度、存储的容器、制干工艺、存储位置、柑果成熟度对皮色都会有影响。

12、什么叫陈皮烧皮现象？成因为何？

新鲜柑皮中含有较多糖份，易吸潮，若堆放时间长而不及及时翻堆和晒皮，产生升温，诱发快速糖醇解，造成的碳化和黑皮变坏现象。造成这一现象的原因有：

①开口位置组织溃坏；②生物在一定的环境中发酵。

13、为什么新会陈皮表面常有疤痕？

这跟新会所处的地理位置有关。新会处于珠江三角洲的西部，属于亚热带季风气候，台风、暴雨和龙舟水都是常见的灾害性天气。每年夏季，在柑树挂果的时候，经常会遭受台风滋扰，使柑果表面刮擦受损，愈合之后则留下疤痕。

14、为什么同一批陈皮颜色深浅不一样？

跟其采摘时果实的成熟度、贮藏位置有关。

15、为什么有些老的新会陈皮喝下去感觉带酸味？

前期存放时，果中酸没能完全散去或散去过程中由于容器密闭使内囊吸收酸。

16、新会陈皮为什么有的陈皮很薄有的会相对很厚？

与树龄、种植地方、种植方式有关，水田较山地厚，驳枝较圈枝厚。

17、陈皮的油室是什么？有什么特点？

陈皮表面凹入内含有丰富挥发油的地方叫油室。特点：凹陷在表皮、密度高、对光可见、透亮。

18、新会陈皮的制作流程？

标准的制作流程：清洗---开皮---软皮---翻皮---制干

19、为什么陈皮随着年份的增长会越来越轻？

新会陈皮随着时间年份的增长变得越来越轻，主要原因有三：



- 一是，随着年份的增长，陈皮的内囊开始有浮松脱落情况；
- 二是，随着时光的流淌，氧化作用之下，陈皮也开始变轻；
- 三是，随着陈化的过程，陈皮的水分随时间而蒸发。

20、陈皮看上去有点脏，是质量问题吗？

陈皮属于初级农产品，没有经过任何加工。新会柑采摘下来后，清洗干净后开柑取皮，然后进行晾晒、存放、陈化。陈皮在陈化的过程当中其内囊会自然陈化脱落，还有在陈化和翻晒的时候，难免会有一些灰尘的存在，这是岁月积淀的必然结果，因此只需用清水冲洗一下即可放心食用，不影响质量和效果。

21、新会陈皮含有添加剂吗？

新会陈皮是自然生晒天然陈化而成，不添加任何添加剂。

22、新会陈皮含有哪些营养物质？

新会陈皮含有的营养物质：陈皮黄酮、挥发油、陈皮生物碱、陈皮多糖、橙皮苷、果胶、其他矿物质、维生素物质等。

23、什么是陈皮黄酮？

黄酮类化合物主要有黄酮、黄烷酮、橙皮苷、新橙皮苷、柚皮苷、芸香柚皮苷、及多甲氧基黄酮类化合物等，陈皮中黄酮的含量为 2.02%--2.06%，陈皮黄酮中含有 8 种黄酮化合物，其中以川陈皮素和橘皮素药理活性强且含量较高。

24、黄酮有什么作用？

黄酮是一种很强的抗氧化剂，可以延缓细胞的退化与衰老，及改善人体血液循环。

25、橙皮苷有什么作用？

橙皮苷是陈皮中最主要活性成分之一，具有维持血压正常渗透压、降低血管脆性、降低人体胆固醇含量、抗过敏、降血压、抑制癌变和抗病毒的作用。

26、什么是挥发油？

挥发油是广陈皮中除黄酮类化合物外另一重要的活性物质，含量为 1.9%—3.5%，陈皮挥发油共有 53 个组成成分，主要成分为右旋柠檬烯、柠檬醛，还含有川皮酮、橙皮甙、肌醇、维生素 Bx 等。

27、挥发油有什么作用？

挥发油的主要作用有抗氧化、抗菌、祛痰、平喘、促进消化液分泌、健胃祛风、排除肠内积气、扩张冠状动脉和利胆等功效。

28、陈皮多糖有什么作用？

陈皮多糖具有抗氧化作用，能促进消化和吸收。

29、新会陈皮为什么能刮出油？

新会陈皮的表面分布着大量的油室，只要用手指甲刮一下表面，便能刮出挥发油。



30、新会陈皮上面的白霜是什么？

白霜又叫柑油晶，是由于柑橘幼果含有较为丰富的挥发油，在相对低温烘制或日晒过程中，表面析出的一种糖类物质，天然生晒的新会陈皮在新皮阶段基本不会出现。而5年以上的新会陈皮经过多次翻晒，性质逐渐趋于稳定，皮内的柑油晶也会慢慢析出来，表面便呈现一点点白霜。

31、出现发霉、虫蛀的新会陈皮能食用吗？

发霉的新会陈皮，可能伴随着霉菌，而霉菌在一般情况下肉眼难以区分，安全起见不建议食用。而虫蛀的新会陈皮轻微受蛀的经过处理后翻晒，基本不会影响陈化和食用，如果严重受蛀的新会陈皮，不建议食用。

32、老年份新会陈皮的特征有哪些？

老年份的新会陈皮外表呈深褐色或红棕色，外表暗沉带有光泽，皮质轻薄，自然卷曲；香气向药香味靠近，悠然而绵长，淡淡飘香；汤色呈橙黄透亮，清幽淡雅，回味悠长。

33、新会陈皮的加工方法有哪些？

自然晒干、低温烘干

34、什么是新会陈皮的晒干法？

选择晴朗、干燥天气，将已翻好的果皮置于晒皮容器或晒场内自然晾晒干。

35、什么是新会陈皮的烘干法？

将翻好的果皮置于干皮专用容器，在低温烘房内烘干（最高温度不超过45℃）。

36、陈皮以烘干法制成后就失去活性，不再有转化的可能吗？

不是的，只要是科学合理的烘干方式及温度，对陈皮的总黄酮、橙皮苷、挥发油等活性物质含量无太大影响，陈皮还是可以继续陈化。