

熱門的保健植物～薑黃

作者：陳運造 副研究員

生物防治分場

電話：037-991025*12

《科學人》月刊本（2007）年3月號，登載了兩篇有關藥學新寵～薑黃的文章，分別介紹世界各國科學家們，近年紛紛深入探究「薑黃素」醫療功效的盛況與成果，讓人不得不對這個古老保健兼香料植物刮目相看。

據其中〈來自印度的香料妙藥〉（斯蒂克斯撰文、潘震澤翻譯）一文記載：用薑黃的根狀莖作藥材，可上溯5,000年之久，印度語、華語及坦米爾語裡，都有「薑黃」這個字詞。在5,000年前古印度的《阿育吠陀（Ayurveda）》醫書裡，薑黃是用在傷口復原、血液淨化以及胃部疾病的主要藥劑。而依〈藥學新寵：薑黃〉（陳惠文撰）一文，在中國則被認為是藥性溫，味辛、苦。歸肝、脾二經。具有破血行氣，通經止痛功效。常用於胸脅刺痛、肩臂痺痛、月經不調、閉經、腹部腫塊、跌打損傷、腫痛和癰腫等症的中藥材。同時也被認為是芳香健胃利膽劑，兼有止血、祛風、通經、鎮痛作用，可用於腸胃炎、黃疸、腹痛、胃痛等症；研為粉末外用塗布，還能治療創傷膿腫。證明自古「薑黃」就被應用為重要保健植物，尤其在抗發炎上扮演著相當重要的角色。

薑黃（*Curcuma longa* L.）是薑科（Zingiberaceae）薑黃屬（*Curcuma*）植物，原產於印度、東南亞及中國南部，現則廣泛栽種在各熱帶與亞熱帶地區。除供藥用外，很早以前印度人也把薑黃作為酸辣食物料理的調味品。英國人入侵印度將其經營為殖民地後，發現當地一系列由燉肉和蔬菜濃湯組成的菜肴極為可口，但又不知如何稱呼？為描述便發明了「咖哩」術語來形容，如咖哩肉、洋蔥咖哩、豆蔬咖哩……等，後來甚至成了他們的國菜。

提到咖哩，現在好像無人不知、無人不曉那濃濃稠稠、香香醇醇黃色湯汁的食物。不過，若是再深入詢問到底咖哩是什麼？卻可能多數人都會誤以為僅是一種香料，而提出許多不正確答案。其實，它是混合包括薑黃、生薑、肉豆蔻、桂皮、丁香、小豆蔻、胡荽、辣椒、洋蔥、大蒜等多種香料，用杵和臼碾碎研磨後，再用酥油調為糊狀而成的調味品。它雖源於印度，卻由英國人加以發揚光大。英國人把咖哩帶回國內，調製出適合本身口味後，又加工製成粉末以方便使用而大受歡迎，立即風行全歐美國家。據說在英國軍營中，至今仍有「Friday Curry」習慣，也就是每逢

星期五都要吃咖哩，他們相信只有這樣才對身體健康有益。咖哩一般均呈黃色，就是因為都含有薑黃成分的關係。近年西方人對印度老年人，罹患阿茲海默症的比率遠比其他國家低而感到好奇，而從飲食文化研究分析中，發現其主要原因可能就是食用了大量咖哩。再進一步探究，目前已知是由於咖哩成分中，具有可抑制 β 類澱粉蛋白聚合顆粒沉積在腦神經突觸間隙的功能，因而推論薑黃能預防阿茲海默症所造成的老人癡呆症狀。這個研究結果使得「薑黃」更吸引眾人目光，成為許多病患希望，以及藥學家們研發新藥的目標。

經過現代科學研究分析，目前更已進一步得知薑黃含有薑黃素（curcumin， $C_{21}H_{20}O_6$ ）約0.3%、揮發油約1~5%，油中主要成分為薑黃酮（tumerone， $C_{15}H_{22}O$ ）及二氫薑黃酮（dihydrotumerone）50%，薑烯（zingiberen， $C_{15}H_{24}$ ）20%，d- α -水芹烯1%及桉油精1%等。此外，尚含有澱粉30~40%與少量脂肪油，其主要藥理作用亦已相繼清楚。隨著世界各國參與研究的科學家與日遽增，相關研究報告更多，人們對薑黃這類植物也越來越了解。據統計，2005年一年之內，美國國家醫學圖書館期刊文獻檢索系統（PubMed）資料庫裡，就有將近300篇的科技論文提到薑黃素，五年前一年還只有100篇左右。迄至目前為止，該資料庫收錄有關薑黃素的論文，已多達將近2,000篇。

薑黃素的研究，之所以成為當今科學界的熱門課題，除了人們認同自古以

來薑黃屬植物對人類的貢獻外，主要是發現薑黃素及統稱「類薑黃素」的相關物質，具有抗氧化、抗發炎、抗病毒、抗細菌和抗黴菌等現代醫學作用，對於癌症、糖尿病、關節炎、阿茲海默症以及其他慢性病的治療擁有發展潛力，錢途多多。因此有人戲稱薑黃素是來自薑「黃」與其相近植物～鬱「金」的「黃金」。

據《臺灣維管束植物簡誌》第5卷，臺灣有：*C. domestica* 薑黃（鬱金）（乙金）、*C. viridiflora* 擬薑黃（二黃）和 *C. zedoaria* 莪朮（薑黃）等3種薑黃屬（*Curcuma*）植物，都是外來栽培種。但依中國大陸〈中國薑黃屬植物的訂正〉（劉念、吳德鄰，1999）一文記載：除薑黃的學名應依《國際植物命名法規》優先權規定使用 *C. longa*（1753），以取代 *C. domestica*（1918）外，並指出莪朮學名應改用 *C. phaeocalis*（1918）為宜，且因未看到標本，而在賴榮祥著《原色生藥學》中，「二黃」為 *C. aromatica*（鬱金）的藥用商品名，故將擬薑黃（二黃）*C. viridiflora* 列為存疑種，可見此類植物的分類仍極混亂。雖說它們或多或少都含有「黃金」（薑黃）素，但站在實事求是的科學精神，臺灣的薑黃屬植物，實有重行研究探討，以便及早釐清，免得在世界「薑黃素」研究熱潮裡，陷入張三、李四混淆不清、無以自拔的困境。



薑黃