

文章编号:1673-887X(2026)06-0080-03

药食同源视域下青皮产地加工现状及品牌化发展研究

张士齐,肖伟香,汪青筑
(毕节职业技术学院,贵州 毕节 551700)

摘要 本文以药食同源理论为指导,系统考察了青皮作为传统中药材和现代功能性食品原料的产地加工现状与品牌化发展路径。研究聚焦广东新会、广西浦北等核心产区,分析了青皮从种植、采收、加工到陈化的全产业链环节,探讨了不同加工工艺对青皮品质和功效的影响,揭示了青皮产业品牌化建设的成功经验与现存问题。研究表明,青皮产业在标准化生产、精深加工、文化赋能等方面仍有较大提升空间。基于此,本文提出了推动青皮产业高质量发展的策略建议,包括完善标准体系、强化科技支撑、深化文旅融合等,以期青皮产业转型升级提供理论参考和实践指导。

关键词 药食同源;青皮;产地加工;品牌化

中图分类号 S567;F326.5

文献标志码 A

doi:10.3969/j.issn.1673-887X.2026.06.026

Research on the Current Situation of Origin Processing and Brand Development of *Citri Reticulatae Pericarpium Viride* from the Perspective of Medicine and Food Homologous

Zhang Shiqi, Xiao Weixiang, Wang Qingzhu
(Bijie Vocational and Technical College, Bijie 551700, Guizhou, China)

Abstract: The research focused on core production areas such as Xinhui in Guangdong Province and Pubei in Guangxi Province, analyzing the entire production chain of *Citri Reticulatae Pericarpium Viride* from planting, harvesting, processing to aging. It explored the impact of different processing techniques on the quality and efficacy of *Citri Reticulatae Pericarpium Viride*, and revealed the successful experiences and existing problems in the brand building of the *Citri Reticulatae Pericarpium Viride* industry. The study showed that the *Citri Reticulatae Pericarpium Viride* industry still had considerable room for improvement in standardized production, deep processing, and cultural empowerment. Based on this, this paper proposed strategic suggestions for promoting the high-quality development of the *Citri Reticulatae Pericarpium Viride* industry, including improving the standard system, strengthening technological support, and deepening cultural tourism integration, with the aim of providing theoretical references and practical guidance for the transformation and upgrading of the *Citri Reticulatae Pericarpium Viride* industry.

Key words: medicine and food homologous; *Citri Reticulatae Pericarpium Viride*; origin processing; branding

近年来,随着健康中国战略的推进和消费者健康意识的提升,药食同源产业迎来了快速发展期^[1-3]。青皮作为典型的药食同源物质,既是传统中药材,又是现代食品和茶饮的重要原料,在保健食品、茶饮、调味品等领域应用广泛^[4]。2024年8月,国家卫生健康委和国家市场监督管理总局联合发布公告,将化橘红等4种物质纳入“按照传统既是食品又是中药材的物质目录”,进一步推动了药食同源产业的发展。在此背景下,研究青皮产业的产地加工现状和品牌化发展,对于促进产业高质量发展具有重要意义。

青皮主要来源于芸香科植物橘及其栽培变种的干燥幼果或未成熟果实的果皮,在广东新会、广西浦北等

地形成了特色产区。随着健康消费的兴起,青皮产业规模不断扩大,新会陈皮产业园带动新会柑种植面积约 $0.667 \times 10^4 \text{ hm}^2$,新会陈皮(柑)茶产业产值达 32×10^8 元;广西浦北种植面积约 $0.047 \times 10^4 \text{ hm}^2$,主要产品有老树陈皮、柑普茶。随着产业的快速发展,面临着标准化程度不足、品牌影响力有限、产业链延伸不够等问题^[5-6],探讨青皮产地加工品牌化发展意义重大。

1 青皮药食同源属性与产业发展概况

1.1 青皮的药食同源属性与价值

青皮作为中国传统中药材和食品原料,具有悠久的历史和丰富的文化内涵。相较于陈皮的温燥,

收稿日期 2026-03-12

基金项目 毕节市科技局联合基金项目“青柑片生产工艺研究”(毕科联合[2023]5号)。

作者简介 张士齐(1989-),男,山东聊城人,硕士,讲师,研究方向为中药材产地加工、市场营销。

青皮性阴柔,兼具破滞与养阴的双重作用。从食用价值看,青皮因其独特的香气和风味,被广泛应用于茶饮、糕点、调味品等领域。青皮的药食同源特性还体现在其“越陈越佳”的特点上。浦北陈皮属于广陈皮,取当地大红柑成熟果实的果皮,晒干或低温烘干后,经过3 a陈化才叫陈皮,而陈化时间未滿3 a的叫果皮或柑皮。随着陈化时间的延长,青皮的药用价值和市场价格同步提升,形成了“一两陈皮一两金,百年陈皮胜黄金”的独特价值认知。这种随时间增值的特性,使青皮不仅是一种农产品,更成为一种具有投资收藏价值的特殊商品。

1.2 青皮产业发展现状与区域分布

我国青皮产业已形成以广东新会、广西浦北为核心产区,其他地区协同发展的格局。除传统产区外,其他地区也在积极探索青皮产业发展。茂名化州市的化橘红产业在2024年8月被列入“药食同源”目录后,全产业链迎来蓬勃发展,2024年底化橘红全产业链产值达到115×10⁸元,相较于2020年实现了近4倍的增长。化橘红衍生品日益丰富,从传统饮片拓展至功能性食品、日化用品等多个类别,橘红咖啡、橘红啤酒、橘红爆珠、橘红牙膏等新鲜产品层出不穷。

2 青皮产地加工技术与工艺现状

2.1 青皮的传统加工工艺与现代化改进

2.1.1 采摘

在采摘环节,青皮的采摘时间极为讲究,不同时期的果实适合制作不同类型的产品。根据新会茶枝柑采摘的不同时期,可分为柑胎、小青柑、青柑、大青柑、二红柑和大红柑等几种。“若水堂”青皮仅选用广东新会东甲、梅江等核心产区、未经嫁接的原种茶枝柑果皮,保留母本基因,确保药性纯正,且仅在农历十月下旬的“青气极盛”时采摘,窗口期仅数日,过早则药性不足(小青柑),过晚则转为“浮而升”的二红皮,失去下沉肝胆经的特性。

2.1.2 开皮

开皮是青皮加工的关键工序,传统上分为“对称三刀法”和“十字刀法”两种。开皮一般将果皮分成三瓣,剥去果肉,确保果皮完整无损,不影响后续的填茶和干燥过程。

2.1.3 晾晒与干燥

晾晒与干燥环节对青皮品质的形成至关重要。传统方法是依靠阳光自然晒干,新会民间一直流传着“麻绳串灶尾熏,麻袋装阁楼放”的传统陈化方式。但是,传统晾晒方式受制于不可控制的天气和温度等因素,在脱水陈化这一制作工艺容易造成部分损失。为解决这一问题,浦北陈皮智能公共仓则更加智能化,装有许多摄像头,利用物联网技术对温度等实行检测和控制;

建立溯源管理系统,追溯陈皮的产地、采摘时间、加工过程等详细信息,确保陈皮的品质和安全。

2.1.4 陈化

在陈化环节,青皮需要经过一定时间的自然转化才能成为陈皮。浦北陈皮属于广陈皮,取当地大红柑成熟果实的果皮,晒干或低温烘干后,经过3 a陈化才叫陈皮,而陈化时间未滿3 a的叫果皮或柑皮。陈化后的青皮香气醇厚,口感甘甜,可作茶饮,形成“药、食、茶三位一体”的养生之品。

2.2 不同产区加工技术的差异化特点

我国主要青皮产区基于当地的气候条件、品种特性和传统工艺,形成了各具特色的加工技术体系。新会产区的核心优势在于其独特的“茶枝柑”品种和“三水通融”的地理环境。新会茶枝柑与新会陈皮双双入选“国家地理标志保护产品”,是全国仅有的一果双标志产品。广西浦北产区的特色在于“老树陈皮”和规模化生产。不同产区青皮加工技术的差异化对比见表1。

表1 不同产区青皮加工技术的差异化对比表
Tab.2 Differential comparison of processing techniques for Citri Reticulatae Pericarpium Viride from different production areas

产区	品种特点	加工工艺特色	技术创新	存在问题
广东新会	茶枝柑(国家地理标志)	仿日光生晒、冷热交替陈化	标准化选果、48道工序、仿生晒技术	传统工艺传承面临挑战
广西浦北	老树大红柑	规模化生产、干仓陈化	物联网温控、溯源管理系统	产能不足、智能化仓储待完善
茂名化州	原种茶枝柑(未嫁接)	精准采摘、十年以上自然陈化	古法种植与传统工艺结合	产量有限、价格高昂

2.3 加工环节面临的主要问题与挑战

虽然新会陈皮产业园先后制定了《国家地理标志产品新会柑》《国家地理标志产品新会陈皮》2个广东省地方标准和《新会柑皮普洱茶》等8项联盟加工标准,但不同企业间的执行标准仍存在差异,导致青皮产业化发展仍然面临着农药残留、标准化程度不足、产业链延伸不足、创新力不够、专业技术人员欠缺等问题,制约了青皮全产业链的高质量发展。

3 青皮产业的品牌化建设现状分析

3.1 区域公用品牌的发展与成效

青皮产业的品牌化建设呈现出区域公用品牌与企业品牌协同发展的格局,其中区域公用品牌在提升产业整体形象和市场竞争力方面发挥了重要作用。新会陈皮作为最具影响力的区域公用品牌之一,早在2006年新会茶枝柑与新会陈皮双双入选“国家地理标志保护产品”,是全国仅有的一果双标志产品。2017年新会陈皮国家现代农业产业园获批后,通过“大基地+大加工+大科技+大融合+大服务”五大创新举措,进一步提

升了新会陈皮的品牌价值和市场影响力。

3.2 企业品牌的差异化竞争策略

在区域公用品牌的框架下,青皮产业涌现出一批具有市场竞争力的企业品牌,它们通过差异化竞争策略在细分市场中占据优势地位。“若水堂”作为高端传统品牌的代表,以“道地性、严格工艺和养生价值”为核心竞争力。“若水堂”青皮仅选用广东新会东甲、梅江等核心产区、未经嫁接的原种茶枝柑果皮,保留母本基因,确保药性纯正,且仅在农历十月下旬的“青气极盛”时采摘,窗口期仅数日。其青皮需经至少10 a的自然陈化,使其寒性转化柔和,优化药效与适口性。

3.3 品牌化进程中的主要瓶颈

品牌科技含量较低也是制约因素之一。青皮产业的品牌建设多停留在传统工艺和地域特色的宣传上,对现代科技元素的融入不足。相比之下,沂水县的食品产业在科技创新方面表现更为突出,如诺好佳食品有限公司投资 1×10^8 元从国外进口设备,建设了2条国内最先进的巧克力生产线、2条威化饼生产线、4条冷加工糕点面包生产线,整个车间全部采用19万级净化系统。这种对技术和设备的投入极大地提升了产品品质和品牌形象,而青皮产业在科技研发方面的投入相对不足,限制了品牌向高端化发展,产业链整合不足影响了品牌价值的实现。青皮产业涉及种植、加工、销售等多个环节,但目前各环节之间的协同性不强,难以形成完整的价值链。

4 药食同源视域下青皮产业高质量发展路径

4.1 完善标准化体系与质量追溯机制

推动青皮产业高质量发展,首要任务是建立完善的标准化体系 and 产品质量追溯机制。标准是产业规范发展的基础,也是品牌建设的重要支撑。新会陈皮产业园的经验表明,标准化建设对产业提升具有显著效果。2018年起,新会陈皮产业园以“大加工”思路引领建设,研发新设备新工艺新产品,制定地方标准和联盟加工标准,推动了陈皮产业加工的标准化。这一做法值得其他产区借鉴,应建立涵盖种植、加工、储存、销售等全产业链的标准体系,真正做到“有标可依、按标生产”。

4.2 强化科技支撑与产品创新力度

科技创新是推动青皮产业向价值链高端攀升的核心动力。药食同源产品的特殊性要求产业加强科研投入,深入挖掘青皮的功效成分和作用机制,为产品创新提供科学依据。产品创新是提升产业价值的关键。目前,青皮产业已开发出多样化的衍生产品,特别是化橘红被列入药食同源目录后,衍生品日益丰富,从传统饮片拓展至功能性食品、日化用品等多个类别,新鲜产品层出不穷。未来应进一步加大创新力度,开发适合不同人群、不同消费场景的青皮产品,如针对都市白领的

抗疲劳产品、针对中老年人的保健产品、针对年轻群体的休闲食品等。

4.3 深化文旅融合与品牌赋能

青皮产业的高质量发展离不开文化内涵的挖掘和品牌价值的提升。文旅融合是延伸产业链、提高附加值的重要途径。青皮产区可依托陈皮文化、农耕文化、养生文化等资源,开发陈皮文化体验游、养生休闲游等产品,如建设陈皮文化博物馆、体验工坊、主题民宿等,实现一二三产业融合发展。借助品牌进行赋能,面对“有品类无品牌”的困境,应充分发挥国企央企的引领作用,助力“土特产”品牌建设。建立“国企+特色产业”帮扶机制,借助国企央企在研发、渠道和品牌方面的优势,重点培育一些龙头企业,打造行业标杆,定向帮扶乡村农业企业及品牌成长。青皮产业可借鉴这一思路,在区域公用品牌下培育一批具有市场竞争力的企业品牌,形成“母子品牌”体系,通过差异化定位满足不同细分市场需求。

4.4 政策支持与产业生态构建

青皮产业的高质量发展需要政府、企业、科研机构、农户等各方主体协同发力,构建良好的产业生态系统。产业协同和区域合作是做大做强青皮产业的有效途径。各产区应打破地域限制,在品种选育、技术研发、市场开拓等方面开展合作,形成优势互补、互利共赢的产业发展格局。

5 结语

药食同源视域下的青皮产业具有广阔的发展前景。通过完善标准体系、强化科技支撑、深化品牌建设、推动产业融合,青皮产业将从传统的农产品加工向现代化、高品质、高效益的方向转型升级,为乡村振兴和健康中国建设做出更大贡献。未来的研究可以进一步深入青皮药效机制、加工技术创新、品牌价值评估等具体领域,为产业高质量发展提供更加精准的理论指导和技术支持。

参考文献

- [1] 国家卫生健康委员会.关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告[EB/OL].(2024-08-12)[2025-06-03].<https://www.nhc.gov.cn/wjw/c100175/202408/15135932f4a34553b1bd88b203282ecb.shtml>.
- [2] 李时珍.本草纲目[M].北京:人民卫生出版社,1977.
- [3] 中国政府网.中共中央 国务院关于促进中医药传承创新发展的意见[EB/OL].(2019-10-20)[2025-07-02].https://www.gov.cn/zhengce/2019-10/26/content_5445336.htm.
- [4] 陈少东.青皮疏肝利胆作用的药效物质基础研究[J].中国中药杂志,2020,45(12):2900-2905.
- [5] 广东省质量技术监督局.国家地理标志产品 新会柑 DB44/T 604—2009[S].广州:广东省质量技术监督局,2009.
- [6] 王华.广陈皮陈化过程中挥发性成分变化规律研究[J].中国实验方剂学杂志,2018,24(5):48-53.