



天府商品交易所
TIANFU MERCANTILE EXCHANGE

新会陈皮 产品介绍

二〇二〇年十月

第一章 商品概况

一、新会陈皮简介

新会陈皮，广东省江门市新会区特产，中国国家地理标志产品。

“千年人参，百年陈皮”。新会陈皮“药食同源”，兼具药材与食品的特性，作为药材，能和百药，同升药则升，同降药则降，同补药则补，同泻药则泻，自身有理气健脾、和胃燥湿、止咳祛痰的功效；又是食材，用于日常食用，煮茶熬汤，及保健功能与调味功用于一体，可久食而无副作用。

二、新会陈皮历史

根据文献记载，陈皮之属的柑橘之皮作为药用，在民间已有2000年历史之久。

东汉末年，医圣”张仲景，也在著书《伤寒杂病论》中提到橘皮入药，有润肺、止咳、化痰、健脾、顺气、止渴的药效。

南北朝时期注明医药家陶景弘，整理古代《神农本草经》，并增收魏晋名医所用新药，成《本草经集注》七卷，书中称：“橘皮疗气大胜，以东橘为好，西江者不如，须陈久者为良。”，将陈皮写进医书，并且列为上品。

唐代茶圣陆羽在《茶经》中提到可“以橘皮入茶”

直到宋代医学家严用和在其所撰写的《济生方》中，正式提到了“陈皮”一词，宋之后，陈皮一说才越来越多

明代李时珍在《本草纲目》中明确分类柑、橘之别，并有“柑皮纹粗，黄而厚，内多白膜，其味辛甘，今天下以广中采者为胜”，“广中”就是当今新会，新会陈皮原料即为茶枝柑皮。

清朝医学家叶天士所开药方“二陈汤”中，特别注明“新会皮”，因不是新会所产的其药力远逊，且乏香气而痹口（即苦甜味）

新会种柑起源于宋代，距今已有 900 余年的历史，凭借新会独特的天时与地利，历来被列为贡品进献并畅销全国与海外。

第二章 新会陈皮特点

陈皮以广东所产为佳，历史贸易中特称“广陈皮”，以别于其他省所产，广陈皮以广东新会县所产为上品。

新会皮，3 瓣相连，形状整齐，厚度均匀，厚约 0.1 厘米，点状油室较大，鲜品对光照视，透明清晰，质较柔软。

新会陈皮之所以被称为上品，与其独有的品种，地理，气候与加工工艺是分不开的

一、品种

新会陈皮所用的茶枝柑（大红柑），是从分布于新会古兜山脉、牛牯岭山脉和圭峰山脉的河谷地带野生品种群驯化而来。历史上有大种油身、细种油身、大蒂柑、高督柑和短枝密叶柑等 5 个品系，其中以软枝形“大种油身”和“细种油身”为上品，

因此，特定的品种 基因成为新会陈皮质量突出性的基础。

二、地理

新会境内西江和潭江交汇，每年汛期，西江就会将远至云贵高原的土壤元素随洪水带到 新会银洲湖与潭江水交汇，形成独特的灌溉用水；汛期过后，西江、潭江径流减少，海潮倒灌，形成每年一次的咸潮，含盐量达 3—9‰，因此水土成分中渗透了海水的元素。由西江的洪水、潭江的潮水、南海的海水共同作用，形成独有的“三水融通”水土特色，决定了新会的土壤兼具多种土壤成份类型，丰富的水分、沉积机质和海水盐类成就了新会陈皮脱颖而出。

三、气候

新会地处北半球热带海洋性季风气候，热量充分(年均温度数 21.8℃，最高 7 月份达 28.3℃，最低 1 月份 13.4℃，年均日夜温差达 6.9℃，10℃以上有效积温达 7729.7℃)；光照时数足(年均日照时数 1731.6 小时)；雨量充沛(年均降量达 1784.6mm)；无霜期长(年均无霜期达 349 天)，堪称珠三角的福地。

四、成分

新会陈皮含有挥发油成分多达 24 种以上，黄酮类成分远高于外地陈皮。而化学成分高达 41 种，包括 4 个黄酮碳苷、7 个黄酮氧苷、19 个甲氧基黄酮、3 个环肽、4 个甾醇，3 个有机酸及 1 个生物碱类成分等。其它地区陈皮挥发油种类只有 10 种甚至更少，与新会陈皮相比，其药用和食用价值要低许多。

五、工艺

新会陈皮讲究的是道地传统，从摘果到晒皮无任何现代加工工艺，只靠纯天然日光晒，干后自然陈化，讲究三年成皮（陈皮），既陈化了三年才能叫“陈皮”。

第三章 新会陈皮分类

由于茶枝柑从开花到结果到成熟是一个过程，在果实成熟过程中呈现的不同程度的状态有着不同的称呼，根据采收时期可分为柑青皮（青皮）、微红皮（黄皮/二红皮）、大红皮（红皮）。也就是说，陈皮的种类划分主要有三种：茶枝柑青皮陈皮、茶枝柑二红皮陈皮、茶枝柑大红皮陈皮。

一、柑青皮（青皮）

果皮未着色，生理未成熟时（通常指农历立秋至寒露）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点，不显皱缩；内表紧密光洁，雪白、淡黄白至棕红色。

质硬、皮薄，味辛苦、气芳香。

青皮口感略苦，性烈，疏肝破气、消积化滞食用最佳，适用于乳癖、乳痈、由肝郁气滞引起的胸胁胀痛等症状。

二、微红皮（黄皮/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

常指农历寒露至小雪)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、淡黄白至棕红色,海绵浮松状不明显。质较硬,皮微厚,味辛带苦略甜。二红皮的营养物质含量分布均匀,口感甘中带甜,性平和,介于青皮和大红皮之间。它还可以作为厨房调料,入汤能去除异味,还能让老、硬的肉变嫩。

三、大红皮(红皮)

指果皮已基本着色,生理已基本成熟时(通常指农历小雪至小寒)采收果实所加工的皮。外表色泽棕红色至红黑红,有无数大而凹入的油室,皱缩十分明显;内表雪白、淡黄白至棕红色,海绵浮松状明显。质软、皮厚,味辛带甜香。大红皮入口甘香醇厚,性质平和、稳定,具有健气理脾、和胃止呕、燥湿化痰、镇咳利尿等功效,适用于腹胀、食少吐泻、咳嗽痰多等症状。

根据育苗方式的不同,新会陈皮又分为“圈枝”和“驳枝”两种。

四、圈枝

圈枝指在新会茶枝柑的母树上选枝,削皮,包泥,使枝条生根,剪下移植的方法获得的茶枝柑新苗。

圈枝根部是鸡爪根,内部空心,根系较弱,因此管理起来比较困难,施肥时候需要勤淋薄施,防止肥力过大损坏根部,抗风抗虫能力均较差,导致圈枝人力成本增高,产量相对较低。

圈枝果体相对较小，皮薄，香气高。

五、驳枝

驳枝，一般是用跟茶枝柑亲和性较好的柑橘类枝条进行嫁接，抗风抗虫性较圈枝大幅度增强，因此产量高，管理成本低。

驳枝个头稍大，皮厚，新皮在柑香中还伴有柠檬香气。

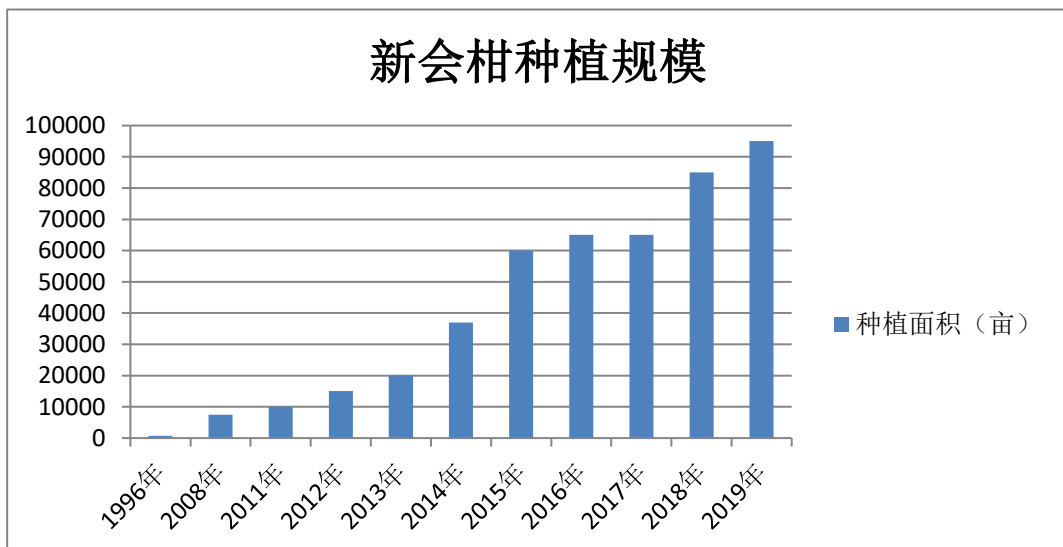
第四章 新会陈皮市场概况

一、新会陈皮的产区

新会陈皮的产区特指广东省江门市新会区辖下会城街道办、大泽镇、司前镇、罗坑镇、双水镇、崖门镇、沙堆镇、古井镇、三江镇、睦洲镇、大鳌镇和围垦指挥部行政区域。

二、新会陈皮的产量

1996年新会陈皮产业不足300万元，2000年以后呈现迅猛发展的态势，到2019年产值强势突破85亿元，成为新会区支柱产业之一，实现了产业链多维度发展



三、新会陈皮的价值

因为新会陈皮自身的药食同源的价值，以陈为胜的特性，每年稀少的产量，大量的消耗以及陈放过程中的损耗，导致高年份陈皮越来越稀有，随着时间流逝，陈皮价值逐渐提升，并且年份越久，提升幅度越高。

