

一场“气血双补”的产业变革

——聊城阿胶产业迎来转型升级新机遇

一线观察

□ 文/图 赵立

在中医药产业乘势而上、高质量发展的战略窗口期，一场关乎千年滋补瑰宝传承与创新的行业盛会——西洋参阿胶配伍组合研讨暨阿胶产业发展促进品牌建设发布会，近日在聊城圆满落幕。本次会议由福百年（聊城）药业有限公司主办，山东省聊城市阿胶行业协会全程指导，汇聚了中医药科研领域权威专家、非遗代表性传承人、行业领军企业代表及品牌推广精英，围绕西洋参与阿胶的科学配伍之道展开深入探讨，为聊城阿胶产业在消费升级浪潮中找准新增长点、重塑品牌优势注入了强劲动能。

依托聊城大健康产业优势 西洋参阿胶配伍应运而生

作为本次研讨会的主办地，聊城近年来在大健康产业领域持续发力，成果斐然。据了解，目前全市大健康产业链规上企业已达52家，2025年实现产值114.5亿元，同比增长9.8%；营业收入102.7亿元，同比增长6.2%；利润总额20.3亿元，同比增长13.2%，呈现出稳健向上的发展态势。

此次研讨的核心议题——西洋参与阿胶配伍组合，正是在聊城阿胶产业坚实基础上的精准赛道拓展。与会专家指出，当前阿胶市场正处于深刻变革期。数据显示，2024年阿胶在全国零售终端销售额约为56亿元，同比下滑13.8%。与此同时，市场格局已悄然变化——国内阿胶厂超过200家，东阿阿胶在阿胶块品类占据七成份额。面对存量竞争的白热化，产品创新成为行业突围的必由之路。

从“滋腻碍胃”到“温和滋养”的革命性突破

在研讨会的重要环节，中国医学科学院药用植物研究所许旭东博士发表了

关于西洋参与阿胶配伍的科学基础的精彩演讲。许博士深入分析了两种珍贵药材在药效学层面的协同增效机制，并从现代药理学角度对西洋参阿胶配伍的科学内涵进行了深度阐述。

专家介绍，阿胶作为被收录于《中国药典》的传统补血圣药，味甘平，入肺、肝、肾经，具有补血滋阴、润燥止血等功效。然而，阿胶“滋腻”的固有属性也成为部分消费者的困扰——单独服用易致腹胀等脾胃不耐受反应。西洋参性凉味甘，含有人参皂苷等活性成分，能补气养阴、清热生津。两者配伍既能弥补阿胶滋腻碍胃的不足，又可增强西洋参的补益效果。现代研究表明，阿胶与西洋参在改善免疫力、抗疲劳方面存在协同作用。这一创新组合不仅解决了传统阿胶服用的痛点，更实现了从“单一补血”向“气血双补、温和滋养”的消费场景跨越。

从市场赛道上看，年轻消费群体崛起正在深刻重塑阿胶消费形态。年轻群体因“熬夜补气血”“职场提神”等需求加入阿胶消费行列，62%的年轻用户偏好“开袋即食”产品。福百年（聊城）药业有限公司适时推出的西洋参阿胶配伍产品，将西洋参的“甘凉”与阿胶的“甘平”完美结合，推出阿胶糕、阿胶粉等即食型新品，精准匹配现代消费节奏，使阿胶产品成为四季皆宜、男女通补的现代养生佳品。

严格监管筑牢品质基石 品牌建设赋能产业升级

在本次研讨会上，品牌建设成为各方热议的焦点话题。与会嘉宾一致认为，品质是阿胶品牌的“压舱石”。

据介绍，正规阿胶产品从原料到成品须经严格质量检测流程，山东省在阿胶类药品生产监管方面持续加码，以严格标准护航产业发展。今年3月以来，省药监局一分局扎实开展胶类制品专项监管行动，在全面开展阿胶产品风险排查的基础上，重点核查企业原料购进验收、生产过程管控、产品质量检验、物料平衡



研讨会现场

核算等全流程合规情况。与此同时，市检验检测中心联合省药监局一分局赴辖区内阿胶生产企业开展精准帮扶活动，帮助企业健全药物警戒体系，提升药品安全风险防控能力。

中国非物质文化遗产保护协会公示的2025年非遗进景区“五好”案例名单中，聊城市东阿中医药文化旅游区《激活千年阿胶文旅新生态》案例成功入选。聊城通过深化“非遗+旅游+康养”发展模式，打造非遗引领健康生活典范，为阿胶品牌赋能注入深厚持久的文化动力。

老字号激发新活力 “聊城三宝”铺就健康中国路

从更高的发展维度来看，西洋参阿胶配伍的发布，是聊城阿胶产业主动融入国家中医药发展战略的积极探索。自2022年我市将阿胶、桑黄、灵芝打造成为“聊城新三宝”品牌以来，全市各有关部门围绕“品牌赋能乡村振兴”这一核心任务，不断提升“聊城新三宝”品牌价值，走出一条聊城特色品牌强农之路。围绕“聊城新三宝”品牌建设，我市构建起跨境电商、直播电商、新兴技术、供应

链等全产业链条，品牌赋能效应持续释放。

与此同时，聊城东阿阿胶的国际化步伐也在不断加快。2025年跨境电商销售额占比达28%，产品销往马来西亚、泰国、中东和欧美等多个国家和地区，针对中东市场推出无糖阿胶糕，针对欧美市场开发阿胶胶囊剂型。福百年（聊城）药业有限公司将以此次研讨会为契机，创新推出西洋参阿胶配伍产品，以扎实的产品质量推进“聊城新三宝”的国际化、年轻化战略，在消费升级的巨大浪潮中抢滩占位。

研讨会现场气氛热烈。许旭东博士的学术报告深入浅出，聊城阿胶行业协会领导与非遗代表性传承人的真知灼见交相辉映，品牌推广人描绘的市场蓝图振奋人心。一幅“以科技创新驱动阿胶产业跃升、以品牌赋能构筑产业新优势”的发展宏图，正在国家历史文化名城聊城徐徐铺展。西洋参与阿胶的“强强联合”，不仅为传统滋补产业注入了现代科技新内涵，更将照亮一条充满希望与活力的中医药大健康之路。



夏季肚子胀、不消化 当心是脾胃在“闹情绪”

□ 李同达

很多人都有过这样的体验：天气一热，饭量明显变小，吃几口就觉得顶，肚子鼓鼓的，还总想打嗝，甚至口中发黏、四肢犯困。这些看似平常的小事，可能是脾胃在“闹情绪”。

夏季暑热夹湿，最容易“困脾伤胃”。脾主运化，最怕湿困，一旦运化失常，食欲下降、腹胀便溏、身体沉重就会接连出现。再加上不少人贪凉饮冷，冰咖啡、冰奶茶、冰水果轮番上阵，胃肠道受到冷刺激后，蠕动和消化能力都会受影响，出现胃胀、腹痛、反酸等症状也就

不难理解了。还有一个常被忽视的原因，就是空调房待得太久，冷风直吹腹部，外热内冷，胃肠功能更容易紊乱。若再叠加熬夜、夜宵、三餐不定时，消化道节律被打乱，夏季“吃不下、消不动”的问题就更明显了。

不少人一腹胀就自行买药，需要强调的是，药只能帮忙，却不是“万能解法”，还需要“善待脾胃”。若主要表现为吃一点就饱、饭后胀得厉害，可使用一些促胃动力药，帮助胃排空，改善餐后不适；若是进食油腻后“消化不动”，可在医生指导下短期使用消化酶制剂；若腹胀伴便溏、排便紊乱，益生菌有时也能帮助

调节肠道菌群。但如果一边靠药缓解，一边继续熬夜、暴食、喝冰饮，症状很容易反复。对多数功能性消化不良患者来说，最重要的仍是规律作息、避免诱因、减轻精神压力。

中医应对夏季脾胃不适，更强调“轻调”。在食疗上，宜选择清淡、温和、易消化的食物，比如山药、莲子、小米、白扁豆、陈皮等，做成粥汤羹饮，既减轻胃肠负担，也有助于健脾和胃、祛湿醒脾。若体质偏寒、受凉后胃胀明显，可适量用些生姜调味；若湿重、口黏、身体困倦，则可适当搭配薏米、赤小豆，但也不宜过量，以免寒凉过度。

穴位按摩也可辅助缓解脾胃不适。例如足三里、中脘、内关等穴位，适度按揉可帮助缓解胃胀、恶心和食欲不振。还可以选择艾灸、拔罐来温中散寒、祛湿和胃，但这类外治法应在专业人士指导下进行，发热、皮肤破损或基础病较重者不宜自行操作。说到底，中医调理的核心，不是追求“立竿见影”，而是让脾胃慢慢恢复原本的节律。

不过，养好脾胃，靠的不是临时补救，而是日复一日的克制与呵护。这个夏天，不妨从一顿营养而清淡的饭、一次减少过度贪凉的克制开始。

据2026年6月13日《光明日报》