

[19]中华人民共和国专利局

[51]Int.Cl⁶

A23C 9/152

A23L 2/02 A61K 35/78



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 96106594.X

[43]公开日 1997 年 2 月 19 日

[11] 公开号 CN 1142902A

[22]申请日 96.6.28

[71]申请人 高连文

地址 102500北京市房山区燕化星城健德一里1
号楼5单元601

共同申请人 谢春生

[72]发明人 高连文 谢春生

权利要求书 1 页 说明书 11 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 胡萝卜奶茶及制备方法

[57]摘要

胡萝卜奶茶及制备方法:

本发明公开了一种以胡萝卜、牛奶为主要原料的功能型营养保健饮料——胡萝卜奶茶及其制法。这种饮料可以为人体提供大量的蛋白质和胡萝卜素。除主要原料胡萝卜、牛奶外,还辅以枸杞子、当归、阿胶、麦冬、莲子肉、乌梅肉、芡实肉、山药、甘草、咖啡、茶、鸡蛋黄、党参、蜂蜜等。饮用这种饮料,可以振奋精神和提高睡眠质量,消除疲劳,恢复和增强记忆力,提高智力,润肺生津,润肠通便,健脾胃,止泻痢。

(BJ)第 1456 号

权 利 要 求 书

1、一种以胡萝卜和牛奶为主要原料的功能型营养保健饮料，其特征在于：可以振奋精神和提高睡眠质量，消除疲劳，恢复和增强记忆力，提高智力，降压强心，降低血脂，润肺生津，止咳化痰，润肠通便，健脾胃，止泻痢，预防糖尿病，胃及十二指肠溃疡，癌症等多种功能。

2、根据权利要求1所述的系列胡萝卜奶茶，其特征在于：它们是胡萝卜、牛奶同各种不同的食物或药物（枸杞子、当归、阿胶、麦冬、莲子肉、乌梅肉、芡实肉、山药、甘草、茶（或咖啡）、鸡蛋黄、党参、食用糖、蜂蜜）构成。

3、根据权利要求1所述的系列胡萝卜奶茶，其特征在于胡萝卜、牛奶可以同权利要求2所述的各种不同的食物或药物中其中一种或二种以上食物或药物组配而成。

说明书

胡萝卜奶茶及制备方法:

本发明涉及一种具有振奋精神和提高睡眠质量, 消除疲劳, 恢复和增强记忆能力, 提高智力, 降压强心, 降低血脂, 润肺生津, 润肠通便, 健脾胃, 止泻痢, 预防糖尿病, 胃及十二指肠溃疡, 癌症等多种功能的营养保健饮料及其制备方法。

目前市场上的饮料主要有冰饮类, 碳酸类, 果蔬汁类和营养类及矿泉水等, 这些饮料保健功能比较单一, 而且多是供某一季节饮用。

本发明的目的是提供一种具有多种保健功能, 一年四季都适宜饮用, 而且营养丰富, 价格低廉的保健饮料及其制备方法。

本发明的技术方案是:

一、本发明的组方分析:

1、胡萝卜, 《本草纲目》述: “甘, 辛, 微温, 无毒。下气补中, 利胸膈肠胃, 安五脏, 令人健食, 有益五损。”《中药大辞典》述: “胡萝卜, 甘, 平。健脾, 化滞。治消化不良, 久痢, 咳嗽。煎汤, 生食或捣汁均可。”胡萝卜, 性质平和, 多食无任何副作用, 而且营养丰富, 它含有大量以维生素 A 为主的多种维生素, 一分子胡萝卜可得二分子维生素 A, 被称为维生素 A 原; 同时还含有较多的核黄素和叶酸。叶酸有抗癌作用。含胡萝卜素的食物能降低肺癌的发病率。胡萝卜中的木质素, 有间接消灭癌细胞的作用。经常食用一定量的胡萝卜, 对防止癌症大有好处。长期抽烟的人, 每日饮半杯胡萝卜汁, 对肺部有保护作用, 其肺癌发病率明显降低。临床医学证明, 胡萝卜素能增强冠状动脉血流量, 降低血脂, 促进肾上腺素合成, 有降压, 强心的功效。近年来研究还发现: 胡萝卜含有一种能降低血糖的成分, 为糖尿病人的佳蔬良药。胡萝卜是日常食用的一种有益无损的蔬菜。

胡萝卜, 我国种植面积大, 产量高, 为一年生植物, 生吃口感脆甜, 俗称“小人参”。它适应性强, 在沙碱坡地, 园田兼作均能种植, 并能获得高产。这种易种植, 易管理, 易储藏, 易加工的胡萝卜是生产胡萝卜奶茶的廉价原料。

2、牛奶。《中药大辞典》述: “甘, 平。补虚损, 益肺胃, 生津润肠。治虚弱劳损, 反胃噎膈, 消渴, 便秘。”《日华子本草》述: “润皮肤, 养心肺, 解热毒。”牛奶是人所共知的营养饮料, 有较好的医疗和保健价值。牛奶的蛋白质为含磷蛋白质, 白蛋白, 球蛋白。这三种蛋白质都含全部人体所需的氨基酸, 对脑髓和神经的形成及发育有重要作用。牛奶脂肪中胆固醇含量比肉类低, 具有降低体内胆固醇的功效。牛奶能中和胃酸, 防止胃酸对溃疡面的刺激, 对消化道溃疡, 特别是

说 明 书

胃及十二指肠溃疡有较好的治疗作用。

牛奶虽然能够治疗上述疾病及对人体有许多保健作用，但牛奶也有其对人体具有副作用，甚至有害的一面。如，很多人，包括大中小学学生，教师，国家机关工作人员，司机等都有早晨喝牛奶，或以牛奶佐餐的习惯。据医学分析研究证明：牛奶里含有使人产生疲劳感的L-色氨酸和有镇定作用的吗啡类物质。人们多在白天学习，工作，而早晨喝牛奶或以牛奶佐餐，势必影响学习和工作。为此，许多医生建议：人们早晨不要喝牛奶或以牛奶佐餐，把早晨喝牛奶列为生活中的禁区，建议人们改在晚上喝牛奶。《食物与治病》述：“每晚睡前服热牛奶一杯，治神经衰弱，失眠。”这说明牛奶具有催眠作用。

牛奶虽然能够治疗便秘，但其作用不是很明显，有些人天天喝牛奶，照样便秘。脾胃虚寒作泻的人，饮用牛奶或以牛奶佐餐还会导致症状加重，使他们不敢喝牛奶，或以牛奶佐餐。

3、茶，《本草纲目》述：“茶苦而寒。阴中之阴，沉也，降也，最能降火，火为百病，火降则上清矣。然火有五火，有虚实，若少壮胃健之人、心、肺、脾、胃之火多盛，故与茶相宜。”《中药大辞典》述：“茶，苦甘，凉。清头目，除烦渴，消食，解毒，化痰，利尿。治多睡善寐，心烦口渴，食积痰滞，头痛目昏，虚，痢。”《食物与治病》述：“茶，甘苦，涩，微寒，无毒。止渴生津，消食利水，兴奋提神，除湿清热，善祛油腻，解酒除烦，助消化，祛暑热，消脂减肥，解毒止泻。”茶，是日常饮料，现已成世界上三大主要饮料之一。饮茶能令人消瘦轻健，消脂减肥，已被生活富裕地区居民奉为上等饮料，年轻妇女和肥胖之人均以此为健美之良药。

4、咖啡，《食物与治病》述：“甘，温，无毒。功效：兴奋强心，利尿，解酒。主治嗜睡疲乏，酒毒，慢性支气管炎。”咖啡既可以作饮料，也可以作药用。

5、枸杞子，《药性论》述：“味甘，平。能补益精诸不足，易颜色，变白，明目，安神。”《食疗本草》述：“枸杞子：寒，无毒。坚筋耐老，除风，补益筋骨，能益人，去虚劳。”《中药大辞典》述：“枸杞子，甘，平。滋肾，润肺，补肝，明目。治肝肾阴亏，腰膝酸软，头晕目眩，目昏多泪，虚劳咳嗽，消渴，遗精。”《本草经疏》述：“枸杞子，润而滋补，兼能退热，而专于补肾、润肺、生津、益气，为肝肾真阴不足，劳乏内热补益之要药。老人阴虚者十之七八，故服食家为益精明目之上品。昔人多谓其能生精益气，除阴虚内热明目者，盖热退则阴生，阴生则精血自长，肝开窍于目，黑水神光属肾，二脏之阴气增益，则目自明矣。”“枸杞子虽为益阴除热之上药，若病脾胃薄弱，时时泄泻者勿入，须先治其脾胃，矣泄泻已止，乃可用之。即用，尚须用山药、莲肉、车前、茯苓相兼，则无润肠之患矣。”现代药理研究证实，枸杞子有降低血糖的作用，可预防糖尿病；能显著增加血清及肝的磷脂含量，有降低胆固醇的作用；还能抑制脂肪在肝细胞内沉积，

说 明 书

防止脂肪肝，促进肝细胞新生的作用。《食物与治病》述：“将鸡蛋、红枣、枸杞子同煮食用，可治疗神经衰弱，心悸失眠，头晕眼花，体弱血虚。”枸杞子是一味上品药物，既可补血，又可坚筋耐老，延年益寿。

6、蜂蜜，《本草纲目》述：“生凉，熟温。和营卫，润脏腑，通三焦，调脾胃。”“蜂蜜，其入药之功有五：清热也，补中也，解毒也，润燥也，止痛也。生则性凉，故能清热，熟则性温，故能润燥；缓可以去急，故能止心腹肌肉疮疡之痛；和可以致中，故能调和百药而与甘草同功。张仲景治阳明结燥，大便不通，蜜煎导法，诚千古神方也。”《中药大辞典》述：“蜂蜜，气清香，味极甜。甘，平。补中，润燥，止痛，解毒。治肠燥便秘，胃脘疼痛，肺燥咳嗽，口疮，汤火烫伤，解乌头毒。”蜂蜜，是营养丰富的副食品，具有“百花之精”的美名；被誉为“心脏病人的良友”，“使人愉快和保持青春的药物”。民间认为它是“延年益寿的珍品”。临床医学证明：蜂蜜对便秘，痢疾，胃及十二指肠溃疡，神经衰弱症，高血压、肝脏病、肺病、贫血、关节炎、皮肤病、烫伤等病症有不同程度的疗效。

7、阿胶，《本草纲目》述：“阿胶，大要只是补血与液，故能清肺益阴而治诸症。……杨士瀛云：凡治咳嗽，不论肺虚肺实，可下可温，须用阿胶以安肺润肺，其性和平，为肺经要药。……又痢疾多因伤暑伏热而成，阿胶乃大肠之要药。有热毒留滞者，则能疏导，无热毒留滞者，则能平安。”“和血滋阴，除风润燥，化痰清肺，利小便，调大肠。疗男女一切风病，骨节疼痛，水气浮肿。虚劳咳嗽喘急，肺痿，及痈疽肿毒。”

8、当归，《本草正》述：“当归，其味甘而重，故专能补血，其气轻而辛，故又能行血，补中有动，行中有补，诚血中气药，亦血中之圣药也。……大约佐之以补则补，故能养营养血，补气生精，安五脏，强形体，益神志，凡有形虚损之病，无所不宜。佐之以功则通，故能祛痛通便，利筋骨，治拘挛、痿痹、燥、湿等症。”《中药大辞典》述：“当归，甘辛，温。润燥滑肠，补血和血，调经止痛。治肠燥便秘，赤痢后重；血虚头痛，眩晕，痿痹；月经不调，经闭腹痛等症。”《本草纲目》述：“当归，润肠胃筋骨皮肤，治头痛，心腹诸痛，痢疽，排脓止痛，和血补血。”

9、麦冬，《中药大辞典》述：“甘，微苦，养阴润肺，清心除燥，益胃生津。治便秘，咽干口燥，热病津伤，虚劳烦热，肺燥干咳，肺病，消渴，吐血衄血。”《别录》述：麦冬“微寒，无毒。疗口干烦渴，虚劳客热，心下支满，身重目黄，强阴益精，消谷调中，止呕吐，保神，定肺气，令人肥健。”《本草新编》述：“麦冬，润肺中之伏火，清胃中之热邪，补心气之劳伤，止血家之呕吐，益精强阴，解烦止渴，美颜色，悦肌肤，退虚热，解肺燥，定咳嗽，真可持之为君而又借之

说 明 书

为臣使也。”

枸杞子、蜂蜜、阿胶、当归、麦冬都有润肺生津，润肠润燥，治疗便秘之功，将它们加胡萝卜、奶茶中，更能增加胡萝卜奶茶的润肠通便润肺益阴的功效。10、莲子肉，《本草纲目》述：

“莲之味甘，气温而性涩，稟清芳之气，得稼穡之味，乃脾之果也。”“交心肾，厚肠胃，固精气，强筋骨，补虚损，利耳目，除寒湿，止脾泄久痢。”《中药大辞典》述：“莲子，甘涩，平。养心，益肾，涩肠。治久痢，虚泄，夜寐多梦，遗精，并能止呕，开胃，常用治噤口痢。”“得茯苓、山药、白术，枸杞子良。”《玉揪药解》述：“莲子，甘平。甚益脾胃，而固涩之性，最宜清泄之家，遗精便溺，极有良效。”《食物与治病》述：“莲子，鲜者，甘平，涩，无毒；干者，甘，温，涩，无毒。清心醒脾，补中养神，健脾开胃，止泻，固精，益肾止带。主治：大便泄泄，心烦失眠，久痢，腹痛。”

11、芡实肉，《中药大辞典》述：“甘涩，平。固肾涩精，补脾止泄。治大便泄泻，小便不禁。”《食物与治病》述：芡实“甘，平，涩，无毒。健脾除湿，固肾益精。治久泄不止，小便不禁，腰膝痛，湿痹。”芡实是药物，又是食物。是常用收涩药。生用或炒用均可。

12、乌梅肉，《本草求真》述：“乌梅，酸涩而温，似有类于木瓜，但此入肺则收，入肠则涩，入筋与骨则软，入虫则伏，入于死肌、恶肉、恶疮则除，刺入肉中则拔，故于久泻久痢，气逆烦满，反胃骨蒸，无不因其收涩之性，而使下脱上逆皆治。”《本草纲目》述：“乌梅，敛肺涩肠，治久嗽，泻痢，反胃噎膈，蛔厥吐利，消肿，涌痰，杀虫。”《中药大辞典》述：“气特异，味极酸。酸，温。收敛生津，安蛔驱虫。治久泻，久咳，痢疾，虚热烦渴，久疟便血，尿血，呕吐……。”

13、山药，《药品化义》述：“生者性凉，熟则化凉为温。”“温补而不燥，微香而不燥，循循有调肺之功，治肺虚久嗽，何其稳当。因其味甘气香，用之助脾，治脾虚腹泻，怠惰嗜卧，四肢困倦。又取其甘则补阳，以能补中益气，温养肌肉，为脾肺二脏要药。”《本草纲目》述：山药“益肾气，健脾胃，止泻痢，化痰涎，润皮毛。”《中药大辞典》述：“山药，气微，味甘微酸。甘平。健脾，补肺，固肾，益精。治脾虚泄泻，久痢，虚劳咳嗽，消渴，遗精，带下，小便频数。”《本经》述：山药“主伤中，补虚，除寒热邪气，补中益气力，长肌肉，久服耳目聪明。”《日华子本草》述：“助五脏，强筋骨，长志安神，主泄精健忘。”鲜山药是一种日常食物，可当蔬菜食用；干山药入中药用，性质平和，多食无妨。

14、甘草，《中药大辞典》述：“微具特异的香气，味甜而特殊。甘，平。和中缓急，润肺，

说 明 书

解毒，调和诸药。灸用，治脾胃虚弱，食少，腹痛便溏，劳倦发热，肺痿咳嗽，心悸；生用，治咽喉肿痛，消化性溃疡，痢症疮疡，解药毒及食物中毒。”《药品化义》述“甘草，生用凉而泻火，土散表邪，消痈肿，利咽喉，解百药毒，除胃积热，去尿管痛，此甘凉除热之力也。灸用温而补中，主脾虚滑泻，胃虚口渴，寒热咳嗽，气短困倦，劳役虚损，此甘温助脾之功也。”

15、鸡蛋黄，《长沙药解》述：“补脾精而益胃液，止泄利而断呕吐。”“温润淳浓，滋脾胃之精液，泽中脘之枯槁，降浊阴而止呕吐，升清阳而断泄痢，补中良药也。”《本草再新》述：“鸡蛋黄，味甘，性平，无毒。补中益气，养肾益阴，润肺止咳，治虚劳吐血。”《中药大辞典》述：“鸡蛋黄，甘，平。滋阴润燥，养血息风。治下痢，呕吐，心烦不得眠，小儿消化不良。”

16、党参，《中药材手册》述：“治滑泻久痢，肠胃中冷，虚劳内伤，气喘烦渴，发热自汗，妇女血崩，胎产诸病。”《中药大辞典》述：“党参，甘，平。补中，益气，生津。治脾胃虚弱，久泻，脱肛，口渴，气血两亏，体倦无力，食少。”《本草正义》述：“党参力能补脾养胃，润肺生津，健运中气，本与人参不甚相远。其尤可贵者，则健脾运而不燥，滋胃阴而不湿，润肺而不犯寒凉，养血而不偏滋腻，鼓舞清阳，振动中气，而无刚燥之弊。”

莲子肉、芡实肉、乌梅肉、山药、甘草、党参、鸡蛋黄多属味甘性平或温之物，具有健脾和胃，固肾涩精，补中益气，治消化不良，泻痢的功效，将它们加入胡萝卜奶茶中，会增强胡萝卜奶茶的健脾胃，止泻痢，养心益肾之功效。

本发明在胡萝卜、牛奶里加入茶（或咖啡），枸杞子、当归、阿胶、麦冬、莲子肉、乌梅肉、芡实肉、山药、党参、鸡蛋黄、甘草等具有振奋精神和提高睡眠质量，润肺生津，润肠通便，健脾胃，止泻痢作用的药物或食物，人们便可以不为早晨喝牛奶，或以牛奶佐餐影响学习和工作，便秘，泄泻而担忧了，还可以振奋精神，消除疲劳，恢复和增强记忆力，提高智力，润肠通便，润肺生津，健脾胃，止泻痢，降压强心，预防糖尿病，胃及十二指肠溃疡，癌症以达到祛病强身，延年益寿的目的。在晚上喝不加茶或咖啡的胡萝卜奶茶，还可以提高睡眠质量，消除疲劳，防治失眠，恢复和增强记忆力，提高智力，润肠通便，健脾胃，止泻痢，降压强心，预防糖尿病，胃及十二指肠溃疡，癌症，同样达到祛病强身，延年益寿的目的。

二、本发明第一种制备方法如下：

1、将胡萝卜选拣，去根头，去皮，清洗，整根投入压榨机中榨汁，然后加热去氧和氯，经85—100℃，1—1.5个大气压，煮沸5—10分钟，过滤后冷却静置备用。冷却温度为2—20℃。静置时间为24小时。

说明书

2、取鲜牛奶置不锈钢夹层锅内，迅速加热煮沸，以牛奶煮沸后10秒钟至2分钟为度，取出，用均质机进行均质，杀菌，备用。

3、A、取优质茶叶，置容器内，以95—100℃沸开水第一次进行冲泡，时间1—5分钟，然后抛弃第一遍茶的三分之二，杀灭去掉茶叶中的霉菌。B、以75—85℃热开水对容器里的茶进行第二次冲泡，时间10—15分钟，然后取出三分之二，备用。C、以75—85℃热开水对容器里的茶进行第三次冲泡，时间15—20分钟，然后取出三分之二，备用。D、以75—85℃热开水对容器里的茶进行第四次冲泡，时间20—30分钟，然后取出二分之一，备用。E、以75—85℃热开水对容器里的茶进行第五次冲泡，时间20—30分钟，并将其全部过滤。F、将四次以75—85℃热开水冲泡所得的茶水合并静置备用。静置时间30—60分钟。茶叶与水的比例为：1：50至1：100。

4、取磨细了的咖啡粉置不锈钢夹层锅内加入5—10倍的水，加热煮沸，时间15至30分钟，取出备用。或者将加工好的速溶咖啡置容器内，以95—100℃沸开水冲泡，然后用均质机进行均质，备用。或在冲泡过程中及注入沸水后用搅拌器进行搅拌，备用。速溶咖啡和水的比例为1：30至1：50。

5、将枸杞子（摘去残留的梗和蒂）、当归、麦冬（水浸泡，捞出，润透后抽去心）、莲子肉、芡实肉、乌梅肉、山药、甘草、党参进行精选，剔除杂质，经自来水漂洗，再用超净化水表面净洗和消毒，控除水分（表面残水）置不锈钢夹层锅内加入5—10倍于原料的水，加热煮沸20—30分钟。移入打浆机中打浆，榨汁。取汁送入胶体磨磨细，然后用均质机进行均质。上述各种中草药，根据配方需要可以单独一味进行精选，剔除杂质，经自来水漂洗，超净化水表面净洗和消毒，控除水分，置不锈钢夹层锅内加热煮沸；移入打浆机中打浆，榨汁；送入胶体磨磨细，用均质机进行均质。也可根据配方需要将其中两味或者两味以上的中草药进行精选，剔除杂质，经自来水漂洗，超净化水表面净洗和消毒，控除水分，置不锈钢夹层锅内加热煮沸；移入打浆机中打浆，榨汁；送入胶体磨磨细，用均质机进行均质，备用。

6、取阿胶置容器内，用95—100℃沸开水烊化，备用；或将阿胶置于本发明第5步骤加热煮沸的药汁中烊化，备用。

7、将鸡蛋洗净置双层不锈钢容器（该容器为上下两层，上层为网眼状，鸡蛋白可以流入下层容器内，该容器上下两部分可以分离）内，待鸡蛋白全部流入下层容器内，将上下两部分分开；将上层容器内的鸡蛋黄移入打浆机中打浆，或者移入搅拌机中进行搅拌，然后用均质机进行均质，用

说明书

98—100℃的沸开水将其冲调成糊状，杀菌备用；或者用本发明第5步骤制取的沸药汁冲调鸡蛋黄，使其成为糊状，在冲调过程中要不停地搅拌，杀菌，备用。或者将鸡蛋洗净后置锅内蒸熟或者煮熟，剥取鸡蛋黄，移入打浆机中注入2倍于鸡蛋黄的温开水进行打浆，然后用均质机进行均质，杀菌，备用。

8、取白沙糖、蜂蜜或只取其中之一，加水置不锈钢配料锅内加热溶化，煮沸3—5分钟，必要时加入少许柠檬酸转化，补充失去水分，使之成为浓度为60—70%的糖浆。乘热过滤，除去杂质，备用。或者用本发明第1或第5步骤制得的热汁液冲调白沙糖、蜂蜜，或冲调其中的二者之一，乘热过滤，除去杂质，杀菌，备用。

9、根据配方需要，取上述步骤制取的汁液，混合后，采用真空脱气脱臭方法进行脱气脱臭处理；用均质机进行均质；通过瞬时高温高压杀菌机杀菌，在无菌操作条件下进行包装（或利用‘利乐砖’无菌常鲜纸盒和易拉罐真空包装）。

10、下面给出本发明的系列胡萝卜奶茶中几种胡萝卜奶茶所含有的组分和各组分的重量百分比（%）：

实施例(1)、胡萝卜5—15；牛奶5—15；茶3—5；枸杞子3—9；莲子肉5—15；白沙糖5—15；余量为水。该组分胡萝卜奶茶具有振奋精神，消除疲劳，恢复和增强记忆力，养心益肾，健脾开胃，治疗消化不良，大便溏泄，久痢，咳嗽；预防糖尿病，脂肪肝，腰痛，胃及十二指肠溃疡，癌症的功效。

实施例(2)、胡萝卜5—15；牛奶8—18；麦冬6—12；茶3—6；冰糖5—10；余量为水。该组分胡萝卜奶茶具有醒目提神，和胃润肺，美颜悦肌肤，治疗便秘，消化不良，咳嗽，糖尿病；预防消化道溃疡，癌症等功效。

实施例(3)、胡萝卜8—18；牛奶8—18；咖啡1—5；当归3—12；白沙糖5—15；余量为水。该组分胡萝卜奶茶具有振奋精神，消除疲劳，健脾化滞，祛痛通便，和血补血，补气生精；治疗肠燥便难，拘挛，头痛的功效。

实施例(4)、胡萝卜5—15；牛奶7—14；枸杞子4—12；莲子肉5—12；蜂蜜3—12；余量为水。该组分的胡萝卜奶茶具有健脾开胃，清热解毒，补益筋骨，坚筋耐老，交心肾，养心肺润皮肤，安神，延年益寿，治疗心烦失眠，肺燥咳嗽，肝肾阴亏，腰膝酸软，头晕目眩的功效，适于晚上睡前饮用。

说明书

三、本发明的第二种制备方法如下：

1、将胡萝卜选拣，取根头，去皮，清洗，整根投入压榨机中榨汁，在80—100℃条件下用蒸气烘干设备或电烘箱进行烘干，时间25—35分钟，然后用粉碎机械将其加工粉碎为100—120目的粉末状，备用。

2、将枸杞子、当归、麦冬、芡实肉、莲子肉、乌梅肉、山药、甘草、党参进行精选，剔除杂质，经自来水漂洗，再用超净化水表面净洗和消毒，控出水分，在80—100℃的条件下用蒸气烘干设备或电烘箱进行低温烘干，然后用粉碎机械将其粉碎成100—120目的粉末状，备用。上述各种中草药，根据配方需要可以单独一味进行精选，自来水漂洗，超净化水表面净洗、消毒，用蒸气烘干或电烘箱进行低温烘干，用粉碎机械粉碎成100—120目的粉末状；也可以根据配方需要将其中两味或两味以上的中草药进行精选，自来水漂洗，超净化水表面净洗，消毒，用蒸气烘干设备或电烘箱进行低温烘干，用粉碎机械粉碎成100—120目的粉末状，备用。

3、A、将鸡蛋蒸熟或煮熟，去蛋壳，剥去鸡蛋白，取鸡蛋黄在80—100℃条件下用蒸气烘干设备或电烘箱进行低温烘干，时间10—20分钟，然后用粉碎机械将其粉碎成100—120目的粉末状，备用。B、或者将鸡蛋洗净，去掉蛋壳置双层不锈钢容器的上层（该容器为上下两层，上层为网眼状，鸡蛋白可以流入下层容器内，该容器上下两部分可以分离），待鸡蛋白全部流入下层容器后，将上下两部分分开，取鸡蛋黄蒸熟，烘干，将其粉碎成100—120目的粉末状，备用。C、或者将鸡蛋洗净，在其上面凿个小孔，使鸡蛋白全部流净后，取鸡蛋黄，蒸熟烘干并将其粉碎成100—120目的粉末状，备用。D、或者用全封闭打蛋干燥设备，分离蛋液，然后灭菌加工成鸡蛋黄粉（鸡蛋白粉），备用。

4、将优质茶叶用粉碎机械粉碎成100—120目的粉末状，备用。

5、将阿胶用粉碎机械粉碎成100—120目的粉末状，备用。

6、根据配方需要取定量胡萝卜粉、奶粉、茶叶粉、咖啡粉、鸡蛋黄粉、莲子肉粉、芡实肉粉、乌梅肉粉、山药粉、党参粉、甘草粉、枸杞子粉、阿胶粉、当归粉、蔗糖混合后，进行包装，供应市场。或者取第2步骤中经过精选、漂洗、净洗和消毒好的枸杞子、麦冬、莲子肉、芡实肉、山药，根据配方需要分别或者混合后在清水中浸泡24小时，再在胶体磨上磨三遍，磨成浆料待用；然后根据配方需要取第1步骤榨取的胡萝卜汁，鲜牛奶，根据配方需要取第3步骤B、C制得的未蒸的鸡蛋黄汁液和蔗糖、蜂蜜、咖啡的其中之一或二种以上的食物或药物同放在均质机中均质两遍至叁遍，使上述原料充分混合，溶解，用瞬时高温高压杀菌机杀菌后，用真空浓缩器将杀菌后的混合物

说明书

进行浓缩，真空浓缩器内温度为 58——60℃，真空度为 620——700 mmHg，浓缩后的料浆要求达到波度 13 度以上；采取压力式喷雾塔将浓缩好的浆料进行喷雾干燥，成为细粒干粉，喷雾塔的进风温度在 145——160℃之间，塔内温度为 80——90℃。得到的干粉，根据配方需要与茶叶粉、乌梅粉、党参粉、当归粉、甘草粉、阿胶粉中的一种或两种及两种以上的中草药粉混合，进行检测，达到质量标准后即可包装入库，供应市场。

7、下面给出本发明的系列胡萝卜奶茶中几种胡萝卜奶茶所含有的组分和各组分的重量百分比(%)：

实施例 1：

胡萝卜	16——26；
牛奶	16——26；
茶	3——5；
枸杞子	8——18；
莲子肉	10——20；
白沙糖	5——15。

该组分胡萝卜奶茶具有振奋精神，消除疲劳，恢复和增强记忆力，养心益肾，润肺生津，健脾开胃；治疗消化不良，大便溏泄，久痢，咳嗽；预防糖尿病，脂肪肝，腰痛，胃及十二指肠溃疡，癌症的功效。

实施例 2：

胡萝卜	16——26；
牛奶	16——26；
茶	3——5；
鸡蛋黄	10——20；
山药	15——25；
白沙糖	5——15。

该组分的胡萝卜奶茶具有振奋精神，消除疲劳，恢复和增强记忆力，提高智力，健脾润肺，固肾益精，补中益气；治疗消化不良，脾虚泄泻，虚劳咳嗽，久痢，呕吐；预防糖尿病，癌症的功效。

实施例 3：

胡萝卜	25——35；
-----	---------

说明书

牛奶 25——35；

咖啡 3——6；

阿胶 16——26；

白沙糖 12——22。

该组分胡萝卜奶茶具有兴奋强心，提高智力，健脾化滞，化痰清肺，滋润皮肤，治疗便秘，咳嗽的功效。

实施例4：

胡萝卜 16——26；

牛奶 16——26；

咖啡 3——6；

乌梅肉 5——15；

麦冬 16——26；

蜂蜜 5——15。

该组分胡萝卜奶茶具有振奋精神，恢复和增强记忆力，提高智力，生津止渴，健脾开胃；治疗久泄、痢疾、呕吐，便血的功效。

实施例5：

胡萝卜 25——35；

牛奶 25——35；

咖啡 3——6；

甘草 1.5——4.5；

白沙糖 5——10；

蜂蜜 5——10。

该组分胡萝卜奶茶具有振奋精神，消除疲劳，恢复和增强记忆力，提高智力，健脾化滞，润肺解毒，治疗肺燥咳嗽，肠燥便秘，胃及十二指肠溃疡的功效。

实施例6：

胡萝卜 16——26；

牛奶 16——26；

党参 15——25；

说明书

茶 3 -- 6 ;

白沙糖 10 -- 20 。

该组分胡萝卜奶茶具有消除疲劳，振奋精神，提高智力，补脾养胃，益气生津，养血补肺；治疗滑泻，久痢，肠胃中冷，虚劳内伤的功效。

实施例 7：

胡萝卜 20 -- 30 ；

牛奶 25 -- 35 ；

鸡蛋黄 30 -- 40 ；

蜂蜜 10 -- 20 。

该组分胡萝卜奶茶具有养肾益阴，补中益气，调和肠胃，恢复和增强记忆力，提高智力；治肺燥咳嗽，神经衰弱，心烦失眠的功效。

用本发明第二种制备方法制得的胡萝卜奶茶为干粉，用 200 至 250 毫升沸开水冲调本品 35 至 50 克，即可饮用。