



(12)发明专利申请



(10)申请公布号 CN 110692777 A

(43)申请公布日 2020.01.17

(21)申请号 201911119104.3

A61P 1/14(2006.01)

(22)申请日 2019.11.15

A61P 17/02(2006.01)

A61P 37/04(2006.01)

(71)申请人 谢植笔

地址 530300 广西壮族自治区南宁市横县
横州镇城司南路东二巷46号

(72)发明人 谢植笔 谢须悬

(74)专利代理机构 南宁市来来专利代理事务所
(普通合伙) 45118

代理人 石本定

(51)Int.Cl.

A23F 3/14(2006.01)

A23F 3/12(2006.01)

A23F 3/08(2006.01)

A23F 3/06(2006.01)

A61K 36/258(2006.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

养生玫瑰花茶及其生产方法

(57)摘要

一种养生玫瑰花茶,由以下重量份数的原料制成:玫瑰花70-90份;人参8-10份;三七8-10份;茶叶180-280份;并经过人参粉碎、三七浸泡粉碎、茶胚处理、玫瑰花养护、混合揉捻发酵制备养生茶和烘干的步骤,烘干是将揉捻发酵的混合物倒在纱布上,在纱布下面铺垫200-300份新鲜松针,然后进行两次烘干,第一次烘干温度为70-80℃,烘干时间是3-5分钟,第二次烘干温度为35-40℃,烘干时间是2-2.5小时。得到的阳升玫瑰花茶具有养胃养肾美容养颜、排毒降压、提高免疫力、调节内分泌,舒缓身心的功效。

1. 一种养生玫瑰花茶,其特征在于:由以下重量份数的原料制成:

玫瑰花	70-90份;
人参	8-10份;
三七	8-10份;
茶叶	180-280份。

2. 根据权利要求1所述的养生玫瑰花茶,其特征在于:生产步骤为:

A、人参粉碎:取8-10份干燥的人参用软刷进行彻底清洁处理后,待用,将人参用中药粉碎机短时间快速粉碎至500-600目;

B、三七处理:将8-10份干燥的三七破碎成粒度小于0.5厘米的小块;将破碎后的三七块浸泡在温度为55-60℃的水溶液中,浸泡3-5小时,将浸泡后的三七通过循环输料管道进入碾压机中,经磨盘循环碾压24-48h,碾压温度为35-48℃,得到三七碾压液,干燥,得到三七粉,备用;

C、茶胚处理:取180-280份的新鲜绿茶叶,先摊晾5-8小时后进行杀青处理,然后对其进行揉捻,再将揉捻后的茶叶进行成型处理,将成型处理后的茶叶进行炒制,然后对其进行远红外增香,得到含水量为4-4.5%的茶胚;

D、玫瑰花养护:将装在通气的箩筐里70-90份的新鲜玫瑰花倒出,摊放在通风干净的养护车间,摊放厚度为5-8cm,花温控制在32-37℃,依次15-25分钟翻一次玫瑰花,待鲜花开放率达到96%以上时结束鲜花养护;

C、制备养生茶:在揉捻机中依次加入上述制备好的茶胚、玫瑰花、三七粉与人参混合均匀后进行揉捻,揉捻时间为2-4小时,然后放到发酵室发酵,温度30-54℃,空气湿度70-80%,发酵时间5-10小时;

D、烘干:将揉捻发酵的混合物倒在纱布上,在纱布下面铺垫200-300份新鲜松针,然后进行两次烘干,第一次烘干温度为70-80℃,烘干时间是3-5分钟,第二次烘干温度为35-40℃,烘干时间是2-2.5小时,即得具有养胃养肾、养颜美容、排毒降压、提高免疫力的养生玫瑰花茶。

3. 根据权利要求2所述的养生玫瑰花茶,其特征在于:所述的水溶液是10%乙醇-水的混合溶液,浸泡时,水溶液没过三七快即可,三七块浸泡3-5小时,使三七吸水膨胀,外部组织软化,加入4000IU/g果胶酶、2500IU/g纤维素酶,1%吐温-80,在温度为35-40℃,pH=7.5的条件下酶解3小时。

养生玫瑰花茶及其生产方法

技术领域

[0001] 本发明属于保健茶加工的技术领域,具体是一种养生玫瑰花茶及其生产方法。

背景技术

[0002] 目前,人们的生活水平大幅度提高,饮食也越来越好,肉类、海鲜类食品已经是家常菜,这类食品常吃对人们的身体会造成一定程度的影响,例如高血糖、高血脂、高压等疾病,在现在的生活中很常见。伴随着工作压力的增加,人们的饮食不规律,烟酒过度等不好的习惯对身体的损伤是很严重的,尤其是对胃、肝、肺造成很大程度的伤害,而人们在休息的时间喝杯茶,既能提神又能适当的放松心情,享受生活,日常的茶饮起到强身健体的保健作用,对现在人们的生活将起到非常重要的作用。

[0003] 玫瑰花茶是中国茶的一种,是在红茶或接近红茶的弱发酵茶中混入天然玫瑰花的花而使其具有香味(此工序称为“熏花”(窖花))的茶。玫瑰花茶兼有绿茶和玫瑰花的香味,其香气鲜灵持久、滋味醇厚鲜爽、色泽鲜红油润、外形条索紧细匀整。《中药大辞典》中记载:玫瑰花味甘微苦、性温,最明显的功效就是理气解郁、活血散淤和调经止痛。此外,玫瑰花的药性非常温和,能够温养人的心肝血脉,舒发体内郁气,起到镇静、安抚、抗抑郁的功效。常饮玫瑰花,有能降火气、滋阴美容、调理血气、促进血液循环、养颜美容,且有消除疲劳,愈合伤口,保护肝脏胃肠功能,防龋防辐射损伤、抗癌、抗衰老之功效,使人延年益寿、身心健康。广西是玫瑰花的生产基地,有着“中国玫瑰花之乡”的美誉。目前,该县玫瑰花种植面积6万亩,花农18万人,年产鲜花6万吨,茉莉鲜花年销售收入6亿元;花茶加工企业130家,年加工花茶4万吨,产值18亿元,茉莉花产量和花茶产量均占全国总量60%以上,占世界总量35%以上,成为全国乃至全球最大的玫瑰花与玫瑰花茶加工生产基地。

[0004] 因此,本发明采用玫瑰花为主要原料生产一种具有养胃养肾、养颜养发、排毒降压、提高免疫力的养生茶。检索到有关养生茶的文献如下:

1、中国专利,名称:养生茶;申请(专利)号:201710335399.2;申请(专利权)人:鲁启发;地址:河南省郑州市金水区文化路95号;摘要:本发明公开了一种养生茶,涉及保健品领域,该养生茶采用发酵茶叶、紫苏、大枣、生姜、橙皮为原料,保留茶的特点和饮茶习惯,增加养生功能,更好的调理身体,美容养颜,解毒祛斑,促进消化,调理脾胃,温补滋养,提高身体抵抗力,降低环境污染危害,降低慢性病风险,防三高,降低癌症风险。

[0005] 2、中国专利,名称:八珍养生茶;申请(专利)号:201711115829.6;申请(专利权)人:陈永;地址:广东省中山市南头镇民安村升辉北工业区;摘要:本发明提供了一种八珍养生茶,由决明子27.8~38.9、茶多酚20.5~30.5、氨基酸8.9~11.1、蛋白质21.1~23.3、桂圆肉8.9~12.2、枸杞11.1~16.7、莲子3.3~7.8、黄精3.3~7.8制备而成,同时提供了其制备方法,本发明制备的八珍养生茶具有补肝益肾、养心安神、降压、降脂、降血糖、气血双补、清肠通便、抗辐射等保健功能。

[0006] 3、中国专利,名称:一种菊花养生茶;申请(专利)号:201811410935.1;申请(专利权)人:临泉县恒源农副产品有限公司;地址:安徽省阜阳市临泉县谭棚镇谭棚东头105省道

路北;摘要:本发明公开了一种菊花养生茶,包括绿茶、菊花、枸杞、苦瓜干、芙蓉叶、积雪草、紫苏、姜丝、陈皮、金银花、天麻、甘草。本发明制成的养生茶,清热解毒,消暑降火,提高人体免疫力,对防止感冒头疼等有很好的效果。

[0007] 4、中国专利,名称:一种补血养生茶饮料;申请(专利)号:201710813637.6;申请(专利权)人:无锡市科姆斯化工科技有限公司;地址:江苏省无锡市梁溪区黄巷街道任钱路南(陈巷10号东);摘要:本发明涉及一种补血养生茶饮料,由以下原料组成:红枣20-30,红豆30-50,花生红衣10-20,枸杞3-5,蜂蜜1-2,果胶0.05-0.1,乙基麦芽酚0.01-0.02,丁基羟基茴香醚0.02-0.03,维生素0.01-0.02,饮用水1000-1200。本发明制作工艺简单,长期服用可以补血养颜,特别适合贫血或缺铁性贫血的人们服用。

[0008] 5、中国专利,名称:一种养生茶及其制作方法;申请(专利)号:201310103430.1;申请(专利权)人:魏泽平;地址:广东省海丰县海城镇米街82号;摘要:一种养生茶及其制作方法,其主要成份是余甘子50、杭白菊花10、茉莉花20、罗汉果花10、金银花10、葛根50、枸杞子10、淡竹叶10、桑叶20、胖大海10;通过养生茶的制作方法制成的茶叶,经常饮用后,可以有效的预防肝病,恢复肝脏正常的新陈代谢功能,饮用方便,制作成本低,纯天然植物构成,并且色、香、味俱全。

[0009] 6、中国专利,名称:一种康乃馨养生茶;申请(专利)号:201810289952.8;申请(专利权)人:俞成莲;地址:广西壮族自治区桂林市全州县全州镇桂黄中路79-5号;摘要:本发明公开了一种康乃馨养生茶,由以下组分按重量份数配比制成:康乃馨10-20份、绿茶7-9份、雪菊5-7份、益母草2-4份、白术4-6份、薄荷3-5份、川芎3-5份、白芍2-4份、青梅0.4-0.6份、枸杞1-2份、甘草1-2份、蜂蜜5-10份。配方中的康乃馨含有多种微量元素,能加速血液循环,促进新陈代谢,清心除燥,排毒养颜,调节内分泌,同时具有固肾益精,治虚劳,咳嗽、消渴,清肝凉血,祛斑除皱的功效。雪菊含有黄酮类物质、氨基酸、维生素等多种对人体有益成分,具有降压降脂、美白护肤的功效。上述原料经科学调配,同时加入了蜂蜜,口感更佳,还具有营养保健效果

7、中国专利,名称:一种石斛养生茶的制备方法;申请(专利)号:201810584342.0;申请(专利权)人:海南师范大学;地址:海南省海口市龙昆南路99号;摘要:本发明涉及医药技术领域,特别涉及一种石斛养生茶的制备方法。本发明提供的石斛养生茶的制备方法包括切片,浸提、过滤,浓缩,茶叶复火,喷雾配制和再烘干步骤。本发明的有益效果是:通过本发明的方法制备得到的石斛养生茶,其外观形态与普通绿茶无异,饮用方便;组方简单,经动物实验证明,长期饮用对酒精中毒具有一定的保护作用。

发明内容

[0010] 本发明的目的在于提供一种生产成本较低,具有养胃养肾美容养颜、排毒降压、提高免疫力、调节内分泌,舒缓身心的养生茶。

[0011] 为了实现上述目的,本发明采用的技术方案为:

一种养生玫瑰花茶,由以下重量份数的原料制成:

玫瑰花 70-90份;

人参 8-10份;

三七 8-10份;

茶叶 180-280份。

[0012] 养生玫瑰花茶的生产步骤为：

A、人参粉碎：取8-10份干燥的人参用软刷进行彻底清洁处理后，待用，将人参用中药粉碎机短时间快速粉碎至500-600目；

B、三七处理：将8-10份干燥的三七破碎成粒度小于0.5厘米的小块；将破碎后的三七块浸泡在温度为55-60℃的水溶液中，浸泡3-5小时，将浸泡后的三七通过循环输料管道进入碾压机中，经磨盘循环碾压24-48h，碾压温度为35-48℃，得到三七碾压液，干燥，得到三七粉，备用；

C、茶胚处理：取180-280份的新鲜绿茶叶，先摊晾5-8小时后进行杀青处理，然后对其进行揉捻，再将揉捻后的茶叶进行成型处理，将成型处理后的茶叶进行炒制，然后对其进行远红外增香，得到含水量为4-4.5%的茶胚；

D、玫瑰花养护：将装在通气的箩筐里70-90份的新鲜玫瑰花倒出，摊放在通风干净的养护车间，摊放厚度为5-8cm，花温控制在32-37℃，依次15-25分钟翻一次玫瑰花，待鲜花开放率达到96%以上时结束鲜花养护；

C、制备养生茶：在揉捻机中依次加入上述制备好的茶胚、玫瑰花、三七粉与人参混合均匀后进行揉捻，揉捻时间为2-4小时，然后放到发酵室发酵，温度30-54℃，空气湿度70-80%，发酵时间5-10小时；

D、烘干：将揉捻发酵的混合物倒在纱布上，在纱布下面铺垫200-300份新鲜松针，然后进行两次烘干，第一次烘干温度为70-80℃，烘干时间是3-5分钟，第二次烘干温度为35-40℃，烘干时间是2-2.5小时，即得具有养胃养肾、养颜美容、排毒降压、提高免疫力的养生玫瑰花茶。

[0013] 所述的水溶液是10%乙醇-水的混合溶液，浸泡时，水溶液没过三七快即可，三七块浸泡3-5小时，使三七吸水膨胀，外部组织软化，加入4000IU/g果胶酶、2500IU/g纤维素酶，1%吐温-80，在温度为35-40℃，pH=7.5的条件下酶解3小时。

[0014] 窖制好的养生玫瑰茶用铝箔复合袋真空包装，低温贮藏。

[0015] 玫瑰(学名:*Rosarugosa Thunb.*)：原产地中国。属蔷薇目，蔷薇科落叶灌木，枝杆多针刺，奇数羽状复叶，小叶5-9片，椭圆形，有边刺。花瓣倒卵形，重瓣至半重瓣，花有紫红色、白色，果期8-9月，扁球形。枝条较为柔弱软垂且多密刺，每年花期只有一次，因此较少用于育种，近来其主要被重视的特性为抗病性与耐寒性。玫瑰花的花极香，为著名的花茶原料及重要的香精原料；花、叶药用治目赤肿痛，并有止咳化痰之效。【各家论述】《本草再新》：能清虚火，去寒积，治疮毒，消疽瘤；《随息居饮食谱》：和中下气，辟秽浊。治下痢腹痛；《饮片新参》：平肝解郁，理气止痛；《现代实用中药》：洗眼，治结膜炎；《四川中药志》：用菜油浸泡，滴入耳内，治耳心痛。茉莉花性辛、味甘，温。理气，开郁，辟秽，和中。用于下痢腹痛，目赤红肿，疮毒。

[0016] 人参，【别名】黄参、血参、人衔、鬼盖、神草、土精；【拉丁学名】*Panaxginseng*C.A.Mey，为五加科植物的干燥根；【性味归经】性平、味甘、微苦，微温。【功效】大补元气，复脉固脱，补脾益肺，生津止渴，安神益智。【主治】劳伤虚损、食少、倦怠、反胃吐食、大便滑泄、虚咳喘促、自汗暴脱、惊悸、健忘、眩晕头痛、阳痿、尿频、消渴、妇女崩漏、小儿慢惊及久虚不复，一切气血津液不足之症。经现代医学研究及化验分析表明，人参内含有一

种叫人参皂甙的化学物质,它对调节人的中枢神经系统、强心、抗疲劳、调节物质代谢等有明显功效,所以对治疗神经系统、心血管系统、内分泌系统及生殖系统的多种疾病有很好的治疗作用,除此之外,人参还常用于愈后恢复、增强体力、调节荷尔蒙、降低血糖和控制血压、控制肝指数和肝功能保健等方面。人参还具有美容价值,自古以来拥有“百草之王”的美誉,更被东方医学界誉为“滋阴补生,扶正固本”之极品。人参含多种皂甙和多糖类成分,人参的浸出液可被皮肤缓慢吸收、对皮肤没有任何的不良刺激,能扩张皮肤毛细血管,促进皮肤血液循环,增加皮肤营养,调节皮肤的水油平衡,防止皮肤脱水、硬化、起皱,长期坚持使用含人参的产品,能增强皮肤弹性,使细胞获得新生。同时人参活性物质还具有抑制黑色素的还原性能,使皮肤洁白光滑。它的美容效用数不胜数,是护肤美容的极品。人参加在洗发剂中能使头部的毛细血管扩张,可增加头发的营养,提高头发的韧性,减少脱发、断发、对损伤的头发具有保护作用。人参内服不仅强身也会起到抗老及护肤美容作用。将人参直接浸入50%甘油,10日用甘油搓脸,或将人参煎成浓汁,每日往洗脸水倒一点,用含人参的甘油搓脸或人参水洗脸,能让皮肤相当滋润。

[0017] 三七,别名山漆、金不换、血参、人参三七。为五加科植物三七*Panax notoginseng* (Burk.) F.H. Chen的干燥根。具有化瘀止血,活血定痛的功效。出血证:本品味甘微苦性温,入肝,性味:甘、微苦,温。归经:归肝、胃经。【主治】咯血,吐血,衄血,便血,崩漏,外伤出血,胸腹刺痛,跌扑肿痛。恶性肿瘤等。明朝李时珍编著的《本草纲目》中记载:三七味甘、微苦,温,归心、肝、脾、肺、肾五经,益心气,活血,入心充血,助心充脉,安神,益肺气,补肝气,补中,增智慧,好颜色,健胃。现代医学证明,三七含有多种生理活性物质,能够调节、增强人体免疫力,对神经衰弱、风湿性关节炎、冠心病、高血压、肝炎、糖尿病、肿瘤等有良好的协同治疗作用,且对人肝癌细胞具有细胞毒作用,能抑制组织胺的释放,还具有保肝作用和具有抗过敏作用等。最新研究表明:三七还具有抗疲劳、美容养颜、延缓衰老、抗皱、消炎、清除色斑、保护皮肤等功效。三七含有抑制黑色素的成分及多种对皮肤有益的微量元素等,这些成分能够通过减少人体自由基,加速细胞的再生,增加皮肤的厚度并增加胶原质,达到丰润皮肤、消除细纹与皱纹的效果。其中的多糖成分能够通过保持和调节皮肤水性,恢复皮肤弹性,使皮肤湿润、细腻。

[0018] 与现有技术相比,本发明的积极效果是:

1、本发明选用玫瑰花茶、三七与人参,采用混合发酵工艺精制而成,使三七、人参、玫瑰花茶的有效活性成分充分的结合在一起,并且使产品中的有效活性成分更容易被人体所吸收,更加丰富茶的保健功能,本发明的养生玫瑰花茶不仅具有玫瑰花茶的口感和保健的优点,还结合了人参、三七的药用功能,具有抗疲劳、美容养颜、延缓衰老、抗皱、消炎、清除色斑、保护皮肤、养胃养肾、养颜养发、排毒降压、提高免疫力等功效,采用该加工工艺还保留了茶叶原有外形,并使三七粉和人参深深吸附在茶叶表面,在冲泡时不会掉落,冲泡时茶汤清澈明亮,茶香中夹杂三七的清香,茶液中人参的甘苦;此外,本发明的养生玫瑰花茶具有三七和茶叶清香,茶汤从绿逐渐变黄亮,滋味有淡涩转为浓醇,显著的提升了玫瑰花茶的品质和附加值,具有显著的经济效率和社会效率。

[0019] 2、本发明在玫瑰花茶中加入人参,三七粉进行揉捻发酵,并在制茶过程中放松树做铺垫,起到去除异味,掩盖药味的目的,口感好,深受茶爱好者的青睐,且该养生茶多由天然植物组成,纯天然无化学添加剂,无毒副作用,茶的香味清新自然,人参、三七与茶叶活性

成分有效结合便于人体吸收。

[0020] 3、本发明的玫瑰花茶采用茶树的嫩芽或嫩叶为原料,与新鲜玫瑰花进行揉捻,有效地将玫瑰花的香味融入到茶胚中,香味清新持久。

[0021] 4、本发明通过采用新鲜松针铺垫烘干,烘干分两次烘干,有利于香味的保持,可以明显提高茶叶的花香,还可以避免产生火攻味,从而保证了玫瑰花茶的品质。

具体实施方式

[0022] 为了更加详细的介绍本发明,下面结合实施例,对本发明做进一步说明。

[0023] 实施例1

采用以下工艺步骤即可生产得到养生玫瑰花茶:

A、人参粉碎:取8-10份干燥的人参用软刷进行彻底清洁处理后,待用,将人参用中药粉碎机短时间快速粉碎至500-600目;

B、三七处理:将8-10份干燥的三七破碎成粒度小于0.5厘米的小块;将破碎后的三七块浸泡在温度为55-60℃的水溶液中,浸泡3-5小时,将浸泡后的三七通过循环输料管道进入碾压机中,经磨盘循环碾压24-48h,碾压温度为35-48℃,得到三七碾压液,干燥,得到三七粉,备用;

C、茶胚处理:取180-280份的新鲜绿茶叶,先摊晾5-8小时后进行杀青处理,然后对其进行揉捻,再将揉捻后的茶叶进行成型处理,将成型处理后的茶叶进行炒制,然后对其进行远红外增香,得到含水量为4-4.5%的茶胚;

D、玫瑰花养护:将装在通气的箩筐里70-90份的新鲜玫瑰花倒出,摊放在通风干净的养护车间,摊放厚度为5-8cm,花温控制在32-37℃,依次15-25分钟翻一次玫瑰花,待鲜花开放率达到96%以上时结束鲜花养护;

C、制备养生茶:在揉捻机中依次加入上述制备好的茶胚、玫瑰花、三七粉与人参混合均匀后进行揉捻,揉捻时间为2-4小时,然后放到发酵室发酵,温度30-54℃,空气湿度70-80%,发酵时间5-10小时;

D、烘干:将揉捻发酵的混合物倒在纱布上,在纱布下面铺垫200-300份新鲜松针,然后进行两次烘干,第一次烘干温度为70-80℃,烘干时间是3-5分钟,第二次烘干温度为35-40℃,烘干时间是2-2.5小时,即得具有养胃养肾、养颜美容、排毒降压、提高免疫力的养生玫瑰花茶。

[0024] 实施例2

采用以下工艺步骤即可生产得到养生玫瑰花茶:

A、人参粉碎:取8-10份干燥的人参用软刷进行彻底清洁处理后,待用,将人参用中药粉碎机短时间快速粉碎至500-600目;

B、三七处理:将8-10份干燥的三七破碎成粒度小于0.5厘米的小块;将破碎后的三七块浸泡在温度为55-60℃的10%乙醇-水的混合溶液中,浸泡时,水溶液没过三七块即可,三七块浸泡3-5小时,使三七吸水膨胀,外部组织软化,加入4000IU/g果胶酶、2500IU/g纤维素酶,1%吐温-80,在温度为35-40℃,pH=7.5的条件下酶解3小时,将浸泡后的三七通过循环输料管道进入碾压机中,经磨盘循环碾压24-48h,碾压温度为35-48℃,得到三七碾压液,干燥,得到三七粉,备用;

C、茶胚处理:取180-280份的新鲜绿茶叶,先摊晾5-8小时后进行杀青处理,然后对其进行揉捻,再将揉捻后的茶叶进行成型处理,将成型处理后的茶叶进行炒制,然后对其进行远红外增香,得到含水量为4-4.5%的茶胚;

D、玫瑰花养护:将装在通气的箩筐里70-90份的新鲜玫瑰花倒出,摊放在通风干净的养护车间,摊放厚度为5-8cm,花温控制在32-37℃,依次15-25分钟翻一次玫瑰花,待鲜花开放率达到96%以上时结束鲜花养护;

C、制备养生茶:在揉捻机中依次加入上述制备好的茶胚、玫瑰花、三七粉与人参混合均匀后进行揉捻,揉捻时间为2-4小时,然后放到发酵室发酵,温度30-54℃,空气湿度70-80%,发酵时间5-10小时;

D、烘干:将揉捻发酵的混合物倒在纱布上,在纱布下面铺垫200-300份新鲜松针,然后进行两次烘干,第一次烘干温度为70-80℃,烘干时间是3-5分钟,第二次烘干温度为35-40℃,烘干时间是2-2.5小时,即得具有养胃养肾、养颜美容、排毒降压、提高免疫力的养生玫瑰花茶。

[0025] 应用实施例

1、横县苏某,公司总经理,经常熬夜加班,胃肠不好,整天感到腹胀,按压胃部有难受的呕吐感,大便次数少,两三天一次,总有解不净的感觉,食欲也不好,精神面色极差,加用养生玫瑰花茶,每次10克,一日3次,用本发明养生茶两周,症状好转,小腹不舒之感亦消失,食欲增进。

[0026] 2、刘某某,男,50岁,因其肾功能不好,经常出现头晕无力,失眠多梦,夜间多尿,腰酸腿痛,尿频尿急等症状,用本发明养生茶每次10克,一日3次,服后即感不良状况缓解,服用两个月后,精神好,晚上也不用经常上厕所了,睡眠质量大大提高。

[0027] 3、广西蒋某,30岁,IT女,经常工作到深夜,容易引起上火、气血不足,自服用养生玫瑰花茶,每次10克,每日三次,调理血气、促进血液循环、消除疲劳头晕、胃痛不良状况明显好转。

[0028] 4、甘某某,女,45岁,公司老总,抑郁症,心情不舒畅,工作、生活压力比较大,心情比较压抑,面容憔悴,脸色暗淡,且经常掉头发,用本发明养生茶每次10克,一日3次,服用两个月后,情况好转。