

아스파라거스 침출차 제조방법

» 배경 및 필요성

- 강원도 내 재배면적('10년 5.9ha → '18년 56.3ha, 62%점유)이 급증
- 매년 집중출하기로 가격하락 문제가 발생하여 다양한 가공기술을 통한 과잉물량 해결

» 기술이전 내용

- 아스파라거스 침출차 제조공정



- 세척단계 : 아스파라거스를 흐르는 물에 씻는다.
- 절단단계 : 아스파라거스를 1cm 크기로 어긋하게 절단한다.
- 건조단계 : 60℃, 10~13시간동안 건조시킨다.
- 팽화단계 : 3Mpa, 250℃에서 3분간 팽화 처리한다.
- 분쇄단계 : 100mesh 채를 통과한 지름 0.2-0.3cm의 크기로 분쇄한다.
- 혼합단계 : 열풍건조 30%, 팽화처리 70%로 혼합한다.
- 포장단계 : 1.2g씩 개별포장한 후, 20개입씩 박스포장한다.

» 파급효과

- 지역특산물을 이용한 다양한 가공전처리 기술개발 및 제조공정 개발로 식품가공기술 향상
- 아스파라거스 농가의 기술이전을 통한 농가소득증진

» 기술산업화 내역

- 농업회사법인 주식회사 브로팜(춘천시)