

아스파라거스 추출물을 포함하는 젤리포 및 그의 제조방법

» 배경 및 필요성

- 상품적 가치가 낮은 파지를 이용한 아스파라거스의 유효성분 증진 추출방법과 추출물을 포함하는 젤리포 제조방법을 개발하여 활용의 방법을 예로 제시함

» 연구 내용

- 아스파라거스 추출물 전처리 단계에서 덩임과 팽화처리를 한 후 비교한 결과 팽화처리에서 미세조직의 붕괴 및 다공성 증가
- 아스파라거스 팽화 처리 시 덩임처리보다 루틴과 아스파라긴 함량, 총 폴리페놀과 플라보노이드 함량이 높았고, DPPH와 ABTS radical 소거능이 높았음

» 특허청구의 범위

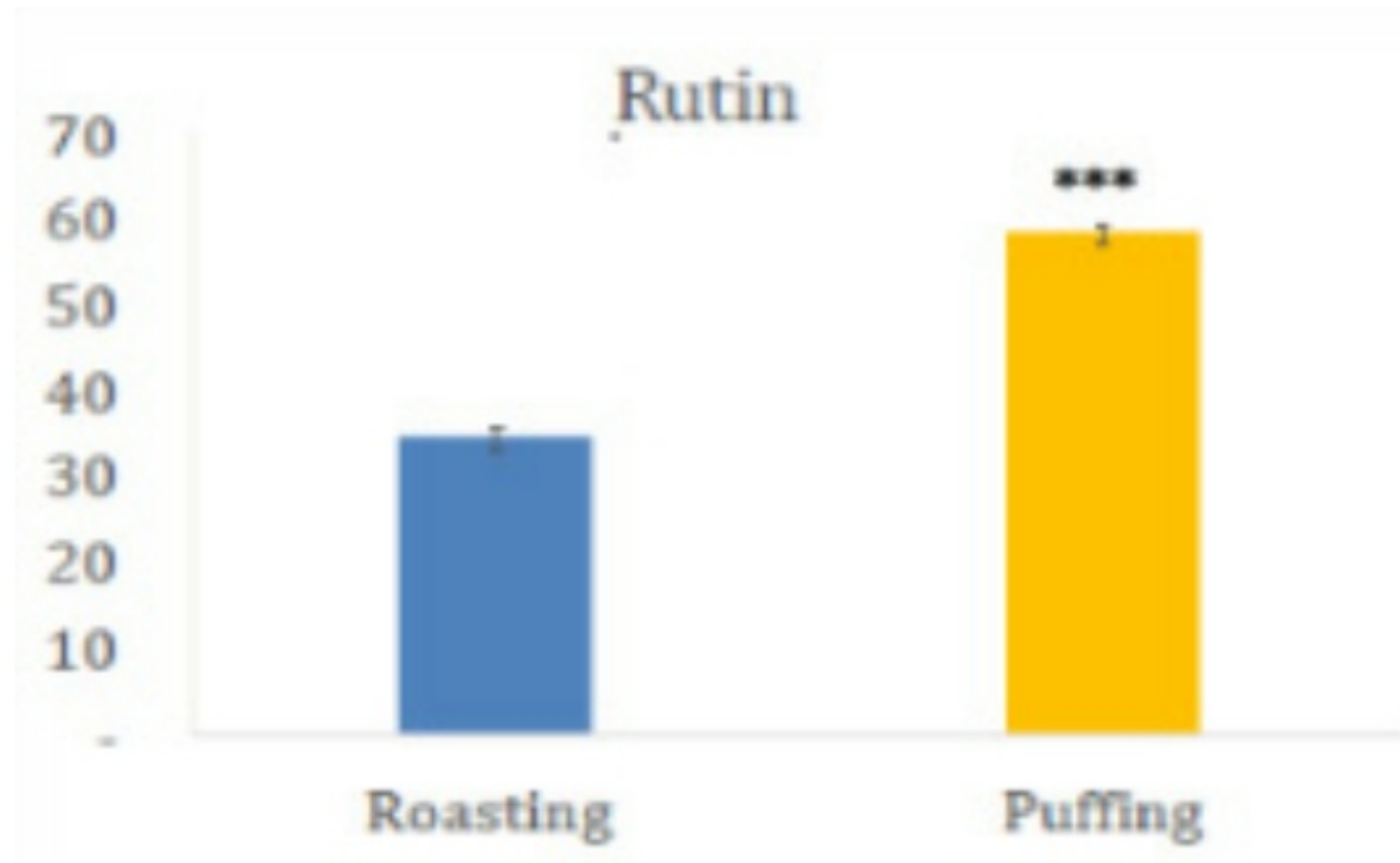
- 아스파라거스 유효성분 증진 추출방법 및 젤리포 제조방법
 - 추출물 기능성 : 루틴, 총 폴리페놀함량 등 증가
 - 젤리포 제조방법 : 부산물을 활용한 가공품 개발

» 파급효과

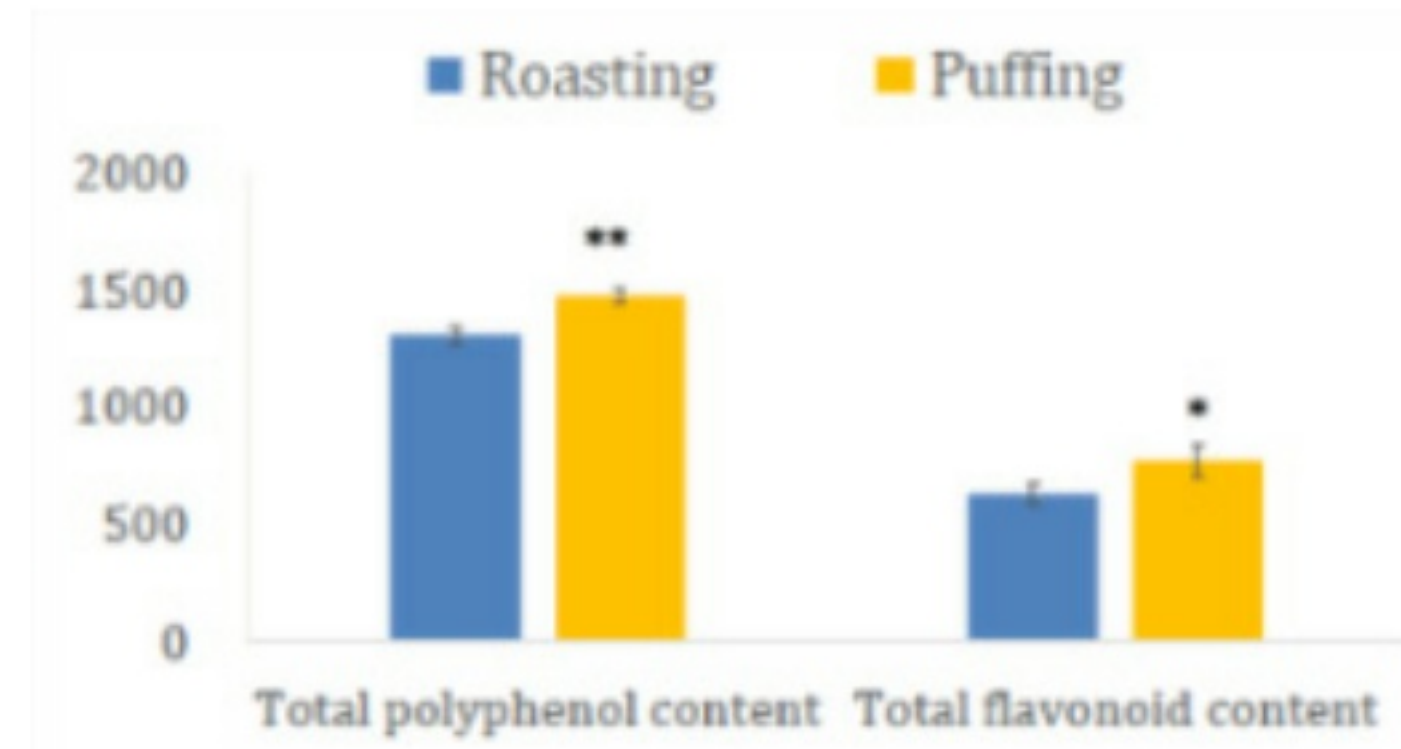
- 아스파라거스 부산물 활용 가공제품 생산으로 신 고용창출 및 지역 가공산업 활성화 기대 및 농가소득에 기여
- 국내 아스파라거스 가공 상품화로 새로운 시장형성

<세부 연구결과>

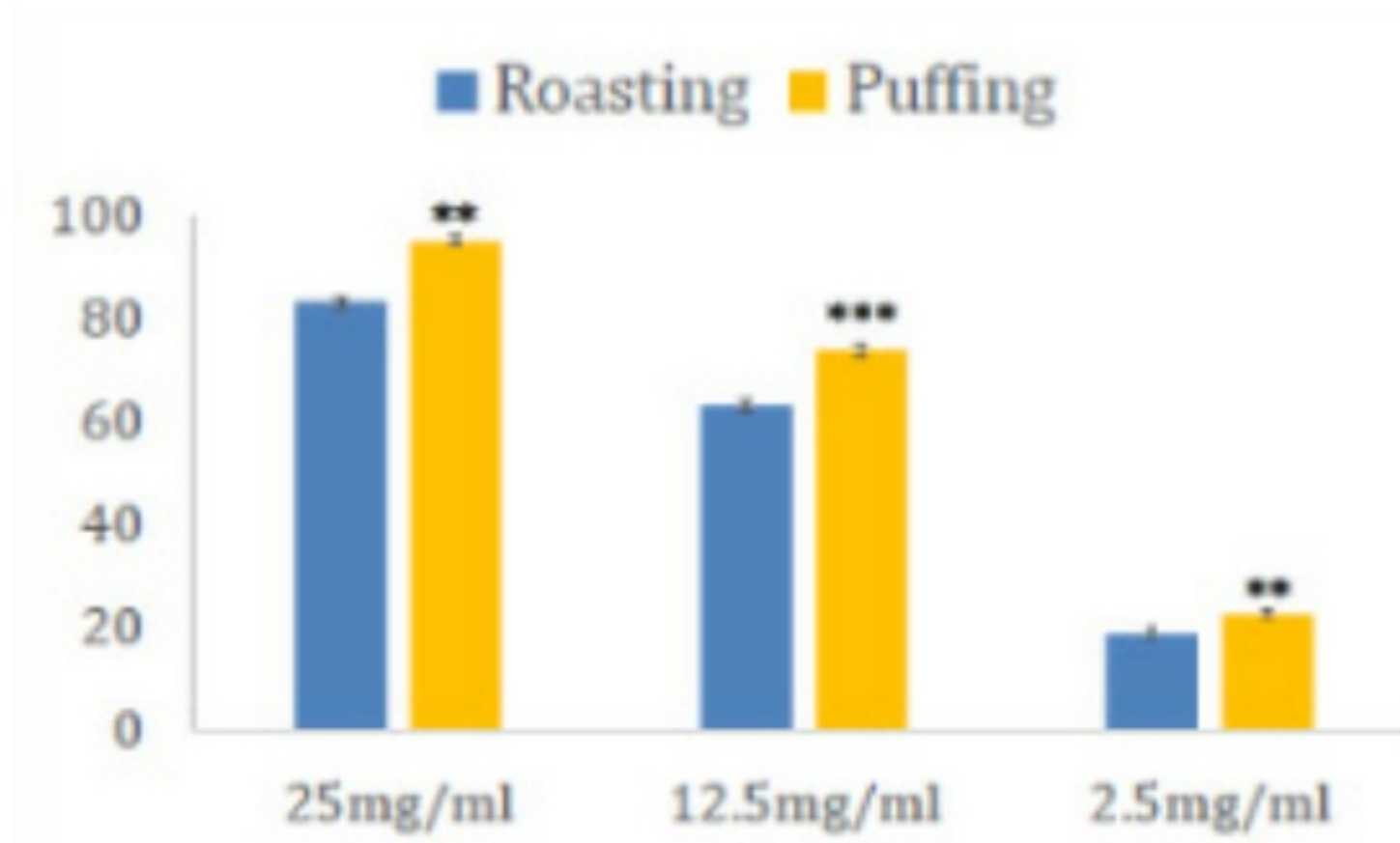
○ 아스파라거스 처리별 성분분석



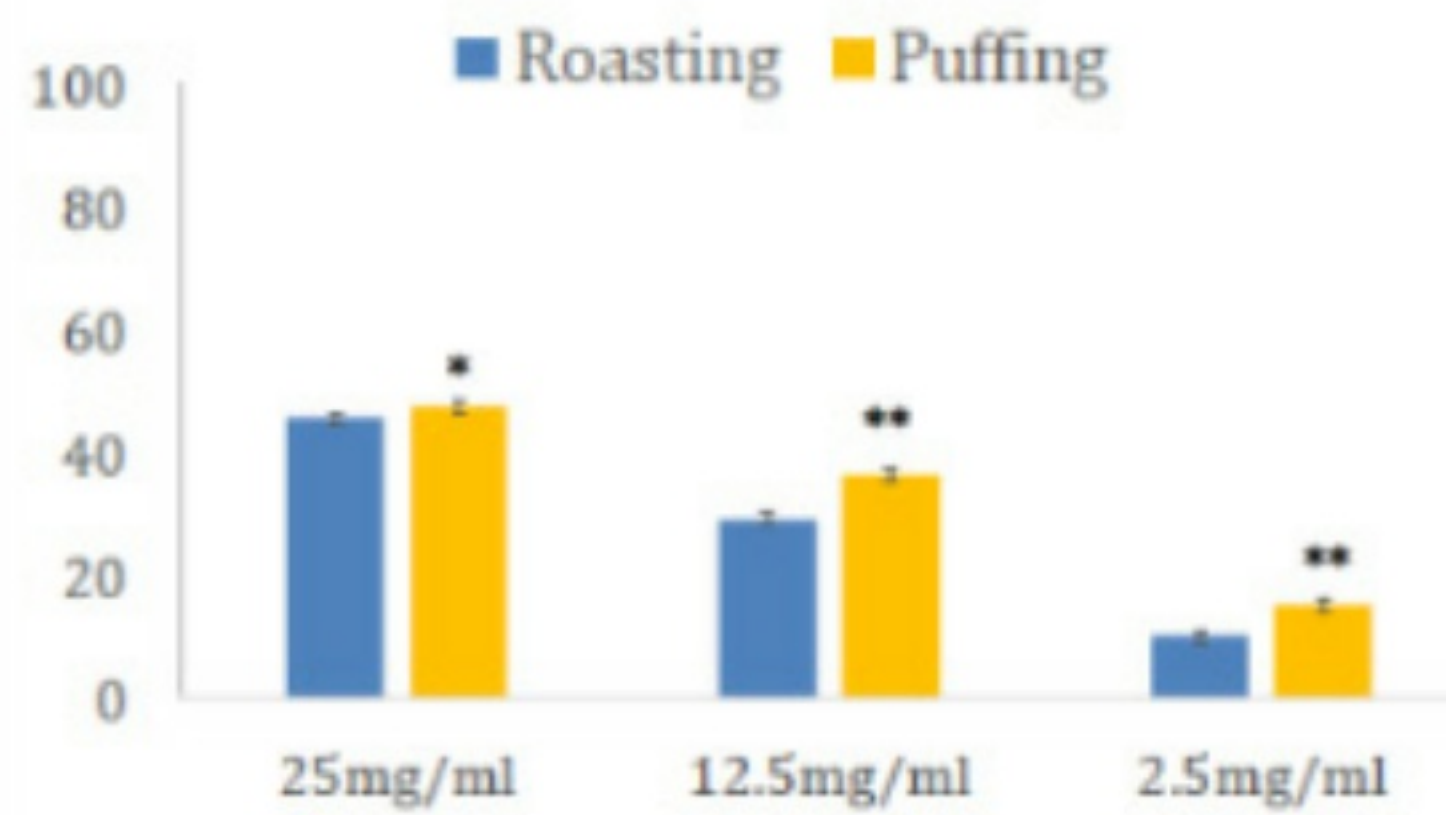
루틴



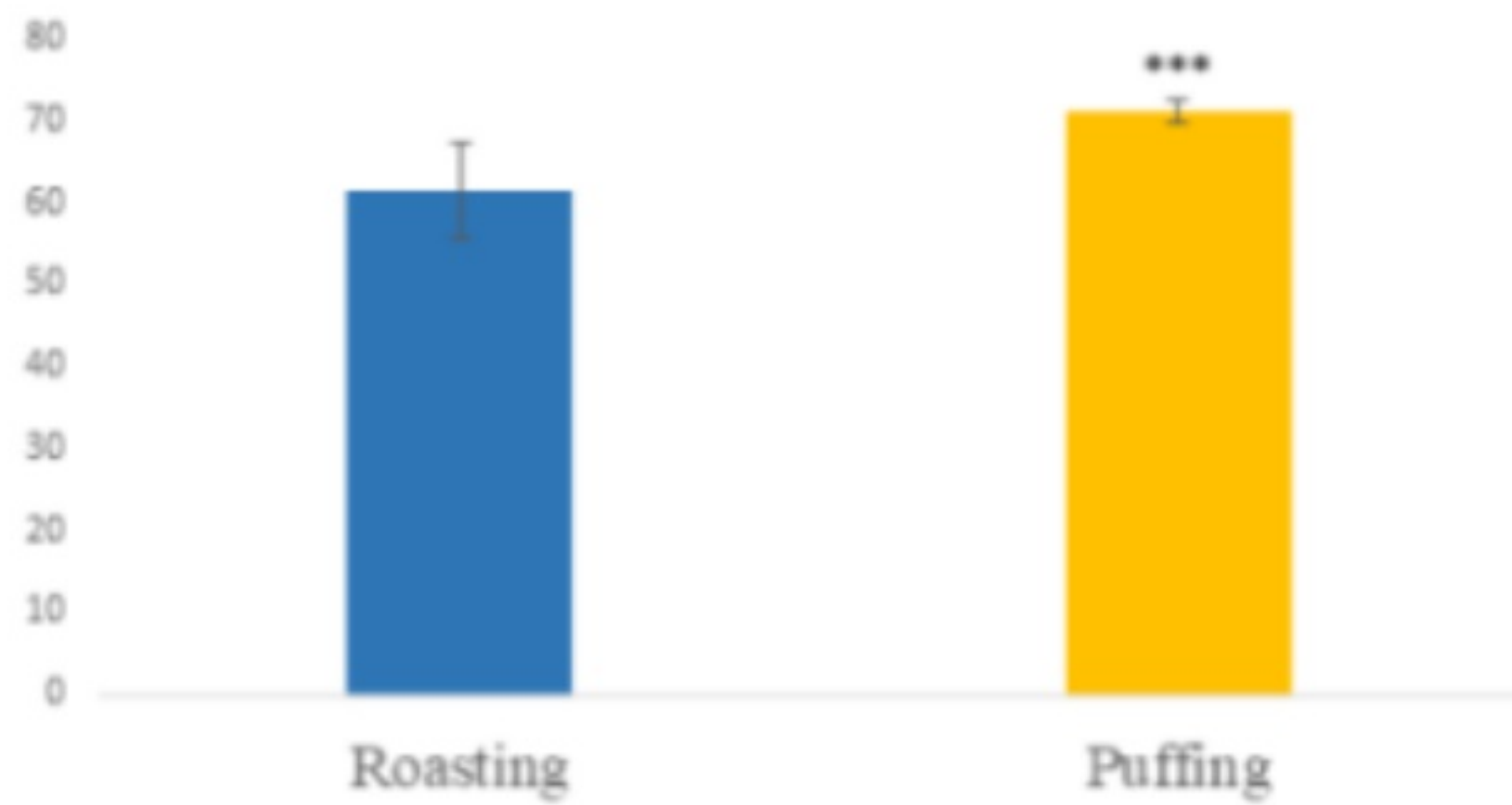
총 폴리페놀 및 총 플라보노이드



DPPH radical 소거능



ABTS radical 소거능



아스파라긴산

[아스파라거스 처리별 성분비교]