

## 아스파라거스 아스진 제조방법

### 배경 및 필요성

- 집중출하기 공급물량증가에 따른 가격하락 (평균가격: 17,000원 → 4~5월 7,000원)

### 기술이전 내용

- 아스진 제조공정



- 1) 검수 및 선별: 아스파라거스 외관검사(부패, 중량, 이물)
- 2) 절단: 아스파라거스를 1cm 크기로 어슷썰기를 한다.
- 3) 건조: 60°C, 10~13시간동안 건조시킨다.
- 4) 팽화: 3Mpa, 250°C에서 3분간 팽화 처리한다.
- 5) 추출: 아스파라거스 10배의 정제수를 가하여 70°C~80°C, 6시간 추출한다.
- 6) 농축: 70°C~80°C, 48시간 감압 농축한다.(42.6 brix)
- 7) 혼합: 각 원료를 배합비에 맞게 균질 혼합한다.
- 8) 충전: 13g씩 스틱 포장한다.
- 9) 후살균: 105°C에서 15분간 후 살균처리를 한다.
- 10) 냉각: 상온에서 30분간 냉각 처리한다.
- 11) 박스포장: 10개씩 박스 포장한다.

### 파급효과

- 재배단지과 가공업체 연계한 안정적 원료 수급 및 농가소득 증진
- 아스파라거스 식품소재화를 통한 가공산업 활성화

### 기술산업화 내역

- 농업회사법인 주식회사 브로팜(춘천)

## <세부 연구결과>

- 아스진 가공공정
  - 아스진 1포(13g)의 열량은 24.19kcal, 탄수화물 5.70g, 당류 2.18g, 단백질 0.31g, 지방 0.01g, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤은 검출되지 않았고, 나트륨은 3.3mg이었음



【그림 1. 아스진】

### ○ 아스진 영양성분

	아스진(13g/1포)
열량(kcal)	24.19
탄수화물(g)	5.70
당류(g)	2.18
단백질(g)	0.31
지방(g)	0.01
포화지방(g)	0
트랜스지방(g)	0
콜레스테롤(mg)	0
나트륨(mg)	3.30
총 폴리페놀(mg)	91.49
총 플라보노이드(mg)	4.13
조사포닌(mg)	20.93
루틴(mg)	0.38
아스파라긴산(mg)	53.42