

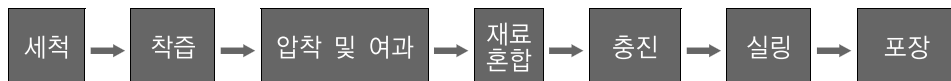
## 아스파라거스 아스즙 제조방법

### 배경 및 필요성

- 강원도 재배면적('10년 5.9ha → '19년 68 ha) 급증, 소비촉진 가공상품 개발 필요
- 판매시 상품적 가치가 낮은 파지를 이용함으로써 새로운 부가가치 창출

### 기술이전 내용

- 아스즙 제조공정



- 1) 세척: 아스파라거스를 흐르는 물에 씻는다.
- 2) 착즙: 선별한 아스파라거스를 착즙기에 투입하여 착즙한다.
- 3) 압착 및 여과: 아스파라거스 착즙액을 여과포에 담아, 제조탱크에 넣어 압착한다.
- 4) 재료혼합: 아스파라거스, 헛개 추출물을 혼합한다.
- 5) 충전: 100ml 정량 충전한다.
- 6) 실링: 스틱포장한 후, 실링 처리한다.
- 7) 포장: 30개 박스 포장한다.

### 파급효과

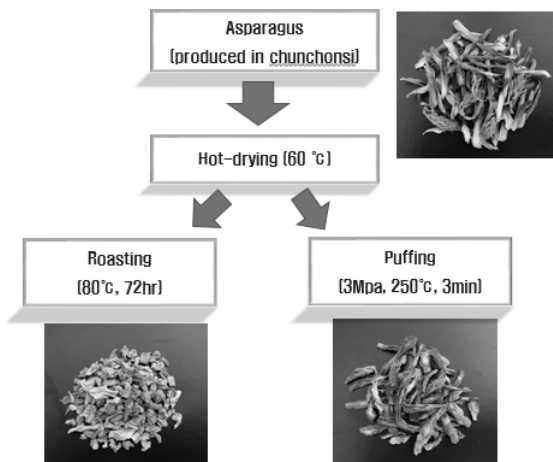
- 재배단지, 반가공, 상품화가 연계된 상품개발로 농가 소득 증대
- 부산물 활용 및 새로운 가공품 개발로 홍수출하기 가격안정

### 기술산업화 내역

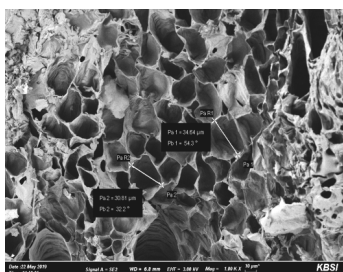
- 농업회사법인 주식회사 브로팜(춘천)

## <세부 연구결과>

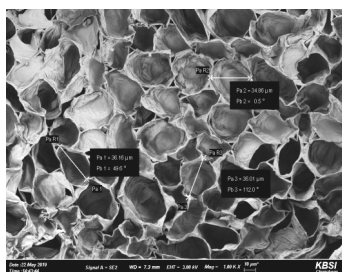
- 아스줍 처리별 품질비교



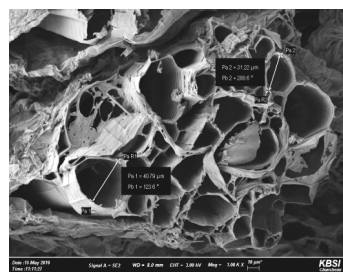
【그림 1. 처리별 성상】



【열풍건조】 ×1,000



【뒤움】 ×1,000



【팽화】 ×1,000

【그림 2. 처리별 SEM 비교】