

구기자 추출물 파우치 제조기술

배경 및 필요성

- 지역 경제발전에 기여 할 수 있는 소득작목 프리미엄 상품화 필요
- 기능성 원료를 활용한 차별화된 개발품 요구 증대

기술이전 내용

- 구기자 추출물 제조공정



- 1) 건구기자열매를 250℃, 15분 볶음처리한다.
- 2) 각각의 약재를 소분하여 100℃, 1시간 30분 추출한다.
- 3) 추출물과 부재료를 혼합하여 교반한다.
- 4) 제조한 추출물을 100ml씩 정량 충전한다.
- 5) 80℃, 30분 후살균 처리한다.
- 6) 박스 포장한다.

파급효과

- 지역특산물을 이용한 다양한 가공전처리 기술개발 및 제조공정 개발을 통한 지역 경제발전에 기여

기술산업화 내역

- 에벤에셀구기자 농가(홍천)

<세부 연구결과>

○ 구기자 추출물 배합비

Type I	부재료	구기자	계피	건강	갈근	대추	감초
	A	80.94	1.64	3.39	2.22	8.42	3.39
	부재료	A	고과당	합계			
	배합비(%)	93.38	6.62	100			
Type II	부재료	구기자	계피	건강	갈근	대추	감초
	B	83.72	1.4	2.89	1.9	7.2	2.89
	부재료	B	고과당	사과 엑기스	정제수	합계	
	배합비(%)	67.2	9	3.3	20.5	100	