

傳統醱酵食品관계 세미나 개최 出願 통해 輸出產業으로 育成위해

特許廳은 지난 7月 오후 1時부터 6時까지 特許廳 研修室에서 1백50여명의 食品관계자들이 참석한 가운데 「우리나라 傳統醱酵食品에 관한 세미나」를 개최했다.

이번 세미나는 '88올림픽을契機로 우리 傳統食品의 하나인 김치의 聲價가 범세계적으로 확산되고 있는 점을 감안, 우리 傳統食品을 세계인의 입맛에 맞게 개발함으로써 그 세계화를 도모하여 輸出產業으로 育成하기 위해 마련되었다.

朴弘植特許廳長은 開會辭을 통해 『傳統食品이란 수많은 시행착오를 거치는 동안 그 민족의 體質과 가장 잘 調和를 이룬 食品이라 할때 傳統食品의 계승 내지 발전은 오늘을 사는 우리의 責務』라고 전제하고, 『家庭傳來의 秘法을 採集, 科學的 分析을 통하여 體系의인 保存을 기하고, 그 영양학적인 가치를 재조명하여 나아가 그것을 바탕으로 더 優秀한 食品을 개발하고 인스턴트화가 요구되는 時代的 상황에 부응하여 産業化가 이루어져야할 것』이라고 강조했다.

朴廳長은 또 『최근 환경오염으로 인하여 많은 微生物이 死滅되어 가고 있음을 문헌을 통하여 알 수 있는 바 더 늦기

전에 自然界에 존재하는 菌株를 스크리닝하여 우수 菌株를 가려내고 급속히 발전하고 있는 遺傳工學기술을 응용하여 기존 菌株의 개량을 물론 새로운 菌株의 創製에도 힘씀으로써 醱酵食品의 資源 확보에도 노력을 기울여야 할 것』이라고 지적하고, 『이번 세미나가 기폭제가 되어 醱酵食品에 대한 特許出願이 날로 증가할 것을 期待한다.』고 말했다.

이번 세미나의 演士 및 主題는 다음과 같다.

▲張智鉉(성심여대교수)우리

나라 傳來醱酵飲食의 技術傳達史

▲林繁三((주)미원 中央연구소장) 傳統醱酵食品의 研究動向

▲尹錫仁(한국식품연구소 수석연구원) 傳統醱酵食品의 産業化에 있어서의 諸問題

▲尹善(연세대 교수) 食品營養學의 側面에서 본 傳統醱酵食品

▲具英祖(한국식품개발연구원) 生物工學的 側面에서 본 傳統醱酵食品

▲朴官和(서울대 식품공학과) 傳統醱酵食品의 저장성

▲李成雨(特許廳 심사관) 傳統醱酵食品의 特許性.

IPC 分類기호 직접 記載 권장 印刷體로 Subgroup 까지, 10日부터

特許廳은 出願人 또는 代理人이 出願書에 직접 IOC(國際特許分類) 分類기호를 기재하도록 권장하기로 했다.

6月21日 特許廳이 本會에 알려진 內容에 따르면, 7月1日부터 施行하고 있는 이번 권장은 特許分類에 대한 인식제고 및 先行技術 자료의 調査를 보다 용이하게 하고, 出願명세서의 內實化를 통해 審査능력을 향상 시킴과 아울러 과중한 分類審査

업무의 경감을 위해서라는 것.

기재요령은, 特許 또는 實用新案 出願書의 오른쪽 상단 여백에 기재하면 되며, 인쇄체로 Sub-group 까지 기재해야 한다.

예를 들면 다음과 같다.

<例示>

Sub-class	group
H 01 / B	13 / 00

※ 必要時 관련 分類도 부여

1年 앞선 特許管理
10年 앞선 先進企業