



# 이달의 優秀發明

## 자동 쌀 세척기

實用新案 第48962號로 登錄

第762回 이 週의 優秀發明은 尹光善 씨(경기 이천군 호법면 유산리 396-6번지)에 의해 開發된 자동쌀 세척기가 選定됐다.

實用新案 第48962號로 登錄(90. 7. 16)된 이 考案은 필요한 양의 쌀을 자동 인출시켜서 이를 물과 혼합하여 세척한 후에 취사용기에 넣 어주는 동시에 이에 알맞게 물도 함께 주입이 되도록 구성된 자동 쌀 세척기에 관한 것이다.

종래의 경우 쌀(기타 곡물포함)을 세척시에 는 용기에 쌀을 넣고 물을 부어서 일일히 사람 의 손에 의하여 쌀을 씻어야 되고, 특히 음식점 이나 기숙사 등은 대량으로 쌀을 세척해야 하 므로 쌀을 대강씻는 경우가 많아 비위생적이었다.

새로 開發한 자동 쌀 세척기는 쌀을 쌀통에 넣고 보관하며 적당한 양의 쌀이 인출되도록 하고, 이에 인출된 주입구를 통하여 물이 공급 되는 세척통과 행굼통으로 순차적으로 이송되 어서 쌀을 깨끗하게 세척 및 행굼을 한 후에 취출구를 통하여 취사용기로 배출되며, 이때에 새로운 물(밥물)이 알맞게 배출되도록 하여서 이를 가스레인지에다 올려놓고 가열만하면 밥 이 되어지도록한 것으로, 많은 양의 쌀을 씻는 식당, 기숙사 등의 경우에도 일손을 절감할 수 있고, 또한 청결하게 쌀을 씻을 수 있게한 考案 이다. <발명가 연락처 : 자택 0336) 33-9118>

## 세탁물의 치우침 수정장치

特許 第34265號로 登錄

第763回 이 週의 優秀發明은 (株)金星社(代 表 : 李憲租, 서울시 영등포구 여의도동 20번지) 의 홍성위 씨에 의해 開發된 세탁기의 세탁물 치우침 수정장치가 選定됐다.

特許 第34265號로 登錄(90. 7. 9)된 이 發明 은 세탁기내의 세탁물이 어느 한쪽으로 치우친 것을 균등하게 조정해주는 세탁기의 세탁물 취우침 수정장치에 관한 것이다.

종래의 세탁기의 경우, 세탁중 세탁물이 어 느 한쪽으로 치우쳤을 때 이를 조정해주는 별 도장치가 없어서 세탁물이 한쪽으로 치우쳐 있 는 상태로 탈수모터를 고속으로 회전시켜 탈수 를 하게되면 탈수조의 요동이 심하여 외부 케 이스와 충돌을 하게되므로 소음이 심하고 심한 진동으로 세탁기의 수명이 단축되는 단점이 있 었다.

새로 開發한 세탁기의 세탁물 치우침 수정장 치는 탈수도중 세탁물이 한쪽으로 취우치게 되 면 이를 감지하여 급수와 행굼을 잠시 진행함 으으로써 세탁물의 치우침을 조정한 후 탈수동작 을 계속하도록 하여 세탁기의 작동을 원활하게 한 발명이다.

<발명가 연락처 : (社) 787-3348>

## 가습기 겸용 온장고

實用新案 第48885號로 登錄

第764回 이 週의 優秀發明은 一洋藥品工業(株)(代表: 鄭亨植, 서울시 성북구 하월곡동 24-5번지)의 宋漢英 씨에 의해 開發된 가습기 겸용 온장고가 選定됐다.

實用新案 第48885號로 登錄(90. 7. 12)된 이 考案은 온장고에 가습기를 설치하여 가습기와 온장고를 함께 사용할 수 있는 가습기 겸용 온장고에 관한 것이다.

종래의 온장고와 가습기는 따로따로 준비하여 사용하는 관계로 경제적인 부담 및 설치하는 장소도 2중으로 차지하였으며, 온장고는 주로 동절기에 많이 사용하였는데 동절기는 공기가 건조하여 가습기가 필요하였는데, 이는 특히 병원이나 약국 등에서는 필수적인 품목이었다. 새로 開發한 가습기 겸용 온장고는 온장고 밑부분에 전열성수조를 설치하고 그 아래에 히터를 설치, 전열성 수조와 연결하여 이를 증기출구관을 통하여 증기를 분출하게 만든 것이다.

이와 같이 작동되는 이 고안의 효과는 외관으로 볼 때는 온장고이지만 가습기로도 사용할 수 있으므로 가습기와 온장고의 2대의 기능을 한대로서 해결하였고, 일반가정을 비롯하여 일반 약국, 병원 등에서 요긴하게 사용할 수 있게 한 考案이다.

〈발명가 연락처: (社) 912-5291/9 교) 514〉

## 한약재 영양술 제법

特許 第30616號로 登錄

第765回 이 週의 優秀發明은 나중현 씨(광주직할시 광산구 송정동 814-3)에 의해 開發된 漢藥材를 사용한 영양술 製造方法이 選定됐다.

特許 第30616號로 登錄된 이 發明은 한약재를 주류에 혼합하여 滋養, 강장의 효과를 갖는 영양술을 제조하는 방법에 관한 것이다.

종래에도 민간에 전해져오는 영양술로 모과주, 사과주, 포도주, 머루주, 다래주 등의 과일이나 열매 등을 주정에 침지, 발효시켜 제조한 술이나 인삼주, 칩주, 마늘주 등 인체에 유익한 성분을 지닌 물질을 주정에 침지시켜 유효성분을 추출하는 방법이 있었으나 많은 시간이 소요되며 한약재에 포함된 유효성분을 충분히 추출하지 못하기 때문에 큰 약효를 기대하기는 어려운 문제점이 있었다.

새로 開發한 한약재를 사용한 영양술 제조방법은 맥분동 용골, 두충, 연육, 하수오, 감초 등의 한약재를 주정과 혼합하여 에멀전 상태를 만든후, 고속믹서기로 혼합함으로써 미세한 한약재 분말에서 약효성분을 효과적으로 추출하여 주정에 혼합되고 약효성이 빠진 찌꺼기는 필터로 여과시킴으로써 약효성분이 풍부한 영양술을 단시간에 효과적으로 제조하게 한 發明이다.〈발명가 연락처: (자택) (062) 941-5005〉

〈權容賢記〉

案

第80回 發明教室

內

本會는 發明人口의 底邊擴大와 아울러 발명가들간의 어려운 問題點들을 相互討論하여 對話를 통한 發明意欲 고취와 優秀發明을 創出하고자 다음과 같이 10月中 第80回 發明教室을 開講코자 하오니 많은 參加바랍니다.

◎日 時: 1990年 10月 13日(土) 午後 1時

◎場 所: 발명장려관(KOEX 별관2층) (教材無料 제공)

◎문의처: 韓國發明特許協會 연구부<(02)555-6845〉