



이달의 優秀發明

종자활착 및 발아촉진용 조성물

특허 제42634호로 등록

제 807회 이주의 우수발명은 전주제지주식회사(대표이사: 金寅昊, 전북 전주시 팔복동 2가 180번지) 연구원 趙汰喆 씨에 의해 개발된 종자활착 및 발아촉진용 조성물이 선정됐다.

특허 제42634호로 등록(6. 27)된 이 발명은 방목장 풀 및 산사태방지 작업등과 같이 광활하거나 사람이 직접 파종하기 어려운 지역에서 종자를 파종하여 종자의 발아를 촉진시키는 것이 특징이다.

지금까지 목초지 조성등을 위한 대량파종시에는 종자를 공중 살포시켜 활착시키는 방법을 사용하고 있으나, 이러한 방법으로는 활착율이 저조하였기 때문에, 흙을 파서 종자를 뿌린 후 흙으로 덮거나 양묘장에서 발아시킨 묘를 이식함으로써 많은 시간과 인력 및 경비가 소모되어 왔다.

새로 개발된 이 조성물은 제지공정에서 부산물로 얻어지는 제지 슬러지와 이러한 슬러지를 소각하여 얻어지는 소각재를 배합하여 만들어지는 것으로서, 바위가 많거나 경사진 곳 등과 같이 직접 파종하기 힘든 지역에 고압분수기, 레미콘 등의 장비를 사용하여 종자를 쉽게 살포하고 활착 및 발아율을 높일 수 있도록 한 발명이다.

〈전주제지 전화: 744-0011〉

자동차 전조등의 자동점등 장치

실용신안 제57469호로 등록

제808회 이주의 우수발명은 發明家 李忠烈 씨 (경기도 부천시 중구 고강동 416번지 서울 아파트 201호)에 의해 개발된 자동차 전조등의 자동점등 장치가 선정됐다.

실용신안 제57469호로 등록(6.28)된 이 고안은 차량전반의 광량에 따라 상·하향등, 황색등으로 전환이 이루어지게 함과 아울러 정차 및 주행상태를 선택하게 하는 자동차 전조등의 자동점등 장치이다.

종래에는 대개 자동차가 전진하기 전에 반드시 전조등을 별도의 스위치로 점등시킨 후 전진케하고 다시 정지후에는 전방에서 주행하는 차의 시야방해를 방지하기 위해 전조등을 소등케하는 조작을 빈번히 반복해야 하므로 운전자에게 많은 불편과 번거로움을 느끼게 하였다.

새로 개발된 이 전조등은 광량을 검출하고 선택할 수 있는 회로 및 정차와 주행을 구분할 수 있는 회로로 이루어진 것으로서, 주위의 광고에 따라 자동으로 빛이 상향이나 하향으로 전환되어 안전하게 운전애 필요한 시야를 밝힐 수가 있을 뿐만 아니라 별도의 안개등 없이도 안개에 의해 시야가 흐릴 경우에는 즉시 황색등으로 자동전환 하므로써 운전자는 단지 운전에만 신경을 집중시킬 수 있도록 한 고안이다.

〈발명가 전화: 742-0230〉

定水位 장치

실용신안 제57872호로 등록

제809회 이주의 우수발명은 發明家 趙燦東 (서울시 서대문구 연희동 334-42)에 의해 개발된 정수위 장치가 선정됐다.

실용신안 제57872호로 등록(7.19)된 이 고안은 화장실 양변기의 저수탱크나 옥상물 탱크에 사용되는 수위 조절 장치로서 작동간이 있는 부구를 사용하지 않고 압력실을 형성하여 수압에 의해 일정 수위를 조절할 수 있게한 것이 특징이다.

종래의 정수위 장치는 수위에 의하여 부구가 떠오르고 이에 작동간이 지렛대 역할을 하여 급수구멍을 팍킹으로 하여금 막을 수 있도록 한 방법이었기 때문에 설치공간을 과다하게 확보로 넓게 해야만 하는 결점이 있었고, 수압이 높을때 작동간이 휘어져 일정 수위조절이 되지 않는 등 작용이 확실치 못하였다.

새로 개발된 이 일정수위 장치는 급수변에 압력실을 결합하고 압력실 내부에 얇은 고무막을 형성하여 공기압으로 벨브를 작동시킬 수 있도록 한 것이다.

따라서 작동이 확실하고 구조가 간단하여 고장이 적으며, 기존 수위조절 장치보다 원가절감시킬 수 있는 장점이 있다.

〈발명가 전화 : 336-2121〉

식품세척기

특허 제4361호로 등록

제810회 이주의 우수발명은 發明家 金進德氏 (서울시 송파구 방이동 삼익아파트 213동 301호)에 의해 개발된 식품 세척기가 선정됐다.

특허 제43161호로 등록(7.24)된 이 식품 세척기는 초음파를 이용하여 식품표면에 붙어 있는 이물질 제거할 수 있는 것이 특징이다.

종래의 과일이나 채소들의 세척방법으로는 물로 씻는 수세법이 있었으나 이는 충분한 세척이 이뤄지지 않고 포도와 같은 다입자성 과실의 경우에는 구석에 이물질이 잔류하고 입자의 탈락이 많았으며, 세제를 사용하는 경우에는 다시 이를 충분히 세척하지 않으면 세제의 중금속 성분이나 유기 화합물이 체내에 유입되어 이 역시 체내 축적이나 중독의 위험성이 있었다.

새로 개발된 이 발명의 식품 세척기는 초음파 발전헤드를 접촉시켜 물분자를 진동시킴으로서 식품을 세척시킬 수 있는 것이다.

따라서 합성세제를 사용하지 않고 식품의 구석까지 충분한 세척이 이루어 지므로 표피를 박피하지 않고도 취식할 수 있어 영양소의 낭비가 없으며 포도와 같은 다입자성 과실이나 쌀등도 세척할 수 있다.

〈발명가 전화 : 0341) 988-4297〉 〈任講淳 記〉

案

第92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 發明意慾 高취와 優秀發明을 創出하고자 다음과 같이 10月中 第92回 發明教室을 開講코자 하오니 많은 參加바랍니다.

◎日 時 : 1991년 10월 12일 (토) 오후 1시 30분

◎場 所 : 발명장려관 (KOEX 별관2층) (교재 무료제공)

◎문의처 : 한국발명특허협회 발명진흥부 <(02) 555-6845〉