

# 이달의 우수발명

## 가습기 겸용 타월 짚기

제1076회 이주의 우수발명은 최현탁(崔鉉卓, 서울 동작구 본동 481 12/1 신동아APT 1-102)씨에 의해 고안된 『가습기 겸용 타월 짚기』가 선정됐다.

실용신안 제 99801호로 등록된 이 고안은 고온의 증기를 이용하여 살내의 습도를 조절함과 동시에 타월등을 짚 수 있도록 한 가습기 겸용 타월 짚기에 관한 것이다.

종래에는 가습기나 따뜻한 타월을 사용할 경우에 별도로 사용해야 하고 수건 등을 많이 이용하고자 하는 이·미용 업소에서는 필요한 물건을 각각 구입해야 하는 불편함이 있었다.

이번에 새로 고안된 가습기 겸용 타월 짚기는 증기 방출부 옆에 물통수납부를 장착하고 분체네는 증기를 통과시킬 수 있는 여러개의 서랍형을 내장하여 가열된 증기가 수건을 짚 수 있도록 하고, 가습효과도 얻을 수 있게 한 제품이다.

발명가 **崔**씨는 이 발명을 상품화할 예정이다.

발명가 전화: 02)3469-4262

## 블럭화된 즉석 야채즙의 제조방법

제1077회 이주의 우수발명은 정홍권(鄭洪權, 서울 성동구 구의2동 143-3, 삼명물산 대표)씨에 의해 발명된 『블럭화된 즉석 야채즙의 제조방법』을 선정했다.

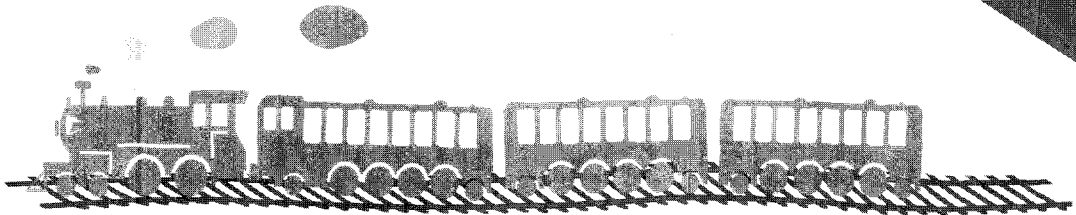
특허 제 104936호로 등록된 이 발명은 야채즙을 블럭형태로 동결건조하여 야채의 영양과 맛, 향이 보존되고 제품의 보존성이 뛰어난 즉석 야채즙의 제조방법에 관한 것이다.

종래에도 야채류를 가공한 건강식품들이 있긴 했으나 건조과정과 살균과정에서 영양이 파괴되고 섬유질이 가공되지 않은 상태여서 블럭화된 표면이 거칠고 잘 부스러지는 단점이 있었다.

이번에 새로 발명된 블럭화된 즉석 야채즙의 제조방법은 천연야채즙과 동일한 영양가를 가지면서도 물을 가했을 때 신속하게 용해되고 층분리 현상과 부스럼을 방지할 뿐만 아니라 블럭화 시킴으로서 보존기간이 늘어나는 효과가 있다.

발명가 **鄭**씨는 이 발명을 상품화할 예정이다.

발명가 전화: 02)443-8348~9



### 유기물 발효기의 탈취장치

제1078회 이주의 우수발명은 이동헌(李東憲, 서울 강남 역삼2동 709 성보APT B동 707호)씨에 의해 고안된 『유기물 발효기의 탈취장치』가 선정됐다.

실용신안 제99856호로 등록된 이 고안은 음식물 찌꺼기등의 유기물의 발효시 발생하는 심한 악취로 인한 주위의 오염을 방지할 수 있도록 한 유기물 발효기의 탈취장치에 관한 것이다.

종래에는 음식물 찌꺼기등 여러 쓰레기의 폐기량이 날로 늘어남으로 인해 심한 악취와 주변 공기의 오염등 폐기물 처리가 어려워 심각한 사회적·환경적으로 큰 문제점이 되고 있다.

이번에 새로 고안된 유기물 발효 탈취장치는 여러 폐기물을 발효처리하여 사료로도 사용이 가능하며 연소와 탈취촉매를 거쳐 발생하는 발효가스중에 먼지등도 집진되어 배출되므로 인해 공기오염을 방지할 수 있을 뿐만 아니라 재활용의 이용으로 에너지 절감에도 큰 도움이 되고 있다.

발명가李先生은 이 고안을 상품화 하여 판매 중이다.

발명가 전화: 02)837-7907

### 즉석 국시의 제조방법

제1079회 이주의 우수발명은 박종천(朴鍾千, 서울 성동구 도선동 203-2 4/9)씨에 의해 발명된 『즉석 국시의 제조방법』을 선정했다.

특허 제105829호로 등록된 이 발명은 보리와 감자가루를 배합한 원료에 밀가루와 메밀가루를 혼합하여 국시를 만들 수 있는 제조방법에 관한 것이다.

종래에도 보리와 밀가루를 혼합반죽하여 보리국시를 제조하는 방법이 있었으나 면선의 성질을 개량하기 위해 유화제나 결착제등을 사용하다보니 자연 그대로의 맛을 느끼기가 어려웠다.

이번에 새로 발명된 즉석 국시의 제조방법은 보리와 감자를 주원료로 하여 밀가루와 메밀가루를 혼합한 후 고온에서 증자시켜 면발도 고울뿐만 아니라 시원한 국물과 함께 고칼로리의 영향을 지닌 국시를 얻을 수 있는 방법이다.

발명가 朴씨는 이 발명을 상품화할 예정이다.

발명가 전화: 02)296-1235 <이두성 記>

발특 9612