

<1면에 이어서>

이와 함께 5월 13일에는 '2004 특허기술사업화 성공사례 발표회'가 코엑스 컨퍼런스센터 311호에서 열리며 이는 특허기술로 사업화에 성공한 기업의 우수사례를 홍보할 수 있는 계기를 마련할 것으로 보인다.

그리고 한국발명진흥회는 5월 20일부터 22일까지 3일간 말레이시아 콜라룸프르에서 '제15회 말레이시아 국제발

명 산업기술 및 디자인 전시회'도 갖는다. 국내 발명가들의 특허, 실용신안으로 등록 또는 출원 중인 신기술을 해외에 전시할 수 있는 이번 기회는 국내 발명가들의 안목을 넓혀 줄 것이다.

이외에도 2004 전국교원 발명연구대회, 2004 직무발명 경진대회 및 포럼, 제17회 대한민국학생발명 전시회 등이 개최될 예정이다.

행사명	주최	주관	일시	장소
2004 여성용품 및 발명품 박람회	특허청 중소기업청	한국여성발명협회 한국여성경제인협회	2004. 5. 4(화)~6일(목)	코엑스 태평양관 3.4실
제10회 여성발명 우수사례 발표회	특허청	한국여성발명협회	2004. 5. 4(화) 오후 2시	코엑스 태평양관 3.4실 무대
2004 대한민국 특허기술이전 박람회	특허청	한국발명진흥회	2004. 5. 12(수)~14일(금)	코엑스 신관 컨벤션센터 11홀
2004 특허기술사업화 성공사례 발표회	특허청	한국발명진흥회	2004. 5. 13(목) 14시	코엑스 컨퍼런스센터 311호
제39회 발명의 날 기념식	특허청	한국발명진흥회	2004. 5. 19(수) 10시 30분	코엑스 오디토리움
제15회 말레이시아 국제발명 산업기술 및 디자인전시회	MINDS	C.I.S NETWORK SDN BHD	2004. 5. 20(목)~22일(토)	Mid Valley Exhibition Center(Kuala Lumpur)

한국발명진흥회

지식재산권 오프라인 교육 통해 전문인력 양성

한국발명진흥회(회장 박광태)는 지식재산권에 대한 지식 함양 및 인식제고를 통한 국내 기업의 특허 경영혁신 및 국제경쟁력 강화를 위하여 지식재산권 연수사업을 전개하고 있다.

오프라인 상에서 이루어지는 이 지식재산권 교육은 특허 관리 전략연구, 특허명세서 및 청구범위해석, 특허정보 검색·분석전문, 외국의 특허제도 연구과정 등 3개 코스별로 20여개의 다양한 교육과정으로 운영되고 있으며 분야별 특화된 실무중심의 교육과정 개발로 지재권 전문가가 되고자 하는 이들에게 최고의 교육 서비스와 양질의 교육 컨텐츠를 제공할 수 있도록 하고 있다.

이러한 교육은 국내 최고의 권위를 지닌 지식재산권 분야 전문강사로 구성된 '강사 POOL 운영'을 통해 현장 경험 이 풍부하고 실무 능력을 갖춘 강사진을 확보, 실무 중심의 강의와 현장감 넘치는 강의 진행방식으로 교육 수요자의 학습수준, 진도율, 학습 성취도를 고취시키고 있다.



▲ 지난달 23일부터 24일까지 2일 동안 이루어진 '해외출원 전략' 교육. 많은 수강생들이 전문강사의 강의를 경청하고 있다.

특히 이러한 교육과정은 '근로자 직업훈련 촉진법 및 고용보험법'에 의거하여 노동부 직업능력개발 훈련과정으로 지정됨에 따라, 교육신청기관(업체)은 노동부로부터 교육 훈련비 일부를 지원받을 수 있다.

교육신청은 사이버국제특허아카데미(www.ipacademy.net)에서 온라인으로 신청 가능하다.

분야	교육과정명	교육기간(시간)	교육일정		교육훈련비(단위:천원)
			회원	비회원	
특허기초코스	특허·실용신안실무	특허담당자 기본이론 함양을 위한 과정	3일(24시간)	4월 19일(월)~21일(수)	290 340
	의장상표실무	의장상표담당자 기본이론 함양을 위한 과정	3일(24시간)	5월 10일(월)~12일(수)	290 340
	지식재산권기초	특허입문자를 위한 과정	3일(24시간)	6월 28일(월)~30일(수) / 10월 4일(월)~6일(수)	290 340
특허향상코스	특허담당자 능력향상 (2004 신규과정)	3일(24시간)	4월 26일(월)~28일(수)	290 340	
	특허관리전략 연구	전략적 특허관리 업무능력향상	3일(24시간)	6월 7일(월)~9일(수) / 10월 11일(월)~13일(수)	290 340
	특허명세서 및 청구범위해석	특허정보 검색·분석 전문	3일(24시간)	7월 12일(월)~14일(수)	290 340
특허전문코스	특허정보 검색·분석 전문	특허담당자의 특허검색능력 및 분석능력 향상을 위한 과정	3일(24시간)	9월 6일(월)~8일(수)	290 340
	특허침해 소송 전략	3일(24시간)	11월 8일(월)~10일(수)	290 340	
	기술이전 & 계약사례 실무	3일(24시간)	6월 21일(월)~23일(수)	290 340	
특허전문코스	최근 특허분쟁사례와 대응전략 연구(미국, 일본, EPO, 유럽)	3일(24시간)	9월 13일(월)~15일(수)	290 340	
	특허분석 전문	특허맵작성 전문가 양성	3일(24시간)	10월 25일(월)~27일(수)	290 340
	특허기술평가연구	3일(24시간)	11월 22일(월)~24일(수)	290 340	
특별코스	Patent Map 단기·비환급과정	2일(14시간)	5월 27일(목)~28일(금)	100 130	

*문의 한국발명진흥회 인력개발팀 TEL: 02-3459-2774 FAX: 02-3459-2789 E-MAIL: yjeon@kipa.org

제 21 호 안내

- 3 생리통 줄이는데 효과있는 생리대 나온다
- 4 특허청, 특허행정혁신 위한 워크숍 개최
- 5 한국, 특허출원 세계 7위로 상승
- 6 다양한 모습의 캐릭터 상표가 뜨고 있다
- 7 몽골피에 형제의 하늘을 나는 기구

- 9 인물 FOCUS·살림산업(주) 김정매 대표이사
- 10 현장 리포트·가평초등학교 발명교실
- 11 피곤에 지친 현대인을 위한 건강수면법
- 13 일본, 회사 상대로 한 '발명소송' 러시
- 14 탐방 Plaza·(주)증소기업 유통센터

냄새 없이 영양강화한 청국장 건강식품으로 대두

청국장이 그 냄새를 제거하고 영양을 강화시켜 새로운 건강식품으로 대두되고 있다. 전통 발효식품으로 가정에서 소량으로 만들어 먹던 청국장이 성인병 예방 등에 탁월한 효과가 있음이 알려지면서, 청국장 제조방법 및 가정용 청국장 제조기 관련 특허출원이 증가하고 있다.

청국장에는 비타민 B1, B2, B6, B12 등과 미네랄이 풍부한 뿐만 아니라, 지방을 배출시켜 비만을 예방하는 레시틴과 사포닌, 항암효과가 있는 것으로 알려진 제니스테인, 혈전이나 콜레스테롤을 녹여주는 단백질 분해효소, 항산화물질, 면역증강물질 등 각종 생리활성물질이 함유되어 있다.

기술분야별 출원현황을 살펴보면 '97년부터 2003년까지의 총 90건 중 균주 및 발효공정분야가 13건(14.4%), 주원료(단백질) 이용 분야가 10건(11.1%), 부원료 및 첨가물 이용 분야가 19건(21.1%), 품질개선 분야가 12건(13.3%), 제조장치 분야가 29건(32.2%), 기타 청국장에서 분리한 균주로부터 유용물질의 분리생산 등에 관한 출원이 7건(7.8%)이다.

주요 기술내용은 균주 및 발효공정 분야에 발효취를 내지 않는 신규 미생물의 개발, 발효공정의 개선을 통한 청국장 고유의 냄새 제거, 우수한 맛을 위한 기술과 원료 이용 분야에 주원료인 단백질 및 전분질 원료의 선택과 처리공정의 개발, 부원료 및 첨가물로 동충하초, 상황버섯, 허브, 유카추출물, 녹차, 감잎, 키토산, 다시마, 쑥, 표고버섯 등 건강증진 효과가 알려진 각종 기능성 성분을 첨가하는 기술, 그리고 품질 개선 분야에 가공 후 포장, 분말화, 정제 또는 캡슐화, 냄새 제거 및 보존성 향상 등 상품화 등이 있으며 제조장치 분야에서는 냄새가 나지 않게 하면서, 간편하게 청국장을 제조하여 먹을 수 있도록 한 가정용 청국장 제조기 등이 눈에 띈다.



▲ 최근 영양만점인 청국장이 독특한 냄새를 없앰으로 해서 새로운 건강식품으로 대두, 그에 관한 특허출원이 활발해지고 있다.

한국여성발명협회 회원인 콩그린식품의 윤성순 사장 역시 한식집에서 손님들에게 콩으로 만든 된장과 청국장 등을 대접하던 것을 계기로 콩 발효 연구 끝에 최근 냄새 안나는 청국장 음료, 가루, 정제 등으로 발명하여 특허출원 중이다.

아직까지 간장, 된장, 고추장으로 대표되는 장류시장에서 청국장이 차지하는 비중은 그다지 크지 않으나, 우수한 생리활성 효과를 갖는 건강식품으로 재평가되면서 청국장은 앞으로 새로운 기능성 식품으로 각광을 받게 될 것으로 보이며, 관련 미생물의 선발과 관리를 통한 제조공정의 개선 및 영양·기호성이 향상된 제품의 개발 등 관련 기술개발과 특허출원이 활발히 전개될 것으로 예상된다.