

### 잉크테크, 최적의 물질 '투명 전자잉크' 개발



잉크전문업체 ㈜잉크테크는 인쇄회로기판(PCB)이나 전자부품 제작용 신소재인 '투명 전자잉크'를 개발했다.

잉크젯 프린터용 리필잉크 전문업체인 잉크테크가 '21세기형 바코드'인 전자태그(RFID)를 비롯해 첨단 정보 기술(IT) 제품에 다양하게 쓰일 수 있는 차세대 신소재 '투명 전자잉크'를 개발했다.

잉크테크는 기자 간담회를 통해 첨단 전자소재산업 분야에 적용하면 원재료비와 제조비용을 획기적으로 줄일 수 있는 '투명 전자잉크'를 공개해 주목을 받고 있다.

이 잉크는 전도성이 뛰어난 은(銀)을 이용한 투명한 액상 형태의 신물질로 RFID나 인쇄회로기판(PCB), 디스플레이, 항공 필터, 전자파 차폐 등 광범위한 전자부품 소재 분야에 적용 가능한 프린팅 공정 기반의 전자산업용 잉크다.

미국 일본 등지에서는 이미 나노잉크, 페이스트 잉크와 같은 차세대 전자잉크가 개발됐으나 가격이 워낙 비싸 아직 본격적으로 상용화하지 못하고 있는 것으로 알려졌다.

정광춘 잉크테크 사장은 '투명 전자잉크는 나노잉크와 달리 입자 개념이 거의 없을 정도로 미세해 안정성이 뛰어나다'면서 '특히 가격이 원재료비만 감안해도 나노잉크의 절반 이하에 불과할 정도로 경쟁력이 있다'고 설명했다.

잉크테크는 이 신물질을 개발하기 위해 지난 2년 6개월간 20억원의 연구비를 투입했고 9개의 관련 특허를 출원해 놓았다.

투명 전자잉크는 특히 RFID용 안테나의 가격을 대폭 낮출 수 있는 '최적의 물질'로 꼽힌다.

조현남 잉크테크 기술연구소장은 '그동안 국내외 업체들이 RFID에 적용할 저가 칩을 개발해 놓고도 안테나 저가화 방안을 찾지 못했다'며 '투명 전자잉크를 안테나로 활용하면 현재 50센트~1달러대인 RFID 가격을 5센트로 끌어내릴 수 있다'고 말했다.

잉크테크는 RFID용 전자잉크 양산 시스템을 구축하기 위해 경기도 평택 포승에 8천평 규모의 제2공장을 신축해 연내 준공할 예정이다.

## 특허청, 직무발명 활성화 대책 추진

특허청(청장 김종갑)은 직무발명이 전체 특허출원의 84%에 이르는 등 그 활성화 여부가 국가기술혁신의 성패를 좌우함에도 불구하고, 정작 민간의 직무발명보상 실시율은 매우 미흡하여 이에 따른 제도개선 등 정부대책의 마련이 요청됨에 따라, 민간의 직무발명보상에 대한 인식 및 제도화 수준을 제고하기 위하여 직무발명에 대한 합리적 보상기준을 마련하는 등 직무발명법제의 통일적 정비를 중심으로 직무발명 활성화 대책을 마련, 추진기로 했다.

특허청은 그간 선진국의 제도 및 판례연구와 전문가연구회 등을 통해 직무발명 보상제도 개선 필요사항을 발굴하고, 다양한 의견을 수렴해왔으며, 올해 1월에는 민간의 각계 전문가와 정부관계자, 그의 관계자들로 T/F팀을 구성하여 본격적으로 활동한 결과 금번 구체적인 개선방안을 마련하게 되었다.

이번에 특허청에서 발표한 대책의 기본방향은 민간의 직무발명 보상제도 제도화 수준 향상이 무엇보다 절실하다는 인식 하에, 직무발

명법제 등에 직무발명 보상제도 실시기업에 대한 인센티브를 명확히 제시하여 기업들이 적극적으로 제도 도입에 나설 수 있도록 기반을 조성하는 데 중점을 두고 있다.

특히 직무발명에 대한 보상과 관련해서는 사내 직무발명보상규정을 제정하고, 그 정한 바에 따라 종업원과의 협의 하에 결정한 보상에 절차적 합리성이 인정되는 경우 이를 법률상의 정당한 보상으로 간주하여 법원의 판결에서도 이를 존중하도록 하는 방향으로 법제를 정비할 방침이라고 밝혔다.

이번 직무발명법제 정비의 가장 핵심적인 사항은 직무발명에 대한 합리적인 보상기준을 마련한다는 점으로, 그간의 직무발명에 대한 최저보상기준의 법제화 논의에 대하여 주요국의 경험과 관계자들과의 토의과정에 비추어볼 때, 정부가 직접 개입하는 것은 현실적으로 거의 불가능할 뿐만 아니라, 바람직하지도 않다는 인식하에 새로운 방식의 보상기준을 제시한 것이다.

## 코카콜라 이벤트 특허침해 소송 당해

한국코카콜라가 법정소송에 휘말렸다. 온라인 광고 대행사 다츠 커뮤니케이션은 '한국코카콜라의 온라인 이벤트인 '코크플레이'가 우리 회사의 특허를 침해했다'며 지난달 초 한국코카콜라를 상대로 특허침해 소송 등을 냈다고 밝혔다.



한국코카콜라의 온라인 이벤트인 '코크플레이'가 특허침해 소송에 휘말리게 됐다.

다츠 측은 '4억원을 투자해 개발한 '구매인증 시스템'과 한국코카콜라의 코크플레이가 운영방식이 비슷하다'고 주장했다.

코크플레이는 소비자가 코카콜라 병이나 캔에 인쇄된 코드를 코크플레이 홈페이지에 입력하면 포인트가 쌓이고, 이 포인트로 음악

이나 게임을 즐기는 온라인 이벤트다. 구매인증 시스템은 소비자가 제품에 인쇄된 코드를 인터넷, 휴대전화, ARS 등에 입력하면 마일리지나 경품을 받는 시스템으로 제품 암호 입력, 구매 인증, 보상 등 과

정이 일치한다는 것이 다츠 측의 설명이다. 이에 대해 한국코카콜라 측은 '코크플레이와 관련해 특허 침해를 한 적 없고, 법적 절차를 통해 이를 입증할 것'이라며 '다츠 측이 2003년 특허를 획득했다고 했지만 우리 2000년부터 이와 비슷한 유형의 이벤트를 해왔다고 설명했다.'

## 기업들 상표 분쟁에 허리 휨다

전주시에 있는 중소 소프트웨어(SW) 개발업체 화인회계(대표 김경만)는 우리은행과 상표 분쟁으로 울 들어 매출이 줄어드는 등 사업에 차질을 빚고 있다. 이 회사는 지난해 초 독자 개발한 가계부 소프트웨어 '부자되는 가계부'를 상표 등록했으나 우리은행이 같은 이름의 가계부 소프트웨어를 홈페이지에 올리면서 분쟁에 휘말렸다. 화인회계는 곧바로 상표무단사용 혐의로 우리은행을 검찰에 고발했고 우리은행은 이에 맞서 이 상표에 대해 특허심판원에 등록무효 심판을 청구했다. 심판원은 '부자되는 가계부는 제품 성질을 표시한 상표이므로 무효'라고 판정, 우리은행 손을 들어줬다. 화인측은 이에 불복하여 특허법원에 항소한 상태이다. 김 대표는 '이 분쟁으로 울 들어 매출이 크게 줄었다'며 '대법원까지 가더라도 결판낼 것'이라고 말했다.

최근 들어 폭발적으로 늘어난 상표 관련 분

쟁이 기업들의 핵심 경쟁력을 저해하는 한 요소로 부상하고 있다. 분쟁으로 인한 소송 비용만으로 국내 기업들이 지난해 3천억원대의 비용을 쓴 것으로 분석되고 있다. 특히 2차적으로 입게 되는 손해배상, 이미지 손상, 매출 손실 등을 감안하면 규모가 천문학적으로 불어난다는 얘기가. 이런 분쟁은 대부분 맞소송으로 이어지고 승부가 최종 판정에서 가려지는 등 오랜 시간이 걸리는 까닭이다.

특허심판원에 청구된 상표 관련 심판 건수는 2002년 3천6백75건, 2003년 3천9백36건, 2004년 4천5백82건으로 최근 3년간 평균 12.3% 증가한 것으로 나타나고 있다. 이런 분쟁은 고스란히 기업들의 비용 지출로 연결된다. 심판을 진행하기 위해 변호사, 변리사 선임 및 서류 제출로 건당 1천만원 이상을 쓰며 민사와 형사소송이 함께 진행될 경우 4천만~5천만원으로 불어난다.

잠깐만

## 냉장고에 넣기 전!

먹을 것이라면 무조건 냉장고에 넣어야 할까? 모든 식품들을 냉장고에 넣어야 한다면 그건 오해다. 냉장이나 냉동으로 판매하지 않는 식품은 냉장고에 넣지 않아도 된다.

### 냉동실 보관법

- 남은 밥: 한번에 먹을 양만큼 랍에 싸서 보관한다. 전자레인지로 해동해 먹으면 열이 골고루 퍼져 새로 지은 밥 같이 먹을 수 있다.
- 얇게 썬 고기: 비닐팩에 넣고 공기를 뺀 후에 보관한다. 소량의 경우에는 양파 다진 것, 소금, 후추로 간하여 볶은 뒤 보관하는 것이 좋다.
- 덩어리 고기: 1회 사용량 만큼 나눠 기름을 바르고 랍으로 싸다.
- 닭고기: 소금을 뿌리고 술을 소량 부은 뒤 밀폐용기에 담는다.
- 생강: 껍질을 벗긴 뒤 비닐봉지에 넣는다.
- 마늘: 껍질을 벗기지 않은 채로 비닐팩에 넣어 보관한다.
- 바나나: 너무 익은 바나나는 껍질을 벗기고 속만 비닐팩에 넣어 보관한다.
- 치즈: 개봉 뒤엔 랍으로 싸서 넣어둔다.
- 버터: 은박지에 싸 뒤 비닐팩에 밀봉해 보관한다.

### 냉장실 보관법

- 닭고기: 표면에 식용유를 바르고 랍으로 싸 뒤 보관한다.
- 햄·소시지: 칼로 자른 부위에 술이나 식용유를 바른 뒤 랍으로 싸다.
- 생선: 내장을 빼고 배의 내부와 표면을 물로 잘 씻은 뒤 물기를 없애고 소금을 뿌린다. 배 부분에 키친타월을 끼워두고 한 마리씩 랍으로 싸다.
- 달걀: 껍데기의 등근 쪽(호흡하는 부위)이 위로 향하게 둔다.
- 두부: 깨끗한 물을 부은 큰 대접에 담아 보관한다.
- 샐러드·파슬리: 빈 병에 잎이 잠기지 않을 만큼 물을 넣고 다발째 담근 뒤 뚜껑을 덮는다.
- 파: 물기를 뺀 뒤 종이에 둘둘 말아 보관한다.
- 시금치: 물을 뿌린 종이에 싸거나 비닐팩에 넣어 세운 채 야채실에 넣는다.
- 통조림: 개봉 뒤엔 반드시 다른 용기에 옮겨 밀봉해 넣어둔다.

### 얼마나 오래 보관할 수 있을까?

냉동실	냉장실
소시지 2~3개월	다진 고기·날생선 1일
햄·베이컨 3~4개월	닭고기·훈제연어 2일
소·돼지고기 4~6개월	뼈에 붙은 고기 3일
닭고기 10~12개월	진공 포장육 2~3주
조개 2~3개월	조리된 생선 1일
환상생선 6~8개월	삶은 달걀 2일
빵·샌드위치 2~3개월	우유 4~5일
포장된 조리식품 4~6개월	날달걀 2주
아이스크림·치즈 3~4개월	베이컨 25일
버터·크림 6~8개월	햄 1개월
	밥 1일