



新技術紹介

● 國內

■ 히말라야産業, 얼음통 아이스 자 開發

히말라야産業株式會社(代表: 金昌勲)는 그간 각종 保溫瓶을 生産 輸出해 왔는데 최근에는 國內 最初로 보온병을 挿入한 각테일 用 얼음통인 아이스 자를 새로 開發, 本格的인 수출단계에 들어갔다.

이 새 개발품은 24시간동안 얼음이 녹지 않는 특징이 있어 季節의 變化에 拘碍됨이 없이 많은 가정에서 애용할 수 있는 가정용품으로 특히 지금까지 世界市場을 席捲해 온 日本메이커들을 제치고 歐美市場에 본격적으로 進出하여 月間 10萬달러 어치를 수출할 계획이다. 아이스 자 이외에도 파인 포트·大型어어 포트도 개발하였다.

■ 金星通信, 全電子式기폰 開發

金星通信株式會社(代表: 尹煜鉉)는 최근 國內 最初로 全電子式기폰을 開發, 輸出용으로 곧 國際入札에 내 놓을 계획이다. 年初부터 ESS 그룹(電子交換研究室)을 開設, 70여명의 엔지니어들이 꾸준히 개발에 힘써 온 결과 자력으로 이같은 尖端技術을 征服했다.

印刷回路基板 및 슬라이드 인 모듈連結方式 등 새로운 기술들

活用한 이 製品은 첫째 小型全電子交換機의 特性인 다이얼대신 버튼으로 簡便하게 電話를 걸 수 있으며 둘째, 多數의 會議通話가 가능하고 셋째, 受信者가 없어도 自動應答을 받을 수 있으며 넷째, 통화중에도 다음에 걸려 온 전화를 알려 주고 다섯째, 局線 10回 線으로 40臺의 電話기를 사용할 수 있다.

■ 빨리 익고 시지않는 김치 담그는 법

—서울대 李周植교수 개발

傳統인 韓國人의 副食인 김치는 더디 익거나 오래 두면 시어서 맛을 버리는 폐단이 있어 고민해 오던바 이를 防止하기 위한 새로운 方法이 최근 서울大學校 自然大學의 李周植교수(56·미생물학)에 의해 개발되었다.

올 가을쯤 첫선을 보이게 될 이 방법은 「김치速釀用 微生物製劑의 製造方法」이란 題目으로 지난 8月 12日 제5141호로 發明特許를 받았다. 김치를 잘 익게 하는 김치스타터(starter)란 김치 누룩은 미생물을 밀쌀에 培養해서 가루로 만든 것인데 淡黃白色의 미숫가루와 같다.

한편 스타터속에 들어 있는 프로티아제 등의 酵素가 김치를 익게 하는 乳酸菌의 安全性을 維持해 주기 때문에 시어지지 않으며 또한 酸膜酵母와 雜菌이 侵犯 못하거나 發育時 抑制되기 때문에 균내도 나지 않는다는 것이다.

● 國 外

■ 肉聲으로 運轉하는 新種 自動車

—濠서 開發, 臺當製作費 7萬弗

오스트레일리아에서는 運轉하는 사람의 肉聲으로 움직이는 리

모트 콘트럴式自動車가 개발되었다.

이 자동차에는 誘導裝置 등 각종 電子裝置가 附着되어 있으며 出發·加速·停止 등 운전이 필요한 모든 指示대로 스스로 움직이게 된다.

특히 이 차는 特定한 肉聲에만 反應하므로 車主 이외의 사람이 운전할 수가 없으며 最長 19km까지 떠러져 있어도 래디컨操作이 가능하여도 停車나 운전중의 차를 呼出할 수도 있다. 또한 赤外線感知裝置로서 赤信號에 接近해서는 自動停止되는 등의 안전장치도 되어 있다.

이 新型車를 개발한 벨보른의 N. 빅커리라는 사람은 자기가 개발한 차의 뒷자리에 앉아 운전을 즐기고 있는데 한대의 製作費는 7萬달러정도로 推算하고 있다.

■ PBT 樹脂 特許實施權 購入

—三菱레이온 등 日 3化纖社

美셀라니스會社の 글라스纖維 入폴리브틸렌텔레프탈레이트(PBT) 樹脂의 製造特許가 日本의 化纖 메이커인 東레이·三菱레이온·帝人 등 3社에 通常實施權이 許與된다.

PBT 수지는 텔레비전·自動車 部分品 등에 사용되고 있으며 일본은 이 商品을 輸出하고 있으나 그 製法이 셀라니스의 특허에 抵觸될 염려가 있어 이의 對應策으로 이들 3社는 각각 통상실시권을 購入하게 된 것이다.

PBT 수지는 工業用플라스틱이며 나일론·폴리아세틸 등의 플라스틱에 比하여 安全性이나 電氣特性이 우수하다.

3社가 구입한 特許通常實施權은 4年 러닝로열티가 各社 2~3%이며 8月 下旬경부터 發効된다.