



國 內

TV遠隔調整裝置 開發

—東南電機技術陣 凱歌—

TV遠隔調整裝置(TV리모트 컨버터)가 國內 最初로 東南電機工業株式會社(代表:朴永澤)技術陣에 의해 開發되어 量産段階에 들어갔다.

東南電機는 同社의 獨自製品인 One touch remote converter의 電子式튜너 部分만을 獨立시켜 종래의 機械式 튜너 TV에도 이 調整機를 附着, 遠隔調整에 의해 채널을 조정할 수 있는 제품을 개발한 것이다.

특히 이 調整기는 5m거리에서 UHF 및 VHF채널에도 모두 사용할 수 있는 것으로서 앞으로 TV의 튜너故障率을 減少시키고 리모트 컨버터의 使用上의 利點을 最大限으로 活用할 수 있는 機能을 갖추고 있다.

無糊付나일론開發

—코오롱技術陣—

超高速用 워터제트織機의 製織에 맞는 無糊付나일론糸가 株式會社코오롱(代表:李東燦) 技術陣에 의해 國內最初로 開發되었다.

一般的으로 糊付는 製織施設이나 靜電氣가 發生하는 것을 막기 위해 採擇되는 必須的인 工程으로서 이 공정때문에 우리나라 나일론織物의 大宗輸出商品이었던 태피트의 경우 제직에 따른 품질의 不良率이 높아 輸出價格의 下落, 企業採算의 惡化를 招來했으나 코오롱社는 이 糊付工程을 省略하는 無糊付나일론糸를 개발하는데 成功한 것이다.

人造쇠고기 開發에 成功

—東邦油糧社, 天然肉을 彷彿—

供給이 需要를 따르지 못해 해마다 肉類波動을 겪

고 있는 우리나라에서 人造쇠고기가 開發되어 큰 期待를 모으고 있다.

東邦油糧株式會社(代表:申明秀)의 人造쇠고기研究室(室長:全濟鉉)이 개발에 成功한 大豆組織蛋白質材(TSP: Textured Soybean Protein Products)라 불리는 이 人造쇠고기는 그 맛이나 씹는 感覺이 天然쇠고기를 彷彿케할 뿐 아니라 營養價는 오히려 높다는 것이다.

東邦油糧은 해마다 증가하는 肉類需要에 對備하여 研究팀을 美國에 보내서 技術을 익혀 위거社의 技術提携로 人造쇠고기를 개발, 生産하게 되었다.

곧 市販하게될 이 人造쇠고기는 貯藏性이 좋고 細菌感染危險도 없으며 市販價格도 飼育쇠고기보다 훨씬 싸게 공급될 것이라 한다.

國 外

精密研削盤冷却·淨化裝置

—佛 아토리에社 實用化—

프랑스의 아토리에·메카닉스會社는 精密研削盤用 冷却·淨化裝置의 新方式을 實用化하였다. 이 방식은 佛 國內研究所에서 開發한 것을 實施許諾契約을 맺고 製品化한 것이다.

이 새장치는 砥石車를 內藏하는 허딩內에서 프런지가 約 1mm間隔으로 砥石車 周邊과 整合한 構造로 되어 있다. 數個의 出口에서 常壓約 1바르의 壓力으로 噴射된 液體가 우선 貯석차에 誘導되어 프런지의 切削部에 닿는다. 이때 返送된 액체는 強制的으로 다시 뿌려져차에 겹치는데 여러번 返復됨으로써 액체가 貯석차에서 서치라이트狀이 되는 구조이다.

새방법의 主要 長點은.....

- ① 액체의 撒水性, 冷却 및 淨化效果가 매우 높다.
- ② 貯석차의 磨耗率이 낮다.
- ③ 加工量의 增大 高速化
- ④ 部品의 損耗率이 낮다.
- ⑤ 加工表面狀態가 他條件에 影響을 받지 않고 貯석차의 研磨粒의 크기와 密度에만 關係가 된다.
- ⑥ 測定 및 許容限界를 完全히 制御하게 된다.