



이달의 優秀發明

◁ 發明獎勵部 ▷

優秀發明紹介

〈第303回, 4月 7日〉

『튜브핑크 防止劑』

— 적은 量으로 防止效果 커 —

이 發明은 고무를 老化시키는 알카리 溶液을 使用하지 않음으로써 튜브의 壽命이 길어질뿐 아니라 少量으로도 充分히 구멍을 閉鎖시킬수 있는 튜브핑크 防止劑(發明者: 吉亮根 外 1名, 忠南 錦山郡 不易面 不易里 268)에 관한 것으로서 出願 登錄(3. 30)되었다.

從來의 튜브핑크 防止劑는 알카리 溶液을 使用함으로써 튜브를 弱화시켰을뿐 아니라 粘度가 높아 流動性이 적게 되어 핑크의 發生率이 적은 部分인 튜브內의 中央部와 側面部에도 均一하게 皮着되게 되어 튜브內에 注入하는 경우에는 必要 以上の 多量을 使用하여야 하므로 經濟的인 面에서 損失이 많았다.

이 發明은 라텍스, P.V.A, 化學纖維粉末, 石綿粉末 등 종래 핑크防止劑로 使用하던 公知된 成分을 使用하되 프리에탄올아민과 에틸렌올리콜을 添加, 攪拌하여 粘性을 弱화시킴으로써 튜브內에 注入하여 運行할때 핑크發生率이 가장 많은 튜브의 內底面에 모여 있다가 핑크發生과 同時에 漏出되면서 少量으로써 구멍을 閉塞시키도록 된 것이다.

〈特許登錄 第9563號〉

發明해서 特許얻어
自社權利 確保하자!

〈第304回, 4月 14日〉

『디젤自動車用 煤煙淨化裝置』

— 롯데機械開發, 엔진에 무리없어 —

이 發明은 디젤 自動車에서 排出되는 煤煙을 效果的으로 集塵할 수 있고 또 그 集塵된 煤煙을 運轉 또는 停車中에도 간편히 除去할 수 있는 디젤自動車用煤煙淨化裝置(發明者: 구기열)에 관한 것으로서 롯데機械工業株式會社(代表: 辛格浩)에 의해 出願, 登錄(4. 8) 되었다.

從來 디젤엔진의 煤煙集塵裝置는 머물러내에 石綿으로 된 필터를 넣어 煤煙이 통과되면서 順次的으로 집진토록한 방법인데 처음에는 어느 程度 效果가 있으나 계속 使用하면 많은 黑鉛粒子가 석면필터를 통과치 못하고 막아주게되어 배기가스의 流通을 방해하므로 엔진의 出力이 減少되어 엔진에 무리가 왔으며 특히 배기가스의 高温(900°~1, 200°C)에 의해 석면필터가 견디지 못하고 타거나 腐蝕될 우려가 많았다.

이 發明은 從來의 諸缺點을 해결한 것으로서 高温(900°~1, 200°C)의 배기가스로 300°C 정도의 低溫으로 낮추어 體積을 축소시킨 다음 집진실로 유입시켜 주름로 煤煙입자의 凝集이 용이한 동시에 집진효과를 倍加할 수 있고 집진실에는 前部의 兩面 複數코일형 집진필터와 後部의 石綿집진필터를 유기적으로 연결시켜 배기가스의 통과가 원활토록 함으로써 최대한 負荷를 감소시켜 엔진의 出力減少를 防止하는 한편 集진실의 앞부분에 變換室을 設置하여 排氣가스의 排出路(집진실, 배출관)의 選定을 自制토록 하여 運轉, 停車中에도 黑鉛粒子的 除去가 可能한 것이다.

〈特許登錄 第9625號〉

<第305回, 4月 21日>

『代用羽緞의 製造方法』

—低廉한 값으로 大量生産—

이 發明은 從來의 羽緞보다 製造工程이 극히 簡單하며 使用되는 接着性 物質이 低廉한 包裝紙 및 裝飾用에 活用하는 代用羽緞의 製造方法(發明者: 趙龍鏞·서울 冠岳區舍堂洞 305-41)에 관한 것으로서 發明者에 의해 出願, 登錄(4.11)되었다.

從來에는 트리데실-메타크릴레이트(Tridecyl-Methacrylate)와 스테아린산 암모늄(Stearic Acid Ammonium)포름알린과 尿素, 멜라민, 페놀등을 單一 또는 이들의 縮合物的 接着劑를 利用하여 우단을 製造하여 왔으나 이러한 접착제로 제조된 대응우단은 그 파일이 植毛된 裏面의 接착성 때문에 織布나 不織布 또는 종이등을 붙여야 되는 번거로움이 있을 뿐만 아니라 제품화 된 우단은 이면에 부착된 皮塗物體에 의해 상품의 포장이나 다른 用途로 사용할때 우단의 柔軟性이 적어 商品價値의 質을 저하시키는 原因이 되어 왔고 接착제로 이용되는 물질이 高價이어서 商品의 包裝에 차지하는 比重이 많아 經濟적으로 效果의 이 못되었으며 引張力 또한 약하여 포장시 찢어지는 등 파손되는 缺點이 있었다.

이 發明은 이러한 缺點을 해소하기 위한 方法으로 폴리비닐 알콜(P.V.A)에 물과 라텍스를 適當한 溫度 및 加熱時間으로 混合, 攪拌, 稀釋한 溶液을 pH 4-5로 調節하면 우수한 接착물질이 되어 이를 代用羽緞에 사용하면 防水, 防衝, 防音, 柔軟性, 引張力 및 粘度가 강한 대응우단이 될뿐 아니라 종래의 우단보다 제조 공정이 극히 간단하며 사용되는 물질이 저렴하고 또한 각종폐품의 파일을 사용하기 때문에 생산원가를 절감하게 되어 內需用 및 輸出商品에 값싼 가격으로 포장할 수 있는 利點이 있다.

<特許登錄 第9647號>

—36面에서 계속—

한편 특허법에서 말하는 食物·기호물이란 物質自體만을 의미하는 것이라 解釋되므로 형상·구조 또는 그 조합에 관한 食物·기호물은 특허를 받을 수 있는 것이라 해석할 것입니다. 그러나 종래의 審査慣例은 이와는 달리 食物·기호물의 形상·구조 등에 관한 발명도 「食物·기호물의 발명」이라 해석하여 許與하고 있지 않습니다.

④ 상기한 3가지 발명의 表現形式中 ③은 明白한 食物의 範圍에 包含되므로 이 形식을 취할 수는 없는 것입니다. ②의 調味料는 食物添加劑이기는 하나 防

<第306回, 4月 28日>

『軟肉酵素의 處理方法』

—消費者口味에 맞는 良質肉再生—

이 發明은 소나 돼지 등 老廢家畜에서 얻는 질긴 고기를 酵素로 處理하여 食肉으로서의 價値를 높일 수 있는 軟肉酵素處理方法(發明者: 김용주·서울 西大門區 滄川洞 339)에 관한 것으로서 發明者에 의해 出願, 登錄(4.22)되었다.

지금까지는 쇠고기 등 肉類 消費者들이 食肉店에서 고기를 購入할때 연한쪽으로 달라는 것이 共通된 傾向이다.

때문에 食肉店主와 主婦들 사이에 실랑이가 벌어지는 수가 가끔 있어 여기에 着眼한 發明者 김용주氏는 질긴 고기를 연하게 할수 없을가 하고 궁리끝에 그 方法으로서 料理方法, 加工利用方法 등으로 어느 정도는 可能하나 新鮮해야 할 肉類의 形態를 變치 않고 고기를 연하게 만드는 데에는 蛋白質分解酵素를 變치 않고 고기를 연하게 만드는 데에는 蛋白質分解酵素로 處理하는 것이 가장 理想的이라는데 까지 判斷이 갔다. 蛋白質分解酵素는 自然界에 수많은 生物體에서 生合成되며 그 種類도 수 없이 많지만 肉類의 軟化效果가 있는 食肉類의 軟化效果가 있는 酵素는 몇 種類에 지나지 않고 이러한 단백질 분해 효소는 高分子構造를 가지고 있기 때문에 肉質細胞로된 筋肉組織內部로 均一하게 浸透하기가 어렵고 효소에 接觸된 部分만이 分解되어 한덩어리의 육류에서 연하기가 다른뿐만 아니라 많은 量의 酵素를 處理하면 腐敗된 감을 띄게 되므로 효소의 침투 촉진제인 소금, 과산화물을 사용하여 단백질분해효소를 肉類에 처리해서 균일하게 分散시켜 질긴부분을 연하게 만들어 消費者의 口味에 맞도록 加工處理 할수 있는 새로운 發明인 것이다.

<特許登錄 第9695號>

腐劑, 酸化防止劑 등과 같은 實質의 食物 또는 기호물이라 인정하지 못함바 아니므로 食物 또는 기호물 자체의 발명으로서 취급됩니다. 그런데 「食物에 조미료 X를 첨가함을 특징으로한 食物의 味味增強方法」 또는 「食物에 첨가제 X를 첨가하는 것을 특징으로 한 정미의 증강된 食物의 製造方法」과 같은 方法의 形식으로 表現되어 있을 경우에는 食物 또는 기호물 자체의 발명이라고는 할 수 없습니다. 이와 같이 特定の 成分을 조미료로서 사용하는 것은 用途發明입니다. 한편 ①의 조미료의 제조방법의 표현형식은 허용됩니다만 이 조미료가 單一化合物인 경우에는 化合物의 製法發明으로서 취급됩니다.

辨理士 朴 晚 緒