

優秀發明紹介

# 이달의 優秀發明

◁ 發明振興部 ▷

## 「電動式 칼날갈이」

이 考案은 모타에 의하여 回轉하는 숫돌에 칼날을 平行으로 넣어서 누르면 自動으로 칼이 갈아지고 칼을 빼면 自動적으로 멈추는 「電動式 칼날갈이」로써 洪基上(서울시 동대문구 회기동 16~84)氏에 의해 開發되어 實用新案 第22416號로 登錄(9. 3)되었으며 지난 '82 全國優秀發明品 展示會에서 觀覽客에 많은 好應을 얻은 品目이다.

從來의 電動式 칼날갈이는 回轉하는 숫돌에 칼날을 갖다 밀때 칼날案內板에 칼날을 대고 一定하게 힘을 주면서 칼날을 숫돌쪽으로 미는 動作을 同時에 해야 함으로써 칼자루를 쥐고 갈리는 칼날을 急速回轉하는 숫돌 위에 밀어부치는 動作을 一定하게 한다는 것이 여간 힘든 일이 아니어서 칼날을 一定하게 가는데 자주 失敗하는 境遇가 많았다.

本 考案은 이러한 問題點을 解消하고자 圓筒型 몸체안에 回轉모타와 스프링에 의하여 상하로 移動할 수 있는 칼날 調節具를 設置하고 圓筒型 몸체 옆면에 칼날 插入口를 設置하여 插入口에 칼날을 넣어 누르면 숫돌이 回轉하여 正確하게 갈이 갈리고 칼날을 빼면 自動으로 멈추는 칼날갈이로써 누구나도 安全하고 失手없이 어떤 種類의 칼날도 갈 수 있는 便利한 電動式 칼날갈이임.

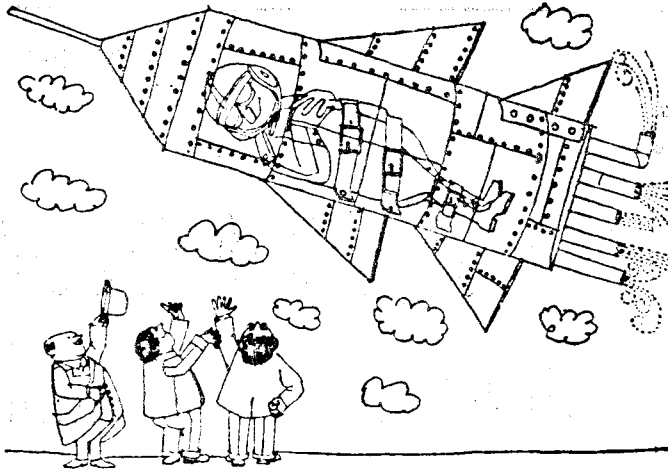
◁ 9月 第3週, 第373회 이 週의 優秀發明 ▷

## 「VTR의 체인지 기어 驅動裝置」

이 發明은 VTR에서 畫像을 錄畫하거나 再生할 때, 테이프를 VTR 헤드(head)에 밀착(loading) 및 이탈(unloading) 動作을 원활하게 한 「VTR의 체인지 기어 驅動裝置」가 三星電子工業(株)(代表理事:姜晋求)에 의해 開發되어 特許 第12665號로 登錄(8. 31)되었다.

로딩장치는 VTR에서 가장 核心的이고 高度의 精密動作이 要求되는 部分으로서, 從來 VTR의 로딩장치는 畫面의 再生 또는 停止 狀態에 따라 10여 단계의 復雜한 動力轉達機構를 거쳐야 하는 관계로 所要部品이 많고 構造가 복잡하여 生産性이 좋지 않았을 뿐만 아니라 故障이 잦았으며 動作이 원활치 못하여 畫質에도 큰 影響을 주는 등 여러가지 문제점이 있었다.

本 發明은 이와같은 종래의 로딩 裝置의 問題點을 解決하기 위하여 로딩 및 언로딩 동작에 필요한 驅動裝置를 하나의 타이밍 기어와 2개의 환상 기어를 상호 연결 동작케 함으로써 2가지 動作을 構造상으로 區分遂行할 수 있도록 改善시킨 것으로 상기 驅動裝置는 3단계의 간단한 동작으로 正確하게 로딩 및 언로딩을 遂行토록 함으로써 所要部品數를 종래의 약  $\frac{1}{5}$  정도로 줄여 組立時 작업성 및 고장율을 대폭 감소시켰으며 간단한 동작만으로 로딩 및 언로딩 장치를 正確히 구동시킬 수 있어 畫質을 改善하고 제품 의 高급화를 실현토록한 VTR의 체인지 기어 구



등장키에 관한 것임.

〈9月 第4週, 第374回 이 週의 優秀發明〉

### 「스토브를 兼用한 野外用 버어너」

通常의 野外用 버어너에 再燃燒網을 씌우고 잘접식 熱反射版을 꽂아 野外用 버어너 外에 스토브로도 利用할 수 있는 「스토브를 兼用한 野外用 버어너」가 所望企業(代表: 金環獸)에 의해 開發되어 實用新案 第22363號로 登錄(8. 31)되었다.

從來의 낚시 캠핑 登山시에 携帶하는 石油 버어너로는 炊事 등을 하는데는 지장이 없으나 추운 日氣에 스토브로서는 利用될 수 없는 缺點이 있고 또 별도의 스토브를 携帶하기에는 不便한 弊端이 있었다.

本 考案은 이러한 弊端을 없애기 위하여 기존 버어너의 노출 상단에 再燃燒網을 設置하여 노출에서 燃燒된 불꽃을 再燃燒시켜 燃燒效率을 높였으며 자바라식 支柱에 접고 펼수 있는 圓形 잘접식 熱反射版을 石油 버어너의 기름탱크 則面에 形成한 罅에 꽂을 수 있게 하여 자바라간의 屈曲 作用에 의하여 자유자재로 位置를 移動시킬 수가 있을 뿐 아니라 炊事用으로 使用할시에는 罅에 設置한 熱反射版을 바람받이로도 利用할 수 있도록 多用度로 便利하게 考案된 스토브를 兼用한 野外用 버어너임.

〈10月 第1週, 第375回 이 週의 優秀發明〉

### 「固形物을 混入한 두부의 製造方法」

本 發明의 通常의 두부에 菜蔬類, 魚肉類를

混合한 두부의 製造方法으로 서울 江西區 空航洞 四〇四番地에 사는 서지수氏에 의해 開發되어 特許 第12754號로 特許廳에 登錄(9. 14)되었다.

從來에는 단백질 凝固形 속에 대두·단백질이 아닌 단순한 다른 固形物을 混入하여 壓搾脫水하면 그 固形物과 凝固 단백질은 서로 강하게 膠着하는 作用이 없어서 단지 彈性凝固物이 形成되더라도 熱膨脹이나 작은 衝擊에 의해서 쉽게 組織體가 崩壞되어 固形物의 凝固 단백질은 따로따로 분리되어 버리므로 食品調理상 매우 좋지 못한 現象을 나타내곤 했었다.

이러한 缺點을 개선하기 위하여 本 發明은 비지를 분리한 두유에 固形物을 混入할 때 0.5~3% 정도의 알긴산 나트륨을 넣어 여기에 잘게 썰거나 粉末化된 菜蔬, 肉類를 넣고 加熱하여 충분히 익은 것을 80~85°C 정도의 일반 두유 액을 混合하면 서로가 엉키게 되므로 이를 壓搾脫水하면 輕固한 두부가 製造되는 方法으로 이때 混合되는 菜蔬類의 종류는 두부의 보존성을 높이기 위하여 殺菌作用을 하는 마늘, 파, 양파 정구지 등과 외관상 食品의 색상과 맛을 향상시키기 위하여 당근류를 분쇄해서 사용하는 것이 바람직하며 이와같이 製造된 두부의 강도는 현행 햄 소세지 등과 같이 단단해서 일정한 크기로 切斷해서 한모씩 프라스틱 포장지에 넣어 자동접착한 다음 냉각수 또는 냉장실에 넣어 저장할 수 있는 優秀한 食品임.

〈10月 第2週, 第376回 이 週의 優秀發明〉