

<第520~523回>



이달의 優秀發明

△發明振興部 △

超音波 氣化裝置

加熱裝置 없어 簡單하고 安全해

본考案은 超音波를 이용한 氣化裝置에 관한 것으로 李義根씨(서울시 동대문구 이문동 320-17호)의 1명에 의해 開發되어 實用新案 第29159號로 登錄(85.9.4)되었다.

본考案은 연료속에 들어있는 초음파 發振器의 진동자에 의해 초음파로 연료를 안개와 같이 噴霧시켜 氣化된 것을 펜(FAN)으로 불어주어 연소기로 올라온 연소가스가 점화 SW의 동작에 의해 점화되도록 고안 되었다.

종래의 석유렌지 및 버너는 전기나 알코올로 예열을 하였고 전기예열시 3~5분간 긴 예열을 거쳐야 했으며 히타로 연료를 계속 기화시켰으므로 전력의 소모가 커거나 본考案은 예열시간의 5초정도의 시간이 소요되며 초음파로 연료를 氣化시키므로 전력의 소모량이 적으며 가열장치가 없으므로 그 구성이 간단하여 안전하게 사용할 수 있다.

〈第520回 0 | 週의 優秀發明〉

煉炭의 제조방법

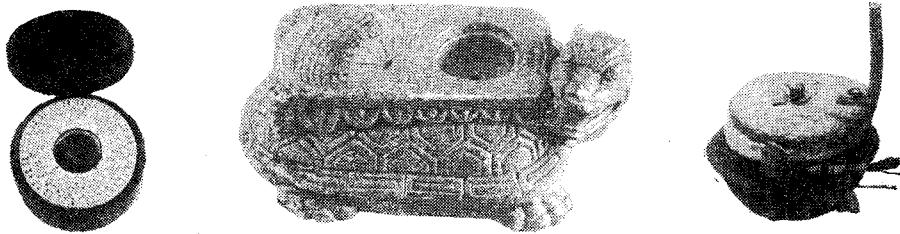
經濟性 높은 高熱 煉炭生産 가능

이發明은 黑鉛質 無煙炭을 이용한 煉炭의 제조방법에 관한 것으로 朴炳哲씨(경기도 파주군 금촌읍 금촌리 329)에 의해 開發되어 特許 第19959號로 登錄(85.9.9)되었다.

本發明은 高質黑鉛質無煙炭 47%와 高質無煙炭 47%에 성형을 위한 접착제로서 콘스타지(전문) 2%를 섞고, 유해가스를 吸著, 中和시키기 위한 石灰分 2% 또 연탄에 強度를 부여하기 위한 硅藻土 2%를 혼합하여 섞은 후 200°C ~ 300°C의 증기통에 5분가량 찐 다음, 통상적인 방법으로 성형하여 연탄을 만드는 發明이다.

從來 煉炭의 열량은 대량 4,500~4,600Kcal/kg 정도이며 燃燒시간이 짧으며 많은 유해가스가 발생하고 잘깨어지는 단점이 있었으나 本發明은 기존의 연탄보다 고정 炭素의 함량이 크므로 연소시간이 길고 발열량이 35%정도 높으며 철제류 부식의 원인인 硫黃分의 함량도 적다.

〈第521回 0 | 週의 優秀發明〉



保溫 도시락 통

반찬통의 斷熱과 保溫效果 커

이 쟁은 保溫 도시락통에 관한 것으로 金鐘憲씨(서울시 동대문구 체기 2동 122-43)에 의해 개발되어 實用新案 第29249號로 登錄(85. 9. 20)되었다.

이 쟁은 도시락 전면이 斷熱材로 成形되어 있고 밥통과 뚜껑이 박킹으로 서로 밀착되어 있으며 뚜껑인 반찬통 밑에 방열층을 형성시킨 고안이다.

從來의 보온 도시락은 진공유리로 형성되어 잘 파손되며 밥통의 뚜껑이 단순하여 밥통위의 반찬이 뜨거워져 부패할 염려가 있었다.

그러나 이 쟁은 도시락 전면이 우레판으로 성형되어 파손의 우려가 없으며 중량이 가볍고 반찬통 밑을 斷熱材로 형성하여 반찬이 뜨거워지지 않아 부패할 염려가 없다.

〈第522回 이週의 優秀發明〉

캔의 自體 冷却裝置

즉석에서 시원한 음료 마실 수 있어

本 쟁은 캔의 자체 冷却 장치에 관한 것으로 金皓씨(서울시 서대문구 연희 1동 519-108)에 의해 개발되어 實用新案 第29286號로 登錄(9. 27)되었다.

本 쟁은 캔 속에 가스管이 내장되어 있는 冷却板을 넣고 캔 상단에 가스실내의 壓指핀이 장착되어 핀을 눌러주면 가스실에 충전되어 있는 냉매가스가 가스관을 통해 냉각판을 냉각시켜 내용물을 차갑게 하고 냉매가스는 배출구를 통해 빠져 나오도록 한 고안이다.

從來의 각종 캔음료는 단순히 밀폐 포장되어 별도의 냉장고나, 드라이 아이스, 얼음등에 넣어 냉각시킨후 마셨으므로 별도의 장치가 없는 곳에서는 시원한 음료를 마실 수 없었으나 本 고안은 가스실에 냉매가스의 壓縮量注入에 따라 냉각의 정도를 조절, 음료수등을 신속히 냉각시킬수 있으며 사용자 및 복용자에게 휴대, 보관이 편리하도록 고안되었다.

〈第523回 이週의 優秀發明〉

韓國發明特許協會 캠페인

발명하는

국민되어

복지국가

이룩하자

비싼값의

외국상표

알고보면

국내제품