

發明教室

發明으로 成功한 사람들의 이야기

외길 執念의 發明人

신생기업사 吳世澤 사장



〈吳世澤 사장〉

평생을 發明과 함께 살아온 외길 執念의 發明人이 있다.

생 녹즙기 생산업체인 신생기업사 吳世澤사장(60)이 그 주인공.

'86全國優秀發明品展示會에서 잡화부문 金賞을 수상한 吳사장은 釜山·慶南發明人協議會 부회장으로 地方 發明振興에도 앞장서 노익장을 과시하고 있다.

吳사장이 發明과 인연을 맺은 것은 까마득한 옛날이다. 고등학교 시절(18세) 비록 공작품에 지나지 않기는 하지만 「시계의 날자 표시

장치」를 제작하여 화제가 되기도 했다.

그러나 特許廳에 出願하여 登錄을 받은 첫 發明品은 76年 S社 근무 당시의 「전자 벽시계의 시보장치」이다.

發明이 좋아 대학원에서 「기계설계」까지 전공했으나 생활에 쫓기다 보니 오랫동안 공백기를 거쳤다.

그러나 그의 몸속에 살아 숨쉬는 發明人의 꿈은 계속 뜨겁게 불타고 있었다.

79年 끝내 직장을 그만두고 發明에 몰두하기에 이르렀다.

그러하여 81年 「압력밥솥」을 發明, 직접 생산에 착수했으나 자금부족으로 發明企業人으로서의 꿈이 무산되는 어더움을 겪기도 했다.

『실패를 교훈삼아 다시 일어섰지요.』

吳사장은 화력을 이용한 압력밥솥이 실패로 돌아가자 또다시 「전기압력밥솥」을 研究하여 「전기압력밥솥의 자동 증기배출장치」로 85年 特許를 받기에 이르렀고, 금년들어

本會의 試作品 제작지원을 받아 試作品을 제작해놓고 企業化를 서두르고 있다.

한편 '86全國優秀發明品展示會에서 金賞을 받은 생 녹즙기를 發明한 것은 83年. 發明과 함께 出願하여 지난 7月 登錄을 받았다.

이 생 녹즙기는 종래의 녹즙기와 생즙기를 사용하여 원료를 부수고 짜는 두가지 작업의 번거로움을 해소하여 한 작업으로 두 작업을 동시에 하는 신발명품으로 수동식으로 제작되어 전기가 없는 야외에서도 사용이 가능하도록 제작되었다.

그러나 수동식이라서 도시 소비자들로부터 불편하다는 여론이 있어 전동식으로 개량하여 내년봄이면 시장에 선보이게 되었다.

『생 녹즙기의 시장은 실로 넓습니다.』

그러나 외제선호 사상 때문에 고통을 겪고 있다는 吳사장은 국산품 애용도 좋지만 발명품애용이 그 어느때보다도 요청된다고 힘주어 말했다. (吳)

第34回 發明教室

12月 13日, 成功事例 등 發表

- ... 本會는 지난 12月 13日 特許廳 研修室에서 第34回 發明教室을 開催했다.○
- ... 每月 둘째 土曜日 午後 1時에 開催되는 發明教室은 이번에도 200여명이 參席...○
- ...하여 盛況을 이루었다. 이날 發明教室에서는 세화사로 金星泰 社長과 신생산업...○
- ...吳世澤 社長の 成功事例 發表에 이어 洪載日 辨理士의 「工業所有權制度」에 대한...○
- ...강의가 있었다.○
- ... 두 發明人의 成功事例를 간추려 紹介한다.○

양어사료 發明의 선두주자

世和사료 金星泰社長

世和사료의 金星泰 社長(42)은 일찍부터 사료 研究를 시작, 지금은 전국의 양어장이나 수족관에 대량으로 이 제품을 판매하고 있다. 또 소량이지만 외국으로 輸出도 하고 있다. 특히 지난 '86全國優秀發明品展示會에서는 영예의 WIPO賞을 受賞, 發明企業人으로서 자리를 굳혀가고 있다.

金사장은 『별집형의 미세한 기공이 많고 얇아서 고기들이 먹기 좋고 장시간 물에 뜬다. 또 수질오염을 줄일 수 있는게 특징』이라고 사료의 특징을 說明한다.

어분과 새우가루(크릴)을 原料로 사용하는 이 사료는 시판된지 이미 10년이 넘어 이제는 웬만한 수족관이나 양어장에선 거의 이사료를 사용하고 있다. 가격은 500g짜리가 1800원이고 이외 4~5종이 더 있다. 金사장은 최근엔 테라민이란 파립형 사료도 개발 시판하고 있다.

500g 한봉이면 1자자리 비단잉어 한마리가 1달간 먹을 수 있는 양이

다. 김포공장에서 自動化시설을 갖추고 대량 생산하고 있다. 이 사료 외에 金사장은 사료 實驗用으로 비단잉어 및 열대어도 상당수 기르고 있다.

『양어 및 산란 부화등을 오랫동안 안하면서 우수한 사료가 없는 것이 무척 아쉬웠지요. 그러던중 물에 뜨는 사료를 開發하여 特許를 받았으며 (特許第6375號) 그후에 本발명의 사료(特許 第14948號)를 개발하게 되었지요. 지금도 양어를 하며 이 사료들의 우수성에 스스로도 감탄하고 있지요. 종래의 사료는 가라앉거나 물에 뜬다.』

金사장이 이 사료제품에 관심을 갖게된 것은 15년전. 당시 형님(김방원 : 現전국수족관협회 회장)이 수족관을 하고 있었는데 형님과 같이 일하면서 고기들이 먹는 사료에 관심을 갖고 研究를 시작했다.

원료로 사용하는 크릴이 남극에서만 나는 것이라 쉽게 구할 수 없는게 고충이라고 한다. 새우가루를



〈金星泰 社長〉

넣는 이유는 영양가 외에 새우가루가 잉어의 붉은 빛을 더욱 선명하게 해주는 발색사료 역할을 하기 때문이라고.

金사장은 『工場自動化로 원가를 낮춰 輸入品에 대항하고 있으나 근본적으로는 사람들의 의제선호의식이 없어야 한다』고 주장하고 있다.

양식용사료로 特許를 두개나 갖고 있는 金사장은 현재도 양어와 관련된 여러 시스템을 研究하고 있다.

이 사료는 알맹이가 1mm에서 6mm까지 다양한데 큰 것은 주로 잉어와 붕어용이고 작은 것은 열대어용으로 사용한다. (完)