

제115회

9월 11일

- ... 본회가 주최한 제 ...○
- ... 115회 발명교실이 ...○
- ... 지난 9월 11일 발명 ...○
- ... 장려관 연구실에서 ...○
- ... 개최되었다. 매월 ...○
- ... 둘째 토요일 오후 1 ...○
- ... 시 30분에 개최되는 ...○
- ... 발명교실은 이 달에 ...○
- ... 도 1백여명이 참석 ...○
- ... 하여 성황을 이루었 ...○
- ... 다. 이날 발명교실 ...○
- ... 에서는 동우산업대 ...○



속성 요구르트 제조기 발명가

동우산업 김상환 사장

우리에게 건강만큼 소중한 것은 없습니다. 행복한 인생의 바탕은 건강에서 비롯되며, 건강은 건강할 때 지켜야 합니다.

불과 몇십년 전에 사용되던 단어 중에 보리고개라는 말이 있었다. 그 당시에는 건강식품이니 미용식품이니 하는 차원은 엄두도 내지 못하고, 생존을 위해 먹어야 했던 시절을 얘기하고 있다. 이번 발명교실 강의를 들으면서 풍요로워진 우리나라의 살림에 대해 다시 한번 되돌아 보는 계기가 되었다.

시중에 나가보면 많은 식품들이 곳곳에 쌓여 있는걸

보게된다. 그중에서 어린이부터 어른들까지 고루 사랑을 받고 있는 식품이 있다면 요구르트를 꼽을수 있다. 가정으로 배달도 하고 슈퍼마켓, 편의점, 구멍가게 할것없이 약방의 감초처럼 어딜가도 놓여 있다. 이 요구르트를 집에서 손쉽게 만들어 먹을 수 있을까?를 연구하여 속성 요구르트 제조기를 발명한 발명가가 있어 장안의 화제가 되고 있다.

김사장이 속성 요구르트 제조기를 발명하게된 동기는 처음 자신의 위궤양을 치료하기 위해서였다. 30여년 가까운 세월동안 위궤양으로 고생을 하다보니 써보지 않은 약도 거의 없었던만 위궤양은

치유되지 않았다. 더구나 속이 쓰린건 물론이지만 밤에도 잠을 이루지 못하고 심하게 앓고나면 하혈을 하는 경우도 있었다.

그러던 어느날 외국에 출장을 다녀온 동생이 요구르트 제조기를 선물로 사왔다. 김사장은 집에서 위장약과 요구르트 제조기로 만든 요구르트를 함께 복용한 결과 위장병을 깨끗이 완치 시킬수가 있었다. 그리하여 김사장은 이렇게 좋은 기계를 직접 만들어야 겠다는 생각을 하게된 것이다.

김사장은 위장이 좋아진 날로부터 국내에서 시판되고 있는 요구르트 제조기를 연구하기 시작하였다. 국내에서

발명교실

성공사례 등 발표

- … 표 김상환 사장의 …○
- … 성공사례 발표와 김 …○
- … 영길 변리사의 「산 …○
- … 업재산권제도」에 대 …○
- … 한 강의에 이어 본 …○
- … 회 김관형 상근이사 …○
- … 의 「발명의 발상기 …○
- … 법과 사업」에 대한 …○
- … 강의와 토론이 있었 …○
- … 다. 발명가의 성공 …○
- … 사례를 간추려 소개 …○
- … 한다. <이두성 기> …○



시판되는 제조기는 하나의 커다란 우유팩을 이용하여 요구르트를 만들어 먹을 수 있도록 되어 있어 덜어먹기가 불편할 뿐 아니라 먹고 남은 것은 물집이 생기거나 변질되는 경우가 많았다. 또한 요구르트를 만들때 요구르트 파우더를 사용해야 만들수 있는데 이 파우더를 구하기가 여간 힘든 일이 아니었다. 이보다 더 불편한 점은 요구르트를 숙성시키기 위해서는 9시간에서 11시간 정도 기다려야 하므로 많은 시간을 필요로 해야 하는 단점이 있었다. 이런 불편함과 단점들을 해결하여 탄생한 것이 요플메이라는 제조기이다.

김사장이 개발한 요플메이의 사용법은 간단하다. 먼저 150ml정도의 유리병에 우유를 넣고, 시중에서 판매되는 떠 먹는 요구르트를 한 스푼 정도 첨가한후 잘 저어 준다

음 뚜껑을 덮어 요플메이(제조기)안에 넣어 두기만 하면 되는 것이다. 요플메이는 전기를 사용하도록 만들었으며 원하는 제조시간도 타이머를 조작하여 마음대로 설정할 수 있도록 하였으므로 참 편리하였다.

김사장은 「요구르트가 몸에 좋다는 것은 누구나 알고 있지만 얼마나 효능이 뛰어나고 건강한 유산균이 살아있는 양질의 요구르트를 만들어낼 수 있는냐 하는 것이 큰 과제입니다.」라고 말한다.

요구르트는 성인을 기준으로 하루 150mg 정도가 적당하다고 한다. 그리고 우리가 집에서 먹는 김치·된장·고추장 등이 발효 식품이긴 하나 여기에 들어 있는 유산균은 우리 몸에 들어 가면 대장까지 내려가기 전에 죽고 만다. 이유는 우리몸의 온도가 높기 때문에 낮은온도에서 사

는 유산균이 살 수 없다는 것이 김사장의 설명이다.

요플메이의 특징을 살펴보면 열판을 이용하여 내부의 모든면에 열이 골고루 전달될 수 있도록 설계하였고, 숙성시키는 시간도 세시간으로 단축시켰을 뿐 아니라 가장 편리한 점은 요구르트 파우더를 사용하지 않고 시중에 나와 있는 요구르트를 사용한다는 점이다.

“요구르트는 유산균에 의한 발효 식품이기 때문에 살아있는 건강 식품임에는 틀림이 없습니다. 그러나 건강을 지키는 방법은 모두가 똑 같지는 않을 것입니다.

이번 발명교실을 통하여 건강의 소중함을 다시 한번 새기는 기회가 되었다. <♣>