

빙빙빙케의 화가제

한방 미용실

미용실은 여자들의 머리를 손봐주는 곳인데 이제는 침을 놓는 등의 한의원 역할까지 하는 시대가 왔다.

일본 동경의 〈한방 미용 클리닉〉이라는 곳에서부터 출발한 이 한방미용실은 점차 여러 곳으로 확대되어 가고 있는 중이다.

흰머리가 나고 머리카락이 빠지는 증상은 나이가 들면 자연적으로 찾아오는 증상이지만 요즘에는 20대의 직장여성들도 이런 증상이 오는 경우가 많다. 이런 증상은 스트레스와 밀접한 관련이 있다는 연구보고도 있기 때문에 한방미용실은 이 스트레스를 풀어주는 역할을 함으로써 흰머리와 탈모를 예방해 주는 것이다.

이 한방 미용실은 전문상담요원이 컴퓨터와 첨단의학데이터를 동원해 손님의 스트레스 정도를 재어주고 이것에 따라 경직된 몸근육에 침을 차례차례 꽂아준다. 또한 지압, 한약도 지어주고 심지어 심리요법까지 동원하여 손님의 스트레스를 풀어준다.

일본은 인건비 등 모든 물건이 비싸기로 유명하지만 이 한방 미용실을 이용하는 여성들이 계속 급증하고 있는 추세여서 한방 미용실의 설치는 앞으로 일본뿐만 아니라 우리나라와 한방을 쓰는 모든 나라로 번질 것으로 예상된다.

이 한방 미용실을 이용하면 흰머리나 갈라지는 머리카락의 경우 주1회씩 6개월에서 1년 정도면 만족할만한 효과를 볼 수 있다고 한다.

폐신문지로 만드는 스티로폼 대용품

뉴스와 정보를 제공하는 신문은 하루만 지나도 폐지가 되기 때문에 우리나라에서도 그동안 이 폐지의 수집을 위해 많은 노력을 해 왔다.

그리고 수집된 폐신문지를 이용하여 화장지와 연습장 등 재활용품을 만들어 많은 사람들에게 공급해왔는데 그 사용량은 많지가 않았다. 하지만 이제 엄청난 양의 폐신문지를 필요로 하는 재생상품이 생겨나 재생산업에 큰 기쁨을 안겨주고 있다.

미국 메인주 웨스트브루크에 있는 몰디드 파이버 테크놀러지사에 의해 개발된 폐신문지로 포장용기를 만드는 방법이 바로 그것.

이 방법은 리퍼링이라는 기법으로 1백여년 전부터 달걀포장용 마분지 등을 생산하는데 쓰여온 것으로 신문지를 잘게 빻은 뒤 진공상태에서 형성작업을 거쳐 말리는 작업으로 되어 있다. 결국 신문지를 재생하는 이 방법을 몰디드사가 약간의 작업을 추가하여 다시 씌먹는 일종의 방법 재생인 것이다.

이 회사가 만들어낸 재생 스티로폼 대용품은 그 사용범위가 어마어마하다. 화장품, 카메라, 전화기 등의 소형 포장 케이스는 물론이고 냉장고, 세탁기, 컴퓨터 등 대형제품의 포장 케이스로도 사용할 수 있다.

이렇게 여러 용도로 쓰이는 스티로폼 대용품은 또한 보통 스티로폼보다 가격이 훨씬 싸기 때문에 깨지기 쉬운 물건을 생산하는 기업들로부터 엄청난 주문이 들어오고 있다고 한다.

이 획기적인 방법으로 인해 스티로폼을 만들어내는 회사는 이제 문을 닫게 되고 신문지를 비롯한 폐지만을 전문적으로 수집하는 회사가 생겨나게 될 것은 뻔한 일이다.

앞차와의 충돌을 막는 레이더 자동차

교통사고중에서 많은 비율을 차지하는 것이 안전거리를 유지하지 못해 앞차를 들이받는 추돌사고.

10중 추돌사고라는 웃지 못할 사고도 종종 일어나기 때문에 운전자는 항상 앞차와의 거리를 충분히 확보해야 한다. 그러나 고속도로에서는 운전자들의 속도감각이 매우 둔해지기 때문에 앞차에서 긴박한 상황이 발생했을 경우 급브레이크를 밟아도 추돌사고가 생길 수 있다.

이렇듯 많이 발생하는 추돌사고를 막기 위해 일본의 한 자동차회사가 몇년간의 연구를 거쳐 레이저를 이용해 충돌을 막을 수 있는 장치를 개발하여 일부 차에 장착, 사용하고 있다고 한다.

〈교통의 눈〉이라고 이름붙인 이 장치는 차 앞쪽에 레이저 빔을 발사하는 기기와 앞차와 자신의 차의 속도를 비교 계산하는 기기, 앞차에 부딪쳐 되돌아온 레이저 빔을 분석하는 기기 등이 연결되어 있다.

예를 들면 앞차보다 자신의 차가 시속 3km 정도 빨리 달리고 있고 앞차와 자신의 차가 안전거리를 유지하지 못하면 즉시 경고음이 발생한다. 그리고 앞차와의 거리가 가까와도 자신의 차가 브레이크를 밟으면 즉시 그 자리에서 정지할 수 있는 속도인 시속 20km내외에서는 경고음을 울리지 않는다.

이 첨단장치는 또한 커브길에 놓여있는 거울을 인식하여 커브길에 접근하고 있음을 알려주기도 한다.

이미 여러 트럭에 장착하여 사용하고 있는데 사고율이 훨씬 줄어들었다고 알려져 있고 앞으로는 승용차에도 사용될 전망이다.

익은 과일 고르는 첨단장치

먹음직스럽게 보이는 포도도 일단 먹어보면 시큼한 것도 있고, 커다란 수박도 쪼개보면 덜익은 것이 많다.

이렇게 겉으로 보기에는 잘익은 것처럼 보이지만 실제로는 안익은 과일이 종종 있기 때문에 소비자들이 꿀탕을 먹기 일쑤이고 판매하는 사람도 난처한 경우가 허다하다.

그런데 이런 불편함을 해결해주는 새로운 첨단장치가 개발되어 맛있게 잘익은 과일만 먹을 수 있게 되었다.

미국 퍼듀대학의 과학자들이 개발한 이 장치는 MRI(자기공조화상)이라는 첨단의료기술을 간편하게 개조한 것으로 과일의 익은 정도를 쉽게 알 수 있는 센서로 만들어져 있다.

들고 다닐 수 있는 이 기계는 자장을 이용하여 과일과 야채속에 들어있는 당의 수준을 알아낸다.

과일이 익기전에는 펙틴이라는 물질이 채워져 있다가 익어가면서 차츰 분해되어 소당류를 거쳐 과당, 포도당, 설탕의 과정으로 변해간다. 결국 과일속에 들어있는 당의 수준이 어디냐를 측정하면 과일이 익은 정도를 알아낼 수 있다는 것이다.

이 센서를 이용하면 소비자와 판매자만 좋은 것이 아니라 생산자들도 가장 적절한 수확기가 언제인가를 알 수 있게 되어 일석삼조의 효과가 있는 것이다. 예컨대 수확후 소비자의 입속에 들어가기까지 2주가 걸린다면 생산자들은 알맞게 익기 2주전의 과일만 측정, 수확하면 되는 것이다.♣) <柳泰洙 記>