

# 이달의 우수발명

## 마늘 뿌리 균기

제1044회 이주의 우수발명은 권삼석(權三石, 경북 안동 남선면 원림리 426)씨에 의해 고안된『마늘 뿌리 발근기』가 선정됐다.

실용신안 제93919호로 등록된 이 고안은 농기계 후미에 부착시켜 농기계의 동력을 이용, 사용할 수 있도록 한 마늘 뿌리 발근기에 관한 것이다.

종래에도 여러가지 형태의 마늘 뿌리 발근기 가 개발되어 사용되기는 하였으나 대부분이 단 열형으로 보습날을 장치하여 표토를 파엎어 캐내는 방식을 사용하다 보니 흙을 파엎은 후에도 사람의 일손이 많이 들어 비효율적이었다.

이번에 새로 고안된 마늘 뿌리 발근기의 본체는 농기계 후미에 부착하여 고정시키도록 되어 있으며, 쇄토날이 지표면으로 들어가 마늘의 뿌리 밑에서 흙을 부숴 줌과 동시에 마늘이 지표 밖으로 표출되도록 하였다.

발명가 權씨는 이 고안을 상품화할 예정이다.

발명가 전화: 0571)57-3779

## 천연조미료의 제조방법 및 그 천연조미료

제1045회 이주의 우수발명은 남종현(南鍾鉉, 서울 송파 거여동 26-5 그레마식품)씨에 의해 발명된『천연조미료의 제조방법 및 그 천연조미료』가 선정됐다.

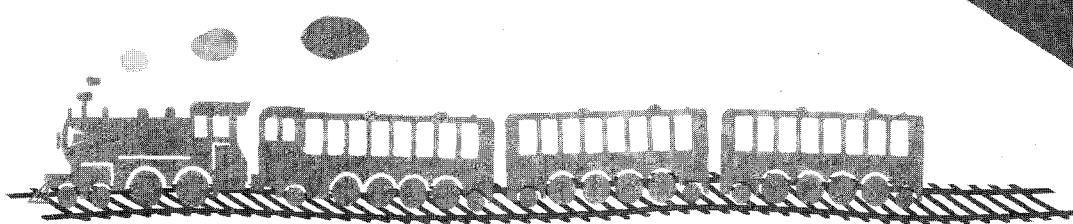
특히 제95562호로 등록된 이 발명은 감초뿌리를 필수 원료로 하여 생강과 마늘 등을 혼합하여 제조한 천연조미료와 그 제조방법에 관한 것이다.

종래에는 가정에서 음식을 조리하고자 할 경우에 된장, 간장, 고추장 등의 다양한 천연조미료를 이용하였으나, 근래에는 핵산 조미료 등의 화학조미료를 사용 하다보니 인체에 해로운 여러가지 문제가 논의되고 있는게 사실이다.

이번에 새로 발명된 천연조미료와 제조방법은 감초의 뿌리를 이용, 다른 한약재인 생강, 마늘, 계피 등을 혼합하여 생선의 비린내나 육류의 기름기를 현저하게 줄여줌과 동시에 화학조미료가 가미되지 않아 인체에도 해가 없는 건강 조미료이다.

발명가 南씨는 이 발명 상품화하여 판매 중이다.

발명가 전화: 02)403-7947



## 고기구이판 세척기

제1046회 이주의 우수발명은 윤영숙(尹英淑, 경기 시흥 과림동 61-2 신용기계)씨에 의해 발명된『고기구이판 세척기』가 선정됐다.

특히 제91073호로 등록된 이 발명은 고기구이판에 눌러 붙은 음식찌꺼기를 기계장치 수단에 의해 신속하게 자동 세척할 수 있도록 한 구이판 세척기에 관한 것이다.

종래에는 고기구이판 사용 후에 일일이 수작업을 통하여 세척하였기 때문에 세척작업시 매우 많은 시간과 일손이 필요하였으며, 위생적이지 못한 점이 있어 여러가지 면에서 비경제적이었다.

이번에 새로 발명된 고기구이판 세척기는 고정판체에 고기구이판을 올려 놓으면 세척실로 수평 이동된 뒤 폐달조작에 의해 고이구이판과 브러쉬의 마찰면이 자유로이 요동되게 하여 고기구이판을 세척할 수 있도록 한 제품이다.

발명가 尹씨는 이 고안을 상품화하여 판매 중이다.

발명가 전화: 02)618-8858

## 양변기용 절수장치

제1047회 이주의 우수발명은 김영묵(金永默, 전북 전주 덕진 우아3가 우신APT 6-507호)씨에 의해 고안된『양변기용 절수장치』가 선정됐다.

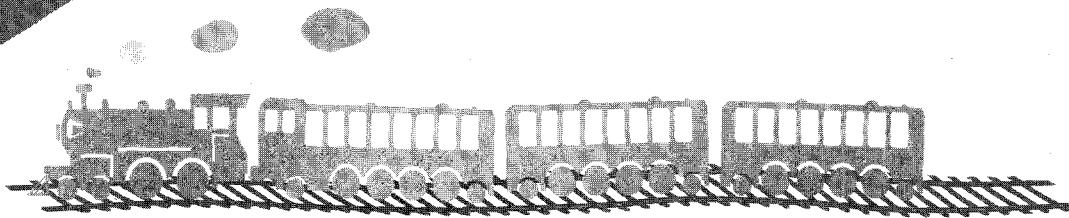
실용신안 제94759호로 등록된 이 고안은 양변기용 수조내에 담겨진 물의 배수량을 용도에 따라 각각 달리 사용할 수 있도록 절수장치에 관한 것이다.

종래에는 사용되던 양변기용 세척장치는 대부분이 사용 용도에 관계없이 일정량의 물이 사용되다 보니 필요이상의 물이 허비되는 경우가 있어 비경제적으로 사용된 것이 사실이다.

이번에 새로 고안된 양변기용 절수장치는 기설치된 수조를 교체시키지 않은 상태에서 부품을 추가로 설치하여 절수 효과를 거둘 수 있도록 한 고안으로 버튼의 누름에 따라 물이 제어 되도록 한 제품이다.

발명가 金씨는 이 고안을 상품화하여 판매 중이다.

발명가 전화: 0652)242-9373



## 저질폐유의 완전연소 장치

제1048회 이주의 우수발명은 임은택(林銀澤, 경남 함안군 군북면 중앙리 34번지)씨에 의해 발명된 『저질폐유의 완전연소 장치』가 선정됐다.

특히 제95963호로 등록된 이 발명은 병커 C 유나 모빌등의 폐유를 완전 연소시킬 수 있는 장치에 관한 것이다.

현재 알려진 연소버너로는 연료가압식분사식, 회전분사식 로터리버너증기 및 공기분사식 노즐 등이 있으나, 이는 액체가 비산되던 분무되던간에 액상의 중유를 미세하게 무화시키는데 불과하여 완전연소를 기대하기는 힘들었다.

이번에 새로 발명된 저질 폐유의 완전 연소 장치는 고압, 고열의 생성이 가능한 보일러를 내장하여 건포화증기를 얻어 이를 분사노즐을 통해 분산시킴으로써 바로 개스화된 상태에서 공기와 혼합 100% 완전 연소시킬 수 있게 한 장치이다.

발명가 林씨는 이 발명을 실용화할 예정이다.

발명가 전화: 0552)82-5302

## 압력솥용 취사\_료 감지장치

제1049회 이주의 우수발명은 현경상(玄慶相), 서울 성북구 석관동 182-314번지)씨에 고안된 『압력솥용 취사완료 감지장치』가 선정됐다.

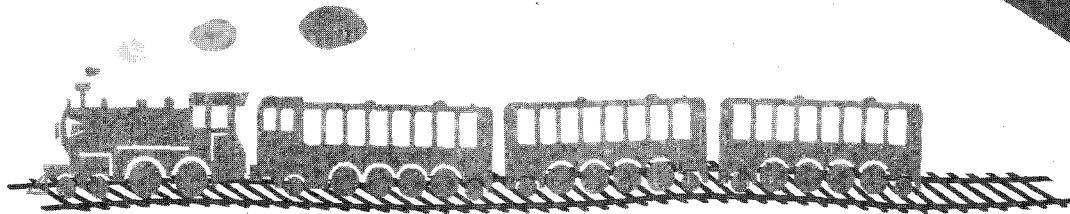
실용신안 제96485호로 등록된 이 고안은 압력솥의 윗부분에 소리 발생구를 설치하여 취사완료 상태를 알 수 있도록 한 장치에 관한 것이다.

일반적으로 주부들이 압력솥을 이용하여 밥을 지을 경우에는 취사자의 경험이나 감에 의해 취사완료 시점을 판단하다 보니 경험이 부족한 사람들은 밥을 할 때마다 많은 신경을 쓰게 되고 압력솥을 잘못 열어 불의의 사고를 당하고 하였다.

이번에 새로 고안된 압력솥용 취사완료 감지장치는 내부의 증기압이 상승하면서 배출되는 증기에 의해 밥이 완료되는 시점에서 아름다운 소리가 발생도록 하므로써 밥이 다 지어졌음을 알 수 있도록 한 장치이다.

발명가 玄씨는 이 고안을 상품화할 예정이다.

발명가 전화: 02)965-5055



## 수질 자정 장치

제1050회 이주의 우수발명은 홍수천(洪壽天, 서울 구로 구로5동 41-6 스파크린세라믹사)씨에 의해 발명된『수질 자정 장치』가 선정됐다.

특히 제96948호로 등록된 이 발명은 배관파이프에 연결하거나 저장수 텅크내에 투입함으로써 물의 자정 기능을 부여해주는 장치에 관한 것이다.

일반적으로 사용하는 수도물은 정수장에서 화학적, 물리적 또는 생화학적 처리를 거쳐 급수시설을 통해 소비자에 전해지나, 나날이 상수원의 오염이 심해지고 있는 것이 사실이며 정수장의 텅크도 노후화되어 녹이 발생하는 경우가 많다.

이번에 새로 발명된 수질 정화 장치는 아연 합금에 은도금의 동코일을 감은 와이어를 철재통의 한쪽에 부착시켜 내부에서 원적외선 방사 세라믹을 조성하여 철재 배관내의 녹 발생 장치 및 불순물 제거와 살균, 탈취 기능까지도 갖추었다.

발명가 洪씨는 이 발명을 실용화할 예정이다.

발명가 전화: 02)993-9607

## 음식물찌꺼기의 처리장치

제1051회 이주의 우수발명은 이재일(李載日, 경기 안양 관양 1441 리우환경(주) 대표)씨에 의해 고안된『음식물찌꺼기의 처리장치』가 선정됐다.

실용신안 제95626호로 등록된 이 고안은 가정이나 식당등의 주방에서 발생되는 각종 음식물찌꺼기를 압축시켜 사료나 폐기에 용이도록한 처리장치에 관한 것이다.

생활수준의 향상에 따른 음식물 찌꺼기 발생량이 날로 증가하였으나, 동물에 필요한 탄수화물 등 각종 영양소가 풍부함에도 불구하고 분리 수거가 이루어지지 않음으로써 쓰레기로 버려져 많은 사회적 문제점이 발생하였다.

이번에 새로 고안된 음식물쓰레기의 처리장치는 싱크대 밑에 부착하여 물은 통과시키되고 형물만 걸러 넓은 통로에서 점차 작은 통으로 이송시키며 탈수, 압축으로 쓰레기를 감량하여 가축의 사료 및 비료제조의 원료로 사용할 수 있도록한 장치이다.

발명가 李씨는 이 고안을 실용화할 예정이다.

발명가 전화: 0343)87-1235 <이두성 記>

발특 9606