



# 이달의 優秀發明

■發明振興部 任譚淳 記

## 照明燈의 리모콘 點消燈回路

實用新案 第37766號로 登錄

第664回 이週의 優秀發明은 鄭得採씨(서울 은평구 응암동 38-9)의 照明燈의 리모콘 點消燈回路를 選定했다.

實用新案 第37766號로 登錄(8. 10)된 이 考案은 일반가정 및 사무실등에 설치된 각종 照明燈을 無線遠隔調整에 의해 點燈 또는 消燈시키도록한 照明燈 리모콘 點消燈回路에 관한 것이다.

從來의 照明燈 點消燈操作은 출입문주위에 설치된 기계식 ON·OFF 스위치에 의하여 작동되어왔기 때문에 그 조작이 번거로우며 여러개의 照明燈이 설치된 큰사무실의 경우 各 照明燈마다 일일이 스위치를 부착하기 어려워서 스위치 하나로 여러개를 點燈시키는 방식으로 필요한 電燈만을 點消燈 시킬 수 없었다.

그러나 이방식은 ON·OFF 스위치 기능을 수행할 수 있고 赤外線 送信信號를 內藏하는 信號機와 형광등이나 백열등케이스 일측에 受信回路를 설치하여 送信回路의 操作으로 無線遠隔調整할 수 있게 한 것이다.

<第664回 이週의 優秀發明>

## 빠꾸기時計 時報回路

實用新案 第33656號로 登錄

第665回 이週의 優秀發明은 카이저産業(株)(代表:張鉉權)(서울 관악구 신림동 464-10)이 考案한 빠꾸기時計 時報回路를 選定했다.

實用新案 第33656號로 登錄된 이 考案은 通常의 計數部內의 各 出力單子를 可變發振部에 연결하고, 이 可變發振部の 出力測을 다시 저항, 콘덴서, 트랜지스터 및 스피커로된 定型部에 연결하여 每時 정각이면 빠꾸기 노래소리로 時間을 알려주는 時計回路에 관한 것이다.

從來의 時計는 탁상時計이든 臥室時計이든 時報에 쓰여지는 소리는 機械的 또는 金屬性 소리로써 딱딱한 느낌을 주어 청각에 장애를 주는 단점이 있었다.

그러나 이 考案으로 만들어진 時計는 時計分針이 1回轉하여 정각을 가르키면 時報回路에 의해 時間의 숫자에 해당하는 빠꾸기소리를 내기 때문에 室內에서도 자연의 신선함을 만끽할 수 있는 特徵을 가지고 있다.

<第665回 이週의 優秀發明>

牛乳를 原料로한 牛乳두부 製法

特許 第25905號로 登錄

第666회 이週의 優秀發明은 張徹榮씨(서울 관악구 신림4동 514-5호)의 牛乳를 原料로한 牛乳두부 製造方法을 選定했다.

特許 第25905號로 登錄(8. 19)된 이 發明은 牛乳를 原料로하여 단백질의 응고제로서 有機酸과 無機鹽을 사용한 牛乳두부 製造方法에 관한 것이다.

一般的으로 두부 製造方法으로는 대두를 원료로하여 대두로부터 얻은 두유에 無機鹽인 염화칼슘의 응고제를 사용하여 두유중의 단백질 그로브린(Clobuline)을 응고시키는 鹽析가열방법이었다.

그러나 牛乳단백질을 대부분 카제인(Casein)이며 기타 소량의 단백질로 구성되어있어 두부 제조와 같이 無機鹽에 의한 鹽析이나 가열에 의해 응고되지 않는다.

따라서 이 製造方法으로는 牛乳를 55°—65°C로 가온한후 초산을 이용, 우유의 液性을 PH3.5~4.0으로 조절하여 카제인을 응고시키고 염화칼슘(CaCl<sub>2</sub>), 염화마그네슘(MgCl<sub>2</sub>)등을 추가 첨가하여 乳漿(Whey)중의 기타 단백질을 응고시키므로써 그 조적 탄력 및 결착력 등이 두부와 동일한 형태로서의 고단백 영양식품인 良質의 牛乳두부를 얻을수 있는 製造方法이다.

〈第666회 이週의 優秀發明〉

인스턴트용 곰탕原料 製法

特許 第25929號로 登錄

第667회 이週의 優秀發明은 林健來씨(인천 북구 효성동 25번지 뉴서울아파트 201동 101호)의 인스턴트용 곰탕원료의 製造方法을 選定했다.

特許 第25929號로 登錄(8. 22)된 이 發明은 고기와 뼈를 고아 얻은 곰국을 밥물로하여 밥을 짓고 이를 낱알이 서로 붙지않게 건조기에서 건조하여 쌀의 수분이 20%이하로 떨어지게하는 공정과 곰국에서 건져낸 삶은 고기를 잘게썰어 수분이 20%이하로 건조시키는 공정으로 한것을 특징으로 한다.

일반적으로 곰탕류는 骨과 肉을 끓는물에 오래 고아야되는 관계로 즉시 만들어 먹을 수 없음은 물론 한두사람의 한끼분에 해당하는 소량의 제공이 어렵기 때문에 그 진가에 비하여 食단에 제공되는 경우는 드물었다.

그러나 이 제조방법으로는 곰탕원료인 肉味乾燥飯米 및 完熟乾燥片肉을 끓는물에 양념과 함께 넣어 8分정도가 지나면 간편하게 곰탕을 取食할 수 있다.

또한 수분이 20%이하가 되도록 하였기 때문에 장기간 보관이 가능하고 끓는물의 양을 조절함에 따라 보리죽 또는 肉米밥으로 지어 먹을 수 있어서 직장인 및 학생의 아침식사 대응은 물론 해외진출도 가능한 發明이다.

〈第667회 이週의 優秀發明〉

(案) 偽造商品 申告센터 利用 (內)

特許廳에서는 偽造商品을 防止하기 爲하여 管理局 調査課內에 偽造商品 申告센터를 設置 運營키로 하였습니다. 國民 여러분께서는 偽造商品의 根絶을 爲하여 積極 利用하여 주시기 바랍니다.

偽造 商品이란 무엇인가

- 널리 알려진 他人의 商標나 包裝等을 盜

用한 商品

- 虛偽로 原産地를 標識한 商品
  - 他人의 商品인 것 처럼 詐稱한 商品
- 偽造商品 取扱者에 대한 罰則
- 2年 以下の 懲役 또는 2千萬원 以下の 罰金
- 偽造商品 申告센터 位置 및 電話
- 位置 : 서울특별시 강남구 역삼동 823번지
  - 電話 : 568~0121(特許廳 調査課)