



# 이달의 優秀發明

■發明振興部 任諱淳 記

## 液體注入裝置

特許 第27425號로 登錄

第692回 이 週의 優秀發明은 趙燦東씨(서울 서대문구 연희3동 344-12)에 의해 開發된 液體 注入裝置가 선정됐다.

特許 第27425號로 登錄(2.20)된 이 發明은 연 소기구나 물통같은 것에 기름이나 물 또는 유 액등 액상물을 보충시키기 위한 액체 주입장치 에 관한 것으로, 특히 보충된 液體가 일정위치 까지 차 오르게 되면 자동적으로 중단되어 지도 록 한 것이다.

일반적으로 液體 注入裝置라하면 일반가정에 서 흔히 난방용 연소기구의 연료탱크에다 연료 를 보급할 때 쓰이는 사이펀 펌프와 같은 것을 쉽게 생각할 수 있는데, 이 기구로는 주유도중 눈짐작으로 탱크내에 채워지는 연료의 양을 측 정할 수 밖에 없었다.

그러나 새로 개발된 液體 注入裝置는 주입관 내측 하단에 주입차단용 개폐장치를 부착한 것 이다.

그 원리는 플로트(float)의 부력과 이 플로트 를 지지해주는 스프링의 탄발력 및 자석의 자력 을 이용하여 플로트가 장치된 도관내에 보급된

유액이 점차 차 오르게되면 일정 위치에서 플로 트에 장착시켜 놓은 자석이 외관에 설치되어 있 는 자석과 맞붙게되어 통로를 막아주도록 하여 액체공급이 자동으로 차단되도록 한 것이다.

<第692回 이 週의 優秀發明>

## 制動裝置가 附着된

## 스노우 타이어

實用新案 第39662號로 登錄

第693回 이 週의 優秀發明은 安洪準씨(서울 성동구 자양 3동 514-1 신양연립 9동 101호)에 의해 開發된 제동장치가 부착된 스노우 타이어 가 선정됐다.

實用新案 第39662號로 登錄(2.17)된 이 考案 은 타이어와 노면과의 마찰을 크게 하기 위하여 제동장치의 일부가 타이어밖으로 나올수 있도록 차안에서 조정할 수 있게 한 것이 특징이다.

일반적으로 겨울에 눈이 쌓이거나 노면이 얼 었을 경우에 노면이 미끄럽게 되므로 타이어에 체인을 감는 방법이 있는데, 체인을 설치하고 제거하는데 많은 불편이 있었고, 노면이 완전히 얼었을 경우에는 일반적인 타이어와 마찬가지로 제동능력을 거의 잃게된 단점이 있었다.

그러나 새로 개발된 이 고안은 타이어의 트레드내에 제동장치를 설치하고, 타이어의 휠어셈블리(Wheel assembly)에 제동용 솔레노이드(Solenoid)를 장착하여 차내의 계기판 부근에 스위치를 설치한 것이다.

따라서 스위치를 조작하면 제동장치의 일부가 타이어의 트레드 밖으로 돌출하게 되어 노면과 직접 접촉하게 되므로서 노면과 타이어의 마찰 계수를 증대시킨 것이다.

〈第693回 이 週의 優秀發明〉

### 커피 끓이기 겸용 초음파 가습기

實用新案 第39758號로 登錄

第694回 이 週의 優秀發明은 三星電子(株)(代表理事:姜晉求, 경기 수원시 매탄동 416) 張星大 연구팀에 의해 개발된 커피끓이기 겸용 초음파 가습기가 선정됐다.

實用新案 第39758號로 登錄(2.28)된 이 考案은 가습기와 커피 끓이기를 일체화시켜 가습기를 사용하면서 커피를 끓여 먹을 수 있게 한 것이다.

종래에는 가습기와 커피 끓이기가 각각 별도의 제품으로 구성되어 있으므로 생산원가가 높았으며, 사용시에 별도의 제품을 작동시켜야 되므로 편리함을 느끼지 못하였다.

새로 개발된 이 고안은 한개의 급수통을 이용하여 초음파가습기와 원두커피 끓임용 물을 동시에 급수할 수 있도록 구성한 것으로써 가습기를 사용하다 커피를 끓일 경우에는 원두커피를

섞음용기관에 올려놓고 전원스위치를 누르면 히터에서 끓여진 물이 커피섞음 용기관에 쏟아져서 자동으로 보온용기에 담겨지게 된 것이다.

〈第694回 이 週의 優秀發明〉

### 濃縮 양과 香味料의 製法

特許 第27606號로 登錄

第695回 이 週의 優秀發明은 第一製糖(株)(代表理事:安是煥 서울 중구 태평로 2가 150) 全浩南 연구팀에 의해 開發된 濃縮 양과 香味料의 製造方法이 선정됐다.

特許 第27606號로 登錄(3.9)된 이 발명은 양파를 농축하여 양파 특유의 맛과 향을 가지는 천연향미료로써 사용을 간편하게 한 것이다.

일반적으로 양파를 사용할 때는 양파를 세절한 후 식용유로 볶아서 음식에 첨가하거나 잘게 썰어 사용하고 있다.

그러나 이와 같은 방법은 음식에 넣을 때 양파의 향과 맛이 음식에 골고루 퍼질 수 없는 문제점이 있을 뿐만 아니라 조직내부의 향미 유효성분이 효과적으로 활용되지 못하였다.

새로 개발된 이 제조방법은 양파를 박피, 미분쇄한 후 이를 원심 분리하여 엑기스를 뽑고 농축해서 얻은 농축엑기스 30-80%에 대두유 등을 첨가하여 유화기로 수중유형 에멀젼(O/W emulsion)을 만든 다음 밀폐 반응조에서 냉각한 후 여기에 엑기스 농축시 증발되는 향기 성분을 회수한 회수분을 첨가한 것이다.

〈第695回 이 週의 優秀發明〉

#### ◎ 알 릫 ◎

#### 零細發明人을 돕습니다

大韓辨理士會에서는 국민자가 發明·考案을 하여 이를 出願하고자 할 때 당회소속 辨理士가 무보수로 受任하여 모든 節次를 수행해드리고 있습니다.

국민자 發明人 여러분께서는 大韓辨理士會를 많이 利用하시기 바랍니다.

구비서류: ① 邑·面·洞長이 發行하는 영세생활보호대상자 증명 2통

② 發明 考案의 要旨說明書 2통(도면 포함)

※ 자세한 사항은 大韓辨理士會(552-0882~5)로 問議바랍니다