



이달의 優秀發明

송곳이 내장된 사무용 칼

실용신안 제61398호로 등록

제828회 이주의 우수발명은 萬柄柱 씨(서울시 서초구 방배동 593-94 신성빌라 나-304호)에 의해 고안된 송곳이 내장된 사무용 송곳이 내장된 것으로서, 필요에 따라 사무용 칼과 송곳을 적절히 선택하여 사용할 수 있는 것이 특징이다.

실용신안 제61398호로 등록된 이 고안은 칼의 몸체 외측벽에 회전식 사무용 칼을 내장하여 선택하여 사용할 수 있다.

종래는 사무용 칼과 사무용 송곳을 따로 비치하여 각각 사용하였는데, 이들 사무용구는 업무 처리에 필수용구인데도 어느 한가지라도 비치되어 있지 않거나, 모두 갖추어져 있어도 따로 있기 때문에 자주 찾는 경우가 있어서 사무 처리에 지장이 많았다.

새로 고안된 이 송곳이 내장된 사무용 칼은 칼의 몸체에 회전식의 송곳을 부착함으로써, 사무용 칼과 송곳을 쉽게 바로 사용할 수 있도록 고안한 것으로 간단하면서도 실용적인 고안이다.

〈발명가 전화 : 522-0900〉

과즙제조기

실용신안 제61360호로 등록

제829회 이주의 우수발명은 申伯熙 씨(경상북도 경산군 압량면 압량동 129)에 의해 고안된 과즙제조기가 선정됐다.

실용신안 제61360호로 등록된 이 고안은 싱싱한 과일을 증기로 가열시켜 과즙을 만들어 내는 과즙제조기로서, 과일의 색상과 맛을 그대로 살리면서 과즙을 얻어내는 것이 특징이다.

종래에는 과일을 여러개로 잘라 원심분리기에 넣어 원심력으로 과즙을 만들거나 강판에 갈아서 즙을 얻는 것이어서 과일의 색상이나 맛에 변형이 있었고 비타민의 손실이 많은 결점도 있었다.

새로 고안된 이 과즙제조기는 물을 끓여 수증기를 만들고 그 수증기로 과일을 가열시켜 과즙을 만들어 낼 수 있도록 고안한 것으로 과즙을 만들고, 남은 것은 바로 잼이 되는 실용적인 고안이다.

〈발명가 전화 : (053)812-1566〉

운전자 졸음방지용 경고음 발생장치

실용신안 제61727호로 등록

제830회 이주의 우수발명은李택현 씨(대전시 대덕구 읍내동 418-1 영진아파트 104동 1005)에 의해 고안된 운전자 졸음방지용 경고음 발생 장치가 선정됐다.

실용제안 제61727호로 등록된 이 고안은 운전자의 신체적 피로나 졸음에 의해 발생할 지도 모르는 위험에 운전자가 적절히 대응할 수 없는 상황이 되었을 경우 이를 확인하여 경고음을 발생시켜주는 장치에 관한 것이다.

종래에는 운전자가 출발할 때는 정상상태에서 운전을 하고 있었으나, 신체적 피로나 장시간 운행의 원인으로 잠깐 졸게되는 경우가 생겨 교통사고 발생의 위험이 높았다.

새로 고안된 이 운전자 졸음방지용 경고음 발생장치는 일정시간을 주기로 표시등이 켜지도록 한 후 정해진 시간 내에 운전자가 이를 감지하여 리세트 스위치를 누르면 정상상태에서 운전하고 있음을 운전자에게 알리는 멜로디음을 내보내고, 신체적 피로나 졸음에 의해 정해진 시간내에 리세트 스위치를 누르지 못하면 부저에 의한 경고음이 발생하여 운전자에게 정상상태에서 운전하고 있지 않음을 경각시켜 준다.

〈발명가전화 : (0421)623-5321〉

아이스백을 내장시킨 보온김치통

실용신안 제61869호로 등록

제831회 이주의 우수발명은 孫德順 씨(경기도 고양군 원당읍 식사리 679-11)에 의해 고안된 아이스 백을 내장시킨 보온김치통이 선정됐다.

실용신안 제61869호로 등록된 이 고안은 보온김치통 내부의 중앙에 세로로 삽입공간부를 형성시켜 아이스백을 내장시킨 보온김치통에 관한 것이다.

종래에도 아이스백을 김치통 뚜껑에 부착시킨 것이 있었으나 김치통 내부에 김치가 가득차면 쌓여진 김치에 의해 냉기가 차단되어 아이스백과 접하는 윗부분의 김치만 냉기의 영향을 받을 수 있고 하부의 김치는 냉기가 전달되지 못하여 사용효과가 별로 없었다. 또한 기존의 김치통은 플라스틱과 스텐레스의 두 종류로, 플라스틱 제품에 김치를 오래두면 악취가 나고 스텐레스 제품은 김치가 쉽게 건조되는 결점이 있었다.

새로 고안된 이 보온김치통은 유리로 만든 제품으로서, 김치통의 만들어진 공간으로 냉동된 아이스백을 삽입하여 그 냉기로 주위에 접하고 있는 내부 김치 통벽은 물론 보온통과 내부김치통과의 사이로 냉기가 전달되어 내부 김치통의 외벽면까지 냉기의 영향을 받을 수 있도록 만들었다.

〈발명가 전화:(0344)62-3211〉 〈柳泰洙 記〉

案

第97回 發明教室

內

本會는 發明人口의 底邊擴大와 아울러 發明가들간의 어려운 問題點들을 相互討論하여 對話를 통한 發明意慾 高취와 優秀發明을 創出하고자 다음과 같이 3月中 第97回 發明教室을 開講코자 하오니 많은 參加바랍니다.

◎ 日 時 : 1992년 3월 14일 (토) 오후 1시 30분

◎ 場 所 : 발명장려관 (KOEX 별관2층) (교재 무료제공)

◎ 문의처 : 한국발명특허협회 발명진흥부 ((02)555-6845)