

# 이달의 우수발명

## 제 면기

제1072회 이주의 우수발명은 이재덕(李載德, 경기 성남 중원 은행동550 주공122동 408호)씨에 의해 고안된 『제면기』가 선정됐다.

실용신안 제 99099호로 등록된 이 고안은 냉면, 건면, 당면, 쫄면 및 우동등을 쉽고 편리하게 만들 수 있는 제면기에 관한 것이다.

종래에는 많은 양의 면 제조가루의 반죽이 불가능했으며, 반죽이 질 경우 물이 반죽공급로로 바로 공급되지 못하는 단점과 압출된 면을 건조한 후 수작업에 의해 절단해야 하는 등 많은 인력과 시간을 필요로 하는 문제점이 있었다.

이번에 새로 고안된 제면기는 반죽물을 제면기 본체에 공급함에 있어서 반죽의 상태에 관계없이 본체에 용이하게 공급할 수 있고 많은 양의 면 제조가루를 짧은 시간에 한꺼번에 반죽할 수 있을 뿐만 아니라 압출된 면을 자동으로 건조 및 절단을 행할 수 있도록 한 제면기이다.

발명가 누씨는 이 고안을 상품화할 예정이다.

## 송편 성형기

제1073회 이주의 우수발명은 권호생(權浩生, 대구 서구 내당동 355-32호)씨에 의해 고안된 『폐가스 정화장치』가 선정됐다.

실용신안 제 99253호로 등록된 이 고안은 단팔소의 공급로내에 설치된 회전력을 이용하여 적당량의 단팔소를 신속히 공급시켜 주도록 한 송편 성형기에 관한 것이다.

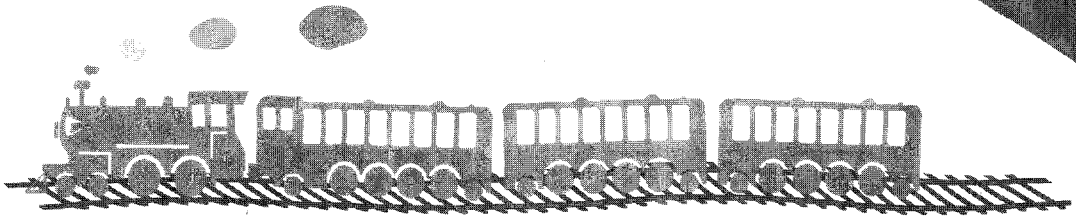
종래에는 반죽물의 공급로 입구가 비교적 좁고 스크류의 회전이 느려 적정량의 단팔소를 공급시키지 못하여 제품의 맛과 질이 떨어지고 일의 능률도 저하시키는 단점이 있었다.

이번에 새로 고안된 송편 성형기는 회전노즐의 상면에 실리콘재를 접착, 고정하여 고정틀을 결합시킴으로서 회전력을 증가시켜 작업능률을 향상시킬 뿐만 아니라, 틈 사이로 반죽물이 유입되더라도 배출공을 따라 밖으로 배출되게 하여 이물질로 인해 성형물을 더럽힐 우려가 없는 우수한 제품이다.

발명가 권씨는 이 고안을 상품화 하여 판매 중이다.

발명가 전화: 0342)752-9387

발명가 전화: 053)353-5728



### 소독을 겸한 다용수 열탕기

제1074회 이주의 우수발명은 이규천(李圭千, 서울 동대문 용두동 118-58 대정 열탕기 대표)씨에 의해 고안된 『소독을 겸한 다용수 열탕기』가 선정됐다.

실용신안 제98332호로 등록된 이 고안은 다용수의 공급과 건열로 열탕과 소독을 겸할 수 있게 한 컵등의 다용수 열탕기에 관한 것이다.

종래에도 컵등을 소독하는 가열용기가 있었으나 복잡하고 까다로운 조립구조와 청소작업이 불편하여 용기를 자주 청소시키지 못하여 비위생적인 문제점이 있었다.

이번에 새로 고안된 소독을 겸한 다용수 열탕기는 건열을 이용하여 컵등을 소독할 수 있을 뿐만 아니라 쌍화탕 등의 약재를 가열공급할 수 있고 분해와 조립이 간단하고 용이하여 청소가 간편한 위생적인 제품이다.

발명가李先生은 이 고안을 상품화 하여 판매 중이다.

발명가 전화: 02)925-4466

### 배추김치 제조장치

제1075회 이주의 우수발명은 김봉노(金봉노, 대전시 동구 삼성1동 225호)씨에 의해 발명된 『배추김치 제조장치』가 선정됐다.

특히 제104941호로 등록된 이 발명은 배추의 절임과 세척 및 탈수등의 과정을 자동화하여 4 계절 언제나 균일한 맛의 배추를 공급할 수 있도록 한 배추김치 제조장치에 관한 것이다.

종래에는 배추를 깔고 소금을 뿌려 배추를 절이는 작업이 일정하지 않아 동일한 맛의 배추김치를 제공하기가 어려웠고 절임시 사용된 소금물을 바로 배수처리함으로 소금 사용량이 많아지고 수질오염을 일으킬 수 있었다.

이번에 새로 발명된 배추김치 제조장치는 절임작업시 소금을 용해시켜 포화상태의 염수로 배추를 절임으로써 배추의 손상과 상함을 방지할 수 있을 뿐만 아니라, 소금의 사용량을 줄이고 언제나 일정한 배추김치의 맛을 공급할 수 있도록 한 장치이다.

발명가 金씨는 이 발명을 상품화 하여 판매 중이다.

발명가 전화: 0412)53-9331 <이두성記>

발특9611