

특이한 출원명세서

반용병 심사관

2004/8/12

1. 서론

특허 또는 실용신안권을 받기위하여 발명자는 주어진 서류양식에서 자신이 개발한 기술내용을 조목조목 기재하여 특허청에 서류를 제출하게 됩니다. 이때 작성된 여러형태의 출원명세서를 보게 되면, 매우 다양(?)함을 알 수 있습니다. 어떤 것은 특허가 될 수 없는 기술내용도 포함되어 있지만, 표현을 너무나도 자유롭게 기술한 점이 특이하다고 할 수 있습니다. 발상은 자유롭게, 그러나 출원명세서는 명확하게 분명하게 기재하여 자신의 발명을 인정받기 바랍니다.

2. 출원명세서 사례들

(1) 사례1 : [발명의 명칭] 심장과 소장에 영양을 주는 기능성 라면

본 발명은 인체내 심장과 소장에 영양을 주는 기능성 라면에 관한 것이다. 본 발명의 라면은 수수 및/또는 은행으로 라면의 면발을 제조하고, 쓴맛을 갖는 야채 및/또는 육류로 스프를 제조한 후, 쓴맛을 갖는 조미료를 첨가하여 제조한다. 이에 사용되는 야채 스프의 원료로는 풋고추, 근대, 냉이, 상추, 썩갓, 셀러리, 썩썩바퀴, 고들빼기, 취나물 또는 익모초 단독 혹은 이들 중 2 이상의 혼합물이 사용된다. 육류스프의 원료로서는 염소, 참새, 칠면조, 메뚜기, 동물의 염통, 동물의 곱창 또는 동물의 피를 단독 혹은 이들 중 2 이상의 혼합물이 사용된다. 조미료 원료로서는 술, 짜장 또는 면실유를 단독으로 사용하거나, 이들 중 2 이상의 혼합물이 사용된다.

본 발명의 라면은 인체내 심장과 소장에 선택적으로 영양을 부여하는 기능을 갖고 있어서, 식용으로 섭취시 인체의 체질을 개선시켜 심장과 소장 허약으로 발생하는 각종 질병을 예방 및 치료할 수 있다. 아울러 라면제조 주원료를 다변화하여, 종래 수입으로 충당해온 소맥분에 대한 의존도를 개선

하는 효과도 있다.

<청구의 범위>

청구항 1. 수수 및/또는 은행을 주원료로 제조한 면발과, 쓴맛을 갖는 야채 및/또는 육류로 제조한 스프와, 쓴맛을 갖는 조미료로 구성됨을 특징으로 하는 인체내 심장과 소장에 영양을 주는 기능성 라면.

청구항 2. 1항에서, 야채 스프의 원료가 풋고추, 근대, 냉이, 상추, 썩갯, 샐러리, 쪽, 씬바퀴, 고들빼기, 취나물 또는 익모초 단독 혹은 이들중 2 이상의 혼합물 중에서 선택됨을 특징으로 하는 인체내 심장과 소장에 영양을 주는 기능성 라면.

청구항 3. 1항에서, 육류 스프의 원료가 염소, 참새, 칠면조, 메뚜기, 동물의 염통, 동물의 곱창 또는 동물의 피를 단독으로 혹은 이들중 2 이상의 혼합물 중에서 선택됨을 특징으로 하는 인체내 심장과 소장에 영양을 주는 기능성 라면.

청구항 4. 1항에서, 조미료의 원료가 술, 짜장 또는 면실유 단독 혹은 이들중 2 이상의 혼합물 중에서 선택됨을 특징으로 하는 인체내 심장과 소장에 영양을 주는 기능성 라면

(2) 사례2 : [발명의 명칭] 만능음식요리시설이 갖춰진 이동식식당용 자동차, 배, 리어카, 자전거, 캐러밴, 이동식집, 비행기, 기차, 텐트, 비닐하우스, 수상하우스, 일반집.

<요약> 본 발명은 모든 요리 시설이 갖춰진 이동식으로된 정수기, 생수기와 휴대폰 충전기와 유무선 공중전화와 자동 요리 주방시설이 갖춰진 모든 요리를 할 수 있는 만능 요리전문 이동식 식당용 자동차, 배, 리어카, 자전거, 캐러밴, 이동식집, 텐트, 비닐하우스, 일반집, 수상하우스, 비행기, 기차, 등의 제조방법에 관한 것이다.

<도면의 간단한 설명>

도 1: 만능 요리자동차, 배, 리어카, 자전거, 캐러밴, 이동식집, 비행기, 기차, 텐트, 비닐하우스, 수상하우스, 일반집의 사시도(절개요부도)

1: 만능 요리자동차, 배, 리어카, 자전거, 캐러밴, 이동식집, 비행기, 기차, 텐트, 비닐하우스, 일반집, 수상하우스

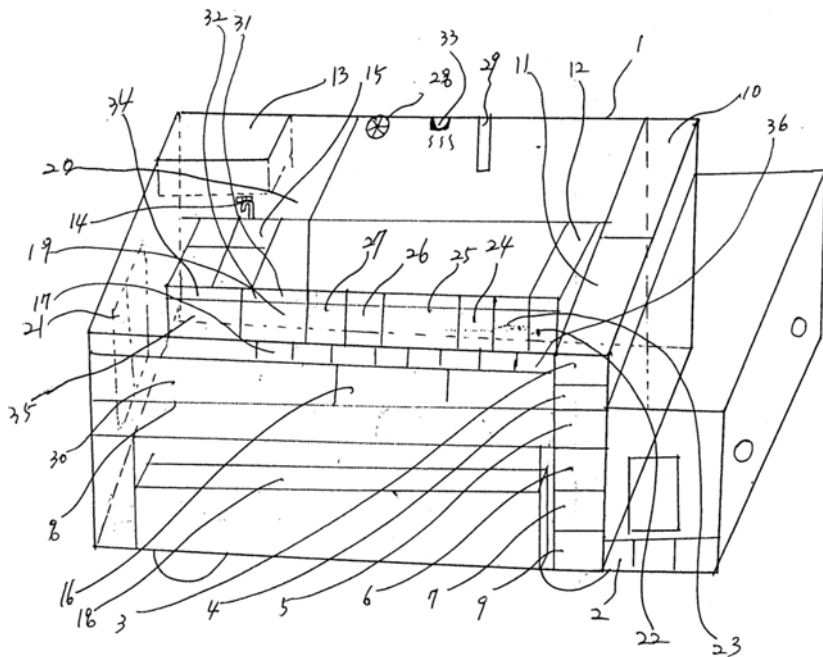
2: 제네레이타 전기 발생부

22: 냉장고(재료넣는 일반냉장고)

3: 제빵기

23: 진열장

- | | |
|----------------------------------|---------------|
| 4: 두유기 | 24: 휴대폰 충전기 |
| 5: 두부제조기 | 25: 유무선 공중전화 |
| 6: 튀김기 | 26: 제면기 |
| 7: 전기로스트구이(구이기 일체) (숯불, 가스포함) | 27: 반죽기 |
| 8: 전기연결선과 단자 | 28: 환풍기 |
| 9: 요구르트 발효기(모든 발효기 일체) | 29: 자동디지털 소화기 |
| 10: 김치,된장,간장,고추장,젓갈 등의 숙성기 | |
| 11: 음식물 저장냉장고(모든 음식 저장가능한 냉동냉장고) | |
| 12: 가스와 전자전기 사용하는 렌지(가스렌지, 전자렌지) | |
| 13: 수도탱크(물) | 30: 간판(광고판) |
| 14: 수도꼭지 | 31: 카드결제기 |
| 15: 싱크대(주방) | 32: 영수증발급기 |
| 16: 찬장 | 16': 썬크대 |
| 17: 정수기(생수기) | |
| 18: 테이블 | |
| 19: 의자 | |
| 20: 주방실 | |
| 21: 출입문 | |
| 33: 향기,음이온,원적외선,오존,산소가발생하는 발생기 | |
| 34: 차량부착기기 고정설치용밴드와 고정지지대(나사구멍) | |
| 35: 오븐 | 36: 배수장치 |



발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 모든 요리를 실시하는 모든 요리기구와 자동 모든 요리종류를 제조하는 식당주방과 식당의 설비와 기계를 갖추고 시설이 되어 있어서 또한 자동차 內에 주방과 식당이 설치되어 있어서 각종요리, 즉, 드레싱류, 까스류, 스테이크류, 면류, 국수류, 찜류, 무침류, 조림류, 튀김류, 곱창류, 볶음류, 입힘류, 지지고 부침류, 덮밥류, 떡류, 면류, 초밥류, 카레류, 두루치기류, 국류, 국밥류, 탕류, 잡채류 등을 요리하기 때문에 두메산골이나 야외 먼곳이나 요리점, 식당이 없는 곳에서는 음식을 접하기가 매우 불편하였지만 본 발명의 모든 요리를 할 수 있는 이동식당용 자동차는 이용자가 있는 곳으로 신속하게 직접 가서 음식을 제공하는데 있다.

발명이 이루고자하는 기술적 과제

발명의 구성 및 작용

본 발명 만능 컴퓨터 디지털 자동 요리기가 설치된 자동차의 11개(1)에서 모든 요리 음식과 모든 조리된 식품, 등을 냉동 냉장 보관하는 냉장고(11)와 제네레타 전기 발생부(2)에서 발생된 전기와 가정용, 전기로 제빵기(3)와 두유제조기(4)와 두부제조기(5)와 튀김기(6)와 가스, 숯불 또는 전기구이기 일체(7)와 숙성기(10)와 발효기(9)와 냉장고(11)와 고정지지대(34)와 렌지(12)와 수도탱크(13)와 수도꼭지(14)와 싱크대 주방(15)과 발생기(33)와 찬장(16)과 정수·생수기(17)와 테이블(18)과 의자(19)와 영수증발급기(32)와 썬크대(16')와 주방실(20)과 출입문(21)과 냉장고(22)와 진열장(23)과 간판(30)과 카드결제기(31)와 휴대폰 충전기(24)와 유·무선 공중전화(25)와 오븐(35)과 제면기(26)와 반죽기(27)가 설치되고 배수장치(36)가 설치되고 전기연결선과 단자(8)가 각 기기를 연결시키는 것으로서 각 기기가 자동차의 안밖으로 각 비율대로 임의처리 설치되어 구성되는 공정을 실시한다

청구항의 모든 제품과 상품들은 그 제조방법과 제조기계와 제조하는 설비들은 그 수법이 알려져 있어 본 발명에 이용한다.

발명의 효과

첩첩 두메산골에 사는 할아버지 할머니 손자 손녀 등 노약자 또는 불쌍한 야외고아원의 고아들 또는 먼곳이나 음식점이 없는 산간벽지에 사는 어려운 이웃이나 장애인들에게 직접 달려가서 그들에게 필요한 맛있는 음식을 제공

하여 불쌍한 사람들에게 하나님을 믿는 크리스찬으로서 봉사를 함과 아울러 꿈과 용기와 희망을 어렵고 불쌍한 이웃들에게 우리 모든 사람들의 성의와 함께 선물하려함을 제공한다

「네 이웃을 네몸과 같이 여기시라는 말씀처럼」

<청구의 범위>

청구항 1. 컴퓨터 디지털 자동 만능 요리기가 설치된 자자동차(1)에서 간판(30), 카드결제기(31), 영수증발급기(32), 향기·음이온·원적외선·오존·산소 발생기(33), 차량부착기기고정설치용 밴드와 고정지지대나사구멍(34)과 제네레타 전기발생부(2)의 전기로 제빵기(3), 두유제조기(4)와 두부제조기(5)와 튀김기(6)와 숯불·전기·가스구이기 일체(7)와 숙성기(10)와 발효기(9)와 냉장고(11)와 렌지(12)와 수도탱크(13)와 수도꼭지(14)와 싱크대주방(15)과 찬장(16)과 썩크대(16')와 정수·생수기(17)와 테이블(18)과 의자(19)와 주방실(20)과 출입문(21)과 냉장고(22)와 진열장(23)과 휴대폰충전기(24)와 유·무선 공중전화(25)와 오븐(35)과 제면기(26)와 반죽기(27)가 설치되고 전기연결선과 단자(8)가 각 기기를 연결시키고 각 기기가 자동차의 안과 밖으로 각 비율대로 설치되며 장치 설비되어 음식을 판매 및 배달 예약, 예매함을 구성되는 것을 특징으로 하는 만능 음식 요리시설이 갖춰진 이동식 식당용 자동차 배, 리어카, 자전거, 캐러밴, 이동식집, 비행기, 기차, 텐트, 비닐하우스, 수상하우스, 일반집의 제조방법으로써 본 발명 자동차 요리 음식에 해당되는 그 음식요리는 찜류, 무침류, 조림류, 김치류, 케찹류, 튀김류, 곱창류, 국수류, 떡국 면류, 곱창류, 두루치기류, 볶음류, 마요네즈, 초밥류, 카레류, 밥류, 부침개류, 떡류, 국류, 탕류, 국밥류, 잡채류, 입힘류, 덮밥류, 드레싱류, 스테이크류, 케밥 까스류, 빵류, 구이류, 불림류, 덮힘류, 찌류, 젓갈류, 찌개류, 순두부백반류, 정식류, 스파게티, 면류, 떡볶이류, 찌개백반류, 순대류, 곱창류, 햄버거 내장류, 핫도그 선지류, 피자 생선회류, 호빵 초장류, 초밥류, 빈대떡 죽류, 찜닭, 찹살떡 찜오리, 찜불고기·갈비 보쌈류, 족발류, 스테이크류, 데침류, 지짐류, 사라다류, 장아찌, 젓갈, 된장, 고추장, 간장, 청국장 등이며 음식 세계각국의 모든 나라의 모든 요리로써 요리명은 다음과 같다.

본 발명에 적용되고 요리와 조리로서 제조되고 포함되는 음식과 음식류로서는 각각 요리들은 각각 그 요리류에 속하는 퓨전식 요리등의 전체를 포함하며, 국밥류 전체(소고기, 돼지, 순대, 햄, 까스, 동그랑땡, 소시지, 추어, 설렁탕고기, 해장국, 곰탕, 아구, 대구, 명태, 갈치, 고등어, 시래기, 시락, 참치, 콩나물, 꿀꿀이 잡탕, 한약, 김치, 생선류일체, 육지식용동물일체, 식물일체,

과일일체, 건강식품일체, 약류일체, 버섯류일체, 균류일체, 해물일체, 땅속무
 척추·척추동물일체, 곤충일체, 해면동물일체, 조개류일체, 해파리, 산호, 멸치,
 성게, 오징어, 멧게, 해삼, 말미잘, 갑각류일체, 가재류등)와 죽류전체(동물성
 전체, 식물성전체, 버섯류전체, 과일류전체, 한약류전체, 바다생물전체, 버섯
 류전체, 해조류전체, 약류전체, 건강식품, 해면동물과 갑각류와 어패류전체
 등)와 고등류, 꼬리요리류전체(닭, 소, 돼지, 칠면조, 생선, 건강식품, 조개,
 해물, 해조, 식물, 버섯, 과일, 한약, 해면동물, 갑각류, 전복, 성게, 오징어,
 오뎅, 약류일체, 어묵, 돈까스, 햄, 소시지, 빵, 콩, 등)와 두루치기류전체(소,
 돼지, 햄, 순대, 육고기일체, 생선일체, 과일, 식물일체, 버섯일체, 해면류와
 해물류와 조개류 일체)와 탕류일체(매운탕, 갈비탕, 삼계탕, 오리탕, 곰탕, 소
 고기탕, 돼지탕, 곱창내장탕, 토끼탕, 추어탕, 염소·노루·양탕, 생선탕, 아구
 탕, 등)와 백숙류전체와 국류전체(해장국, 김치국, 순대국, 복국, 추어국, 생
 선국, 순두부국, 된장고추장국, 소국, 돼지국, 고기국) 내장요리류일체(양곱
 창, 내장탕, 내장볶음, 곱창볶음, 내장삼고 튀김과 무침과 조림등), 수제비류
 일체, 도시락류일체, 도시락류일체, 빈대떡류일체 떡류일체, 라면요리일체,
 분말요리일체, 칼국수류일체, 잡채류일체, 찌뽕만두일체, 케밥류일체, 스파게
 티류일체, 오무라이스류일체, 초밥류일체, 도너츠류일체, 건빵류일체, 무침류,
 조림류, 입힘류, 볶음류, 데침류, 튀김류, 지짐류, 불림류, 덮힘류, 장아찌류,
 젓갈류, 김치류, 된장류, 고추장류, 청국장류, 간장류, 게장류, 사라다류, 드레
 싱류, 양식국인 수우프류, 찌개류, 순두부백반류, 선지콩나물소고기돼지고기
 국밥류, 불고기류, 불갈비류, 바베큐류, 양념통닭류, 꿀방이요리류, 후라이·전
 기로스터구이통닭류, 미역국, 다시마해조류국류, 아구찜, 미더덕찜, 추어탕,
 후라이류, 소국밥, 돼지국밥, 바다·민물 장어요리류, 돈까스류, 스테이크류,
 쫄면류, 우동류, 국수류, 콩국수류, 짜장류, 짬뽕류, 잡채밥류, 정식류 밥류,
 주먹밥류, 초밥류, 탕수육류, 라조기류, 팔보채류, 데침류, 덮힘류, 육회류, 해
 장국류, 김밥류, 천엽류, 닭찜류, 토끼찜류, 꿩찜류, 오리찜류, 소,돼지·사슴·
 노루·염소·양·개·말·타조·칠면조·참새·메추리·쥐·박쥐·오징어·생선·해물·갑각류·
 곤충·연체무척추 동물·버섯·식물·한약과 양약과 건강식품으로된 음식, 메기탕
 과 요리류, 민물고기일체의 탕과 요리류, 나물요리류, 영양탕·보신탕·사철탕,
 홍어회, 생선회류일체, 재첩요리, 냉면류일체, 떡볶기류, 오뎅류, 어묵류, 전
 주비빔밥류, 산채비빔밥류, 산낙지요리류, 문어요리류, 오징어요리류, 묵류일
 체(도토리,메밀 등), 밀면종류일체, 야채요리류, 김치요리류, 화재요리류, 두
 부콩요리류, 밥요리류일체, 보양식요리류, 보쌈정식류, 족발류, 새우뎅섬류일
 체, 세계의 모든 종류의 음식물 일체 전부다 본 발명에 포함되며 요리와 조

리, 가공된 식품으로 적용되는 것은 다음과 같다.

한식류·양식류·일식류·호주식류·중국식류·헝가리식류·라오스식류·알바니아식류
 • 동남아시아식류·인도식류·유럽식류·아프리카식류·남미식류·아메리카식류
 • 이태리식류·프랑스식류·페루식류·우루라이식류·멕시코식류·브라질식류·아르
 헨티나식류·원남식류·태국식류·필리핀식류·캄보디아식류·루마니아식류·
 칠레식류·아라비아식류·아랍식류·스페인식류·영국식류·미국식류·중일식류
 • 터키식류·러시아식류·코마식류·포르투갈식류 음식물 전체나 순두부, 들솔밭,
 닭갈비, 청판야채고기해물생선해물볶음밥과오리인무리이스, 정식, 백반, 빠스, 팔면, 돈가스
 쉐리터, 캔터키, 양념, 육포치킨, 우동류, 국수류, 면종류, 소고기, 닭, 양, 생선, 파창과나장의 볶음, 리얼류,
 으쌰, 햄, 썬세지, 알탕, 김치찌개, 국, 탕, 비가킹, 훈제류, 식품일체, CALIFORNIA ANGEL APPETI
 ZER, LOADED POTATO SKINS, 스파이스치킨 POTATO SKINS, TEX-MEX TOWER
 프라이드 모자레라, 프라이데이 스리-포-ALL, 버팔로링, 로리스푸라이스,
 치킨 케사달라, 콤비네이션 나초, 치킨 나초, 치즈나초, 차고릴드스테이크나초
 새셔미 재치킨 스트랩스, 코코넛치킨스트랩스, 코코넛치킨애프타이저

오니언 수프, 브로콜리 치즈수프, SOUP OF THE DAY, SOUPS, APPETIZERS,
 SALADS, COBB 샐러드, 케사츄 프라이드치킨샐러드, 케사츄 프라이드 쉬림프
 샐러드, 코코넛치킨샐러드, 그릴드치킨시저 샐러드, 프라이데이 하우스 샐러드,
 스리 웨이타이 샐러드, 파리지즈 스테이크 래퍼, 프라이데이 스크럼, 프라이데이 버거
 달라스버거, 치즈버거, 뉴올리츠버거, 비베츄치킨 피자리아, 콤비네이션 피자리아
 스타이시 케사츄치킨파스타, 슈에차안 쉬림프파스타, 스타게티 머쉬룸 카바나과
 그라탕파스타, 블랙큰드치킨 알프레도, 오렌지필크림 파스타 시푸드마리나라
 스타게티 위드 리트소스, 스타게티 봉글레, 코러스티드치킨스타게티,
 뉴올리츠 재빨레이야, SEAFOOD KIMCHI PILAF,
 머쉬룸 치킨 앤 머쉬룸, 치킨카차틀레, 케사츄 인젤디너, 마디코카치
 위키드치킨, 잭다니엘스새먼, 잭다니엘스치킨앤비프, 비프엔치킨화이트
 스파이스 쉬림프 화이트, 콤비 라이타, CHICKEN & SEAFOOD 류일체,
 STEAK AND RIBS 일체, 베이비백 랍스, FILET MIGNON, 뉴욕스트랩,
 머쉬룸스테이크 앤 머쉬룸, 콤비네이션 스테이크, 스테이크카차틀레,
 리스 앤 쉬림프, 런던브로일, 잭다니엘스 글레이즈 랍스, 잭다니엘스스테이크
 잭다니엘스 프랑시스, 잭다니엘스새먼, 잭다니엘스치킨, DESSERTS 일체,
 ULTIMATE 일체, BLENDER BLASTERS 일체, 계살소프, 그릭요거트, 지마구
 기소면, 파노초, 차리새우, 롤리, 트로이삼빵, 계살삼어, 허니살, 라지
 차리삼새우, 우유야채볶음, 샐스핀, 계살전복, 탕, 조림, 국, 찜, 튀, 라자, 튀김
 송이야채, 스테이크, 매리니, 특냉채, 제비집소프, 샐스핀, 계살소스, 북정요리
 오리리야채볶음, 두부와초유소스, 옛날짜장, 그릭 짬뽕, 삼선해물 짬뽕,
 삼선해물짜장, 우유새우탕면, 사천탕면, 해물재빨리(2종), 해물재빨리(3종),
 새우볶음밥, 삼선해물볶음밥, 쇠고기볶음, 쇠고기잡채볶음, 계살순밥, 삼선해물탕면,
 미화삼, 볶음, 볶음, 볶음, 볶음, 볶음, 볶음, 볶음, 볶음, 볶음, 볶음, 볶음, 볶음,
 라면에 들어가는 양념소프, 간소새우, 간소바탕가재, 매리니, 냉채, 두가지, 냉채,
 소, 돼지, 닭, 오리, 오리, 오리, 오리, 오리, 오리, 오리, 오리, 오리, 오리, 오리, 오리,
 소, 돼지, 닭, 오리, 오리, 오리, 오리, 오리, 오리, 오리, 오리, 오리, 오리, 오리,
 계살삼어지느러미, 쇠리와 계살소스, 쇠리와 송이볶음, 리국수,
 난자완스, 양동식 탕수육, 닭, 리와, 마운, 리와, 간통기, 오향, 닭, 야채국수,
 미와, 두부, 전가, 자, 계살, 계살, 계살, 계살, 계살, 계살, 계살, 계살, 계살, 계살,
 기아, 계살, 새우, 와, 마, 소, 간소, 새우, 리, 리, 리, 리, 리, 리, 리, 리,
 아구, 비더, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡,
 흰쌀밥, 잡곡밥, 야채밥, 계, 생선, 해물, 안, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡,
 주먹밥, 계, 생선, 해물, 야채, 알로, 된, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡, 떡.

양식류 일체, 떡볶이(원감·소고기·돼지·해물·야채·오리·사슴·기러기·개·염소·생선·알
배설물·동물유체·생물학·기류 조개류·해면동물류·해삼·멍게·게·고둥·해조·꽃·김치·떡볶이 등등)

수우편, 가리비어향쟁, 가지두부밥비, 고추 닭볶음, 고추 쇠고기볶음, 과일튀김
함박떡, 굴탕면, 간동기, 꽃밥, 달걀파스타핀, 닭고기 냉채, 닭고기 내식죽순,
비프스틱 두반장 생선, 두반장 패주볶음, 류산슬, 마늘공소스연두볶음, 마늘공소스해물요리
컬면프스탈파 두부, 매실소스 닭고기 튀김, 멜론시미루, 미나리복죽오징어볶음, 사천산과탕
지킨스택, 아나나 칵테일시미루, 복숭아소스 새우오손자, 비파두부, 사천게살볶음밥, 해물스테이
오리스테이크삼겹살 두반장볶음, 삼겹살 짜장 볶음, 삼선 냉채, 소금된, 송향꽃 새우쇼마이
사슴스테이크국두부, 새우패주볶음 쇠고기 갈소스 볶음, 쇠고기 숙주삼, 쇠고기 양삼주 볶음밥,
생선스택 쇠고기 튀김, 쇠고기해물 매운볶음, 시금치당심, 산국수 볶음, 안심찰판구이, 사슴·오리·양

곱창, 칠면조 쇠고기, 닭·돼지 청탄구이, 다채한권, 양삼주 소박이찜, 양장피, 양장피 닭고기양
채, 곱창, XO 장가이버시, 오이피클, 오랑장육, 오랑장공, 두수수 케첩 전병, 두부달걀 튀김,
흰보석스핀 새우, 원양볶음밥, 은해야채공소스, 알뜰두부, 자장면, 장승면, 전복밥채판이공소
스, 즉석 안료해수프, 중국식생선찜, 짜차이우침, 저지방 천란을 처리중하, 권권 칵테일시미루
구름새우, 터탄면, 텡수육, 핫소스 새우볶음, 해삼이 늘죽지, 해삼살이 떡볶이
훈공식 돼지 목살로스트, "잡채가자미시래, 방개조림, 등치미냉면, 한강정, 국꼬치지점
쇠고기 두부조림, 바지락김치스타게티, 고다리된장찌개, 두부생버드, 개삼합떡,
바게트 김치 샌드위치, 삼겹살 튀김과 생채, 훈박라기볶음, 연근마탕,
콩나물 두반장소스, 생굴리장조림, 홍삼김치어묵볶음, 비육줄기볶음, 뷔대찌개
굴구이, 함채볶음밥, 도둑묵찜, 스테이오목렛, 쇠고기숙주볶음, 해물탕, 멸치미역튀김

멸양술밥, 느타리버섯 배운볶음, 옥수수 텐케일, 통촉주 닭구이, 로스트포테이모, 소라장조림
돼지볶음과 생야채, 명치장떡, 바늘오징어 고추조림, 편육살타우침, 편육양파우침
아귀찜, 병어회 고추장조림, 치킨볼로냐, 유자케이크, 과일찜빵, 주러스, 달걀찜빵
과일만두, 달걀만두, 오랑장, 식빵크래커, 드림도넛, 육류지리자, 치즈버섯
고구마·감시리자, 유기지방생선찜, 고추장김치찜, 짜짜미, 오징어, 닭치·면어·닭·오리·소말·
해물·통새생선·돼지·개·칠면조·타조·양·염소·노루·사슴·멧돼지 비터구이 및 바비큐, 케밥
감자마리네, 보름김밥, 김밥, 장어구이, 배추생채, 비빔라면, 라면, 된장국
한치 찜쌀순대, 고등어된장쌈, 생러드피리, 홍미기름구이, 닭허구이, 밤콩볶음 튀김
콩나물 조개찜, 꽃뚜기 깻잎겉절이, 도토리묵우침, 물메기찜, 리이스텐구이, 호도초차,
중국식 샤브샤브, 샤브샤브, 명란장조림, 식타 편육해물 리초차차꼬치구이, 연근전
유자꽃감말이, 전구비빔밥, 김치찌개, 비빔밥, 카레덮밥, 쇠고기·돼지·닭·오리·

알·오징어생선·염소·양·개·새·해물카레잡채덮밥, 천경야채고기해물·편선우침, 고추장요리, 두부버거스테이크
·생선·고기·해물버거스테이크, 해파리냉채, 청포묵우침, 외양꼬치구이, 야채편케익, 치킨피겨, 초밥류,
미늘고추·복주채우볶음, 비빔국수, 닭도리탕, 닭고구마·탕, 당근머핀, 치즈튀김, 뷔대장찜
병어간자채 튀김, 오이토마토 생러드, 야채쌈, 라일 생러드, 감비탕·국·찜
면두부냉채, 메로양념구이, 해물·고기·생선파천, 숙제비환고기·생선·해물·야채주
사두·산구·달기·도토리·아말뉴제리(수박, 참외, 배, 감, 머루, 상큼기, 달래, 칠호함), 돼지리소고기·닭·케·터렛
육구·생선·해물탕수(육)·브로콜리볶음, 리·생선·해물·야채 국수, 볶고 낙지 전골
해물·생선·야채 전골, 냉이오손자국, 생선·고기·해물·야채 매운탕, 달걀마늘공볶음
콩나물 오목렛, 냉면, 꼬치더비아니구이, 더덕산적구이, 영양복합채, 꽃게탕찜
해삼·명개생선·초회, 패주편구이, 꽃게탕, 미역스프, 꽃게, 계장, 두수수 미늘새우튀김,
수삼냉채, 새우튀김 소스볶음, 문등초회, 파나프도시락, 씀바귀도시락, 삼간구 먹방, 해물 양·
생선·고기·야채·유부·고사·초밥, 리얼·찰떡·리차, 닭고기 버섯레토조림, 낙지·미용볶음, 뷔대전골,
도아리냉면, 함흥냉면, 평양냉면, 원산냉면, 차돌박이, 제비취기, 회냉면,
양지선래탕, 감자탕, 뷔대기해장국, 잡채, 화전, 팝스터피, 파구리, 아나구리, 히라시리, 생선리일체.

(3) 사례3 : [발명의 명칭] 기러기탕 자동 판매기

본 발명은 주택, 상가, 유원지, 관공서, 기타 거처하고 있는 가까운 곳에서 사용자의 취향에 맞는 여러가지 기러기탕을 자동으로 판매할 수 있도록 발명된 것이다. 본 발명의 목적은 사용자가 먼곳에까지 가지 않아도, 간단히 구입할수 있도록 자판기를 제공하는데 있다.

도면의 간단한 설명

도1은 본 발명의 실시 상태 장치를 보인 정면도

도2는 본 발명의 다른 실시상태를 보인 일부 절결 단면도

도3은 기러기탕 인출 수단의 실시예를 보인 장치도

도4는 본 발명의 블록 회로 구성도

< 도면의 주요부분에 대한 부호의 설명 >

7: 본체부

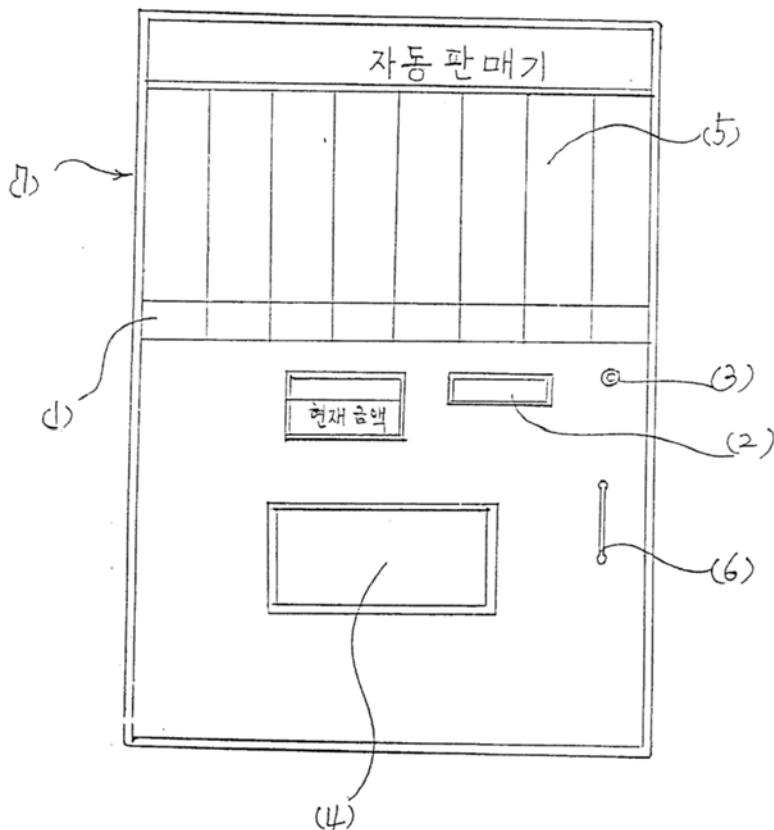
4: 출구

19: 선별기

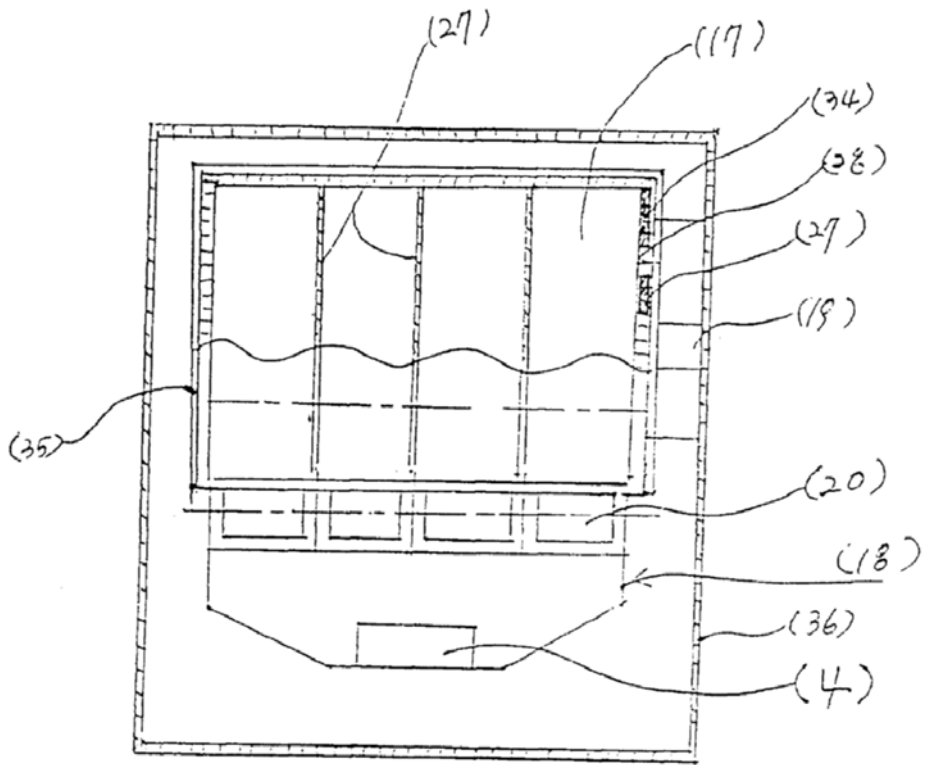
26: 기러기탕 수납실

18: 인출 수단

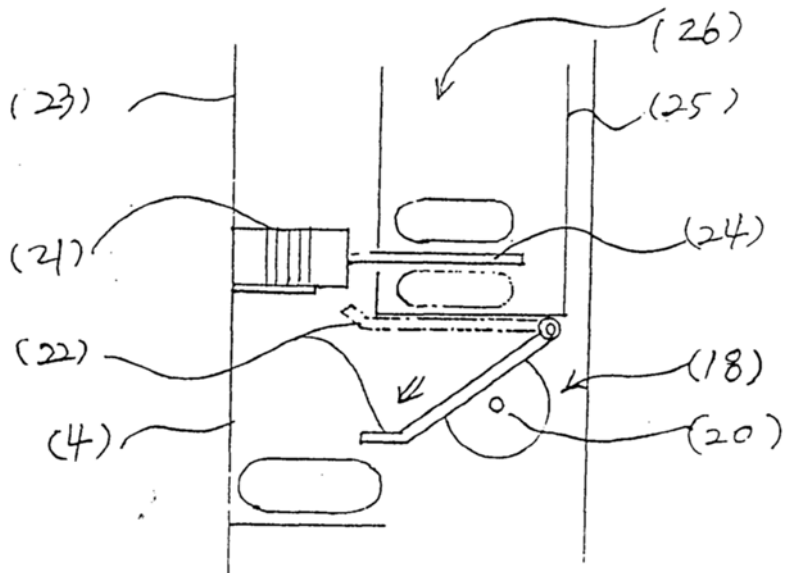
도면1



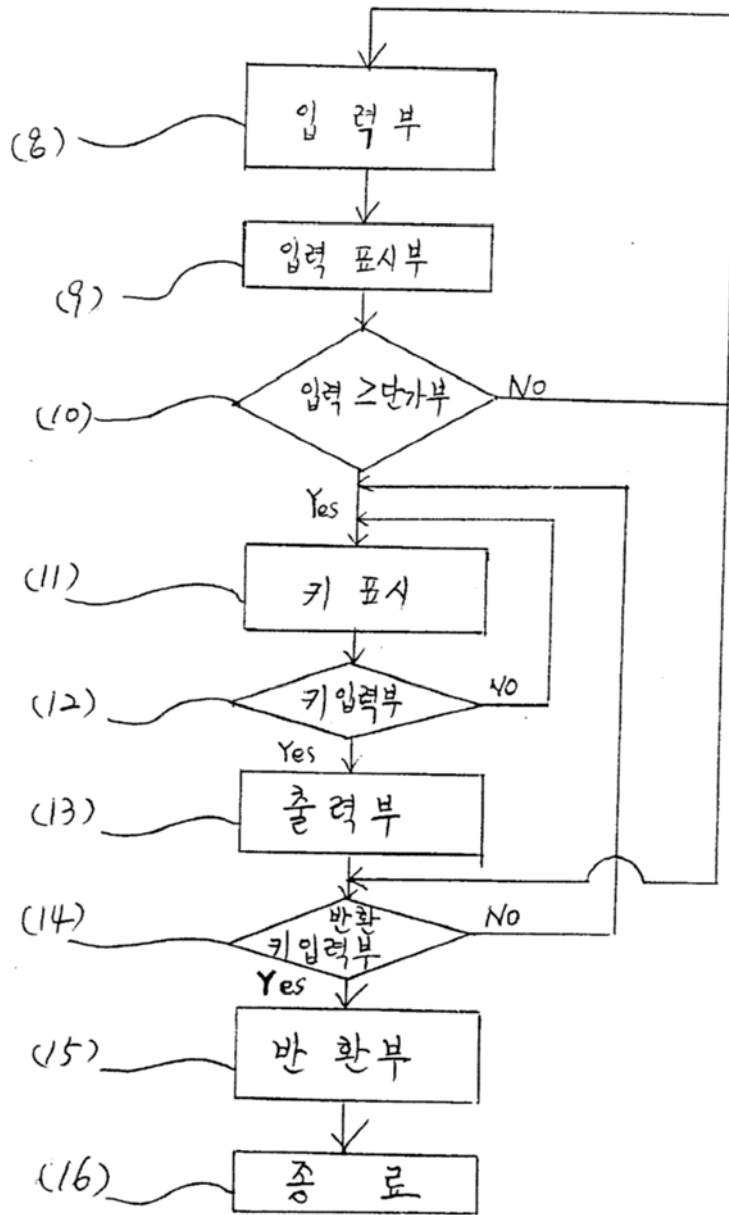
도면2



도면3



도면4



발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 집근처나 유원지 상가 등 거처하고 있는 가까운곳에서 사용자의 취향에 맞는 여러가지 기러기탕을 자동으로 판매 할수 있도록 발명된 것이다.

이하 본 발명을 첨부된 도면에 의해 상세히 설명하면 다음과 같다.

본 발명은 전면에 판매되는 내용물, 광고표시판(5), 선별보턴(1),동전.화폐,카

드를 투입하는 투입구(2)가 구비되며 그내부의 장치들을 외체(23)로 감싸는 본체부(7)와;

투입구(2)로 투입된 카드,화폐,동전의 위조여부를 판별하는 선별기(19)와; 상기 본체부(7)의 내부에 분리판(27)에 의해 내용물인 기러기탕의 성분별로 분리 적재되도록 외부면을 함체(25)로 감싸는 기러기탕 수납실(17)과 ; 상기 선별기(19)의 적정 여부 확인과 선별 보턴(1)의 조작시킨 신호로 선택한 기러기탕을 낙하토록 분리판(27)들의 하부에 위치한 작동판(22)을 위치 이동시키게 하는 인출수단(18)으로 구성된다

상기 본체부(7)의 전면판에는 내용물인 기러기탕의 선별 및 인출에 필요한 출구(4)등이 형성되는 구조부이다. 따라서 기러기탕의 성분, 구매품의 종류, 위생등을 알리기도 하는 광고표시판(5)이 부착되며 그하단에는 비치된 기러기탕의 종류등을 비닐 포장한 방법으로 케이스로 감싸지게 동일부피로 적재되는 분류표의 확인으로 사용자가 해당 기러기탕을 선택하는 선택보턴(1)이 각각 노출되게 형성되어, 화폐등의 투입후 이 선택보턴(1)의 조작에 의해 해당 기러기탕을 출구(4)로 낙하토록한다

기러기탕 자판기 수납실(17)은 수직으로 세워지는 분리판(27)에 의해 기러기탕을 종류별로 분리 적재토록 하는 구조체이다 상기 인출수단은 선택보턴(1)의 조작시 각 분리판(27)들의 하부에서 기러기탕의 낙하를 방지하고 있던 작동판(22)의 회동으로 출구(4)의 위치에 기러기탕을 공급토록 하는 것이다 첫번째 인출에 이어서 두번째 기러기탕을 단속하는 솔레노이드(21)가 기러기탕이 낙하하기전 우선적으로 동작되어 단속편(24)이 그 바로 상부에 위치한 기러기탕을 받치는 것에 의해 정확히 1개씩만 인출토록 하는 것이다

그리고 작동판(22)의 회동에 의해 개방된후 다시 함체(25)의 하부를 막혀지도록 할때는 이 솔레노이드(21)가 정상적인 자유자재로 단속편(24)을 당겨지게 하여, 작동판(22)이 동작되는 필요시기에만 순간적으로 솔레노이드(21)가 전기적으로 작동시키게 하는 것이다.

상기 상술한 본 발명을 블록 회로 구성도에 의해 상세히 설명하면 다음과 같다. 우선 사용자가 기러기탕 자동 판매기(7)에 원하는 상품의 가격에 해당하는 동전이나 지폐.카드를 투입구(2)에 투입하면 입력부(8)에서 판독기가 투입된 액수를 판독한 뒤 투입 금액만큼의 펄스수를 발생시켜 입력표시부(9)에 표시 금액을 나타낸다. 그리고 이 펄스는 입력≥단가부(10)에서 투입금액이 선택 상품 금액보다 크다. 작다를 판독한 뒤, 그신호가 키 입력부(12)로 전달된다 이때 사용자가 키표시(11)보턴을 ON 시키면 Yes신호에 따라 출력부(13)로 원하는 상품이 인출된다.

그리고 남은 금액은 반환키 입력부(14)에서 반환부(15) 보턴에 의해 남은 금액이 나오게 되며 종료(16)가 된다. 그리고 수저는 기러기탕의 포장시 함께 포장하므로 별도의 공급수단이 없어도 무방하며 가열수단(29)은 별도의 보일러실(30)을 구비하여 외부의 송수관(31)을 통해 인입된 물을 가열하는것에 의해 공급관(32)을 통해 온수 또는 수증기를 기러기탕 수납실(17)로 공급시켜 기러기탕의 적정온도를 유지시킨다.

이 히터를 이용한 가열수단(29)은 바이메탈(27)에 의해 과열시 히터(34)가 파손되는 것을 방지하게되며 상기 가열수단(29)의 경우에서나 함체(25)의 주위, 특히 내부에 온도센서(28)을 설치하여 기러기탕의 가열에 필요한 적정온도로 제어가 되도록 한다

그리고 가열된 온수나 수증기를 송출키위해 함체(25)의 하단부 일측에는 환수관(33)을 연결시켜 수증기나 온수가 서서히 기러기탕을 가열시킨후 쓰여진 온수나 수증기를 회수토록함이 바람직하게 된다.

함체(25)의 외측에는 보온재(35)가 감싸지게되며 상기 상술한 바와 같은 본 발명은 유원지나 상가, 주택가 등에서도 손쉽게 기러기탕을 자동판매케 하므로써, 주부는 물론 남녀노소 당사자 들로 하여금 편리함을 주며, 경제적인 이익을 제공하는 등의 매우 유용한 발명이다

<청구의 범위>

청구항 1. 전면에 판매되는 내용물의 광고표시판(5)과 출구(4), 동전.지폐.카드의 투입구(2)가 구비되며 선별 보턴(1), 외체(23)로 감싸는 본체부(7)와; 상기 본체부(7)의 내부 일측에 위치되어 투입구(2)로 인입된 화폐.동전.카드의 해당액수 및 위조여부를 판별하여 내용물의 인출가부를 감지토록 하는 선별기(19)와; 상기 본체부 (7)의 분리판(27)에 의해 내용물인 기러기탕의 성분별로 분리 적재토록 외부면을 함체(25)로 감싸는 수납실(17)과 ; 상기 기러기탕 수납실(17)에 적재되는 기러기탕의 소정의 온도를 유지토록 가열시키는 가열수단(29)과; 상기 선별기(19)의 적정 여부 확인과 선별보턴(1)의 조작신호로 해당 기러기탕을 낙하토록 분리판(27) 하부에 위치한 작동판(22)을 위치이동 시키게 하는 인출수단(18)으로 구성되는 기러기탕 자동 판매기.

청구항 2. 제1항에 있어서, 상기 기러기탕 수납실(17)의 내부로는 온도센서(28)가 설치됨을 특징으로 하는 기러기탕 자동 판매기

청구항 3. 제1항에 있어서, 상기 히터(34)에는 과열을 방지토록 하는 바이메탈(27)이 설치 연결됨을 특징으로 하는 기러기탕 자동 판매기.

청구항 4. [신설항] 오리탕을 자동 판매하는 오리탕 자동 판매기

- 청구항 5. [신설항] 염소탕을 자동 판매하는 염소탕 자동 판매기
- 청구항 6. [신설항] 바다 생선 매운탕을 자동 판매하는 바다 생선 매운탕 자동 판매기
- 청구항 7. [신설항] 평탕을 자동 판매하는 평탕 자동 판매기
- 청구항 8. [신설항] 한약탕을 자동 판매하는 한약탕 자동 판매기
- 청구항 9. [신설항] 참새탕을 자동 판매하는 참새탕 자동 판매기
- 청구항 10. [신설항] 곤충탕을 자동 판매하는 곤충탕 자동 판매기
- 청구항 11. [신설항] 야채탕을 자동 판매하는 야채탕 자동 판매기
- 청구항 12. [신설항] 오소리탕을 자동 판매하는 오소리탕 자동 판매기
- 청구항 13. [신설항] 해초탕을 자동 판매하는 해초탕 자동 판매기
- 청구항 14. [신설항] 양탕을 자동 판매하는 양탕 자동 판매기
- 청구항 15. [신설항] 사슴탕을 자동 판매하는 사슴탕 자동 판매기
- 청구항 16. [신설항] 소고기탕을 자동 판매하는 소고기탕 자동 판매기
- 청구항 17. [신설항] 선지탕을 자동 판매하는 선지탕 자동 판매기
- 청구항 18. [신설항] 순대탕을 자동 판매하는 순대탕 자동 판매기
- 청구항 19. [신설항] 꽃탕을 자동 판매하는 꽃탕 자동 판매기
- 청구항 20. [신설항] 벌꿀탕을 자동 판매하는 벌꿀탕 자동 판매기
- 청구항 21. [신설항] 내장탕을 자동 판매하는 내장탕 자동 판매기
- 청구항 22. [신설항] 소머리탕을 자동 판매하는 소머리탕 자동 판매기
- 청구항 23. [신설항] 갈비탕을 자동 판매하는 갈비탕 자동 판매기
- 청구항 24. [신설항] 된장탕을 자동 판매하는 된장탕 자동 판매기
- 청구항 25. [신설항] 순두부탕을 자동 판매하는 순두부탕 자동 판매기

(4) 사례4 : [발명의 명칭] 된장수

본 제품은 여름이나 운동후 땀을 많이 흘린후에나 갈증해소에 좋으며 남녀노소 필수적으로 섭취해야할 요소들로 구성해 만들어졌으며, 영양상 어떤 음료수에 비해도 손색이 없는 우리나라 특유의 토속적인 음료수로 각광을 받고자 함. 그리고 아직도 밝혀지지 않는 매주의 신비성을 된장음료수로 세계에 보급하고자 함.

<청구의 범위>

청구항 1. 기존의 음료수는 당도가 높고 화학적인 음료수가 많은 반면 본 제품은 순수자연식품을 이용해서 만들어진 음료수이며 외식입맛에 길들여진 요즘, 그 점에 변화를 주고 건강상 유익한 점을 들어 고안했음.

(5) 사례5 : [고안의 명칭] 도축용 샤클

본 고안은 도축용 샤클에 관한 것으로, 특히 도축장(屠畜場)에서 도살된 도축물 등을 트롤리(trolley)의 행거(hanger)에 걸어놓되 도축물의 뒷다리 부분에 피가 물리게되는 것을 방지하여 돈육의 상품성을 향상시키기 위한 도축용 샤클에 관한 것이다.

상기와 같은 본 고안은 일주면에 길이방향으로 가이드홈(33)이 형성되고, 하단에 반원형의 제1고리(35)가 형성되며, 내측에 중공부를 갖는 몸체(30)와, 상기 몸체(30)의 중공부에 삽입되어 상/하 슬라이딩 가능하게 형성된 삽입부(41)와, 상기 삽입부(41) 일주면에 돌설되고 상기 몸체(30)의 가이드홈(33)에 슬라이딩 가능하게 삽입된 손잡이(43)가 형성되며, 상기 삽입부(41) 하단에 상기 제1고리(35)와 함께 원형링을 이루는 제2고리(45)가 형성된 슬라이딩 부재(40)로 구성되는 것을 특징으로 하는 도축용 샤클을 제공한다.

상기한 바와 같이 본 고안에 있어서는 도축후 도축물을 다음 공정으로 이송시 도축물의 일정부위에 피가 물리는 것을 방지토록하여 이에따른 도축물의 상품성을 향상시킬 수 있는 이점이 있다.

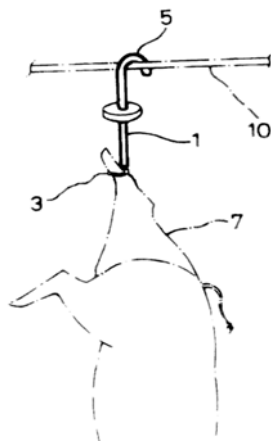
도면의 간단한 설명

제1도는 종래의 체인구조의 도축용 샤클을 나타내는 사시도.

제2도는 본 고안에 따른 도축용 샤클을 나타내는 일부절결 측단면도.

제3도는 본 고안에 따른 도축용 샤클의 사용상태를 나타내는 개략 사시도이다.

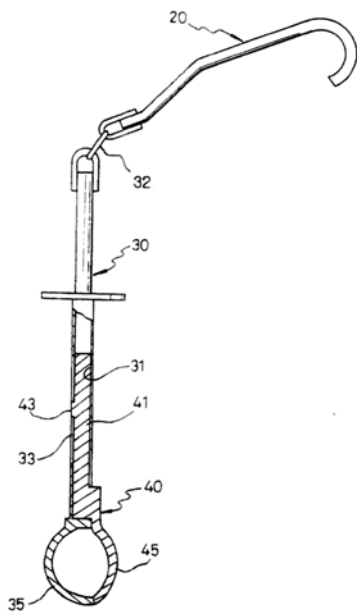
도면1



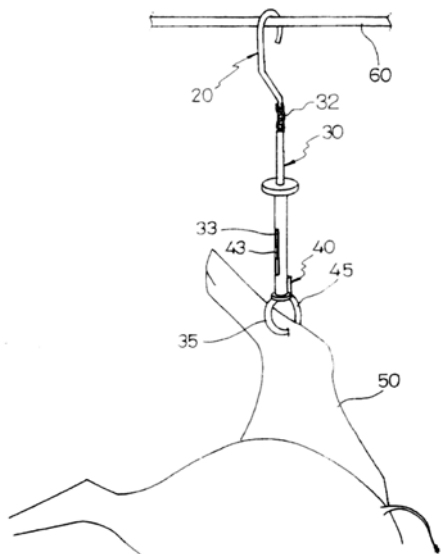
* 도면의 주요부분에 대한 부호의 설명

- | | |
|-----------|-----------|
| 20 : 후크 | 30 : 연결부 |
| 31 : 가이드공 | 32 : 체인 |
| 33 : 가이드홈 | 35 : 제1고리 |
| 40 : 이동부 | 41 : 삼입부 |
| 43 : 손잡이 | 45 : 제2고리 |
| 50 : 도축물 | 60 : 행거 |

도면2



도면3



고안의 상세한 설명

고안의 목적

고안이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 고안은 도축용 샤클에 관한 것으로, 특히 도축장(屠畜場)에서 도살된 도축물 등을 트롤리(trolley)의 행거(hanger)에 걸어놓되 도축물의 뒷다리 부분에 피가 물리게되는 것을 방지하여 돈육의 상품성을 향상시키기 위한 도축용 샤클에 관한 것이다.

일반적으로 도축장에서 소나 돼지 등을 도축하여 이러한 도축물을 라인공정에 의한 이송작업을 하게되는데, 이때 샤클을 사용하여 도축물의 뒷다리를 고정시킨 후 트롤리 등의 이송작업기계에 의해 다른 고정으로 보내지게 되며, 이때 트롤리의 행거에 도축물을 걸어 놓게 된다.

이러한 종래의 체인형 샤클의 전형적인 일예가 제1도에 도시되어 있다. 제1도에서 부재번호 1은 지지부, 3은 연결체인, 5는 후크, 7은 도축물, 10은 행거를 각각 가리킨다.

이에 도시된 바와 같이 종래의 체인형 샤클은 상단에 행거(10)에 걸리도록 형성된 후크(5)와, 상기 후크(5) 하단에 수직 방향으로 형성되는 지지부(1)와, 상기 지지부(1)의 하단에 다수의 체인편이 연속적으로 연결형성되어 전체적으로 폐쇄된 고리형상으로 연결된 연결체인(3)으로 구성된다.

이와 같은 체인형 샤클은 도축물(7)의 뒷다리부분을 상기 연결체인(3)으로 조인후 상기 지지대(1) 및 도축물(7)을 함께 들어올려 행거(10)에 상기 후크(5)를 걸어 놓는다.

고안이 이루고자하는 기술적 과제

그러나 상기와 같은 종래의 체인형 샤클은 도축후 대략 5~8분정도 연결체인에 의해 고정되어 있는 도축물의 뒷다리부분 즉, 도축물의 하중에 의해 연결체인과 맞닿은 부분에는 상기 연결체인에 의해 육질이 죄여지게되어 피가 물려 피멍이 생겨 나므로 이에 따른 돈육 즉, 돈족의 상품성을 떨어뜨리는 문제점이 있었다.

따라서, 본 고안은 이러한 종래기술에 문제점을 감안하여 안출된 것으로, 그 목적은 도축장에서 도살된 도축물 등을 트롤리(trolley)의 행거(hanger)에 걸어놓되 도축물의 뒷다리 부분에 피가 물리게되는 것을 방지하여 돈육의 상품성을 향상시키기 위한 도축용 샤클을 제공하는데 있다.

고안의 구성 및 작용

상기한 목적을 달성하기 위하여, 본 고안은 일주면에 길이방향으로 가이드홈이 형성되고, 하단에 반원형의 제1고리가 형성되며, 내측에 중공부를 갖는

몸체와 상기 몸체의 중공부에 삽입되어 상/하 슬라이딩 가능하게 형성된 삽입부와, 상기 삽입부 일주면에 돌설되고 상기 몸체의 가이드홈에 슬라이딩 가능하게 삽입된 손잡이가 형성되며, 상기 삽입부 하단에 상기 제1고리와 함께 원형링을 이루는 제2고리가 형성된 슬라이딩 부재로 구성되는 것을 특징으로 하며, 또한 상기 몸체는 상단에 연결고리를 통하여 연결된 후크를 구비하여 도축물을 행거에 걸수 있도록 하는 것을 특징으로 하는 도축용 샤클을 제공한다.

상기한 바와같이 본 고안에 있어서는 도축후 도축물을 다음 공정으로 이송시 도축물 뒷다리부분을 소정 길이만큼 절개한 후, 제1 및 제2고리에 의해 도축물의 뒷다리부분을 고정시킴에 의해 뒷다리 부분에 피가 물리는 것을 방지하여 돈육의 상품성을 향상시킬 수 있다.

[실시예]

이하 상기와 같은 본 고안의 바람직한 실시예를 첨부된 도면에 의거하여 보다 상세히 설명한다.

첨부된 제2도는 본 고안에 따른 도축용 샤클을 나타내는 일부절결 측단면도이고, 제3도는 본 고안에 따른 도축용 샤클의 사용상태를 나타내는 개략 사시도이다.

이에 도시된 바와 같이 본 고안은 행거(60)에 걸리도록 상측에 후크(20)가 형성되어 있으며, 상기 후크(20) 하단에 연결체인(32)을 통하여 연결된 연결부(30)가 원통으로 이루어져서 그 내부에 가이드공(31)이 형성되고, 중앙부에는 소정의 폭을 갖으며 길이방향으로 가이드홈(33)이 형성되며, 하단 일측에는 반원형의 제1고리(35)가 형성되어 있다.

또한 상기 연결부(30)의 가이드공(31)에 상부가 슬라이딩 가능하게 삽입되도록 삽입부(41)를 형성한 이동부(40)는 상기 삽입부(41) 하단에 상기 연결부(30)의 제1고리(35)와 함께 대략 원형을 이루는 제2고리(45)가 형성되며, 상기 삽입부(41) 중앙에는 상기 연결부(30)의 가이드홈(33)에 삽입되어 슬라이딩 가능하도록 손잡이(43)가 돌설 형성되어 있다.

한편, 상기 손잡이(43)를 상방향으로 이동시키면 상기 삽입부(41)는 상기 연결부(30)의 중공부를 따라 상방향으로 이동하게 되고, 상기 제2고리(45)도 이와 동시에 상방향으로 위치 이동하여 상호 폐쇄된 원형고리를 이루는 상기 제1고리 및 제2고리(35,45)가 개방된다. 또한 이 상태에서 상기 손잡이(43)를 하방향으로 위치 이동시키면 이와 함께 상기 제2고리(45)는 하방향으로 위치 이동하게 되며 상기 제2고리(45)의 하단이 상기 제1고리(35)의 끝단과 맞닿게 되어 다시 폐쇄된 원형고리를 이루게 된다.

상기와 같이 구성된 본 고안의 작용 및 효과를 이하에 상세하게 설명한다.
먼저 제3도에 도시된 바와 같이 도축한 도축물(50)의 뒷다리부분에 칼로 소정 길이만큼 절개한 후, 제1 및 제2고리(35,45)를 개방하기 위하여 손잡이(43)를 상방향으로 위치 이동시켜 제2고리(45)를 상방향으로 위치 이동시켜 시킨다.

이어서 상기 제1고리(35)의 개방단을 통하여 상기 도축물(50) 뒷다리부분의 절개부를 꿰어놓은 상태에서 상기 손잡이(43)를 하방향으로 위치 이동시켜 상기 제1 및 제2고리(35,45)를 폐쇄한다.

이 경우 상기 삽입부(41)에 연장 형성된 상기 손잡이(43)가 가이드홈(33)을 따라 슬라이딩 이동하므로 상기 삽입부(41) 하단에 연장 형성된 상기 제2고리(45)는 상/하방향으로만 유동가능하고 좌/우방향으로는 유동이 제한되므로 제1 및 제2고리(35,45)의 그 각각의 끝단이 서로 맞닿은 폐쇄된 원형고리 상태를 유지하여 도축물(50)을 지지할 수 있는 상태를 유지할 수 있다.

그 후 후크(20)를 행거(60) 등에 걸어놓으므로써 상기 도축물(50)을 도축후 다음 공정으로 이송시킨다. 이와 같은 본 고안은 도축물의 지지부위 즉, 돈족에 피멍이 생기는 것을 방지하여 도축물의 상품성을 향상시킬 수 있다.

고안의 효과

상기한 바와 같이 본 고안에 있어서는 도축후 도축물을 다음 공정으로 이송시 도축물의 일정부위에 피가 물리는 것을 방지토록하여 이에따른 도축물의 상품성을 향상시킬 수 있는 이점이 있다.

이상에서는 본 고안을 특정의 바람직한 실시예를 예를 들어 도시하고 설명하였으나, 본 고안은 상기한 실시예에 한정되지 아니하며 본 고안의 정신을 벗어나지 않는 범위 내에서 당해 고안이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 다양한 변경과 수정이 가능할 것이다.

<청구의 범위>

청구항 1

일주면에 길이방향으로 가이드홈(33)이 형성되고, 하단에 반원형이 제1고리(35)가 형성되며, 내측에 중공부를 갖는 몸체(30)와, 상기 몸체(30)의 중공부에 삽입되어 상/하 슬라이딩 가능하게 형성된 삽입부(41)와, 상기 삽입부(41) 일주면에 돌설되고 상기 몸체(30)의 가이드홈(33)에 슬라이딩 가능하게 삽입된 손잡이(43)가 형성되며, 상기 삽입부(41) 하단에 상기 제1고리(35)와 함께 원형링을 이루는 제2고리(45)가 형성된 슬라이딩 부재(40)로 구성되는 것을 특징으로 하는 도축용 샤클.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 몸체(30)는 상단에 연결고리를 통하여 연결된 후크(20)를 구비하여 도축물(50)을 행거(60)에 걸수 있도록 하는 것을 특징으로 하는 도축용 샤클.

(6) 사례6 : [발명의 명칭] 영구기관 제840호

[도면의 간단한 설명]

1. 제원

도면 참조

기어명칭 구분		A	B	C	D	E	E1	E2	J	J1	H1	H	C1	C2	P	Q	R	S
		치 수	162	72	18	45	45	30	30	40	20	40	20	30	30	80	26	36
회전수	0		1		1/4	1/4	1/4	1/4	1/2	1/2	1	1	1	13/40	1	1	1	

비 고 : $A=2B+C$

$D=E=\frac{1}{2}(B+C)$

$f = \frac{C(A+B)}{B(A+C)} = \frac{E_n}{C_n} = \frac{13}{40}$ A정지 $1-f = \frac{27}{40} = \frac{E_n}{A_n}$ C정지

$g = \frac{A(B-C)}{C(A+B)} = \frac{C_n}{A_n} = \frac{27}{13}$ E정지 $1/g = \frac{13}{27} = \frac{A_n}{C_n}$ E정지

$\frac{E_n}{C_n} + \frac{E_n}{A_n} = \frac{13}{40} + \frac{27}{40} = 1$

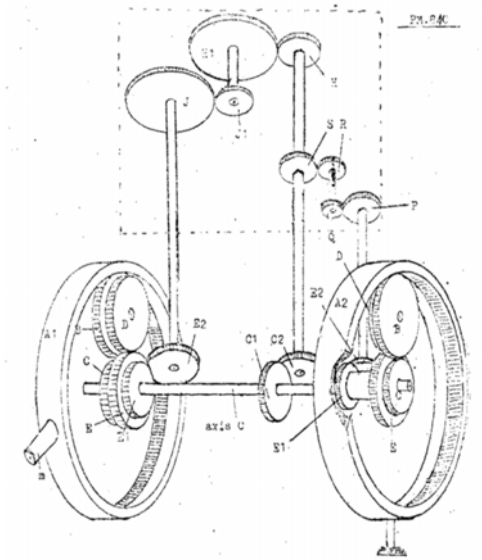
<청구의 범위>

청구항 1. 본 공식이나 도면과 유사한 영구기관 제작방법

청구항 2. 본 공식이나 도면에 따라 제작한 영구기관 일체

도면

도면1



(7) 사례7 : 영구기관 (PM.890) 연구방법

본원 발명은 영구기관(무한동력기관)에 관한 연구분야로서 지금까지 현대과학에서도 이 분야에는 불가사이한 것으로 여겨왔다.

그것은 위의 발명의 상세한 설명 6 및 컴퓨터 프로그램(한글판, 영문판)에서 언급한 바와같이 우주의 에너지 총량은 일정하다는 질량불변의 법칙이라든가, 열역학 제2법칙등에 의하여 간접적으로 불가하다고 여겨온 것이다.

그러나 인류문명은 여기서 끝나는것이 아니고 계속 발전하고 있는 것으로서, 그것도 직접적으로 증명을 하지못하니까 간접적인 사실을 가지고 유추해서 영구기관은 불가하다고 여겨왔고 영구기관의 연구는 자연법칙에 반하는 연구로서 특허법의 연구대상 밖으로 특허대상에서 배제하고 있는 것이다.

본원 발명은 중력장을 입력으로 하고 기계적인 에너지를 출력하는 영구기관으로서 입력이 있으니 출력도 있다고 보는 것이다. 이면의 본 프로그램에서 지적인 바와 같이 현대과학의 극치라고 할수 있는 양자론에 의하면 중력장과 기계적에너지의 상관관계에는 아직 아무도 실마리도 잡지 못하고 기본단위 중력 1그램을 1초동안에 얼마의 운동에너지로 전환 시킬수 있는 것인가? 아무도 모르고 있는 것이다. 발명의 상세한 설명에서 영구기관의 일반식, 특별식 및 극한이론은 이를 해결할뿐만 아니라, 1kg의 지량의 1/2이 동력으로 전환 되고 있을때 얼마나 가벼워질 것인가 하는 문제도 해결할수 있는 것이다. 현대과학의 경신술이라고 할 수 있는 것이다.

지금까지 연구한 바에 의하면 중력을 여러가지로 분류해서 작용과 반작용으

로 대립시키면 항상 두힘이 항상 같았으나 뒷면작용을 떠나서 입체적으로 대립시키면 그 차이가 난다는 것을 알고 푸로그램화 하여 보면 작용과 반작용의 비율이 2배 이상 또는 4배이상도 가능하다는 것을 알 수 있다(컴퓨터 푸로그램 참조) 중력이 작용과 반작용으로 분류되어 작용/반작용이 2이상인 되는한 영구기관은 가능하다고 본다.

<청구의 범위>

청구항 1. 정지상태의 중력장을 동력으로 전환하는 영구기관의 연구방법.

(8) 사례8 : [발명의 명칭] 전쟁을 무인화하는 만능 로봇트

[도면의 간단한 설명]

제1도는 유압식 무한 궤도에 적재한 만능 로봇트의 정면도.

제4도는 레이저 광선 무기의 정면도

제8도는 상황실에서 조정하는 만능 로봇트와 레이저 및 센서지대의 배치도.

* 번호 설명

1. 5탄두 기관포, 2. 절첩식 장갑관(비철금속), 3. 만능로봇트 지지대, 4. 유압장치, 5. 카다피라(트랙슈 : 고무), 6. 다탄두 미사일통, 7. 다탄두 미사일통의 배기구, 8. 지상안테나(2제), 9. 다탄두 미사일 각도 조정기, 10. 안테나 및 인계 철선, 11. 안테나의 기부, 12. 미니 마이크, 13. 레이저 광선총(자외선 부설), 14. 레이저 광선총(자외선부서), 15. 레이저 발전기 또는 핵융합 로와 결선된 케이블, 16. 레이저 광폭장치의기통, 17. 발산되는 레이저 광의 각도, 18. 레이저의 공중빔, 19. 레이저의 공동빔(살인광선), 20. 만능로봇트가 음폐되는 지면, 21. 만능로봇트의 안테나, 22. 만능로봇트(360도 회전가능), 23. 만능로봇트(상하 작동가능), 24. 만능로봇트 이동식 경사지면용 피.에스.피, 25. 감제고지와 오.피, 26. 기구, 촬영통보장치, 27. 레이저 통신과 센서 장치, 28. 철조망, 29. 보압센서와 조명탄 장치(제1선), 30. 센서지대 광폭장치(제2선), 31. 살인광선(공중엄장치)(제3선), 32 : 사격지대(제4선), 33. 광폭레이저 살인광선 빔호 사격지대, 34. 만능로봇트(2대), 35. 후방씨.피(상황실).

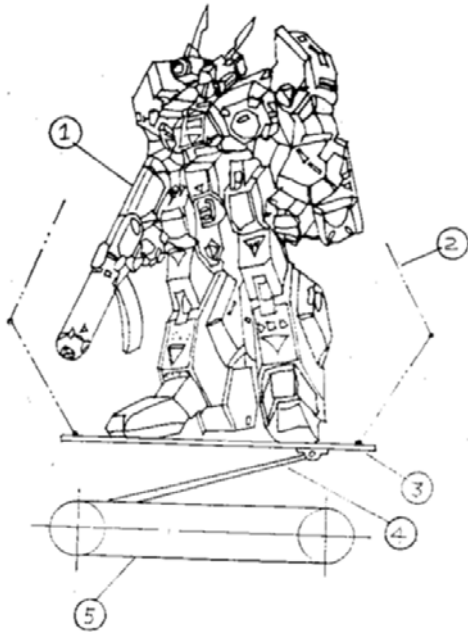
<청구의 범위>

청구항 1. 비철금속제인 2의 절첩식 장갑관, 만능로봇트의 잔등에 걸머지고 회전하면서 각도 조절이 가능한 6의타탄두 미사일통과 제8도에서 29-35

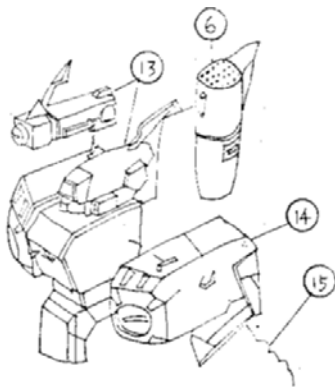
까지의 배치도에 따르는 각종 장비의 성능과 기구.

도면

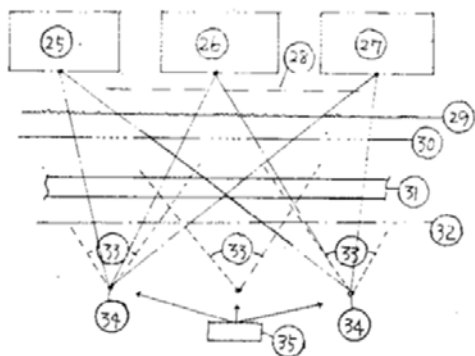
도면1



도면4



도면8



(9) 사례9 : [발명의 명칭] 회전 궤도 인공 위성.

1. 청구 범위에 기재된 발명이 속한 기술분야
회전 궤도 인공 위성.

2. 발명이 해결하려고 하는 기술적 과제
위성 통신, 위성 방송, 지구 관측, 해당 탐사, 우주 탐사에 인공 위성이 폭넓게 이용되고 있으며, 이를 위해 특정궤도, 특히 중저궤도를 회전하는 인공 위성에 대한 개발이 활발하게 추진되고 있으나, 이들 인공 위성이 회전할 회전궤도에 대해서는 아직까지 충분한 연구 및 개발이 이루어지지 않고 있다는 문제점이 있었음.

3. 발명의 해결 방법의 요지

서울 상공을 기점으로 하여 3개의 회전 위성으로 거의 전세계를 커버할 수 있는 회전 궤도를 가진 회전 인공 위성을 제공하고자 함.

4. 발명의 중요한 용도

일정한 일전 궤도를 가진 인공 위성에 이용됨.

[도면의 간단한 설명]

제1도 내지 제3도는 본 발명에 따른 인공 위성의 회전 궤도를 도시한 도면.

<청구의 범위>

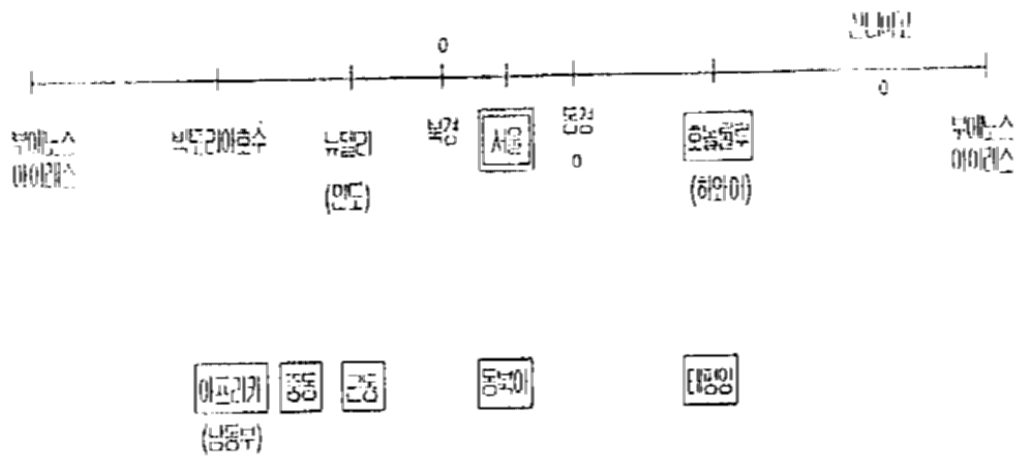
청구항 1. 지구상의 일정 궤도를 회전하는 인공 위성에 있어서, 서울 상공을 기점으로 하여, 베링해협-캐나다 에드먼턴-미합중국 뉴올리언스-파나마-부에노스아이레스-사우스조지아-자카르타 상공을 경유하여 다시 서울 상공으로 이어지는 궤도를 따라 회전하는 것을 특징으로 하는 회전 궤도 인공 위성.

청구항 2. 제1항에 있어서, 상기 인공 위성은 지상으로부터 약 9600km 내지 약 19200km의 상공을 회전하고, 그 회전 주기는 약 5시간 내지 약 12시간이 되는 것을 특징으로 하는 회전 궤도 인공 위성.

청구항 3. 지구상의 일정 궤도를 회전하는 인공 위성에 있어서, 서울 상공을 기점으로 하여, 캔버라-칠레 혼곶-부에노스아이레스-브라질리아-아일랜드 더블린-영국-노르웨이-스웨덴-핀란드-치타 상공을 경유하여 다시 서울 상공으로 이어지는 궤도를 따라 회전하는 것을 특징으로 하는 회전 궤도 인공 위성.

청구항 4. 제3항에 있어서, 상기 인공 위성은 지상으로부터 약 9600km 내

도면3



* 이 내용은 개인의견에 불과하고 사례로 예시된 출원명세서는 교육목적으로 사용코자 인용하였음을 밝혀드립니다.<END>.