

**A több mint 30 - a világ vezető elektronikai vállalatait is magában foglaló - koreai érdekeltségű cég képviselői számára megrendezett Technológiai Napon az MTA Természettudományi Kutatóközpont Műszaki Fizikai és Anyagtudományi Intézete (MFA) mutatta be kutatási irányait és iparilag hasznosítható fejlesztéseit. A koreai üzletemberek a Magyar Tudományos Akadémia székházában olyan, akár azonnal gyártásba kerülhető újdonságokkal ismerkedhettek meg, mint a miniatűr szenzorokkal ellátott autóabroncs, a robottechnológiában alkalmazható tapintásérzékelők, a gyógyászati mágneses és bioérzékelők, valamint az új típusú, olcsó nanotechnológiás napelem megoldások.**

Másfél éve kezdődtek meg az egy atomnyi vastagságú grafén megmunkálását célzó kutatások abban a koreai támogatásból létesített csúcstechnológiás laborban, melyet a Koreai Alapvető Kutatási Tudományos Tanács és az MTA megállapodása alapján az MTA Természettudományi Kutatóközpont Műszaki Fizikai és Anyagtudományi Intézetében (MFA) állítottak fel. A közös munka azonban a fent említett területen kívül a két ország közötti csereprogramoknak köszönhetően egyéb kutatásokra is kiterjed. Így a külföldi beruházásokat támogató koreai szervezet, a KOTRA (Korea Trade-Investment Promotion Agency) igazgatója, Yongsuk Kim egy vendégkutató közreműködésével szeminárium megtartására kérte fel az MFA kutatóit a koreai-magyar Technológiai Nap keretében. A május 3-án megtartott egész napos rendezvényen több mint 30, magyarországi székhellyel rendelkező, koreai tulajdonú és érdekeltségű, valamint az ázsiai országból az eseményre idelátogató anyaországi cég képviselője vett részt.

A szemináriumon és az azt követő üzleti megbeszéléseken az MFA kutatói olyan hazai fejlesztéseket mutattak be - többek között az LG, a Samsung, a Hyundai, valamint a Hankook Tire képviselőinek -, mint a vezeték nélküli miniatűr szenzorokkal ellátott autógumi, amely folyamatos jeleket küld a gumiköpeny és az útfelület közötti, a vezetési és útviszonyoknak megfelelő tapadásról, így támogatva a vezetés biztonságát. Ezen kívül a résztvevők az MFA új fejlesztésű technológiai innovációival, egyebek közt nanofémekkel és vékonyrétegekkel, valamint magas hőmérsékletű környezetben, a fémfeldolgozásban alkalmazott anyagokkal is megismerkedhettek, de hallhattak a bioérzékelésben használt hullámvezető és mágneses nanoanyagok gyógyászati alkalmazásában rejlő lehetőségekről is. Végül a vendégek kipróbálhatták az MFA és a Pázmány Péter Katolikus Egyetem által közösen kifejlesztett, robottechnológiai alkalmazásra forgalmazott háromdimenziós tapintásérzékelőt is.

Pálinkás József, az MTA elnöke az esemény megnyitóján kiemelte, hogy az akadémiai kutatóhálózatban folyó tudományos munka egyik végső célja, hogy az eredmények gazdasági és társadalmi szempontból is hasznosuljanak.

Bársony István professzor, az MFA igazgatója a rendezvény kapcsán elmondta: „Akadémiai intézetként az esemény kiváló alkalmat biztosított számunkra a felfedező (alap) anyagtudományi kutatásaink mellett az általunk kidolgozott alkalmazások, know-how-k és eljárások bemutatására, melyek értékesek lehetnek a világ vezető elektronikai vállalatai számára is.” A professzor hozzátette: „A szeminárium fontos lépést jelenthet afelé, hogy a magyar kutatóknál meglévő tudást egyebek közt a Koreával való szorosabb együttműködés keretében üzleti eredmény formájában is kamatoztassuk, amivel közelebb kerülünk az innováción alapuló gazdaság megteremtéséhez”.

Az eseményt megtisztelte jelenlétével Korea magyarországi nagykövete, Kwan-Pyo Nam is, aki hangsúlyozta a Magyarországgal való közös kutatás-fejlesztések kölcsönös előnyeit, illetve a

nagy presztízsű hazai kutatási eredmények koreai vállalatok gyártási tevékenysége során tapasztalt jelentőségét is.

Az MTA Természettudományi Kutatóközpont Műszaki Fizikai és Anyagtudományi Intézetében többek között a koreai partnereknek bemutatott fejlesztésekkel is megismerkedhet majd az a 23 Kárpát-medencei diák, aki az MFA által immár ötödik alkalommal megrendezett nyári táborban vehet részt 2012. június 25–29. között. A pályázati feltételekről az érdeklődők a nyári iskola honlapján hamarosan bővebben is olvashatnak.