

# 기초 양계 강좌 (육추편)



오 세 정

<건대 축대 교수>

## 4. 육추사와 육추 기구

적은 마릿수를 육추하는 경우는 육추사가 없이 온돌이나 기타 창고에서 간단한 시설로 육추를 할 수 있지만 전업적으로 많은 마릿수를 매년 육추하자면 반드시 육추사가 필요하다.

육추사의 설비가 불비하면 관리가 불편하여 노력과 경비가 많이 소요되며, 위생적으로 좋은 환경 조건을 부여하는 데 힘이 들고 성적이 좋지 못하다.

### (1) 육추사의 위치와 건축상 고려할 점

i) 성계사와 멀리 떨어진 곳이라야 한다. 성계사와 너무 가까우면 질병의 감염이 많아 육성이 낮을 뿐만 아니라, 성계가 된 후에도 도태계가 많아진다. 그러므로 적어도 500m 이상되어 공기 오염이 되서는 안 되고 관리자의 왕래와 물건의 교류가 있어서는 안 된다. 즉 완전히 별도로 분리 운영되어야 한다.

ii) 배수가 잘되어 건조하고 양지가 바르며 바람이 세지 않은 온화한 곳을 택하는 것이 좋다.

iii) 사람의 통행이 적고 조용하며 관리가 편리한 곳이라야 좋다.

iv) 육추사는 보온·환기·채광 등이 잘되며 인공적으로 환경을 자유롭게 조정할 수 있어야 된다.

출입문은 2중으로 하여 외기가 직접 실내에 들어가지 않도록 하며 실내의 온도차가 심하지 않도록 하여야 한다. 그리고 방서, 방한을 하기 위하여 천정에는 왕겨 또는 톱밥 등을 넣어 단열시킬 것.

v) 소독과 살충에 편리하도록 내부를 매끈하게

할 것.

vi) 화재와 가스의 발생이 없도록 할 것.

vii) 노력의 절약과 병아리의 안정을 위하여 시설의 자동, 기계화를 시도할 것, 즉 모이 그릇, 급수·급온·환기·계분·점등 등을 자동화하여 기계화함으로써 노력을 절약하여 1인당 관리 수를 현재의 몇 배 또는 몇 십배로 늘일 수 있다.

시설비는 처음에 조금 더 들지만 인건비를 절감하고 육성율을 계산할 때, 훨씬 유리한 경영을 할 수 있으므로 시설의 자동 기계화를 적극 추구하는 바이다.

vii) 견고하고 건축비가 적게 들며 외적의 침입이 없도록 할 것.

viii) 지금까지는 운동장이 필수적인 시설이었으나, 오늘날 방역과 위생면에서 불필요한 것으로 되어있다.

### (2) 육추 기구의 선택

육추 기구 종류는 구조·온원(溫源)의 종류·공온 방식에 따라서 각양 각색이나 다음과 같은 조건을 시설 규모에 따라서 선택하도록 해야 한다

i) 연료비가 적게 들고 가스의 유출이 없으며 자유롭게 조절할 수 있어야 된다.

ii) 화재의 위험성이 적고 취급이 편리한 것

iii) 육추 중 고장이 생길 염려가 없는 것.

iv) 일정한 면적에서 쓰기에 크기가 적당하고 견고하며 효율적으로 사용할 수 있어야 한다.

v) 사양 관리가 편리할 것.

vi) 병아리가 스트레스를 받지 않는 안전한 환경일 것.

vii) 값이 저렴한 것.

viii) 환기 장치가 잘되어 있는 것.

### (3) 평면 육추기와 빠다리 육추기의 특징

평면 육추기와 입체 육추기(빠다리)는 각각 일상 일단의 특성이 있는데 장점으로는,

i) 입체적으로 수용되기 때문에 좁은 면적에 많은 마릿수를 기를 수 있는데 평사의 2배 이상을 수용할 수 있다.

ii) 똥을 밟지 않으므로 위생적이다. 즉 배설물의 섭취로 인한 질병의 오염도가 적다(기생충·룩시듬·흑두병·추백리 등).

iii) 연료비가 적게 들며 폐온을 일찍 할 수 있다.

iv) 단위 면적당 적은 마릿수를 수용하므로 서로간의 압사가 적다. 그러나 일정 기간이 지나면 오히려 나쁘다.

v) 강약을 구분할 수 있고 육추 횟수를 조금씩 여러 번 할 수 있다.

vi) 개체별로 세밀한 취급 관찰이 용이하다. 결절은

i) 일시에 시설비가 많이 든다.

ii) 환기가 나쁘기 쉽다.

iii) 옮길 시기에 옮기지 못하면 밀사되기 쉽다.

iv) 탁우성이 생기기 쉽다.

v) 육추실 안에 온차(溫差)가 생기기 쉽다.

즉 밑은 춥고 위는 덥게 된다.

vi) 육추 초기에 실내 공기가 건조하여 식육이 감퇴되고 식체에 걸리기 쉽다.

vii) 노력이 많이 든다.

viii) 놀라고 스트레스를 받기 쉽다.

ix) 소독의 불철저로 빠다리병(포도상균에 의한)에 걸리기 쉽다.

x) 운동이 부족되어 건실하게 발육하지 못하여 조숙하기 쉽다.

이에 반하여 평면 육추는 빠다리 육추의 장점이 단점이 되고, 단점은 평면 육추의 장점이 된다.

그러므로 각각 장단점을 절충하고 개선하여 육추에 만전을 기할 것이다.

## 5. 육추 준비

(1) 육추사에 파손된 곳이 있으면 미리 수리하고 손질을 할 것. 즉 쥐구멍을 막고, 틈바람이 들어오지 않도록 할 것이며 기구를 수리하고 필요한 재료를 여유있게 준비할 것.

(2) 소독을 철저히 하여야 한다.

(3) 사료와 연료, 자릿깃(평사의 경우)을 미리 여유있게 준비할 것.

(4) 병아리를 넣기 2~3일 전에 온도를 올리고 조절하는 시험을 하여 불비한 곳이 있으면 즉시 시정하고, 수리 보완하여 완전히 갖출 것.

(5) 약품(소독약·예방약·치료약)을 미리 준비할 것.

이와 같은 입추에 대한 준비를 사전에 완료할 것.

## 6. 육추의 환경조건

병아리는 처음에는 환경에 대한 적응력이 없고 민감한 영향을 받으므로 발육에 적합한 환경조건을 부여하여야 한다.

육추시 육성율이 나쁘면 성계가 된 후에 도태율이 높고 산란율도 저하되느니만큼 육추를 잘한다는 것이 가장 중요한 것이다.

### (1) 온 도

부화는 100°F에서 되며 어려서는 털의 보온력이 극히 적고 피부가 얇아서 저항력이 약하다. 고온이나 저온에서는 발육이 나쁘고 소화 흡수가 불량하여 식체에 걸리기 쉽다.

부화 후~1주일 95°F~90°F

1주일~2주일 90°F~85°F

2주일~3주일 85°F~80°F

3주일~4주일 80°F~75°F

이와 같이 1주일에 5°F씩 내리어 차차 자연온도와 자연 환경에 적응시킬 것.

그런데 폐온 전후에 갑작스러운 단열로 추워서 감기에 걸리거나 압사되지 않도록 특별히 주의할 것.

온도는 고온 육추보다는 약간 저온 육추를 하는 것이 건실하고 좋다.

(2) 습 도

다습은 질병의 발생과 환기 불량으로 건강을 해치고 발육을 나쁘게 하는 원인이 된다. 그러므로 바닥은 건조하게 하고 공기가 과습되지 않도록 할 것이다.

그러나 1~2주일간 특히 빠다리 육추에 있어서 습윤으로 인한 공기가 과진되지 않도록 병아리가 없는 곳에 물을 뿌려서 실내습도를 유지하여야 한다. 만일에 공기가 건조하면 몸의 수분이 탈수되며 퇴색되고 소화 불량으로 발육이 나빠진다. 그러나 3주 이후에는 습윤의 온도도 내려가고 물을 먹다 흘리며 배분의 수분 증발로 다습하기 쉬우므로 되도록 건조에 유의할 것이다.

(3) 환 기

육추시 보온에만 치중하는 관계로 실내 환기가 좋지 못하여 발육이 불량한 경우를 많이 볼 수 있다.

환경 중에 가장 중요시 할 것은 환기라고 말하고 싶다. 그러므로 환기에 맞추어 습윤을 조절하여야 한다.

(4) 일 광

태양 광선은 가능한 경우 쪼이는 것이 좋다. 그러나 절대적인 조건은 아니다. 전광을 이용할 때는 비타민 D의 공급을 사료에 첨가 급여하면

된다. 기타 조건은 소독과 습윤으로 해결할 수 있다.

(5) 안 정

육추사는 항상 조용하게 하여 병아리가 놀라지 않도록 하여야 한다. 놀라서 피하다가 다치기 쉬우며, 압사되고 허약추가 많이 되며, 발육이 균일하지 못하고 육추율을 저하시키는 원인이 된다. 그러므로 환경을 항상 조용하게 하고 관리할 때 병아리가 물리거나 불안감을 주지 않도록 최대의 노력을 다할 것이다.

(6) 점 등 시설

계절에 따라 일조 시간의 장단이 있어 일광만 가지고는 사양관리가 불가능하다. 그러므로 밤에도 습이와 급수 등 관리가 필요하므로 점등 시설을 갖추어야 한다. 이때 등이 바람에 흔들려 그림자가 움직이지 않도록 고정시키고 모이그릇과 물그릇에 밝게 비치도록 시설할 것이다.

(7) 소독과 위생상의 주의

병원균의 침입이 없도록 외부 사람의 출입을 엄금하고 관리자 자신도 소독을 철저히 하고 방역시설을 갖추어야 한다.

물품의 출입, 관리 기구에 대한 소독도 철저히 할 것이며, 자릿기를 사용하는 경우, 항상 건조한 퇴적 자릿기를 잘 만들어 사용할 것이다.

優秀한 品質

正確한 成分

건국  사료

건국사료공업주식회사

서울城東區자양동544-7 電話 直 52-9284 交 52-2182-7