

부로일러 육성에 가장 적합한 온도

〈미 국〉

미국 메리-랜드대학의 실험에 따르면 부로일러育成時 最初부터 약간낮은 舍內溫度로 始作하여 育成期間中엔 舍內溫度를 急速히 떨어뜨리는 方法이 收益性을 올리는데 效果가 있었다고 한다.

이 試驗은 八週齡까지의 부로일러육성에 가장 効律的인 溫度를 알아내기 위하여 行하여졌는데 그 方法으로는 入籠時의 溫度를 4種(26.7, 29.4, 32.2, 및 35°C)으로 시작했다. 그後의 溫度調節(내리는 것)은 3種 卽 每日 1.1°C씩 1週마다 2.7°C씩, 1週間에 2.7°C를 2회에 나누어서 내리는 方法을 設定하여 이를 적용하였다. 그리하여 모두 12가지(4×3)의 試驗區로 시험하였으며, 이로서 增體量 飼育要求率 體脂肪 및 폐사율에 어떠한 影響을 미치며 使用된 燃料의 量과의 相關關係等을 調査하였다. 이 結果 溫度가 27~28°C의 範圍에서 始作하여 後 每日 1.1°C씩 떨어뜨린 區가 成績이 가장 좋았으며 이 方法은 부로일러의 產肉成績을 떨어뜨리지 않고 熱에너지의 節減에 크게 效果가 나타났음이 밝혀졌다.

파란방지 요령 〈미 국〉

펜실바니아大學에서 行한 實態調査에 따르면 美國의 大規模양계場에서는 破卵에 의한 損失은 莫大한 것으로 이번 調査를바탕으로 다음과 같은 改善策을 公表하였다.

1. 養鷄場에서는 管理中 1名을 卵殼破損防止責任者로 指名한다.
2. 產卵된 계란이 箱子에 담을때까지 注意하여 取扱하며, 거칠은 속크를 加하지 말도록 하며, 生産卵의 몇%인가는 반드시 검질이 얇은 것임을 항상 잊지 말것.
3. 케-지나 產卵箱子 밑에 고무製品같은 부드러운 墊것을 까는 것도 좋고 또는 벨트集卵의 경우에는 코너部分에 다치지 않도록 부드러운 작용을 시키도록 하는것도 좋다.
4. 集卵벨트의 速度를 천천히 하고 그反面 運轉回數를 늘

려서 一回 集卵分量을 줄인다.

5. 手集卵의 경우에는 익숙한 熟練人夫를 고용한다. 集卵回數를 늘려서 곧 洗卵하도록 한다.
6. 계란처리기로 處理中에 破卵이 나는가를 點檢한다.
7. 處理中에 破卵이 생길때는 機械操作을 천천히 하는 것도 方法中의 하나이다. 作業員에 對하여는 卵殼이 얇은 것, 또는 粗雜한 것들은 機械에 걸지 않도록 事前에 집에내도록 注意시킨다.

부로일러수출국 〈브라질〉

남아메리카의 大國인 브라질은 최근 쿠에이트에 약200萬킬로그램의 부로일러를 수출하였다. 수출가격은 FOB 1kg에 약 1\$ 정도였다. 1975년도 1년간의 수출실적은 500萬 킬로그램이었다. 그런데 1976년에는 계육수출이 더욱 증대될 것이라고 브라질의 관계당국은 낙관

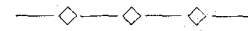
하고 있다고 한다.

닭의 데모 〈스위스〉

외국계란의 수입으로 國內계란가격이 떨어지게 된것에 抗議하는 스위스농부들이 베른市 聯邦議事堂앞에서 닭 1,200마리를 풀어놓고 異色の인 데모를 벌였다. 폭동진압경찰은 이날개달린 데모대를 맞나 매우 당황하였으나 農夫들과 데모닭들은 平和的으로 示威를 마치고 歸家하였다.

植付意向 增加 〈미 국〉

미농무성의 76년 1월 1일 현재 농민식부의향조사 발표에 의하면, 옥수수는 前年比 3.7%增, 수수 1.7%增, 귀리 1.5%減, 보리는 前年과 같은 것으로 나타나 飼料穀物 全體로는 24%가 증가할 것이라 한다.



에그 바스켈 대성공

<미 국>



에그 바스켈이란 美國의 大冷凍食品會社인 빌스베리-社가 새로이 開發하여 販賣하고 있는 통조림에는 食品인데 통안의 凍근래미狀의 것을 攪집어내어서 그위에 계란을 풀어서 전기 오-븐에 넣어 구어서 먹는 것이다.

이 바스켈이 되는 재료로는 치-즈, 베이콘, 쏘세지等 4種을 양념하여 만든것이다.

빌스베리-社에서는 작년 9월부터 꽤 많은 경비를 들여 TV등 매스미디어를 통하여 전국적인 선전을 개시하였다. 이 새로운 식품은 미네어폴리스에 본거지를 둔 크라프트 社에 의하여 판매가 개시되었는데 빌스베리-社에 의하면 제 1차년도인 금년의 에그 바스켈 요리에 필요한 계란판매량을 1억 5천~2억 2천 5백만개로 계획하고 있다고 한다.

이 에그 바스켈을 展示한 곳의 계란 賣上은 약 2.5배가 증가하였고 에그 바스켈과 유대를 맺고 계란容器 에 인쇄를 하거나 설명서를 계란주머니에 넣기를 원하는 계란업자나 양계家는 빌스베리-와 의 계약이 가능하다. 에그 바스켈은 生卵의 새로운 먹는 방법으로서 획기적인 것이라도 평가되고 있다. 더욱이 美國에 있어서 계란소비의 回復에 크게 공헌할 것으로 보여져 비상한 관심이 쏠리고 있다 한다.

계란과잉생산

<불란서>

계란의 과잉생산문제로 골머리를 앓고 있는 불란서政府는 작년 1975년 3월에 採卵養鷄場의 新規施設에 대한 허가를 禁止토록하는 措置를 취하면서 銀行에 對하여는 이러한 新設建築에 對하여는 용자를 하지 말도록 促求하였다.

그런데 豫想한것과는 달리 이 政策은 많은 地域에서 反應이 좋지 않았다. 卽 鷄舍建築會社들은 政府에 對하여 이 政策을 완화하도록 계속 運動을 하고 있고 근래에 와서 家畜産業各分野의 團體들이 禁止措置를 撤回하라고 要求하고 나섰다.

10월에 家畜의 갈짚, 건조계분을 포함한 가축, 가금의 排泄物을 새로운 利用하는데 關한 規則을 發表하였다. 이것은 콜로라도州政府 農林省 飼料部에 의하여 作成된 것인데 이 규칙에 의하면 여러가지 조건이 붙어있다.

예를들면 水分含有量은 12%를 넘지 않을 것, 疾系統을 含有하지 않아야 하며, 약품이나 殺虫劑等도 美國食品醫藥品局의 標準을 넘지않아야 할것 等이다.

品質標準으로서는 乾燥계분은 粗단백 함유량이 20%, 粗섬유는 15%以下, 灰分 30%以下, 羽毛 1% 以下라야 한다고 規定되어 있다.

畜의 專門機關에 依賴하여 그 原因을 究明하였다. 調查報告書에 나타난 것을 보면 한두가지 原因때문만이 아니라 여러가지 要因들이 얼켜있으며 그것은 또 地域과 사람에 따라 各양각색하게 달라지는 것이었다.

概略的으로 말하자면 一般的으로는 경기의 後退와 인플레이가 큰 理由의 하나이며, 淸문 調査에서는 가정主婦들이 닭고기를 많이 먹고 싶지 않다고 나왔다. 그것은 冷凍된 家禽物이 店舖에 나와있는데 主婦들은 冷凍物을 좋아하지 않으며 덜팔린다는 것과 관계가 있다. 卽 冷凍되지 않은 닭이 맛이 좋다는 생각을 대부분사람들이 갖고 있으며 다른 한가지 理由는 冷凍닭을 解凍시키는데 時間이 걸리며 귀찮고 또 解凍할 때 물에 피가 영킨 것같은 색깔이 비치는 것이 싫다는 것 等이라고 위 報告書에는 指摘되어 있다.

건조계분의 사료 이용허가

<미 국>

美國 코로라도州는 1975년

계육소비감소

<화 란>

家禽肉의 消費減退 傾向을 걱정하고 있던 和蘭의 가금육, 계란 보-드는 얼마전 市場調