



송 덕 진
(주)중앙케미칼

왕겨의 깔짚 개선효과

일반농장에서 소독제 만으로는 더러운 깔짚으로 부터 유래될 수 있는 오염 및 질병과 계사주변 파리의 만연을 차단하기에는 너무 역부족이다.

필리핀에서의 연구에 의하면 깔짚의 표면에 왕겨를 덧 뿌려줌으로써 파리를 차단하고 깔짚의 습기를 흡수하여 각종 오염방지는 물론, 폐사율을 감소시키는 효과를 볼 수 있었다.

사료 손실의 방지

사료는 양계 생산비의 70% 이상을 차지하고 있다. 그러므로 사료의 손실을 방지한다는 것은 그만큼 생산비를 줄일 수 있는 효과를 가져온다.

연간 소비된 총 양계사료의 5~10%정도가 간접 또는 직접적으로 손실되고 있다.

1. 직접적인 손실

1) 어린병아리의 사료급여

3일령까지 병아리에게 신문지 조각을 깔아주고 그위에 사료를 뿌려주게 되는데, 이 신문지는 병아리에 의해 구멍이 나거나 찢어져 사료가 바닥으로 떨어지게 된다.

* 사료를 하루에 여러차례로 나누어 조금씩 Feed Tray에 부어주도록 한다.

2) 평사사육

사료통이 통상 너무 낮게 매달려 지면 닭들에 의해 사료가 파헤쳐 지거나 밖으로 튀겨져 나오게 된다.

* 사료통은 통상 닭 체구보다 1~2cm 정도 높게 유지한다.

3) 케이지 사육

사료를 사료통에 너무 꽉차도록 급여하는 것은 사료손실의 원인이 된다.

예를들면, 2/3 정도가 차게되면 12%의 사료가 손실되게 된다.

* 1/3정도를 유지시키면 손실을 5% 이하로 줄일 수 있다.

4) 급수기

플라스틱 급수컵은 쉽게 망가진다.

급수컵이 불량하여 음수가 사료뒤로 떨어지게 되면 고이게 하지 말고 사료통을 따라 흐르게하여 곰팡이가 피기전에 섭취할 수 있도록 한다.

* 플라스틱 급수기는 매일 점검하여 보수토록 한다.

5) 제한급이

어린 산란계의 사료 과량 급이는 사료의 낭비일 뿐 만 아니라 과비산란계를 만들어 산란율을 저하시키게 된다. 반드시 사양프로그램에 따라 일령에 맞는 영양소를 공급하도록 한다.

* 산란계를 육성할 때는 정기적으로 체중량을 점검하여 체중을 조절토록 급이한다.

6) 벌크사료 저장

뚜껑이 벗겨져 종종 빗물이 벌크사이로 유입되는 경우가 있다. 젖은 사료는 곰팡이 외에 마이코톡신을 생성시키는 좋은 원인이 된다.

* 사료 사일로는 항상 안전한 뚜껑을 씌우도록 한다.

7) 야생조류와 쥐

계사주변에 야생조류와 쥐의 서식은 사료 손실은 물론 질병의 매개체 역할을 하게한다.

* 쥐박멸은 지속적으로 하며, 통풍구와 창문을 잘 맞게 하여 조류의 침입을 방지한다.

8) 다수의 수닭과 비생산적인 암닭

* 너무 많은 수닭, 성장이 부진한 육성계, 비생산적인 산란계는 즉시 도태시킨다.

9) 사료원료의 저장

사료원료 및 완제품 사료를 축축한 장소나 너무 온도가 높은곳 등 비적합한 장소에 쌓아둠으로써 사료의 변질 및 손실을 가져오게 된다.

* 파렛트나 기타 받침대를 사용하여 지상으로부터 20cm 이상에서 저장하도록 한다.

야적시는 방수커버를 씌우고 정기적으로 점검하며, 특히 건조기후에서는 환기를 시키고 내부온도를 체크하여 너무 과열되지 않도록 한다. 찢어진 사료포대는 사용하지 않으며, 바닥에 떨어진 사료는 즉시 치우도록 한다.

2. 간접적 손실

1) 부적절한 사료

닭의 체중, 성장수준, 생산성에 따른 필요 영양소보다 높은 수준의 영양소 공급은 곧 사료의 낭비이다.

* 사료 Formulation은 산란계의 일령, 환경적 온도, 산란율에 따라 조정되어야 한다.

2) 모래나 작은 돌맹이

닭은 모래나 돌맹이와 같은 비용해성 물질을 정기적으로 공급받지 못하게 되면 사료의 소화율이 3~10% 정도 감소하게 된다.

섭취된 사료는 사낭내에서 연동운동으로 인해 모래와 같은 비용해성물질의 연마작용으로 분쇄되게 된다.

그러므로 일주일에 한번은 이와같은 물질을 공급해 주도록 한다.

□ 해외양계기술정보

* 성계는 직경 2~3mm짜리로 450g, 산란계는 4~5mm 직경으로 500g 정도를 필요로 한다.

3) 사료분쇄

때때로 표준크기로 분쇄되지 않은 사료입자를 볼 수 있다. 이러한 덜 분쇄된 사료원료는 완전히 소화되지 못하고 분변으로 배출되게 되어 사료낭비를 가져온다. 이러한 이유는 분쇄기대의 스크린 가장자리가 굽어졌거나 사료원내의 돌맹이나 철과 같은 이물질에 의해 구멍이 생겼을 경우에 해당된다.

* 그라인더를 정기적으로 검사되고 보수하도록 한다.

4) 사료저장 기간

종종 비타민 결핍증을 나타내게 되는데 사료내 항생제와의 길항작용에 의한 원인이 아니면 너무 오래된 사료를 급여한 결과로 볼 수 있다. 사료는 일주일간 정도의 보관기간을 넘기지 않는게 좋다. 더 길어지게 되면 영양적 손실(비타민 A, E, B₁₂ 등)을 가져오게 된다.

* 사료는 13°C 이하, 상대습도 80% 이하에서 저장토록하며 곰팡이나 박테리아 서식으로 인한 영양소 손실 및 오염을 예방토록 한다.

5) 환경온도

부적절한 환경온도는 사료섭취, 음수섭취, 소화율에 영향을 준다.

* 어느종의 닭을 막론하고 20°C가 최적의 사료효율을 나타내므로 가능한한 이 온도에 가깝게 계사를 유지하도록 하여 최상의 성장율과 산란율을 보이도록 한다.

6) 오염된 사료

시장에서 사료원료를 구입할 때 주의를 기울여 요소가 묻은 어분, 우모분이 섞인 혈분, 옥수수가 섞인 대두박 등과 같은 원료는 피한다.

* 가능한한 지역표준검사소에 의뢰하여 품질을 점검한다.

7) 잘못된 디비킹 시기

부적합한 시기의 디비킹은 양한 닭에 비해 사료섭취가 3%정도 떨어진다.

* 디비킹은 7일경과 8주령에 숙련된 사람에게 의해 실시하도록 한다.

적당한 시기의 부리정돈은 사료를 절약하고 닭의 나쁜 행동을 예방한다.

8) 부적절한 사료

사료의 형태는 가루, 펠렛, 크럼블 등이 있다. 펠렛사료(직경 4.5mm 이하)는 기호성과 완전한 영양소의 균형 공급과 함께 사료손실을 줄일 수 있다. 그러나 문제는 제조비가 높고 공정과정에서 스팀으로 인한 수분함량이 많아진다는 것이다.

* 펠렛 사료는 곰팡이 예방을 위해 건조에 더 많은 신경을 써야한다.

9) 기생충 감염

기생충에 감염된 닭은 사료효율이 낮아진다. 내부기생충은 사료 영양소를 섭취할 뿐만 아니라 소화기의 세포막을 손상시켜 사료 소화 흡수를 어렵게 한다.

* 특히 평사 사육인 경우 정기적인 구충을 하고, 케이지에 올리기전에 재차 구충을 하도록 한다. **양14**