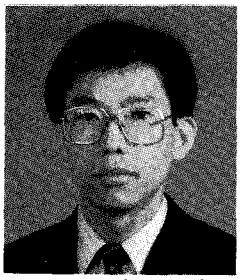
비타민E 모체이행 항체가 높여줘



송 덕 진
(주)중앙케미칼

콕시듐제의 올바른 사용

콕시듐제를 사용할 때는 다음의 두가지 사항을 염두에 둬야 한다. 즉, 가장 중요한 성장기 중에 콕시듐증을 치유할 수 있어야 하며, 닭의 수명을 최대한 연장시킬 수 있어야 한다.

콕시듐 프로그램은 콕시듐증의 역학적 관점에서 만연된 스트레인의 저항력 정도와 다른 콕시듐제의 강점, 약점을 생각하여 구성해야 하며, 약제의 과용을 피하기 위해 프로그램을 교대로 사용해야 한다.

칼슘공급원

프랑스에서의 한 연구에 의하면 브로일러에게 곱게 분쇄된 칼슘원을 공급하는 것이 거친 입자를 공급하는 것보다 좋다는 결과가 나왔다.

브로일러에게 거친 입자를 주게 되면 칼슘보유력과 증체, 사료효율, 경골(정강이뼈) 길이, 광화물작용 등에 나쁜 영향을 주게 된다고 한다. 그러나 산란 중인 닭에서는 거친 입자의 칼슘원은 경골상태를 좋게 한다고 한다.

병아리와 산란중인 닭은 다양한 입자를 이용할 수 있는 소화능력을 가지고 있다. 산란계에서 거친 입자의 칼슘은 주로 난각이 석회침착되는 밤에 칼슘의 작용이 계속되도록 도와준다.

산란율은 산란계의 소화생리에 변화를 주어 사료의 장관 통과시간을 더 길게 해주며, 소화이동과 소화관내에서 칼슘의 용해도에 영향을 미치는 요소들이 중요한 역할을 하는 것으로 보인다.

부화진행

카나다의 한 대학연구에 의하면, 수정란은 산란된 후 둥지내의 잔류시간에 의해 계태아의 발달정도가 영향을 받게 된다는 것을 밝혀냈다.

모계가 산란한 알을 자꾸 품게 됨으로써 부화가 진행되게 된다. 이 연구에서 주변온

도는 생리적으로 0℃이하 였으며, 태아성장을 도울만한 어떤 조치도 행하지 않았다.

지정학적으로 고온지역에 있으면서 온도를 제어할 수 없는 계사시설에서 산란된 수정란은 모계에 의한 부화와 상관없이 태아성장이 일어나게 된다.

이 연구에서 강조하고자 하는 것은 산란된 수정란은 가능한한 빨리 집란한 뒤에 냉각시킨후 보관을 하도록 하라는 것이다.

비타민 E의 면역력 제고 효과

연구에 의하면 사료내 비타민E의 수준을 높여줌으로서 닭의 체액 면역 반응을 제고시키고, 질병에 대한 저항력 증가와 생산성 향상은 물론 폐사율도 줄어드는 것이 입증되고 있다.

또한 비타민E는 모체이행 항체를 증가시키고 면역 혈청생성과 식작용 증대 효과를 가져오게 되는데, 이는 임파구와 간에서의 조직세포 증식을 이롭게하며, F낭과 비장내의 프로스타그란딘을 감소시킴으로서의 백신효과를 높여 준다.

더우기 면역 글로블린 생성에 있어서 T Cell과 B Cell사이의 상호 작용 증대는 비타민E에 의한 T임파구의 활력이 증가됐기 때문이라고 한다.

사실 비타민E는 체세포 전체의 대사활력에 있어서 생체적, 면역적 반응을 제고 시킨다.

브로일러의 영양소 이용율

일반적으로 우리는 브로일러의 사료효율이 매우 좋은것으로 알고 있으나, 섭취된 건물사료 30%, 총에너지 25%, 질소 50%, 인 55%가 분변을 통해 배설 된다는 사실은 잘 모르고 있다.

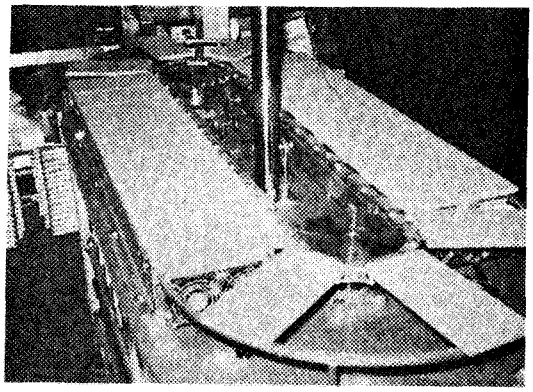
일일섭취량	소화흡수되지않은양
건 물 100g	건 물 29%
에너지 320g	에너지 22%
질 소 3.2g	질 소 20%
인 70g	인 50%

흡수 이용	대사과정 중 소모
건 물 71%	건 물 1%
에너지 78%	에너지 3%
질 소 80%	질 소 30%
인 50%	인 5%

이용/유지	배출
건 물 70%	건 물 30%
에너지 75%	에너지 25%
질 소 50%	질 소 50%
인 45%	인 55%

이와 같은 사실은 사료내의 비영양적 인자와 비소화성 요소에서 기인 된 것이다. 최근의 진보된 기술에 의해 브로일러가 합성을 못하거나 불충분하게 합성하는 효소들을 첨가해줌으로써 소화력과 영양소 이용율을 개선 시킬 수 있다. 양계

「전자동계란가공기계」개발
무인화(無人化) 난가공기계 인기



전기를 사용하고 있는 현장에서 보다 일하는 사람들의 작업환경을 개선한 전자동계란 제조기계가 개발되어 인기를 모으고 있는 실정이다.

제조발매원으로 알려진 (주)ダイハン은 두껍게 가공 할 수 있는 계란기계 'エッグ・ロボR', 무인화 계란가공기계 'エッグ・ロボED' 등 무인화를 꾀하려는 연구・노력의 결과 기계가 개발되어 커다란 인기를 얻고 있으며, 소비전력비용(러닝코스트)이 가스보다 적게 차지하는 것으로 알려졌다.

최근 제조업자, 식품가공, 계란가공업자들이 도입을 급속히 서두르고 있는 실정이며, 계란가공기계, 생선가공기계, 이외 기타 가공기계도 제조 생산 하고있다.

특히 각종 업무용 조리기계를 제작하여 판매하고 있으며 보다 효율적, 능동적으로 대처해 나아가기 위해 난가공 기계를 지도함은 물론 보다 나은 기계를 제조하기 위해 연구・개발하고 있다.

'91년 10월에 계란가공기계를 개발하여 생선가공기계까지 개발되어 한층더 가공기술의 범위가 넓어졌다. 전기가열방식을 이용하여 계란을 식료품으로 개발하는 전자동계란기계개발에 성공하여 일본정부로부터 특허를 획득 하였다.

'92년부터 실용화 할 수 있는 기계를 제조판매하게 되었으며 신제품인 「전기가열방식 식료품의 전자동계란가공기계」는 전기식 가열용 전원을 이용하여 가공식품의 신선도, 맛, 형태 등에 전혀 손실이 없으며 사람없이 많은 물량을 연속・위생적으로 가공처리 할 수 있는 방식을 개발 하였다.

이 난가공 기계의 특징을 보면 첫째로 화력이 필요없어 안정성이 높고, 연소시에 발생되는 실내공기의 오염을 방지할 수 있다.

둘째로 연료비 절감이 가능하고, 경제적이며, 전기를 사용함으로써 균일하게 가공제품을 생산할 수 있을 뿐만아니라 다량의 가공물을 일시에 처리가 가능하고 사람없이도 절단이 가능하도록 설계되어 있다.

셋째, 진공상태에서도 가공이 가능함으로

식료품(가공)업계에서 인기를 모을 것으로 기대된다.

- 상호:(주)ダイハン
- TEL:6－372－2185

계란자동판매기
고수익 올릴 수 있는 계란 자판기 개발

현대사회에 있어서 어떤 상품이건 소비자들이 "사고싶다"라는 욕망을 느끼게끔 해야 수요가 지속적으로 이루어지는 시대로 흘러 가고 있다.

어떤 상품이건 반드시 판매에 있어 그 노－하우가 존재하며「계란자판기」에 있어서도 예외는 아니다. 최근 일본에서 개발한 계란 자판기(우미다떼 다마꼬)에서 kg당 610원 이상 인건비 상승을 줄이는데 한 몫을 담당하고 있는 것으로 알려지고 있다.

그 특징을 살펴보면 첫째는 전기가 없어도 사용이 가능하며, 둘째는 언제, 어느곳에서나 설치가 가능한 편리성을 갖고 있으며 무더운 여름에도 계란을 상하지 않도록 보관이 가능케 하였고, 안심하고 먹을 수 있게 만들어져 있어 대량판매를 실현시킬 수 있는 노－하우를 갖고 있어 현재 인기절정에 있는 상품중의 하나로 알려져 있다.

- 상호:(주)양계시보사
  愛知현豊橋市多米西정1－5
- TEL:(0532) 61－9416(代)