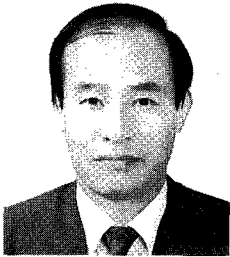


가금위생 해외뉴스

오경록 ▶코너



오 경 록
남덕 싸니테크

□ 일본의 '93년도 육류 자급율 64%

농림수산성은 1월 26일 '93년도 식품 수급표를 발표하였다. 육류 전체의 자급율은 64%로 '92년도 보다 1% 하락하여 1960년부터 조사한 이래 최저의 기록이었다.

그중 소고기 수입량의 대폭 증가 때문에 자급율이 44%, 닭고기가 국내 수입량 모두 감소하여 자급율이 77%로 전체 육류 자급율을 저하시키는데 영향을 주었다.

이에 반하여 돼지고기는 국내 생산이 약간 증가하고 수입이 감소하여 1% 정도 상승하여 자급율이 69%가 되었다. 한편 국민 1인당 1년간 육류 소비량은 돼지고기, 닭고기가 '92년도보다 떨어지고 소고기는 급속한 엔고의 영향으로 수입이 증대되어 '92년도(6.7kg) 보다 크게 상승되어 7.4kg이 되었다.

단백질량은 육류, 수산물의 소비증가에 따라 동물성 단백질은 '92년도보다 상승하였으나 식물성 단백질인 콩류 등의 감소에 따라 전체적으로 거의 '92년도와 비슷한 88.5g 이었다. 동물성 단백질 비율은 '92년도의 51.9%에서 52.8%로 증가하였다.

(AH. 95. 3)

□ 깔짚 검사기구

미국의 맥사에서는 겨울철 생산성에 문제점을 감소시키는데 필요한 경제적인 기구를 개발하였다.

계사 전체를 가온해야 하는 시설에서는 계사 내부는 따뜻해도 깔짚은 너무 차거나 습해서 항상 여러가지 문제가 발생한다.

이 기구는 자리깃의 온도와 습도를 동시에 1분 정도의 시간에 신속하게 측정한다. 간단하게 자리깃에 기구를 꽂아서 측정하며 병아리 수송기사도 수송중 기온측정 대신에 깔짚의 온도와 습도를 측정할 수 있을 것이다.

한편 리트머스 시험지를 이용하는 암모니아 검사기구도 사용할 수 있는데 이 기구는 계사내의 암모니아 가스수준을 검사하는데 있어 경제적이고도 신속 정확한 방법으로 겨울철 생산성의 문제를 감소하는데 사용되어질 수 있다.

(WP 95. 1)

□ 신속한 살모넬라균 검사기구

신속한 미생물 검사기구와 곰팡이 독소 검사 기구를 주로 생산하고 있는 미국의 빅켈사는 2 종류의 24시간용 살모넬라 검사기구를 소개하였다. 이 기구는 살모넬라 엔트리티디스(SE)의 검사에서 SE균을 선별 증명할 수 있고 또 하나는 살모넬라균을 검사할 때 살모넬라균을 선별 증명할 수 있다는 것이다.

이 시험과정은 간단해서 시험재료를 항체로 표면이 칠해진 미세한 자석구슬들과 같이 혼합하게 되면 살모넬라균이 있을 경우에 살모넬라균과 자석구슬의 항체는 결합하게 된다.

따라서 세균집락이 보이지 않으면 시험결과는 음성이고 세균집락이 보이면 살모넬라균이나 SE균이 존재하는 것을 증명하는 것이다.

(WP. 95. 1)

□ 감보로병에 대한 비타민 E의 효과

육계사료에 비타민 E의 첨가량을 증가시키는 것이 수당 증체량 사료요구율과 같은 경제적 수익성에 영향을 있는가? 감보로병의 증상이 나타난 계군에서 비타민 E의 효과는 어떠한가? 이와같은 의문을 해결하기 위해 북아일랜드 대학에서는 3백만수 이상의 168개 육계 계군에서 시험을 실시하였다.

고농도 비타민 E 첨가사료 급이가 감보로병 임상증상이 있는 계군의 생산성에 미치는 영향을 알기 위한 시험에서 168개 계군중 79개 계군이 감보로병에 감염된 것으로 인정되었으며 79개 계군중 감보로병의 임상증상이 보인 50% 정도의 계군에 고농도 비타민 E 첨가사료

(178IU/kg)와 정상수준의 비타민 E 첨가사료(48IU/kg)를 급이하였다.

시험결과는 임상증상이 있는 계군에서는 고농도 비타민 E 급이계군이 정상수준의 비타민 E 급이 계군보다 평균 순수익이 10% 향상되었으며, 임상증상이 없는 계군에서는 고농도와 정상수준이 비타민 E 급이계군의 순수익 차이는 단지 2%로서 큰 차이가 없었다고 하였다.

이와같은 결과는 고농도 비타민 E의 급이가 질병에 대한 저항능력을 증가시키고 면역기능을 촉진한다는 것을 의미한다고 하였다.

또한 양계장에서 고농도 비타민 E의 급이는 닭의 방어기능을 높이는 데 이용될 수 있으며 감보로병이 임상증상이 있는 계군에서는 생산성을 향상시키기 위한 방법이 될 수 있다고 하였다.

(WP. 94. 12)

□ 닭이 고온에 적응하는 능력

육계가 고온에 적응하는 기능을 조사한 결과 고온에 노출된 적이 있는 육계는 고온스트레스 기간 중에 고온의 경험이 없는 계군보다 음수량이 많으며 고온 스트레스에 대해서 저항성이 있는 것을 알았다고 하였다.

2회의 실험에서 고온에 적응된 시험군은 적응이 안된 시험군 보다 콩팥에서의 낮은 여과율과 여과된 많은 나트륨량, 재흡수율이 뚜렷하게 차이가 없었다.

고온에 적응된 육계가 체온을 낮추기 위하여 많은 양의 물을 소비하면서 콩팥의 이러한 기능 변화, 오줌의 양을 최소화하고 전해질의 손실을 최소화하여 고온에 적응하는 것이라고 하였다.

(WP 95. 2)