

양계농장에서의 사료비 절감 방안(육계)

사료 낭비요인 제거로 수익창출



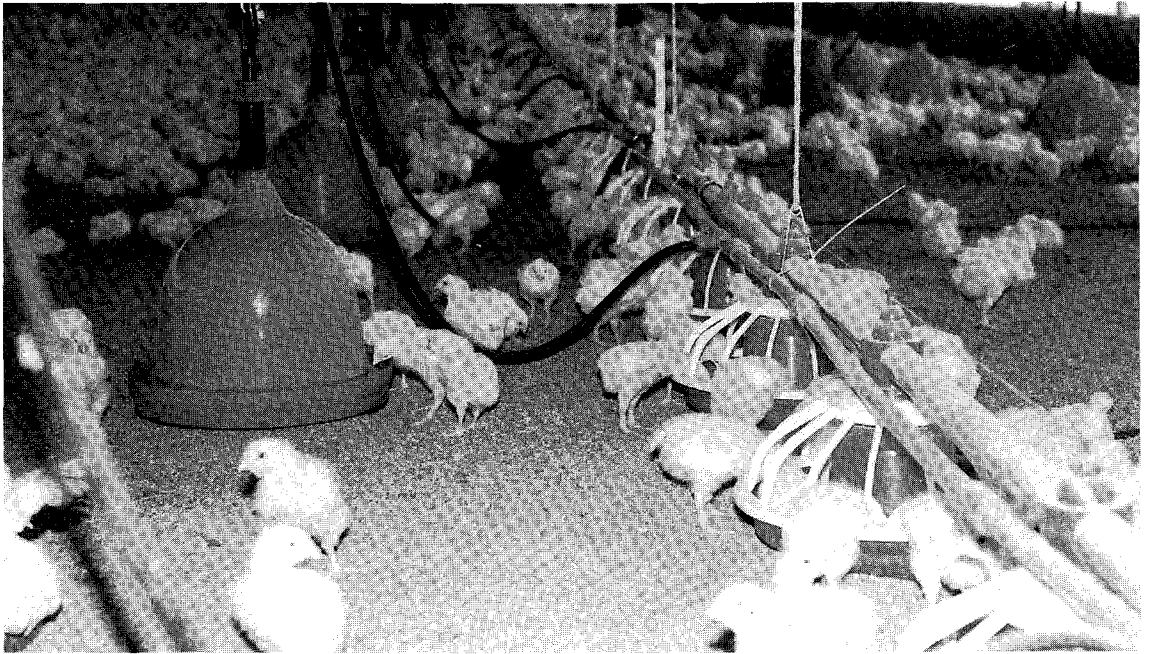
주 양 돈 홍성사료(주) 부장/양계PM

육계농장에서 육계를 입추해서 출하하는 동안 지출되는 비용의 80%이상이 사료비다. 지난해에 급상승한 국제 곡물가격이 현재는 어느 정도 안정이 되었지만 아직도 육계사료의 원료비 인상요인이 되고 있다. 또한 최근 들어 육계 생산성 향상으로 인해 각 계열업체별로 계약사육에 의한 사료요구율 기준을 과거 2.0으로 일괄 적용하던 것이 1.8이하로 적용하는 업체가 늘어남에 따라 농장에서 사료의 절감으로 얻을 수 있는 추가 수익이 줄어들고 있다. 따라서 농장에서는 사료비를 줄일 수 있는 기법을 터득할 수 있도록 노력해야 하며 그 중 쉽게 적용할 수 있는 몇 가지를 살펴해보도록 하겠다.

1. 사료의 낭비와 허실 방지

육계는 사료를 무제한 급여하게 된다. 그러나 사료를 무제한 급여한다고 해서 급이기에 많은 양의 사료를 급여하게 되면 사료허실의 원인으로 작용하게 된다. 급이기에 사료가 없으면 증체가 더디지 않을까 하는 두려움 때문에 항상 많은 양의 사료를 채워놓게 되는데 이는 좋은 방법이 아닌 것 같다.

사료 급여는 1회 급여량을 최소화하고 자주 급여함으로써 신선한 사료를 공급함은 물론 식욕 자극으로 사료 섭취량의 증가와 섭취사료의 소화를 촉진하여 일당증체와 사료효율을 개선 할 수 있



다. 연구에 의하면 무제한 급여와 급이기를 비우는 횟수를 늘려 자주 주는 급여방식을 비교했을 때 자주 주는 방식이 출하일령 2.0kg을 기준으로 했을 때 1일 단축할 수 있었으며 출하체중은 130g이 더 무거웠고, 또한 사료효율이 0.02가 개선되어 사료비가 10,000수당 10만원정도 절감할 수 있었다. 일당 증체량을 고려했을 경우 훨씬 많은 경제적 이익을 기대할 수 있다.

2. 계사내 온도 및 환경

계사내의 온도가 너무 낮거나 너무 높을 경우 모두 사료 요구율을 저하시킨다. 온도가 낮으면 체온 유지를 위한 에너지 손실이 발생하고, 온도가 높을 경우 사료 섭취량이 감소하고 영양소 이용율을 저하시켜 사료 요구율에 영향을 미치게 된다. 따라서 계사내 온도는 21℃를 유지하도록 해

야 한다. 특히 겨울철 사양기간동안에는 셋바람이 들어오지 않도록 하여야 하며, 계사내에 발생하는 유해가스들을 최소화하여 가능하면 환기량을 줄여야 한다. 그러나 암모니아, 습기 탄산가스는 호흡기 질병의 원인이 되어 결국 사료 낭비의 원인이 되므로 적절한 환기는 꼭 필요하다. 특히 겨울철 깔짚을 치우지 않고 연속 사육하는 경우 닭이 입추한 후 계사의 온도가 올라가면 발효가 시작되어 갓 입추된 계사내에 유해가스가 가득한 경우를 볼 수가 있다. 이런 경우는 입추전 깔짚이 충분히 발효될 수 있도록 예비 발효를 시켜서 어린 병아리가 좋은 환경에서 성장할 수 있도록 도와주어야 한다.

3. 점등프로그램

닭은 성장초기는 체구의 성장보다는 소화기관

을 비롯한 장기 발달이 우선 되어야 한다. 그러나 초기의 과도한 영양소 섭취는 장기 발달보다는 체구의 성장을 우선하게 되어, 성장초기에는 다리 이상, 중기에는 돌연사 증후군(발랭이), 후기에는 복수증 등으로 인한 폐사가 늘어난다. 늘어난 폐사는 결국 사료의 낭비를 가져오게 된다. 따라서 성장초기에 균형있는 성장을 위해서는 적절한 점등 프로그램이 필요하다.

점등은 입추후 3일까지는 24시간 점등후 3주령까지는 4~8시간을 점차로 줄여서 소등해주고 그 이후는 23시간 점등 1시간 소등 해주는 프로그램을 많이 사용한다.

소등을 하는 기간에는 성장이 약간 감소하게 되지만 걱정할 필요는 없다. 점등을 늘려주게 되면 닭은 다시 체중보상이 나타나서 보상 성장이 이루어지고 성장률을 따라잡거나, 오히려 더 나은 성장을 나타낸다.

소등을 하지 않고 사료를 무제한 급여했을 때 종종 발생하는 미소화분이 나오는 경우도 이러한 방법을 사용할 경우 개선되는 경우가 많다.

4. 급이 · 급수기, 생활면적

급이 · 급수기 그리고 생활면적이 부족한 계군은 균일도가 저하되고 사료 요구율을 증가 시킨다.

사양기술이 발달되면서 과거보다 평당 사육수수가 늘어났다. 무창계사의 경우 과거 평당 60수 수준에서 최근에는 많게는 80수 이상 사육하는 곳도 있다. 그러나 계사 내부 급이기 급수 시설은 보완을 하지 않고 사육하는 곳이 상당수 있다. 이런 경우 균일도가 저하되고 증체가 나빠져 사료 손실

을 가져오게 된다. 혹시 귀하의 농장에서 전기 때까지는 문제없이 잘 크던 닭들이 후기에 접어들어 균일도가 나빠지고 성장이 둔화 되었다면 급이기 급수시설이 부족하지 않은지 체크 해 보아야 한다.

5. 사료의 품질

최근 몇 년동안 육계의 생산성은 눈부신 발전을 했다. 사료요구율 1.5를 기록하고 30일령에 1.5kg의 육계를 생산해 낸다. 모든 사료 회사들이 경쟁적으로 이러한 성적에 걸 맞는 사료를 개발하고, 농장이나 계열화 업체에서는 또한 이러한 사료를 요구한다. 그러나, 이러한 현상은 몇가지 문제점이 있다.

첫째는 이와 같이 성적을 내기 위한 사료를 만들기 위해서는 최고급 원료들만이 사용되기 때문에 부존자원을 사용할 수 없어 사료원료비가 상승하게 되고 결국 사료비가 가중된다는 것이다. 둘째는 닭고기 품질이다.

닭고기는 적절한 시기에 적절한 영양소를 공급받아서 성장할 때 닭고기의 고유한 풍미를 느낄 수 있다.

너무 빠른 성장과 낮은 사료요구율만을 강조한 상태로 닭을 사육할 경우 생산업자는 도체율 손실을 가져올 수 있고, 닭고기 품질은 소비자에게 의미 받을 우려가 있다는 것이다.

수입 닭고기 시장의 확대가 예고되고 있는 시점에서 국내산 닭고기의 우수성을 알리고 소비자에게서 사랑을 받기 위해서는 눈앞의 생산성보다는 시장 전체를 보는 혜안(慧眼)이 필요할 것 같다. **양계**