

일본의 양계업

산란계

일본배합사료 새로운 사료체계 「바란스업 시리즈」 발매

일본배합사료(주)에서는 11월부터 산란계용 새로운 사료체계 「바란스업 시리즈」를 전국에 발매한다. 바란스업 시리즈는 「바란스업·산란전」 「바란스업 18」 「바란스업 18셀」 「바란스업 17」 「바란스업 16」의 5개 상품으로 구성되어 있어, 일본에서 사육되고 있는 각각의 품종의 특징을 분석하여 개발하였다. 대표적인 계종은 모두 이번 시리즈 상품을 혼합하여 닭의 능력을 균형있게 발휘시킬 수 있다.

주요한 특징은 다음과 같다. (1) 건강한 중추 육성을 위해 직립형케이 지 육추의 보급을 고려하여 산란전사료에 참마축출물을 첨가하여, 종래의 골격형성 촉진은 물론 장내세균총의 균형을 유지하여 성계 편입시 문제가 적어지고, (2) 수익성 개선에 이바지 하고자 난질대책에 중점을 둔 CP18%의 상품을 추가하여 종래의 제품에서도 평가받은 펩티드미네랄을 첨가하고 중조와 비타민C를 첨가함으로써 난각 등의 난질개선효과를 강화하였다, (3) 높은 산란율과 높은 지속성을 얻을 수 있도록 아미노산의 유효율과 균형을 고려하여 설계하고 산란전기용사료의 유지함유량을 높여, 조기에 난중이 커진다. 전기용과 후기용 사료에 대사에너지, 조단백질이 동일한 상품을 갖추어 사료전환을 원활하게 할 수 있어 생애를 통하여 안정된 성적을 얻을 수 있다, (4) 환경을 배려한 사료로 아미노산의 유효율과 균형을 고려한 설계와 인 분해효소를 사용하여 환경에 질소와 인의 배설을 억제하였다(계명신문 발췌).



윤 병 선

한경대 친환경농림축산물인증센터 전임연구원
농학박사

하이라인 품종회의 개최

(주)팬·코퍼레이션의 바이오사업컴페니는 9월 11일과 12일 기후(岐阜)시에서 「제3회 하이라인회의」 설명회를 열었다. 첫째날은 미국의 하이라인사의 국제영업부장이 육종개량에 분자유전학을 이용하고 있는 것을 소개하였다. 이 회사의 기술서비스부분의 수의사는 「하이라인종계의 사육관리 키포인트」에 대해 발표하여 산란상자에서의 산란훈련, 닭이 산란상자에 들어가기 쉽도록 만들어주는데 있어 조명의 중요성 등을 강조하였다.

바이오사업컴페니 기술정보부에서는 하이라인 종계의 성적을 소개하고 육종개량과 사육관리기술의 향상에 의한 하이라인 종계의 생산성이 해마다 개선되고 있다고 보고하고 2004년 9월부터 2005년 8월까지 부화한 하이라인 계약부화장에서 보고한 55계군의 산란개수(헨하우스)를 1위부터 3위까지 발표하였다. 하이라인종계 : 1위 249.4개, 2위 243.4개, 3위 241.0개, 보리스브라운종계 : 1위 242.7개, 2위 240.8개, 3위 238.2개, 하이라인 소니아종계: 1위 245.9개, 2위 244.5개, 3위:241.8개

둘째날은 종계·부화, 실용계 부분으로 나누어 분과회의 열고 각 계약부화장으로 사전에 도착한 하이라인 품종에 대한 의견과 질문을 주제로 정보를 교환하였다. 특히 실용계병아리의 품질향상을 위한 부화기술, 계란의 품질향상을 위한 사육관리방법, 영업현장에서의 생산자로부터 의견이나 요망사항 등에 관심이 집중되었다(계명신문 발췌).



조류인플루엔자 방지 지침서 배포

가을에서 겨울 사이는 양계관계자에게 있어서 조류인플루엔자 대책이 커다란 과제가 되는 시기인데 (사)전 국가축산물위생지도자협회는 ‘양계농가·양계관계자 여러분에게’ 라는 지침서 「고병원성가금인플루엔자 발생을 방지하기 위한 관리」를 작성하여 각 지방자치단체 등을 통하여 양계농가와 관계자에게 배포하고 있다.

지침서에는 고병원성조류인플루엔자의 발생을 예방하기 위한 기초지식, 유의사항, 구체적인 발생예방법, 발생시의 방역조치 등을 알기 쉽게 해설하였다.

특히 발생을 예방하기 위한 구체적인 대책으로 (1) 사람이나 차량에 의한 침입방지 (2) 야생조류나 야생동물에 의한 침입방지 (3) 음용수나 사료의 오염에 의한 침입방지 (4) 계사내·외의 정리·정돈·청결 (5) 닭의 건강관리와 사육관리 (6) 계분의 처리 (7) 조류인플루엔자에 대한 이해와 교육 등 중요한 사항별로 사진이나 그림을 이용하여 설명하는 한편 사육위생관리에 대한 점검표도 수록되어 있다(계명신문 발췌).

조류인플루엔자 발생과 일본산 닭고기의 안전성 안내

1. 식품으로 닭고기를 먹은 사람이 감염된 사례는 없습니다.

조류인플루엔자 바이러스는 산성에 약하여 위산에서 불활성화(활동을 못하는 것)되는 것으로 생각됩니다.

① 사람의 세포에 들어가는 수용체는 조류의 것과 다름, ② 통상 가열 조리로 간단하게 사멸하므로 가열한다면 안전함, ③ 해외에서 발생하는 사람의 감염은 살아있는 닭과 사람이 일상의 생활환경·유통과정에서 근접하게 지냄으로서 감염의 위험성이 높은 것이 원인이며 일본의 닭고기 유통사정(도계유통)과는 전혀 다릅니다(근거: 닭고기·계란의 안전성에 관한 식품안전위원회의 생각).

2. 감염된 닭이 식품으로 시장에 판매되는 경우는 없습니다.

조류인플루엔자는 가축전염병예방법에 의해 법정전염병으로 규정되어 있어 발생한 경우에는 닭과 닭 사이의 전염확대를 예방하기 위하여 발생 신고, 격리, 살처분, 소각 또는 매몰, 소독 등 만연방지조치를 실시하고 있습니다(근거: 농림수산성·후생노동성 발표문, 국립감염증연구소).

3. 조류인플루엔자 발생 국으로부터의 닭고기수입 일시중지 조치는 일본 내에서의 「조류인플루엔자」 만연방지를 위한 예방조치이며 닭고기 식품으로서 위험하기 때문이 아닙니다(근거: 농림수산성).

4. 일본산 닭고기는 원래 안전합니다.

일본산 닭고기는 「닭고기검사법」에 의거 수의사인 검사원이 한 마리 한 마리씩 3단계① 살아있는 상태, ② 탈모상태, ③ 내장을 빼낸 후의 상태와 내장검사에 걸쳐 질병이나, 이상이 있는지를 검사하도록 의무화되어 있어, 이러한 엄격한 검사를 합격한 도계품만이 도계장에서 상품으로 출하되고 있어 매장에서 판매되고 있는 닭고기의 안전성은 충분히 확보되어 있음(일본식조협회). 양계