



8월의 사양관리

축산과학원

일반 관리

기상이변에 의한 폭우와 태풍으로 피해가 예상되는 시기이다. 매일 일기예보를 주의하여 듣고 우사 등 축사시설이 바람과 호우에 피해를 당하지 않도록 지붕 및 배수로 관리에 최선을 다한다. 8월은 여름 무더위가 최고조를 이루는 시기이면서 잘자란 옥수수를 수확하여 겨울내 소가 먹을 사일리지(담근먹이)를 만들고 태풍으로 인한 피해를 걱정하면서 바쁜 나날을 보내는 시기이다. 지금까지 잘 준비한 여름나기 방법으로 더위에 약한 젖소들을 위해 그늘막, 송풍장치, 안개분무장치 등을 가동하면서 생산성 저하를 줄이고 더위스트레스를 잘

극복할 수 있도록 노력하여 가을이 오면 생산성이 정상궤도에 빨리 진입할 수 있도록 최선을 다한다. 제일 무더운 시기이니 만큼 우유품질 저하 즉, 세균 및 체세포수 등급 저하가 일어나지 않도록 해야 한다. 여름철에는 착유 30분전쯤에 냉각기를 미리 예냉시켜 착유된 우유가 최단시간내 5℃ 이하로 냉각되도록 하여 세균증식의 기회를 최소화 한다. 또한 냉각기 세척시는 배출구를 철저히 세척하고 세척 후 완전히 건조시켜 외부 오염원의 침투를 방지한다. 전착유를 실시하여 세균수가 많은 우유는 제거하며 착유시간을 단축시키고 체세포수를 감소시킨다. 착유기의 진공압, 라이너 등은 수시로 점검하여 기계에 의한 유방염 발생을 예방한다.

사양관리

여름철 직사광선을 오래 쬐게 되면 일사병에 걸릴 위험이 있으므로 우사 주변 자연 또는 인공 그늘을 최대한 이용하여 더위 먹는 개체가 없도록 해주어야 한다. 또한 깨끗하고 시원한 물과 사료의 급여를 위해 수조 및 사조 등의 청결 여부를 수시로 점검하고 정기적 소독을 실시해준다. 매일 일정한 시간에 젖소를 모니터링 함으로서 식욕 부진, 유량 감소, 이상우를 조기에 발견하고 신속한

대처가 이루어 질 수 있도록 해 준다. 청결한 우체(牛體) 관리를 위해 우사 내 통풍조절 및 정기적 제분 작업으로 젖소의 몸체가 오염되는 것을 차단하고 원활한 체열 발산 유도해 준다. 고온다습한 환경에서 사료섭취량을 최대로 유지시키는 방법이 가축의 건강과 생산성에 직접적인 영향을 미치므로 사양관리에 만전을 기한다. 양질의 조사료를 급여하여 반추위 내 발효열을 줄이고 우회단백질 및 우회지방 비율을 높여 전체사료의 영양소를 높이며 사료의 기호성 유지를 위한 신선하고 풍미가 좋은 사료를 고려하여 급여하고 발효촉진제, 진균제, 비타

민제 등 각종 첨가제를 급여한다. 여름철 젖소는 고온다습으로 인해 심한 스트레스를 받으므로 식욕감퇴와 더불어 체온조절을 위해 많은 에너지를 소모하게 되기때문에 사료섭취량을 최대한으로 늘려 반추위의 적정산도를 유지하며 동시에 체온조절을 위해 소모되는 에너지를 최소화하는 것이 여름철 사양관리의 요점이다. 건강한 송아지 성장 및 분만 그

리고 비유초기 산유량 증가를 위해서는 적절한 건유기 사양관리를 하여야 한다. 태아 발육을 위한 적절한 영양소를 공급하고 모체의 알맞은 신체총실지수(BSC)를 유지(3.5~3.75)하며 유방염 치료를 포함하여 다음번 비유기를 위한 유선회복을 준비하여 1등급 원유를 생산토록 하고 소화기성, 대사성 및 전염성 질병의 최소화를 위한 사양관리를 한다.

방역 및 위생관리

○ 유에 대한 세균오염은 크게 2가지 경로를 통해 이루어지는데, 첫째는 유방염균이 유방 내 우유 속에 존재하는 경우이고, 둘째는 착유된 우유가 착유기구를 통해 오염되거나 불완전한 냉각처리에 의해 세균이 증식하는 경우이다. 따라서 세균수 및 체세포수의 등급하락을 방지하기 위해서는 정기적인 CMT를 실시하여 다른 개체로의 전염 및 우유에 대한 오염을 방지한다. 농가에서는 고품질의 원유를 생산하도록 꾸준한 개체관리가 중요하고 저능력우나 체세포수가 높은 개체는 도태하는 방안을

검토한다. 유방 주위의 털을 정기적으로 제거하고 착유시 유두를 완전히 건조시켜 유두를 세척한 물이 라이너 안으로 흘러 들어가지 않도록 해야 한다. 착유기의 세척제는 산성과 알칼리성을 구분하여 사용하되 알칼리성 세제는 착유후 매일 사용하여 유단백질과 유지방을 제거하고 산성세제는 최소한 3일 간격으로 사용하여 유석을 제거한다. 세제의 희석비율은 농도가 높다고 세척력이 높아지는 것이 아니므로 반드시 제조회사의 지시에 따라 희석하도록 해야 한다. 또한 가축질병 예방을 위해 가축수송차량, 사료차량 등과 같이 외부농장 또는 도축장에 왕래하는 차량에 대해서는 반드시 철저한 소독을 실시한다.

초지 및 사료작물

○ 옥수수 수확은 건물 함량이 30%(27~32%)에 달하는 황숙기에 하는것이 좋은데, 이를 판정하는 방법은 옥수수 종실을 손톱으로 눌러 보았을 때 딱딱하게 느껴질 때가 적당하다. 또 다른 방법으로는 밀크라인으로 확인하는 방법인데 종실을 부러뜨려 뒤집어 보면 흑색층(밀크라인)이 형성되는데 이 흑색층이 종실의 1/3~2/3지점에 도달될 때가 황숙기이다. 질 좋은 사일리지를 조제하기 위해서는 사일로의 혐기조건, 재료가 되는 옥수수의 수분 조정, 충분한 당함량, 우량한 유산균의 존재라

고 하는 조건이 충족되어야 양질의 사일리지 조제가 가능하다. 옥수수 사일리지는 조제 후 35~40일 정도 경과 후에 이용하는 것이 좋다. 절단 길이는 옥수수의 성숙도, 수분함량 등에 따라 차이가 있지만 보통 1~2cm 정도로 하고 수확이 지연되어 수분함량이 적은 경우에는 진압에 어려움이 있으므로 되도록 짧게 절단해 준다. 사일리지는 35~40일 후면 급여가 가능한데 여름철에는 2차 발효에 유의하면서 10cm 이상 두께로 파내어 급여한다. 착유우의 경우 체중의 4~5%까지 급여가 가능하며 우유내 사일리지 특유의 냄새가 스며들 우려가 있으므로 착유 후에 급여하는 것이 바람직하다. ☺