



답¹⁰⁰기르기 100¹⁰⁰답

농촌진흥청 국립축산과학원에서는 지난해 양계현장에서 농가가 필요로 하는 기술 분야의 질의사항에 대한 분야별 전문가가 답변한 '축산현장 애로기술 해결을 위한 닭 기르기 100문 100답집'을 발간했다.

이 책자에는 육종·번식, 종자보존과 관리, 사양관리, 항생제 대체제 이용, 계사시설과 환경관리, 특수관리, 생산물의 품질관리, 위생과 질병, 경영관리 등 양계의 다양한 분야에 대한 전반적인 내용이 담겨져 있다.

지난해에는 육계관련 육종·번식, 사양관리에 대해 알아보았고, 올해는 항생제 대체제 이용, 계사시설과 환경관리 등에 대해 알아보려고 한다.

농촌진흥청 국립축산과학원



Ⅲ. 항생제 대체제의 이용

Q1. 생균제를 이용한 발효사료 제조방법을 알려주세요.

발효사료란 가축의 대사를 촉진 및 원활히 해줄 수 있는 미생물과 혼합하여 일정 기간 발효 후 만들어지는 사료를 말한다.

농가에서 농산부산물과 생균제를 이용하여 발효사료를 제조하고자 할 때는 먼저, 농산부산물을 가축이 섭취할 수 있도록 분쇄한 후 아래와 같은 방법을 통해 제조하여 사용한다.



① 1ℓ 액상미생물 + 300ml당밀 + 100kg 농산부산물 + 35ℓ 물을 준비하여 골고루 잘 섞이게 배합한다(수분 30~40% 수준, 액상미생물은 유산균제 또는 효모제 등을 포함한 미생물제제 사용 권고, 단 사과부산물과 같이 당분과 수분이 많이 함유되어 있는 부산물은 당밀과 물을 넣지 않아도 됨).

② 배합된 농산부산물 발효사료를 비닐봉지에 담아 공기와 햇볕에 노출되지 않게 밀봉한다.

③ 20~30℃의 따뜻한 온도에서 약 5~7일간 발효시킨다.

④ 발효된 사료를 적당량(급여사료의 1~3%) 일반사료와 함께 급여한다.

발효가 잘되었는지의 판단은 발효 과정 중간에 알코올 냄새가 나는지 확인하고, 안 난다면 발효 중간에 다시 발효방법을 확인하고 시작한다.



Q2. 농가에서 직접 발효사료 제조 시 유의사항은?

과실류 및 채소류 등에서 발생하는 농산부산물 이용은 사료비 절감효과와 더불어 각 과실류와 채소류가 갖는 생리활성물질을 동시에 이용할 수 있기 때문에 가축의 생산성 증진에 보다 효과적이다.

하지만 반드시 농산부산물 이용 전에 농산부산물의 특성을 이해하고 이를 발효사료로 만드는 것이 중요하며 농가에서 제조하는 발효사료는 농가 환경에 따라 대장균이나 살모넬라균에 쉽게 오염될 수 있기 때문에 제조 과정에서 유의하지 않으면 안 된다.

따라서 제조된 발효사료는 가능한 수일이내에 바로 사용하는 것이 좋으며 보관할 경우 냉장보관하는 방법이 가장 바람직하나 어려울 경우에는 직사광선이 없고 서늘한 장소에서 보관하는 것이 좋다. 🐾

(가금과 강한구)