

## 발효사료, 양계농장에서 직접 만들려면?

**농** 촌진흥청의 연구결과, 가축의 발효사료를 만들 때 물 양만 잘 조절해도 대장균과 잡균 등 유해균이 덜 자라는 것으로 나타났다.

발효사료는 원료사료(쌀겨, 배합사료 등)에 유산균, 효모 등 유용미생물과 물을 넣어 만들며 주로 소, 돼지, 닭 등에 먹인다. 고품질의 발효사료를 일반사료에 섞어 먹이면 소화가 잘 되고 체중이 증가하는 등 생산성이 좋아진다. 기존에 발효사료를 접해보지 않은 농장에서는 물을 적게 넣는 경향이 있는데, 위생적이고 품질 좋은 발효사료를 만들려면 반드시 유산균과 함께 적당한 양의 물을 넣어야 한다. 물을 넣으면 배양과정 중에 유산균이 불어나면서 병원성 세균이나 잡균이 잘 자라지 못한다. 연구진이 쌀겨 100kg에 액상 유산균 1리터, 물 30리터 정도를 넣어 발효사료를 만든 결과, 물 15리터~20리터를 넣었을 때에 비해 대장균군은 검출되지 않았고 일반세균은 99% 이상 줄어들었다.



▲ 농장에서 직접 만든 가축의 발효사료

한편, 사료에 들어가는 유용미생물은 유통일자를 확인하고 액상유산균은 냉장고에 보관하며 되도록 2주 이내의 신선한 것을 사용해야 한다. 사료의 배양 온도는 30~37°C가 적당한데 여름철에는 사료제조기 온도를 30°C로 맞추는 것이 좋다. 바깥온도가 35°C 정도면 제조기가 있는 창고 안의 온도는 올라가는데 40°C 이상이면 미생물이 자라기 어렵기 때문이다. 발효는 보통 30°C에서 2일~3일 배양하며 잘 만들어졌는지 확인하려면 특유의 상큼한 알코올 냄새가 나는지 알아본다. 사료를 다 만든 뒤에는 발효사료 제조기의 내부를 깨끗이 청소하고 가장자리에 붙어 있는 찌꺼기를 없앤다. 농가에서 직접 만드는 발효사료는 축사 주위 위생환경에 따라 주변 미생물에 쉽게 오염되므로 환경을 깨끗이 유지해야 한다.

출처 - 국립축산과학원 홈페이지

※ 본란은 독자분들께 사양, 유통, 질병, 시설 등 전반적인 양계에 관한 질문을 받아 전문가들의 자문을 거쳐 답변해 드리는 코너입니다.  
궁금한 사항이 있으신 분들은 메일을 보내주세요.  
ch-spirow@hanmail.net(장성영 기자), tjfgml3769@naver.com(임설희 기자)