

생균제를 이용한 발효사료 제조방법

발효 사료란 가축의 대사를 촉진 및 원활히 해줄 수 있는 미생물과 혼합하여 일정 기간 발효 후 만들어지는 사료를 말하는데, 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+300ml 당밀+100kg 농산부산물+35ℓ 물을 준비하여 골고루 잘 섞이게 배합한다(수분 30~40% 수준, 액상미생물은 유산균제 또는 효모제등을 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 노출 되지 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.

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), wg1167@hanmail.net(임설희 기자)