

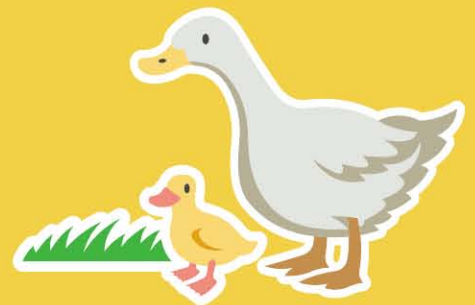
‘돈 되는 오리’

HPAI로 인해 오리 산업에 어려움이 많은 어려움이 있습니다. 특히 HPAI 발생농장은 물론 예방적 살처분 농가들은 더욱 상심이 클 것으로 예상됩니다. 하지만 언제나 희망은 있듯이 재 입식의 그날은 반드시 돌아올 것입니다. 또한 오리농가에서 농장 경영에 조금이나마 도움이 되고자 오리 사양관리 등을 게재하고자 하니 많은 관심 부탁드립니다.



오리사료의 분류와 특성

사료(Feed)란 한 가지 이상의 영양소를 가지며 유해 물질을 함유하지 않으면서 소화가 될 수 있는 물질을 말하는데 원료에 따라 사육 목적에 따라 다양하게 분류된다.



오리 사료의 분류

사료는 생산원료에 따라, 성분에 따라, 영양가에 따라 분류되며 배합사료의 경우 육용오리, 육성오리, 종오리, 산란오리 등 사육 특성에 따라 분류된다.



원료사료



생산원료

동물성 어분, 골분 등
식물성 곡류, 박류, 건초류 등
무기질 석회석, 인산칼슘 등



성분

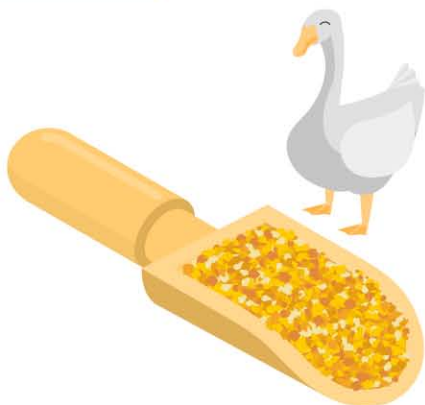
단백질 어분, 박류 등
전분질 곡류, 감자류 등
지방질 콩, 유실류, 쌀겨 등
섬유질 목초류 등
다즙 무, 배추 등
무기질 석회석, 인산칼슘 등
비타민 비타민 프리믹스 등



영양가

농후 사료 곡류, 당류, 어분 등
조사료 목초 등
특수 사료 무기질, 비타민 등

배합사료



육용오리 사료
 전기, 후기

육성 사료
 초생추, 중추, 대추

산란오리 사료
 산란 전, 산란 초기,
 산란 중기, 산란 말기

종오리 사료

원료 사료의 특성

곡류 사료

곡류는 주로 에너지 사료로 이용되며, 사료배합 시 60~70%가 사용된다.



옥수수

오리 사료로 가장 많이 사용되며 전분질이 많고 에너지가가 높고 오리가 좋아하는 사료의 하나이다. 옥수수가 오리 사료에 우수하다고 하더라도 곡류의 20% 정도는 다른곡류를 혼합하여 사용하는 것이 좋다.



밀

양질의 밀은 옥수수에 떨어지지 않는 영양가를 가지고 있는데 오리 사료로서 30% 정도 이용할 수 있다.



보리

보리는 겉보리와 속보리로 나뉘는데, 속보리는 오리가 그 냄새를 좋아하지않으므로 1일 정도 물에 담갔다가 주면 소화도 좋고 기호성도 높아진다. 겉보리는 껍질이 있어서 소화하기 힘들고 섬유소가 많아 영양소 함량도 떨어지나 분쇄하여 주면 소화도 양호해지고 잘 먹는다. 오리 사료에 10~20%정도 섞을 수 있다.



연맥

연맥은 껍질이 많아서 다른 곡류에 비하여 에너지가 낮은 편이다.



호밀

호밀은 보통 밀과 큰 차이는 없으나 오리가 좋아하지 않는다.



수수

양질의 수수는 옥수수나 밀에 비하여 에너지가 떨어지지 않으나 탄닌 성분을 가지고 있기 때문에 단백질의 소화를 억제한다. 곡류 사료의 20~40%가량 사용할 수 있다.

박류 사료

박류 사료란 식물의 씨앗에서 기름을 짜내고 남은 깻묵류로 단백질과 에너지 함량이 높은 원료 사료이다.



대두박

대두박은 오리 사료 중에서 식물성 단백질 사료로 가장 많이 쓰이며, 어분 다음으로 단백질이 많다.



면실박

면실박은 목화씨에서 기름을 뺀 부분으로 단백질이 36~40% 정도 들어 있어 대두박 대신 일부 이용할 수 있다.



참깻묵

참깻묵은 참깨에서 기름을 뺀 나머지로서 단백질이 35~40% 정도 들어있다. 어분과 같이 사용하면 새끼오리나 산란오리의 사료로 충분한 효과가 있다.



들깻묵

들깻묵은 들깨에서 기름을 뺀 나머지로서 단백질의 함량은 30~40% 이고, 영양 가치도 참 깻묵과 비슷하다.



유채 박

유채 박은 유채의 종자에서 기름을 뺀 나머지로 흑색이다. 단백질의 함량은 30~35% 정도이며, 조섬유가 10% 이상 들어 있다. 오리 사료에 10% 정도 배합할 수 있다.



고추씨 박

고추씨에서 기름을 뺀 고추씨 박은 단백질 17%, 조 지방 16%, 당분 38%, 무기물 4.4%로 성오리 사료에는 5% 정도 사용할 수 있다.



강류 사료

강류사료는 에너지 함량이 낮으나 단백질 함량은 곡류 사료보다 높아, 오리 사료에 10~25% 정도 사용된다.

밀기울

제분 시 생기는 부산물로서 원료의 25% 정도가 생산되는데, 성오리 사료에는 30% 이하를, 어린 오리 사료에는 15% 이하를 배합하는 것이 좋다.

쌀겨

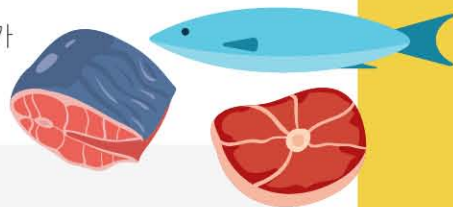
정미할 때 부산물로 7~8% 정도 쌀겨가 생산되는데, 지방 함량이 많기 때문에 여름철 고온다습한 시기에는 변질되기 쉬워 배합사료에는 기름을 뺀 탈지미강을 사용하는 것이 안전하다.

탈지미강

탈지미강은 보통 쌀겨에서 기름을 추출한 것으로서 지방이 적고 단백질이 많으며 저장에 편리하나 열량이 떨어진다.

동물성 사료

동물질 사료는 양질의 단백질을 많이 함유하면서 오리가 필요로 하는 필수아미노산을 고루 갖춘 원료 사료이다.



어분

어류를 말려서 가루로 한 것, 또는 어유를 빼낸 어박을 가루로 하는 필수 아미노산을 고루 갖춘 원료 사료이다.

어즙

생선 통조림을 제조할 때 나오는 생선 즙을 어즙이라고 한다. 이 중에서 기름은 분리해 내고 나머지를 증발 농축시켜 만든다.

분유

분유는 탈지유, 유장 등을 건조한 것으로서 오래 보존할 수 있다. 오리 사료로는 5~10% 정도 사용하는 것이 좋다.

육분

육분은 식용으로 사용할 수 없는 고기를 건조시켜 만든 것이다. 단백질이 50% 정도 함유되어 있고 오리 사료로 5% 정도 사용할 수 있다.

동물성 지방

소, 돼지 등의 가축을 도축, 가공하는 과정에서 발생하는 지방으로, 사료 내 동물성 지방은 3% 수준으로 공급할 때 가장 효율적이라고 알려져 있다.