



종란의 취급 및 보관 요령

Q

종란의 취급 및
보관 요령은 무엇인가요?



A

종란은 산란 직전까지 배자가 세포분열을 하며 24℃ 이상에서는 비정상적인 세포분열이 일어나므로 여름철 계사 내 온도가 24℃ 이상일 경우와 겨울철 계사 내 온도가 낮은 경우에 부화율이 떨어지므로 수시로 집란하여 저장실에 보관하여야 합니다.

종란은 생산 즉시 입란하는 것이 좋으며, 오래 보관하였을 경우 초생추의 품질이 저하되고 발육이 늦어집니다. 또한 종란을 보관 시에는 보온이 잘되면서 습도가 낮고 환기가 잘 되도록 하여야 합니다.

단기 보관 시에는 18.3℃에서 보관하는 것이 좋고 2주 이상 보관할 경우에는 10.5℃에서 보관하는 것이 좋습니다. 장기간 보관한 종란은 부화기에 넣기 전에 21~24℃의 온도로 예비 가온하면 부화율이 향상됩니다. 상대습도는 71~88%가 적당하고 습도가 높으면 알 표면에 곰팡이가 생기고 습도가 낮으면 수분이 증발하여 기공이 커질 수 있습니다.

출처 : 축산과학원 가금연구소 / 033-330-9500