

03**발효사료를 직접 만들 수 있다고 하는데
만드는 방법을 가르쳐 주세요.****▣ 발효사료란?**

발효사료란 유용미생물을 이용하여 원료사료를 오래 저장하여 사용할 수 있도록 한 것인데, 이 과정에서 미생물 수가 많아지고, 미생물이 만들어낸 유기산, 알코올, 소화효소, 각종 생리활성물질 등이 포함되어 있습니다.

▣ 발효사료 제조 방법

농가에서 이용할 수 있는 발효사료 제조법을 요약하면 다음과 같습니다.

- ① 원료사료 100kg을 사료배합기에 넣습니다.
- ② 1리터 액상미생물+35리터 물을 준비하여 골고루 잘 섞이게 배합합니다.
- ③ 사료배합기에 ②의 액상을 넣습니다.
- ④ 사료와 액상을 균일하게 혼합되도록 골고루 배합합니다.
- ⑤ 잘 혼합된 원료사료를 비닐봉지에 담고 끝부분을 묶습니다.
- ⑥ 미생물이 자랄 수 있도록 30℃의 온도에서 약 2~3일간 발효시킵니다.
- ⑦ 배합사료에 발효사료를 0.2~0.5% 혼합하여 급여합니다.



사료넣기



물+미생물+당밀 넣기



혼합



포장



배양 장소



완성된 발효사료