



▣ 잘 만들어졌는지 알아보기

원료사료가 발효되는 동안 미생물 수는 증가하고 발효 과정에서 만들어진 유익한 물질 또한 증가합니다. 효모는 알코올 발효를 하므로 발효 과정 중 교반하지 않는 혐기 상태를 유지하는 것이 좋습니다. 잘 만들어진 발효사료는 상큼한 알코올 냄새가 납니다. 만약 곰팡이가 생기거나 색깔이 변하거나 덩어리가 생기면 가축에게 급여하지 말아야 합니다. 농가에서 제조하는 발효사료는 축사 주위 환경에 따라 나쁜 미생물이나 곰팡이 등에 쉽게 오염될 수 있어 깨끗한 환경에서 제조해야 합니다.

▣ 보관 방법

제조 후에는 가능한 한 빨리 신선한 상태로 사용할 것을 권하고, 보관할 경우 농가에서는 냉장보존이 어려우므로 가능한 직사광선이 없고, 서늘한 장소에서 밀봉하여 보관합니다. 제조한 발효사료는 잡균에 오염되지 않게 보관하는 것이 중요합니다. 그래서 발효사료 포대를 개봉한 후에는 가급적 빨리 사용해야 하고 개봉과 밀폐를 반복하는 것은 좋지 않습니다. 개봉하여 방치하면 덩어리 및 표면에 곰팡이가 생기는데 이런 상태의 것은 급여하지 않는 것이 좋습니다.

▣ 돼지에 발효사료 급여 효과

미강으로 만든 발효사료를 배합사료에 1% 혼합하여 급여한 결과 일당증체량 증가로 출하일령이 4~7일 단축되었는데, 무항생제 사료 대비 출하일령 약 7일 단축, 항생제 사료 대비 약 3~4일 단축되는 효과가 있습니다.

〈 미강발효사료 급여에 따른 생산성 〉

구 분	대조구	항생제	발효사료	항생제+발효사료
일당증체량(kg/일)	0.89	0.92	0.96	0.96