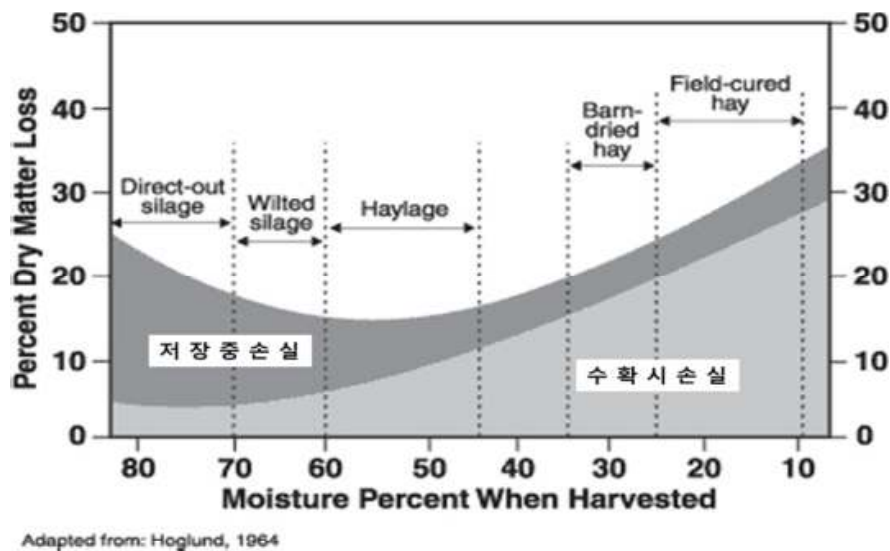




■ 수분 함량을 기준으로 사일리지, 헤일리지, 건초로 분류

사일리지는 수분 함량이 60~70% 내외로 사료작물을 저장기간 동안 발효 과정을 통해 장기간 저장 가능한 상태로 만드는 방법이다. 헤일리지는 수분 함량이 40~50% 정도이며, 건초는 수분 함량을 20% 이하로 낮추어 변질이나 부패 없이 제조 시의 품질을 그대로 유지하여 장기간 보관하기 위해 생산한다. 사일리지는 수분이 많아 저장 중 영양분 손실이 많이 생기고, 건초는 제조 중 잎의 탈락 등으로 수확 시 손실이 많이 발생한다.



■ 사일리지, 헤일리지, 건초의 장·단점

구분	장점	단점
사일리지	• 날씨의 영향을 덜 받음 • 건초에 비해 단백질, 비타민 함량이 많음 • 젖산균이 pH를 낮추어 저장성을 향상시킴 • 가축 기호성이 좋음	• 특수 기계, 시설이 필요
헤일리지	• 2~3일 예건으로 생산 가능	• 발효가 잘 되지 않음 (미생물 첨가제 필요)
건초	• 정장제 효과 있어 송아지 설사 방지 • 수분 함량이 적어 운반과 취급이 용이 • 건조 시 비타민D 함량이 높아짐	• 기상의 영향을 많이 받음 • 강우 시 품질저하 우려