

04

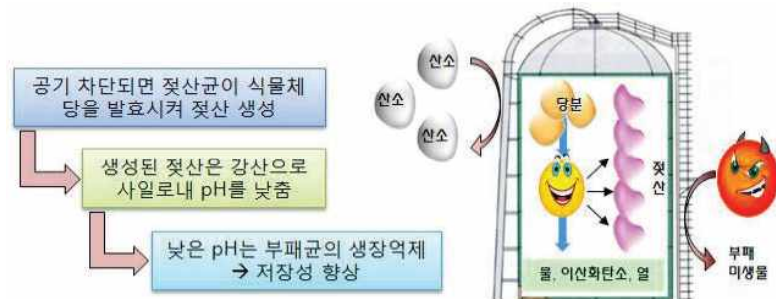
사일리지(담근먹이)란 무엇이고 어떻게 만드나요?



■ 사일리지란?

사일리지란 조사료 저장기술의 하나로 건초와 대별되어 수분이 있는 상태로 미생물에 의한 발효 과정을 통해 식물체를 저장하는 방법이다.

■ 사일리지의 발효 원리



■ 고품질 사일리지 제조 과정

1. 수확적기에 수확한다.

- 최대수량과 최고의 영양가치에 도달하는 시기에 수확
- 수분이 많을 경우 예건은 필수(1일~반나절 예건)

작 물	옥수수	수수류	이탈리안 라이그라스	청보리	호밀
수확적기	황숙기	출수기~개화기	출수기~개화기	호숙기~황숙기	개화기~유숙기

2. 짧게 절단한다(1cm내외)

- 표면적을 확대하여 균일하게 충전
- 반추위내 소화율을 개선
- 수분이 적을 경우는 더 짧게 절단

3. 발리 채우고 강하게 눌러준다.

- 수확 후 발리 사일로를 채움
- 포크레인을 이용하여 눌러줌
- 진압은 공기를 배출시켜 발효 촉진

4. 저장기간, 운반 중에 공기가 들어가지 않도록 주의한다.

- 운반, 적재 중에 외부 비닐 파손 주의
- 저장기간 중 설치류, 조류 등에 의한 비닐 파손 주의
- ※ 외부비닐 파손시 부패가 일어나므로 접착제로 파손부분 긴급수선

5. 사일리지 조제 후 45~60일 후에 가축에 급여 한다.

- 젖소는 사일리지 냄새의 전이를 막기 위해 착유 후에 급여
- 사일리지 개봉시 2차 발효(부패)에 유의



수확 · 세절



운반 · 충전



담압



밀봉 · 저장