

05

사일리지용 첨가제에 대해서 알려주세요.



■ 국내산 조사료는 주로 벼 재배 후, 겨울부터 봄까지 사료작물을 재배해 생산되며, 논 재배 특성상 기후 영향을 크게 받아 수분 과다와 이물질 혼입 등의 문제가 자주 발생함

- 사일리지 첨가제는 저장 중 발생할 수 있는 손실을 최소화하는 데 효과적임

■ 발효억제제

- 사일리지의 산도를 신속하게 저하시켜 보존능력을 증진
- 개미산 또는 프로피온산을 주로 이용하며 재료 중량의 0.3~0.5%를 살포
- 분무 시 발생하는 냄새는 인체에 유해하며 기계를 부식시킴

■ 젖산균 첨가제

- 젖산균 첨가제는 비용이 저렴하고 취급이 용이하며 잔류 및 환경오염 위험이 없음
- Lactobacillus 위주의 미생물을 이용
- 살포량은 생초 g당 10^6 CFU(clony forming unit, 미생물단위)를 첨가
- 물에 녹여 즉시 뿌리거나 또는 하룻밤 실온 보관 후 살포

■ 양분첨가제

- 단백질 첨가제 : 요소, 암모니아, 모레아(요소+당밀)
- 기타 무기물, 곡류 등을 첨가하기도 한다.

■ 기타

- 수분조절 : 밀기울, 비트펄프, 벧짚
- 세포벽 분해 : cellulase 및 곰팡이

조사료 현황 및
일반기술동계 사료작물
재배기술하계 사료작물
재배기술기타 사료작물
재배기술사일리지와
건조 제초초지조성 및
관리기술기축분뇨
이용기술농식품부
지원사업