

15. 발효사료의 제조와 올바른 사용 방법은?

발효사료란 원료사료(배합사료 또는 미강 등)에 유용미생물을 혼합하여 배양시킨 것으로 이 과정에서 미생물의 수가 많아지고 원료사료가 소화되기 쉬운 상태로 변화된다. 또한 미생물이 만들어 낸 유산, 알코올, 소화효소 등이 포함되게 된다.

농가에서 이용할 수 있는 발효사료 제조법을 간략히 요약하면 다음과 같다.

- ① 원료사료(배합사료 또는 미강 등) 100kg을 사료배합기에 넣는다.
- ② 1리터 액상미생물+35리터 물을 준비하여 골고루 잘 혼합한다.
주로 사용되는 액상미생물은 유산균, 효모, 바실러스균이다.
- ③ 사료배합기에 ②의 액체를 넣는다.
- ④ 사료와 액체를 균일하게 혼합되도록 골고루 배합한다.
- ⑤ 잘 혼합된 원료사료를 비닐봉지에 담고 끝부분을 맨다.
- ⑥ 미생물이 자랄 수 있도록 약 30℃에서 약 2~3일간 배양한다.
- ⑦ 이용할 때는 배합사료에 발효사료를 0.5~1% 혼합하여 급여한다.

제조 후에는 가능한 빨리 신선한 상태로 사용할 것을 권하고, 보관할 경우 농가에서는 냉장보관이 어려우므로 가능한 직사광선이 없고 서늘한 장소에서 보관한다. 제조한 발효사료는 잡균에 오염되지 않게 보관하는 것이 중요하다. 그래서 발효사료 포대를 개봉한 후에는 가능한 빨리 사용해야 하고 개봉과 밀폐를 반복하는 것은 좋지 않다. 개봉하여 방치하면 덩어리 및 표면에 곰팡이가 생기는데 이런 상태의 것은 급여하지 않는 것이 좋다.

(동물영양생리과 / 063-238-7499)