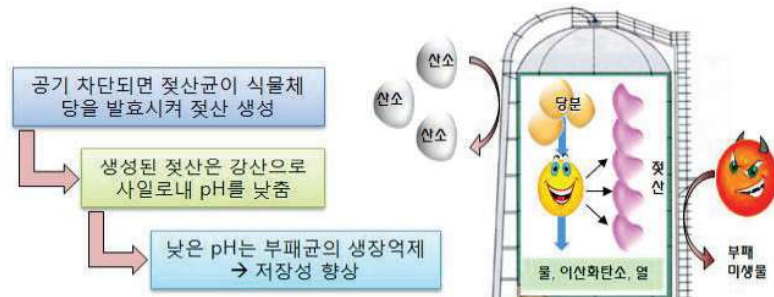


## 6. 사일리지(담근먹이)란 무엇이고 어떻게 만드나요?

### ■ 사일리지란?

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

### ■ 사일리지의 발효 원리



### ■ 고품질 사일리지 조제 과정

- 1. 수확적기에 수확한다.**
    - 최대수량과 최고의 영양가치에 도달하는 시기에 수확
    - 수분이 많을 경우 예건은 필수(1일~반나절 예건)
- | 작물   | 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. 빨리 채우고 강하게 눌러준다.**
    - 수확 후 빨리 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·충진 〉



〈 답압 〉



〈 밀봉·저장 〉

【 초지사료과 | 041-580-6741 】