



7. 고품질 사일리지 조제기술에 대해서 알려주세요.

▣ 충분한 수분 함량

사일리지의 발효 미생물은 생장을 위하여 수분을 필요로 한다. 또한 적절한 수분은 재료의 충진을 용이하게 하고 재료 중의 공기를 배출하기 쉽게 해준다.

〈 작물별 수분 함량 및 수확 적기 〉

(축산연, 1994)

작물	수분 함량(%)	수확 적기
옥수수	68~70	황숙기
수수류	70~75	출수기~개화기
호 밀	67~72	개화기~유숙기
보 리	67~70	황숙기
유 채	80~84	개화기
이탈리안	68~72	출수기~개화기

▣ 숙기(생육단계)

일반적으로 숙기가 진행됨에 따라 작물의 사료가치가 저하되므로 최대 수량과 최고의 품질을 이룰 수 있는 시점에서 수확을 해야 한다.

▣ 절단

절단으로 인하여 사일리지는 표면적이 확대되고, 충진이 균일해지며 반추위 내 소화율을 개선시킬 수 있다. 보통 1.0cm 내외로 절단하며, 수분 함량이 낮을 경우는 짧게 절단해 준다.

▣ 충진, 진압

- 충진은 가능한 한 빨리 하도록 하며 트랙터나 굴삭기 등을 이용하여 진압을 한다.
- 진압은 공기를 배제시켜 유산균의 증식을 촉진시키며, 즙액의 삼출을 촉진하고 용적을 줄이는 데 있다.
- 벽면은 진압밀도가 낮아질 수 있으므로 유의한다. 진압이 끝난 후에는 사일로의 윗부분을 보온덮개와 비닐로 덮어주며 흡이나 페타이어 등을 이용하여 가압하도록 한다.

【 초지사료과 | 041-580-6741 】