

## 8. 사일리지용 첨가제에 대해서 알려주세요.

재배면적의 대규모화 및 기상이변으로 인해 조기 및 지연수확이 필연적으로 따르게 되어 고품질의 사일리지 조제 및 손실 최소화를 위해서는 첨가제의 이용을 권장하며, 상대적으로 당분 함량이 적은 두과의 경우에는 당분을 보충한다. 또한 수분 함량이 많은 목초나 사료작물의 경우는 밀기울 또는 비트펄프 등을 이용하여 누즙액으로 인한 양분 손실을 경감한다.

벽에 닿는 부분이나 윗부분은 부패하기 쉬우므로 밀봉 전에 산도 조절제나 미생물제제를 사용함으로써 손실을 줄일 수 있다.

### ■ 발효억제제

- 사일리지의 산도를 신속하게 저하시켜 보존능력을 증진시킨다.
- 개미산 또는 프로피온산을 주로 이용하며 재료중량의 0.3~0.5%를 살포한다.
- 분무 시 발생하는 냄새는 인체에 유해하며 기계를 부식시킨다.

### ■ 발효자극제

- 발효에 필요한 영양소를 직접 첨가하거나 발효 양상을 개선시킨다.
- 젖산균 첨가제
  - 비용이 저렴하고 취급이 용이하며 잔류 및 환경오염 위험이 없다.
  - Lactobacillus 위주의 미생물을 이용한다.
  - 살포량은 생초 g당 106CFU(clony forming unit, 미생물단위)를 첨가한다.
  - 물에 녹여 즉시 뿌리거나 또는 하룻밤을 실온에 둔다.
- 영양소 첨가제
  - 유산발효 기질인 당분을 보충하는 것으로 효소 및 당밀이 주로 이용된다.
  - 당밀은 재료중량의 1~2%를 동량의 물에 희석하여 살포한다.

### ■ 양분첨가제

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

### ■ 기타

- 수분조절 : 밀기울, 비트펄프, 볏짚
- 세포벽 분해 : cellulase 및 곰팡이
- 부산물 : 계분, 채소잎 등

【 초지사료과 | 041-580-6741 】