

05 achievements

안전하고 품질 좋은 국내 부존사료자원 활용 매뉴얼 개발

주류가공부산물의
사료가치 평가 및 활용



:: 연구요약

국내에서 사용하고 있는 다양한 주류가공부산물(주정박, 막걸리박, 전통주박, 과실주박 등)의 한우 사료가치를 평가하고 사료 활용방법, 사용 시 주의사항 등을 제시하는 주류가공부산물 활용 매뉴얼을 제작하여 자가 TMR제조 영농조합, 농가 및 각 시군 기술센터에 보급하였다.

영양생리팀 이유경

063)238-7460, yoo3930@korea.kr

:: 추진배경

국내 비육우 전체 생산비 중 사료비는 41~60%로 높은 비중을 차지한다(통계청, 2012). 특히, 우리나라 배합사료의 원료사용량은 연간 1천7백만 톤으로 이중 1천3백만 톤을 수입에 의존하고 있어 전체 사료 자급률은 약 23% 수준에 머물고 있다(한국농촌경제연구원, 2013). 비육우 생산비 절감과 사료자급률 향상을 위해 농산부산물 등 부존사료자원을 사료원료로 이용하고자 하는 연구가 활발히 진행되고 있지만, 국내에서 생산되는 주류가공부산물에 대한 연구는 미비한 실정이다.

이에 본 연구는 주정박, 전통주박, 막걸리박, 과실주박 등의 주류가공부산물의 한우 사료가치를 평가하고 한우 비육우에 대한 주류가공부산물의 실제 이용성을 평가하였다.

:: 연구성과**주류가공부산물의 사료가치 평가**

주류가공부산물 중 주정박의 단백질 함량이 건물기준 34%로 반추가축에서 일반적으로 단백질원으로 사용하는 박류사료보다 우수하며, 막걸리박의 가용무질소물의 함량은 67%로 에너지사료인 소맥피의 66%와 비슷한 수준이다. 따라서 주류가공부산물을 반추가축에 급여 시 양호한 단백질과 에너지 공급원으로 활용할 수 있다.

또한 섬유질배합사료 원료로 막걸리박을 사용할 경우 막걸리박의 급여 비율이 증가됨에 따라 건물소화율 등이 증가되는 결과를 보여 막걸리박을 한우의 섬유질배합사료원료로 사용할 경우 우수한 사양성적을 얻을 수 있을 것으로 기대된다.

:: 활용방향 및 기대효과**주류가공부산물의 한우 사료화**

주류가공부산물을 한우섬유질배합사료의 단백질 사료원이나 에너지 사료원료로 활용하여 저비용 고품질의 한우 고급육 생산체계를 구축하고 한우 비육우 농가에서 사료비 절감을 통해 농가 소득을 증대시킬 수 있다.

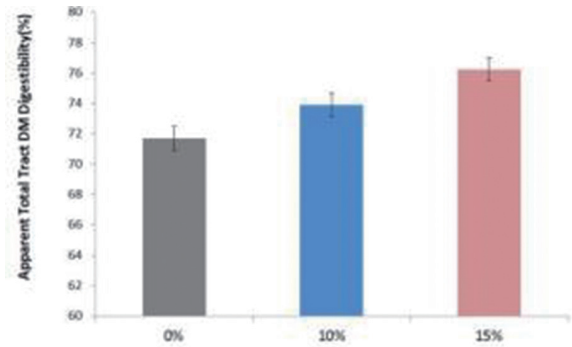
- 막걸리 부산물 급여 시 두당 8~12%의 사료비 절감효과가 있음.



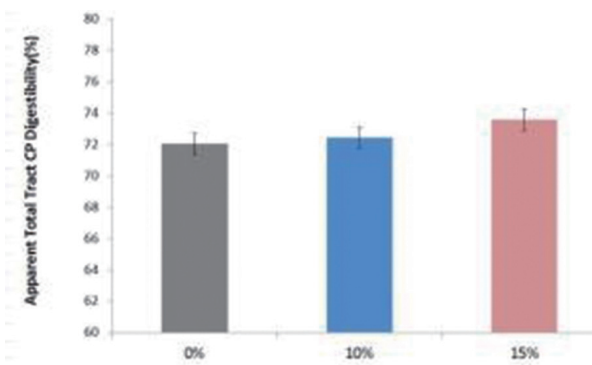
Image



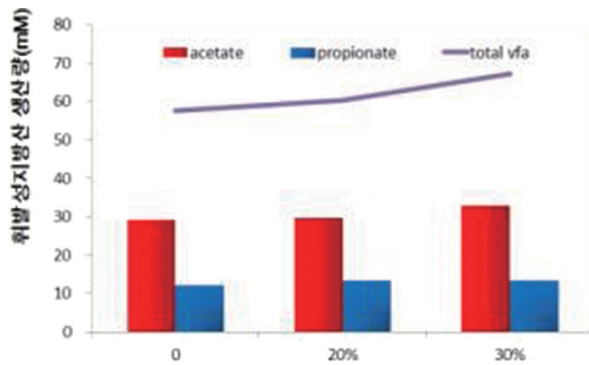
01 사료가치평가 체계도



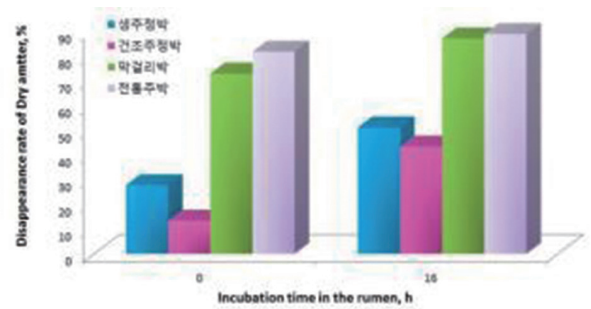
02 막걸리박의 급여비율에 따른 체내 건물소화율



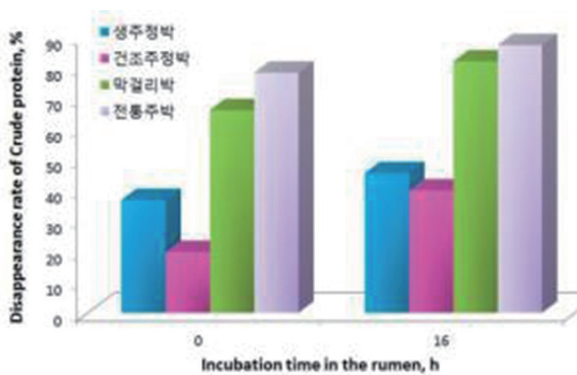
03 막걸리박의 급여비율에 따른 체내 단백질소화율



04 막걸리박의 급여비율에 따른 반추위 발효성상



05 주류가공부산물별 반추위 건물 소화율



06 주류가공부산물별 반추위 단백질 소화율