

사일리지 발효균 국산화 성공

- 과제명 : 사일리지 품질향상을 위한 첨가제 보급 확대
- 담당 : 초지사료과 김종근 041-580-6773

고가 수입품 대체효과 커

벼짚, 옥수수, 청보리, 이탈리안 라이그라스 등 일시에 많은 양이 생산된 조사료를 수분이 있는 상태로 저장하는 것이 사일리지이다. 기후가 건조한 지역에서는 조사료를 건조로 보관하지만 국내에서는 기후 여건상 사일리지로 보관을 하는 것이 일반적이다.

사일리지의 단점은 수분이 많아 부패할 수 있다는 것이다. 사일리지를 발효시키면 산성으로 변하여 부패균의 활동을 억제할 수 있는데, 현재 이용되는 사일리지 발효균은 외국 수입품에 의존하고 있는 실정이다.

우리 원에서는 수입 발효균을 대체하기 위하여 토착 미생물을 이용하여 사일리지 첨가제를 제품화하는 데 성공했으며, 그 기술을 이전받은 국내 업체에서 제품을 농가에 공급하고 있다. 물론 수입품에 비해 저렴하다.



우리 원에서는 수입 발효균을 대체하기 위하여 토착 미생물에서 사일리지 첨가제를 추출하여 제품화하는 데 성공했다.