03 종란의 취급 및 보관 요령은 무엇인가요?

종란은 산란 직전까지 배자가 세포분열을 하며 24℃ 이상에서는 비정상적인 세포분열이 일어나므로 여름철 계사 내 온도가 24℃ 이상일 경우와 겨울철 계사 내 온도가 낮은 경우에 부화율이 떨어지므로 수시로 집란하여 저장실에 보관하여야 합니다. 종란은 생산 즉시 입란하는 것이 좋으며, 오래 보관하였을 경우 초생추의 품질이 저하되고 발육이 늦어집니다. 또한 종란을 보관 시에는 보온이 잘되면서 습도가 낮고 환기가 잘되도록 하여야 합니다.

단기 보관 시에는 18.3℃에서 보관하는 것이 좋고 2주 이상 보관할 경우에는 10.5℃에서 보관하는 것이 좋습니다. 장기간 보관한 종란은 부화기에 넣기 전에 21~24℃의 온도로 예비 가온하면 부화율이 향상됩니다. 상대습도는 71~88%가 적당하고 습도가 높으면 알 표면에 곰팡이 생기고 습도가 낮으면 수분이 증발하여 기공이 커질 수 있습니다.

종란을 보관할 때는 둔단 부위를 위로하고 전란(turning)을 하지 않았을 경우 난황이 난각막에 붙어 부화율이 떨어지게 되므로 알을 1주일 이상 보관 시에는 배반이 난각막에 붙는 것을 방지하기 위하여 1일 1회 정도 전란을 하는 것이 좋습니다. 자동차로 먼 거리를 종란을 수송할 경우, 산란 즉시 신선한 상태에서 운반하는 것이 좋으며 산란 후 시일이 많이 경과한 종란은 운반 시 진동에 의한 파손으로 부화율이 떨어질 수 있습니다. 수송되어 온 종란은 10시간 정도 바람이 잘 통하는 장소에 두었다가 부화기에 입란하는 것이 좋습니다.

| 가금연구센터 | 033-330-9500