



가금정액의 액상보존을 위한 희석액의 제조 방법으로는 증류수에 탈지유(skim milk)를 넣고 잘 흔들어 완전히 혼합한 후 90~95℃의 온도로 10분간 가열한 후 식힙니다. 글루코스(glucose)와 주석산칼륨나트륨(Potassium sodium tartarate)를 넣고 다시 잘 혼합하여 5℃ 냉장고에 사용 전까지 보관합니다. 사용하기 30분~1시간 전 필요한 양 만큼을 상온에 꺼내 놓았다가 채취된 정액과 희석 혼합하여 사용합니다. 이때 정액과 희석액의 희석배율은 1:3~1:5 정도로 합니다.

닭 정액과 희석액을 혼합하여 5℃ 냉장고에 보관 후 인공수정하였을 때 수정률은 6시간 보존 시 91%, 30시간 보존 후 인공수정 시 88%로 원정액을 사용했을 때보다 보존성이 좋은 것으로 나타났습니다.