

12**사료의 저장과 품질관리는 어떻게 해야 하나요?**

양계를 포함한 모든 축산에 있어서 가장 큰 비중을 차지하는 것은 사료비입니다. 즉, 아무리 사육기술이 우수하고 좋은 환경조건을 제공하여도 사료의 저장이나 품질관리를 소홀히 한다면, 사육하는 닭의 성장을 늦추고 영양균형을 깨뜨리면서 건강상의 문제가 발생하고, 높은 폐사율로 이어질 수밖에 없습니다.

특히 여름철 사료를 저장하는데 다습한 조건이 형성되면, 사료가 뭉치거나 곰팡이가 피게 됩니다. 즉, 사료를 저장 보관 중 변질 또는 부패가 발생해 질과 양적인 면에서 농가의 손실을 가져오게 됩니다.

사료는 낮은 온도에 보관해야 하며 수분 13% 이하의 건조한 상태를 유지하고 직사광선이 비치지 않도록 하며, 금속성 물질의 혼입을 방지해야 합니다. 특히 온도가 높고 습기가 많을 경우에 사료를 많이 쌓아두면 쉽게 변질되기 때문에 압축이 되지 않도록 하여야 하며, 쥐나 곤충의 침입을 막아 양적인 손실과 오염을 방지하도록 주의하여야 합니다.

또한 사료 저장시설 체계가 좋다고 하더라도 사료는 최소한의 기간 동안만 보관해야 하며, 저장기간이 짧을수록 닭은 신선하고 품질 좋은 사료를 급여받게 됩니다.

육종과 번식

중지보존과 개량

사양관리

항생제대체제의 이용

계사시설과 환경관리

특수관리

생식물의 품질관리

위생과 질병

경영관리