



대부분의 양계농가는 사료빈이 축사 외부에 설치되어 있기 때문에 신선하고 품질 좋은 사료를 공급하기 위해서는 사료빈의 온도관리가 매우 중요합니다. 여름철 사료빈 내부는 뜨거운 열기 때문에 외부 온도에 비해 훨씬 높은 온도가 형성하게 됩니다. 사료빈 내 배합사료에 과도한 열이 전해지면 사료 내 지방이 산패될 수 있습니다. 또한 야간에는 외부 온도와 사료빈 내 온도차에 의해 수분응축이 발생되어 사료 위 표면과 사료빈 내부의 벽면을 따라 생기는 곰팡이의 증식을 촉진할 수 있습니다. 이러한 점들이 사료의 신선도 및 품질 저하, 기호성을 떨어트려 닭의 생산성에 악영향을 미치게 됩니다.

사료빈 내 배합사료의 온도를 일정하게 유지하고, 잘 저장하기 위해서는 사료빈에 우레탄 처리나, 단열 처리하는 것이 효과적입니다. 또한 사료빈에 열차단 페인트를 바르거나 차광막을 설치하는 것도 좋습니다.