



■ 건초(乾草, Hay)란

- 과잉 생산된 조사료를 풀이 생산되지 않은 기간 동안에 이용하기 위한 저장 수단이다.
- 자연의 태양에너지를 이용하여 수분 함량을 15~20% 이하가 되도록 물리적으로 건조시킨 조사료의 저장 형태이다.

■ 건초의 장·단점

- 저장제 효과가 있어 송아지 설사를 방지한다.
- 수분 함량이 적어 운반과 취급이 용이하다.
- 태양 건조 시 비타민 D의 함량이 높아진다.
- 기상 영향을 많이 받아 장기건조 또는 강우 시 품질저하가 일어난다.
- 부피가 커서 저장 공간을 많이 차지한다.
- 화재의 위험이 있다.

■ 건조의 과정

- 수분 함량 70~80%의 조사료를 15~20%로 낮추는 과정이다.
- 영양소 및 건물 손실을 줄이기 위해 가능한 한 빨리 건조시킨다.
- 건조량은 건초 톤당 2~3톤의 수분을 제거한다.
- 포장 중의 건초와 저장 중의 건초로 구분한다.

■ 건초에 적합한 작물 및 제조 적기

- 주로 목초가 많이 이용되나 근래에는 사료작물도 이용한다.(호밀, 귀리 등)
- 우리나라의 건초 제조 적기는 5월부터 장마 전인 6월 중순까지이다.
- 목초는 1번초, 벼과는 출수기, 콩과는 개화 초기에 한다.



수확



반전



집초



저장