



▣ 양질 건초를 만드는 요령

- 제일 먼저 고려할 것이 기상이다.
 - 일기예보를 잘 듣고 벤 다음 최소한 5일이나 일주일 가까이 비가 오지 않아야 한다. 비를 맞으면 건물 손실과 함께 영양분 손실이 커진다.
 - 비를 한 두 차례 맞는다면 사일리지로 만드는 것도 권장된다.
- 두 번째, 재료의 적기 수확이다.
 - 목초, 이탈리아 라이그라스, 호밀 등 초종별로 적기에 수확해야 한다. 수확이 늦어지면 풀이 익세져 소가 잘 먹지 않게 되고 허실량이 많아지며, 영양분도 낮아지게 된다.
 - 보통 출수기부터 개화 초기가 권장된다.
- 세 번째, 포장에서의 건조시간을 최대한 단축시켜 주어야 한다.
 - 빠른 시간 내에 수분 함량을 15~20% 이하로 줄여주어야 한다.
 - 1주일 말릴 것을 5일, 5일 건조시킬 것을 4일로 단축시켜 비를 맞힐 염려를 줄여 주어야 한다. 건조시간이 단축될수록 양분 손실은 적어진다.
 - 건조시간을 줄여주기 위해 모우어 컨디셔너(또는 헤이 컨디셔너)를 이용한다. 이 기계는 베면서 동시에 기계적으로 줄기를 부수거나 짓눌러 줄기도 잎과 비슷한 속도로 건조하게 하는 작업기이다. 건조기간을 3일 정도로 단축시켜 줄 수 있으며, 건물 손실률을 낮추어 주고(12.3→6.4%), 건초의 품질도 향상된다. 건조제 처리 효과는 낮다.

건조 방법	포장건조 소요일수	건물 손실률 (%)	외관평점	TDN (%)	상대사료가치 (RFV)
관행 건조	4~5일	12.3	76	60.6	93
건조제 처리	4일	8.2	77	61.2	97
모우어 컨디셔너	2.5일	6.4	81	62.4	102

- 고품질의 우수한 건초를 만들려면 일찍 수확해야 한다.
 - 고품질 건초 제조를 위해서는 이삭이 막 올라오기 시작할 때 수확한다.
 - 고품질의 건초는 TDN(가소화영양소총량)이 60% 정도로 아주 우수하며 일반 수입건초보다 품질이 좋다.
- 제조 후 서늘하고 통풍이 잘 되는 창고에 보관하여야 한다.