

03**육계 사육기간 동안의 적정 온도와 습도가 궁금합니다.**

닭은 항온동물로 스스로 체온을 조절하지만 적정 온도 이상 혹은 이하가 지속될 경우 체온 조절기능에 이상이 생겨 생산성이 저하되고 심할 경우 폐사합니다. 육계의 일반적인 육추 적온은 첫 일주일 동안은 32~35℃이며, 그 이후 일주일에 약 3℃씩 온도를 낮추어 주어 21~24일령에 최종 온도가 21~22℃에 도달하도록 합니다. 따라서 사육기간 내내 일령에 맞는 적정 온도가 유지될 수 있도록 주의해야 합니다. 특히 육추 1~2주령에 온도 및 습도관리는 후기 생산성에 큰 영향을 미치기 때문에 더욱 신경 써야 합니다.

습도는 계사의 환경에 여러 가지로 영향을 미칩니다. 장마철과 같이 습도가 높을 때는 곰팡이로 인하여 사료가 변질되기 쉽고, 여기에 유독물질이 생성되어 피해를 입을 수도 있습니다. 입추된 병아리의 탈수를 방지하기 위하여 처음 3일간은 여러 가지 형태의 가습기나 안개분무장치를 활용하거나 열풍기 앞에 수반을 설치해 놓거나, 또는 지대를 바닥에 깔아주고 물을 뿌려주어 상대습도가 약 70% 정도 유지되도록 하여야 합니다. 입추 당일 적정 습도를 유지하지 못할 경우, 건조한 공기 흡입으로 인하여 병아리의 기관지가 손상을 입게 되며, 이러한 기관지 손상은 외부의 먼지나 오염물질, 각종 유해 성분들이 아무 제약 없이 몸속으로 흡입되어 호흡기 계통의 질병 발생이 증가하는 원인이 됩니다. 육계사육 후기에는 젖은 깔짚 등으로 인해 계사의 과습이 문제가 될 수 있습니다. 특히 여름철 과습은 수분증발로 인한 열 발산이 줄어들어 닭의 체감 온도를 높여 더욱 더위를 느끼게 되므로 적절한 환기를 통해 습도를 조절해 주는 것이 좋습니다.

육종과 번식

중지보존과 개발

사양관리

항생제대체제의 이용

계사시설과 환경관리

특수관리

생산물의 품질관리

위생과 질병

경영관리