

06**생균제를 이용한 발효사료 제조 방법을 알려주세요.**

발효사료란 가축의 대사를 촉진 및 원활히 해줄 수 있는 미생물과 혼합하여 일정기간 발효 후 만들어지는 사료를 말하는데, 농가에서 농산부산물과 생균제를 이용하여 발효사료를 제조하고자 할 때는 먼저, 농산부산물을 가축이 섭취할 수 있도록 분쇄한 후 아래와 같은 방법을 통해 제조하여 사용합니다.

- ① 1ℓ 액상미생물 + 300ml 당밀 + 100kg 농산부산물 + 35ℓ 물을 준비하여 골고루 잘 섞이게 배합합니다.(수분 30~40% 수준, 액상미생물은 유산균제 또는 효모제 등을 포함한 미생물제제 사용 권고, 단 사과부산물과 같이 당분과 수분이 많이 함유되어 있는 부산물은 당밀과 물을 넣지 않아도 됨)
- ② 배합된 농산부산물 발효사료를 비닐봉지에 담아 공기와 햇볕에 노출되지 않게 밀봉합니다.
- ③ 20~30℃의 따뜻한 온도에서 약 5~7일간 발효시킵니다.
- ④ 발효된 사료를 적당량(급여사료의 1~3%) 일반사료와 함께 급여합니다.

발효가 잘되었는지의 판단은 발효 과정 중간에 알코올 냄새가 나는지 확인하고 안 난다면 발효 중간에 다시 발효 방법을 확인하고 시작합니다.

유종과 번식

중지보종과 계법

사양관리

항생제 대체제의 이용

계사시설과 환경관리

특수관리

생산물의 품질관리

위생과 질병

경영관리