

04

사료피의 수확 방법 및 사료가치에 대해 알려주세요.



■ 수확 시기

- 사료피는 초장이 약 120cm 이상 자란 시기부터 출수기까지 수확이 가능하며, 고품질 조사료 생산을 위해서는 출수 전에 수확하는 것이 유리하다.
- 출수가 시작되면 조단백질 함량이 감소하고 섬유소 함량이 증가해 사료가치가 저하되므로, 품질을 고려한 적기 수확 관리가 필요하다.

■ 저장·이용

- 수확 후에는 3~5일간 포장에서 자연건조를 실시하며, 약 3일 건조하면 헤일리지를 제조할 수 있고, 약 5일 건조하면 건초를 제조할 수 있다.
- 자연건조 과정에서는 하루 1회 반전을 실시한 뒤 집초·결속 하여 비닐 랩핑을 통해 저장한다.
- 별도의 하계 사료작물 전용 수확기 없이도 동계 사료작물 수확에 사용하는 기존 기계·장비로 수확이 가능하다.



수확



노지 건조



결속(베일링)

사료가치

〈 사료피의 생육단계별 사료가치(축산원, 2021) 〉

생육단계	CP (%)	섬유소(%)		TDN (%)
		NDF	ADF	
초장 70cm	21.1	56.2	29.7	65.4
초장 100cm	12.1	56.0	28.6	66.3
출수기(이삭이 나오는 시기)	9.7	61.4	34.4	61.7
유숙기	6.9	62.2	36.5	60.1

조사료 현황 및
일반기술동계 사료작물
재배기술하계 사료작물
재배기술기타 사료작물
재배기술사일리지와
건조 제조초지조성 및
관리기술기축분
이용기술농식품부
지원사업