

을 경우 26.5%와 29.9%로 사일리지 조제에 좋은 조건이었다. 연맥 사일리지 대조구(14.5%)에 비해 첨가구(14.7%)에서 조단백질 함량이 약간 높았고, ADF, NDF 함량에 있어서는 대조구(36.0, 59.7%) 보다 젖산균 첨가구에서 34.4, 57.2%으로 낮았다. 그러나 IVDMD 소화율에서는 대조구(69.5%)에 비해 첨가구에서 72.7%으로 높았다. 또한 헤어리 베치 사일리지 대조구(24.9%)에 비해 첨가구(26.6%)에서 조단백질 함량이 약간 높았고, ADF, NDF 함량에 있어서는 대조구(31.6, 27.2%)보다 젖산균 첨가구에서 29.9, 35.5%으로 낮았다. 그러나 IVDMD 소화율에서는 대조구(75.7%)에 비해 첨가구에서 78.6%으로 높았다. 그리고 연맥, 헤어리 베치 사일리지 대조구에서 pH가 각각 5.34, 5.42에서 젖산균 첨가시 각각 4.02, 4.17로 낮아졌다. 따라서 연맥 및 헤어리 베치 사일리지 조제시 젖산균 첨가가 품질 향상에 기여할 것으로 사료된다.

42. 출수형태에 따른 수단그라스계 잡종의 라운드베일 사일리지

조제 연구

정외수^o · 강우성 · 김종근 · 윤세형

축산기술연구소

본 시험은 수단그라스계 잡종의 라운드베일 사일리지 조제 가능성에 대한 기초자료를 확보하기 위하여 실시하였다. 공시품종은 출수형인 G83F 및 GW9110G, 그리고 비출수형인 TE-Evergreen을 이용하였고 사일리지 조제전 1일간 예건한 후 라운드베일 사일리지로 조제 한 후 2개월간 보관하였다. 건물 함량은 비출수형인 TE-Evergreen에서 27.7%로 가장 낮았으며 출수형인 G83F 및 GW9110G의 건물 함량은 각각 37.1 및 33.8%로 높았다. 사일리지 조제전의 ADF 및 NDF 함량은 출수 후 숙기가 많이 진행되어 오히려 영양생장형인 TE-Evergreen보다 낮게 나타나 곡실로 전분의 축적이 상당히 이루어진 것으로 추측되었다. 한편 저장 2개월 후의 조단백질 함량은 G83F 및 GW9110G에서 15.5 및 14.9%로 TE-Evergreen의 14.7% 보다 높은 경향을 보여 주었으며 사일리지 조제전에 비하여 증가되는 것으로 나타났다. 사일리지의 품질을 좌우하는 산도는 출수형에서 3.81 및 4.07로 비출수형의 4.42 보다 낮은 경향을 보여 출수형 수단그라스계 잡종의 사일리지 품질이 더 나은 것으로 판단되었다.