

브로일러의 암수 분리 사육

안 형 진
퓨리나코리아 양계부장

세 계적으로 선진국일수록 닭고기의 소비는 늘어나는 것이 일반적인 추세이며, 한국도 최근 대단히 빠른 속도로 닭고기 소비가 늘고 있다는 것을 느낄 수 있을 것이다.

한편 지구촌화 되어가는 국제사회는 대단히 가까워져 머지 않아 국제사회도 일일생활권으로 바뀌게 될 것이며, 따라서 수입개방압력도 늘어나지 않을 수 없게 될 것이다.

이러한 국제화 시대에 국제경쟁력을 갖는 것은 시급한 문제로 모든 육계관련 분야가 노력해야하며 가능한 방법을 모두 동원하여 지속적으로 추진해야만 한다. 그 중의 한 방법으로 육계의 암·수 분리사육에 대하여 알아보고자 한다.

〈도계장에서의 장점〉

암·수분리사육을 하면 목표한 체중의 닭을 균일하게 출하함으로써, 도계기구의 조정을 보다 쉽고 정확하게 할 수 있으므로 도계능률을 높혀 생산성을 향상시킬 수 있다. 예를들면 암·수분리사육을 하지 않는 일반적인 경우에 1.7kg 평균 체중의 계군을 출하하여 도계한다면 암컷은 1.5kg, 수컷은 1.9kg이나가게 된다. 그러나 암·수분리사육을 하게되면 암컷은 6.5주에, 수컷은 6주에 목표체중에 도달하게 될 것이다. 따라서 보다 더 체중분포도를 축소시킬 수

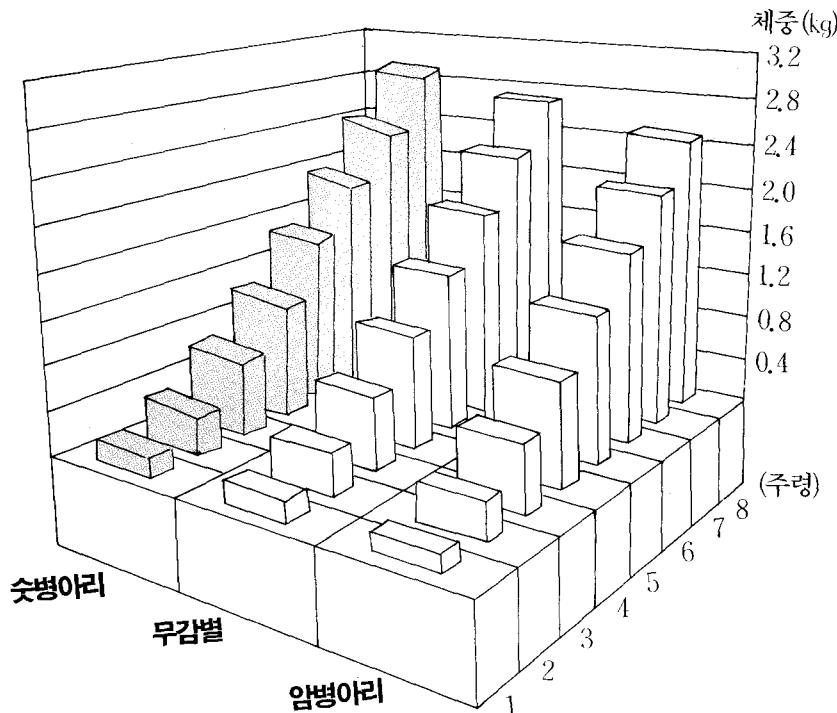
있게 된다. 일정규격 크기의 계육 부분육을 만드는 것은 닭고기를 상품화하는 데는 필수적인 것이며, 계육을 가공하는 데에도 원료육의 크기 및 종량의 범위가 큰 것이 큰 장애물로 되어 있다. 따라서 계육 가공산업이 발전 한 곳에서는 반드시 암·수분리사육을 하고 있다. 한국도 빠른 속도로 발전해 가고 있는 계육가공산업이 더욱 가속화되기 위해서는 암·수분리사육이 필요하게 될 것이다.

〈사양측면의 장점〉

연구에 의해 숫병아리는 암병아리보다 오랜기간 더 높은 아미노산 요구량을 갖고 있다는 것을 알아냈다. 암병아리에게는 숫놈이나 무감별사양시보다 소 낫은 영양수준의 사료를 주어도 된다. 따라서 암·수분리사양은 무감별사양보다 사료비를 절약할 수 있게 될 것이다.

암·수분리사육을 하기 위해서는 암·수감별된 병아리를 쉽게 구입할 수 있어야 하며, 부화장에서는 암·수감별이 적은 용으로 정확하게 이루어져야 한다. 경제적인 암·수감별을 위해 육종회사에서는 우모색감별법을 연구해 실용화시켰다. 따라서 쉽게 경제적으로 정확하게 감별된 병아리를 공급하면 사양가 뿐만 아니라 도계장 더 나아가 육계산업의 경쟁력을 제고하는데 도움이 될 것이다. ■■■

암수분리 사육성적



● 무감별

주령	주말체중 (g)	사료섭취량 (누계, g)	사료효율 (누계)
0-1	160	112	0.92
1-2	350	370	1.19
2-3	632	835	1.41
3-4	987	1,506	1.59
4-5	1,391	2,350	1.74
5-6	1,820	3,328	1.87
6-7	2,256	4,409	1.99
7-8	2,681	5,544	2.10

● 수병아리

주령	주말체중 (g)	사료섭취량 (누계, g)	사료효율 (누계)
0-1	166	118	0.92
1-2	366	388	1.18
2-3	672	887	1.40
3-4	1,061	1,607	1.57
4-5	1,501	2,505	1.71
5-6	1,962	3,505	1.82
6-7	2,429	4,593	1.92
7-8	2,887	5,756	2.02

● 암병아리

주령	주말체중 (g)	사료섭취량 (누계, g)	사료효율 (누계)
0-1	154	107	0.92
1-2	334	355	1.20
2-3	591	784	1.42
3-4	913	1,409	1.61
4-5	1,280	2,198	1.77
5-6	1,678	3,149	1.92
6-7	2,082	4,212	2.06
7-8	2,474	5,314	2.18

〈퓨리나코리아 사양표준〉