

육계농장의 여름철 사료관리



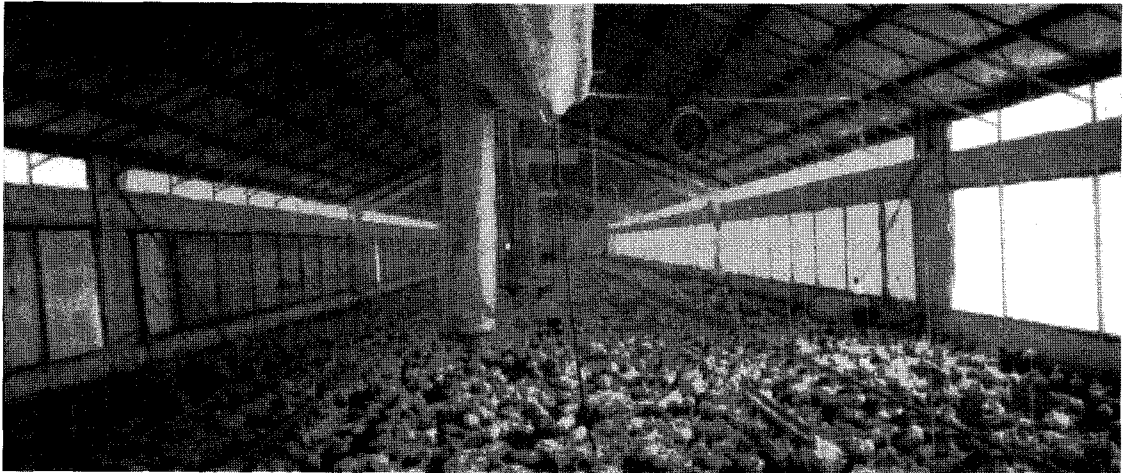
이상희 부장
(주)우성사료 마케팅부

금년 6월은 빠르게 온도가 예년보다 높아질 것으로 예측하고 있다
특히 장마가 6월 중순부터 시작될 것으로 예측되고 있으며 이에 따른 계사의
시설 환경을 집중적으로 검토해야겠다.
6월의 기온을 보면 최고 23~25℃ 수준에서 최저 15~17℃를 전국적으로 유지
하는 편이다. 그러나 6월 중순부터는 최고 30℃를 넘나드는 경우도 많았으며,
이렇게 갑작스럽게 상승하는 고온 스트레스는 닭에게는 최고의 스트레스가 된다.

1. 높은 온도 특징과 사료관리

닭은 병아리 때부터 큰 영향을 받는 것이 환경 온도의 변화이다. 닭이 하루에 필요한 영양 요구량을 섭취하는 경우에도 환경 온도가 높으면 체내의 유지에너지가 적게 소모되므로 자연히 필요량보다 적게 사료를 섭취한다. 유지 에너지의 상당부분이 체열 발산과 이동, 사료 섭취, 분뇨 배설 등으로 사용되는데 더운 날씨가 되면 즉각적으로 필요량이 감소하므로 섭취 요구가 낮아지고 섭취량이 감소한다. 따라서, 빠른 시간 안에 단위당 사료 섭취량이 늘어야 되는 육계에게는 겨우 유지에 필요한 정도의 양만 섭취하므로 잉여되는 에너지가 작게 되어 증체 속도가 떨어지게 된다.

육계의 사육 목적이나 병아리부터 성장하는 과정을 살펴볼 때, 계사내 온도 유지와 관리가 그래서 바로 농장의 생산비와 밀접하게 연관되는 제일의 요소인 것이다.



하절기에는 계사내 온도와 관련하여 다음과 같이 점검해 보자.

- 1) 건축 특성상 단열을 추가로 개선할 수는 있는가?
- 2) 일 평균 온도는 얼마이며 최고, 최저는 기록되고 있는가?
- 3) 바람이 잘 통하며 최고, 최저 풍속을 측량하며, 강제적으로 환기가 되는가?
- 4) 특히, 지붕의 단열재는 잘 유지되고 있는가?
- 5) 강제 환풍에 필요한 환기 시설은 잘 작동되며, 충분한 용량인가?
- 6) 안개분무 등 온도 하강 설비는 하였는가?
- 7) 고온에 민감하게 반응할 만큼 방풍림이나 그늘망이 있는가?

온도와 관련된 중요한 것으로는 원료 곡물에서 곰팡이에 오염될 가능성이 높다는 점이다.

고온 다습한 아시아 태평양 지역에서 광범위하게 발생하고 있다. 뜨거운 습도까지 겹치면 곰팡이의 발아에 필요한 상황을 충분히 제공함으로써 독신 발생이 증가한다. 독신이 발생하면 사육적인 손실

뿐만 아니라 경제적으로도 계속 품질면에서도 매우 심각한 피해를 줄 수 있다.

특히 PL법이 시행되고 있는 현실에서 HACCP 관리 수준이나 ISO 규격 수준의 검사 관리 설비를 갖춘 우수한 제품을 사용하는 것도 하나의 좋은 방법이 될 것이다.

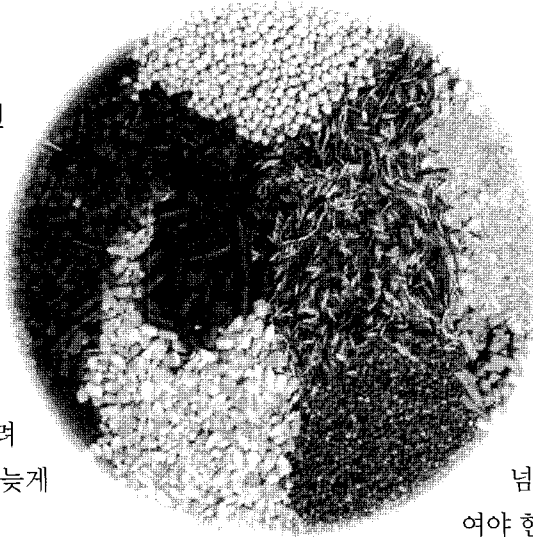
아시아 지역 국가들에서 마이코 독신과 관계없기란 매우 힘든 일이며, 이것은 워낙 이 곰팡이 독신 사항이 광범위하게 퍼져있기 때문이다. 가장 효율적인 전략으로 마이코 독신 문제 차단을 위해서는 사료의 오염을 막아야 하고 곰팡이의 성장도 막아야 한다.

그러나 이것은 더운 지역이나 더운 날씨에서는 달성하기가 매우 어려운 것이다. 여하튼 사료 중에 항곰팡이제를 첨가하여 발생 자체를 최소화하여야 될 것이다.

2. 높은 습도 특징과 사료관리

금년 6월은 빠르게 장마가 올 것으로 예측하고 있다. 중순이나 하순경으로 예상한다.

우리나라는 6월 중이면 보통 80~250mm의 강수량을 보이는데, 금년에는 일부 지역에서는 이미 초순에 위의 기록을 넘어서고 있다. 보통 적당한 습도가 60~70% 수준에서 잘 유지되면 오히려 병아리의 호흡기 발생을 늦게 오는 역할을 하기도 한다.



건조한 계사내에서는 각종 호흡기 질병들이 자극받아 무리해진 닭의 기도에 잘 발병하는 것을 볼 수 있다. 특히 산소가 부족한 상태인 과일사육의 경우에 초기에는 모르나, 후기로 갈수록 갑작스레 호흡기가 발병하는 것을 보게 된다.

6~7월에는 습도와 관련하여 다음과 같이 점검해 보자.

- 1) 음수량이 많아지지는 않는가?
- 2) 급수기의 넙플이나 원형 급수기의 누수는 없는가?
- 3) 연변이 발생하여 바닥은 질어지지 않았는가?
- 4) 워터 미터(수량계)는 계사마다 설치되어 있어 음수량을 측정할 수 있는가?
- 5) 입구에 에어 펌프 같은 가슴장치가 설비되어 있는가?
- 6) 온도, 습도를 측정하는 온·습도기는 잘 이용하고 있는가?
- 7) 습도와 관련하여 바닥 깔짚은 오염되지 않았는가?
- 8) 급이기 주변에 떨어진 사료가 변질되지 않도록 급이기 높이를 조절하는가?

습도와 관련하여 완전 자유급수를 실시하는지를 살펴보고, 음수량의 허실에 영향을 끼치는 급수기의 높이는 정기적으로 수시 점검하고 있어야 한다. 1일 1회 정도의 소독제로 세척을 하며 물이 고장나거나 막혀서 못 먹거나, 넘쳐서 바닥이 질지 않도록 수리하여야 한다.

수당 1일 음수량의 변화를 기록해 놓고 비교할 수 있어야 한다.

3. 사료관리와 관련된 종합 사항

6월은 복닭이 집중 입추되는 계절이므로 사료와 관련해서는 급이기 점검이 필수이다.

사료는 생산재이며 동시에 닭고기이다. 육계사업의 핵심은 우수한 원료와 품질관리로 만든 제품을 누가 더 활용하는가의 시간 싸움인 것이다.

6월에는 급이기 숫자와 농장에 맞는 설비를 점검해야 할 때이다. 팬형, 그릴형, 체인식 등 다양한 종류가 있겠지만, 더운 날씨에도 고온피해를 최소화할 수 있는 시스템에 관심을 가지고 개선되길 바란다.

잘못된 급이기 선택으로 구석에 남은 가루 발생이 많다거나, 사료 파헤치기가 쉬어서 허실이 심하다면 이것은 고온 피해보다 더 심각한 일이다.

6~7월은 고온과 습도, 이로 인한 사료섭취 저하를 막는데 주력해야 할 것이다.

충분한 요구량만큼 섭취하도록 하는 것, 이것이 6~7월에 해결해야 할 과제이다. C