

# 사료빈, 사료급이라인 및 급이기 청소를 정기적으로 하자



강 화 순 회장  
한국양돈수의사회

우리나라의 하절기는 특히 고온 다습하여 사람과 가축이 생활하기에 매우 어려운 시기이다.

또한 고온, 다습으로 인하여 음식물이 쉽게 부패하여 각종 식중독 사건이 자주 발생하기도 하는 시기이다.

양돈에서도 하절기는 고온, 다습으로 인하여 사료가 쉽게 변패되기 쉬우므로 사료 관리에 특별한 주위가 요구된다. 하절기 장마철에 누수가 발생하게 되어 사료가 변질되는 경우가 많으므로 이에 대한 사전 준비가 필요하다.

특히 고온, 다습은 가축에게 심한 스트레스와 불쾌감으로 인하여 사료 섭취량을 떨어뜨려 증체가 저하되고 번식이 되지 않아 많은 피해를 일으킨다.

이러한 상황에서 사료마저 부패되거나 신선하지 않으면 섭취량은 더욱 더 줄어들 수밖에 없다. 따라서 온도를 떨어뜨리기 위한 노력과 함께 신선한 사료를 공급하기 위한 노력이 함께 병행되어야 한다.

사료급이라인이 고장이 나야 사료급이라인을

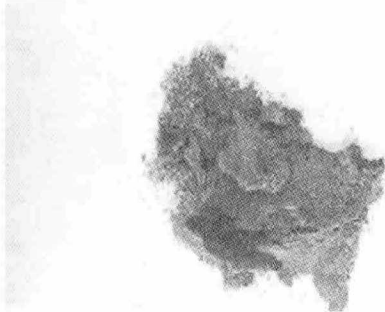
점검, 청소하는 경우가 대부분인데 이제부터는 주기적으로 사료빈과 급이라인을 청소를 하도록 할 필요가 있다.

## 1. 사료빈, 사료급이라인 청소를 정기적으로 하자

### 가. 사료빈의 문제

- 아주 오래된 빈이나 새로 설치한 빈이 주로 문제가 된다
- 노후된 빈은 눈에 보이지 않는 실금이 나있거나 뚜껑 부분이 맞지 않는 경우 또는 빈 하부 사료 인출 호퍼 부분에 문제가 있는 경우들이 있어서 누수가 되고 사료가 변질되는 경우가 있다.
- 새로 설치한 빈이라도 제작시 문제가 있었거나 설치할 때 어떤 문제로 균형이 맞지 않아 뚜껑이 잘 닫히지 않거나 급이 간 경우, 볼트 구멍 등에서 누수가 되는 경우가

### <사료빈 오염물질>



피드빈 구동부 코너



피드빈 내부

있다

- 또한 아무 문제가 없는 빈 이라도, 고온 다습한 계절에 밀폐된 빈 내부에 사료가 오래 저장되어 있으면, 빈 벽에 달라붙고 덩어리가 생기는 사례가 많이 발견되고 있다.

사료빈은 가능한 자주 비워 주기적으로 청소를 해주어야 한다.

하절기에는 사료빈내의 온도가 높게 유지되고 습도 또한 높게 유지되어 미생물이 증식하기에 적합하여 사료를 쉽게 부패하게 만들므로 사료빈의 온도가 높게 올라가지 않게 사료빈 외부에 단열재를 시공하거나, 낮에는 사료빈 두껍을 열어놓아 열기를 가시게 하는 것이 좋다.

더 좋은 방법은 사료빈내에 환풍기를 달아 더

운 공기와 습기를 제거해주는 것이다.

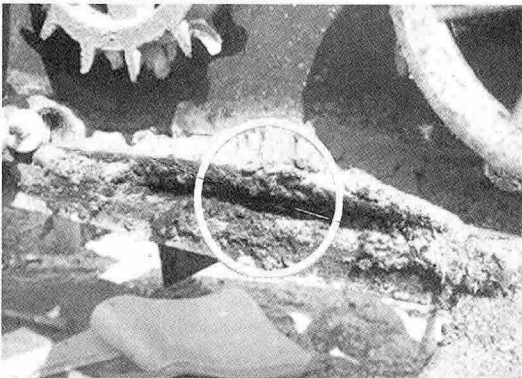
수분에 의해 사료 덩어리가 지면 사료빈벽에 붙기도 하고 덩어리가 사료 급이라인을 타고 들어가 급이기라인 벽에 붙어 있다가 부패된 사료 덩어리가 지속적으로 가축에게 공급되어 문제를 일으키게 된다.

사료빈내의 사료가 완전히 떨어지고 나면 사료를 받고, 사료빈을 주기적으로 청소를 실시해 주어야 한다.

### 나. 사료빈의 청소

- 청소/점검 주기 : 최소 월1회 빈 비우기 / 청소하기

### <구동부 청소>



<코너 청소>



장대빗자루 이용, 빈 벽의 먼지/덩어리 제거한다. 고압세척기를 이용하여 사료빈 내부를 세척해내는 것이 가장 좋은 방법이다.

- (1) 급이라인의 전원을 끈다.
- (2) 구동부를 해체하고, 청소를 한다.
- (3) 코너를 해체하고 청소를 한다
- (4) 피드빈에 올라가서 물청소를 한다.(토출구 뚜껑을 열고)
- (5) 2~6시간정도 말린 뒤 디스크에 남은 물기를 손수건 등을 이용하여 제거한다.
- (6) 코너를 조립하고, 실리콘으로 물이 세지 않게 봉입한다.
- (7) 구동부를 조립하고 장마철을 대비하여 모타를 제외한 부분을 비닐로 막아둔다.
- (8) 작업이 끝나면 전원을 올리고 사료를 붓는다.

■ 점 검

금간 곳, 깨진 곳, 누수부위, 뚜껑과 본체 결합 여부, 빈 하부 토출구 막힘 상태

■ 자동급이 이송라인 : 월 1회 청소/점검

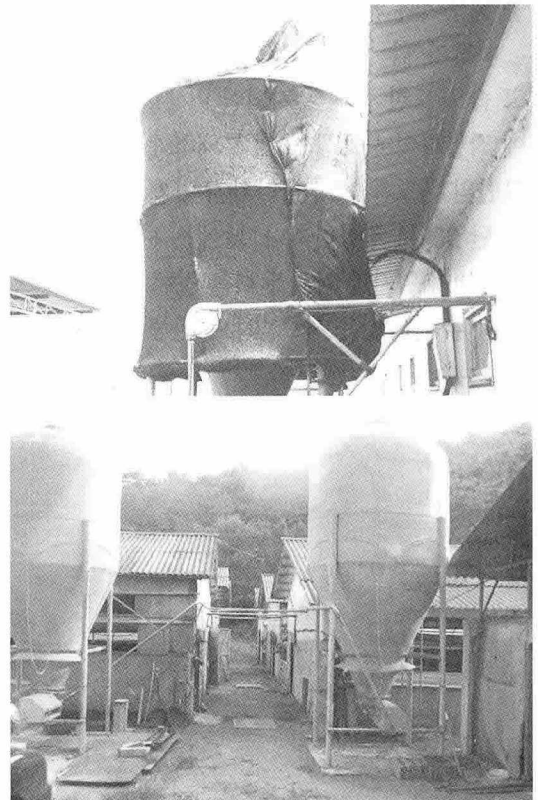
■ 빈 내부 온도 관리

- 고온다습 : 선도저하, 펠릿품질 저하
- 대책 : 뚜껑 열기 / 차광막, 페인트

다. 급이기 청소

■ 사료통(빈) / 밥그릇(급이기) 설거지를 한 번도 안하면?

- 사료를 안 먹는다 / 파헤친다
- 잦은 질병치레





- 성적저하 : 증체/번식
- **청소주기** : 주 1회
  - 음수량 증가 시기(여름철)에 급이기 내 칩 흘림에 의한 사료 변질 많음
- **청소방법** : 완전 비우고 내부 점검/청소

이물질

- **냉장고의 원리** : 저온유지, 제습
  - 저온 : 차광막, 페인트 / 통풍, 뚜껑 / 창고높이
  - 제습 : 누수부위 / 통풍, 뚜껑/결로방지

## 라. 신선, 안전사료 농장보관요령

### ■ 사료 보관 기본 상식

- 유통기간 : 제조일로부터 1개월 이내
- 수분관리(14%이하) 중요 : 빗물, 천정누수, 결로 주의
- 온습도 관리: 곰팡이, 세균 증식 억제
  - \* 여름철 고온다습 : 사료변질, 품질저하
  - \* 겨울철 결로현상 : 사료덩어리, 변질,

하절기는 고온스트레스에 의해 섭취량이 저하되기 쉽고 특히 우리나라는 고온.다습하여 사료가 쉽게 변질될 우려가 있으므로 사료빈, 급이라인, 급이기 청소를 자주하여 사료 섭취량이 줄어들지 않도록 세심한 관리가 요구된다.

올 여름에는 돼지에게 보다 신선한 사료를 공급하도록 돼지밥통관리를 철저히 하도록 하자. **양봉**

## 일반상식

## \* 돼지기름으로 비누 만들기



족발을 삶은 후에 돼지기름 등을 이용해 비누 만들기에 도전하자. 가성소다가 달는 용기나 비누 반죽이 직접 달는 냄비 등은 비누 전용의 것을 준비하는 게 좋다. 스테인리스 스틸, 유리, 플라스틱 재료를 사용하자. 또 가성소다수는 열이 높으므로 유리나 플라스틱은 내열성이 있는 것을 사용하자. 가성소다를 넣어 비누를 만들 때는 장갑, 마스크를 써서 얼굴을 보호한다. 만일 가성소다를 직접 만지게 될 경우엔 재빨리 물에 씻을 것.

\*재 료 : 물 170g, 가성소다 62g, 올리브 오일 250g, 라드(돼지기름) 250g

### \*만들기

1. 가성소다를 정제수에 천천히 담는다. 이때 열과 증기가 생기므로 주의할 것.
2. 플라스틱 스푼으로 천천히 저고, 가성소다가 녹으면 뚜껑을 닫는다.
3. 냉수가 담긴 볼에 2의 플라스틱 그릇을 넣어 온도가 40 정도까지 내려가면 꺼낸다.
4. 냄비를 아주 약한 불에 올리고, 고체 오일을 녹이면서 데우다가 온도가 40도 전후가 되면 불을 끈다.
5. 가성소다수를 오일에 천천히 부으면서 거품기로 저는다.
6. 저기 시작한 지 40분 후 비누 반죽이 무거워지고, 표면에 거품기에서 떨어지는 반죽 자국이 남을 때까지 골고루 잘 섞는다.
7. 비누 반죽을 틀에 부은 다음 열을 빼앗기지 않도록 타월로 싸서 따뜻한 장소에 24시간 둔다.
8. 24시간 후 비누를 틀에서 꺼내고 칼로 적당한 크기로 썬다.
9. 통풍이 잘 되고 햇빛이 잘 드는 곳에 4주간 두면 완성!