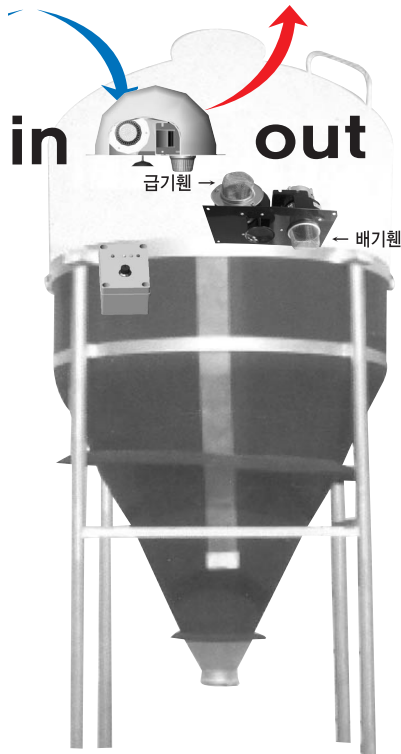


태성산업

두 대의 헨모터가 장착된 ‘신선사료보존장치’ 국내 최초로 특허획득



▲ 신선사료보존장치

사료빈 내부의 케이킹(덩어리) 현상 및 사료 변질을 근본적으로 차단시켜 사료의 특성을 고스란히 지킬 수 있을뿐 아니라, 내부 청소가 필요치 않는 혁신적인 In-Out 컨트롤시스템 방식의 특성을 지니고 있다.(제품문의 : 041-588-6300)

양축농가들에게 혹서기는 물론 연중 효율적인 사료 관리를 위해 (주)태성산업(대표 이상중)에서 개발한 ‘신선사료보존장치’가 인기를 더해가고 있다.

(주)태성산업이 개발한 ‘신선사료보존장치’는 배기기능만으로 사료빈의 내부 공기를 강제순환 시키는 기존의 제품과는 확연한 차이를 보이고 있다고 한다.

국내 최초로 외부에서 신선한 공기와 적절한 수분을 공급하는 **입기헨**과 사료빈 내부의 혼탁하고, 데워진 공기를 배출 하는 **배기헨** 등 **두 대의 헨모터**가 달려있어, 외부의 온·습도 변화에 관계 없이 사료빈 내부의 사료에 아무런 변화를 주지 않는 특성을 갖고 있다.

더욱이 에어크리너를 통해 외부의 신선한 공기를 불러 넣어주는 입기헨은 물론 사료빈 내부의 필터에서 **게르마늄·숯**의 효능을 이용한 **원적외선 방출기능**을 보이도록 한 차원 높게 설계된 최신 모델을 출시하고 있다.

또한 일기변화에 따라 타이머로 자동조절되어 사료빈 내부를 조절함으로써 외부의 온도 변화에 관계 없이 연중 사료빈 내부의 온·습도를 일정하게 유지시켜

이화팜텍(주)

상그로비트

- 성장 촉진 향상을 위한 천연 항생물질 대체제 -



항생물질 대체제로서 식물성 사료첨가제에 대한 관심이 증가하는 가운데, 가축사육에서 식물성 천연 추출물을 순수 정제하여 만든, 독특한 작용기전을 가진 특허 제품이 있다.

이화팜텍(주)(대표 이정협)은 순수천연물질을 기초로 한 항생대체제로, 항염증효과와 아미노산 분해 효소 불활화로 세균의 증식을 억제하는 사료첨가제 '상그로비트(SANGROVIT)'를 선보인다.

'상그로비트'는 양귀비과의 마클리아 코르다타(Macleaya cordata) 추출물의 주성분으로 산귀나린(Sanguinarine)과 킬레리쓰린(Chelerythrine)이 풍부하게 함유된 QBA(Benzophenathridine Alkaloid)이다. QBA는 항염증 특성으로 인하여 인체용 의약품으로 광범위하게 연구되었고 사용되고 있다.

산란계의 경우, 사료에 '상그로비트'를 첨가하면 장 건강이 개선되며, 결과적으로 알의 난황색에 기여하는 물질인 사료에 있는 carotenoid가 보다

효과적으로 흡수되어 계란의 상품성이 좋아진다고 밝힌다.

한편, 육계의 경우는 대학 연구기관과 협력하여 실시한 결과 상그로비트에 포함된 유효 성분이 사료 섭취와 사료 요구율을 개선시켜 사육비 절감 효과를 가져왔다.

상그로비트는 세계 수많은 연구소와 농장실험에서도 그 효과가 입증된 바 있다. 2009년 10월에 국립수의과학검역원으로부터 동물용의약품으로 허가를 득한 제품이다.

구분	산란계	육계
효과	<ul style="list-style-type: none"> - 높은 사료 섭취 - 사료요구율 개선(3~5%) - 산란 첫 주에 90%이상 균일한 계란 생산 - 보다 건조한 계분, 계사 - 위생수준 개선 - 균일한 난황색 	<ul style="list-style-type: none"> - 사료 섭취 증가 - 사료요구율 개선 - 시간 단위당 고품질 육량 개선 - 비용 절감, 수익성 개선 - 위생수준 개선