



무엇이든 물어보세요!

닭 기르기 100문 100답

I. 육종과 번식편

※ 농촌진흥청 국립축산과학원에서는 양계현장에서 농가가 필요로 하는 기술 분야의 질의사항에 대한 분야별 전문가가 답변한 '축산현장 애로기술 해결을 위한 닭 기르기 100문 100답집'을 발간했다.
이 책자에는 육종, 번식, 종자보존과 관리, 사양관리 항생제 대체제 이용, 계사시설과 환경관리, 품질관리, 위생과 질병, 경영관리 등 양계의 다양한 분야에 전반적인 내용이 담겨져 있다.
본고는 이 책자 내용 중 육계분야에 대한 내용을 발췌하여 게재한 것이다.



종란의 취급 및 보관 요령은 무엇인가요?

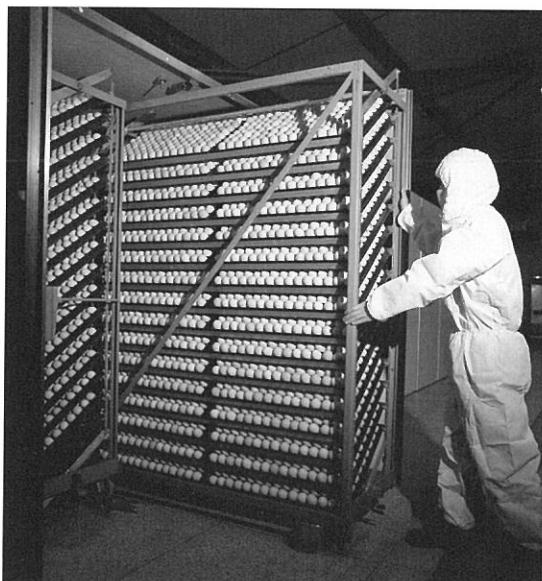
종란은 산란 직전까지 배자가 세포분열을 하며 24℃ 이상에서는 비정상적인 세포분열이 일어나므로 여름철 계사 내 온도가 24℃ 이상일 때나 겨울철 계사 내 온도가 낮은 경우 부화율이 떨어지므로 수시로 집란하여 저장실에 보관도록 해야 한다.

종란을 자동차를 이용해 먼 거리로 수송할

경우, 산란 즉시 신선한 상태에서 운반하는 것이 좋으며 산란 후 시일이 많이 경과한 알은 운반 시 진동으로 인한 파손이 생겨 부화율이 떨어질 수 있다. 수송되어 온 알은 바로 입란하지 말고 바람이 잘 통하는 곳에 10시간 정도 두었다가 부화기에 입란하는 것이 좋다.

종란은 생산 즉시 입란하는 것이 좋으며, 오래 보관했을 경우 초생추의 품질이 저하되고 발육이 늦어진다.

또한 종란을 보관 시에는 보온이 잘 되면서



습도가 낮고 환기가 잘 되도록 해야 한다. 단기 보관 시에는 18.3°C에서 보관하는 것이 좋고 2주 이상 보관할 경우에는 10.5°C에서 보관하는 것이 좋다. 장기간 보관한 종란은 부화기에 넣기 전에 21~24°C의 온도로 예비가

온하면 부화율이 향상된다.

상대습도는 75~88%가 적당하고 습도가 높으면 알 표면에 곰팡이가 생기고 습도가 낮으면 수분이 증발하여 기공이 커질 수 있다.

종란을 보관할 때에는 둔단 부위를 위로 하고 전란을 하지 않을 경우에는 난황이 난각막에 붙어 부화율이 떨어지게 되므로 알을 1주일 이상 보관할 경우 배반이 난각막에 붙는 것을 방지하기 위하여 1일 1회 정도 전란(turning)하는 것이 좋다.

(가금과 김학규)



종계의 평사사육에서 방란감소를 위한 효과적인 방법은 무엇입니까?

종계사육 시 집란에서 인력이 가장 많이 소요되는 방란을 감소시키기 위해서는 42일령(6주령)부터 햇대를 설치하고, 수탉과 암탉이 동시에 성성숙에 도달하도록 한다.

또한 60Lux 이상의 광도를 계사에 균일하게 제공하며, 암탉에게 수당 급이면적이 최소한 15cm가 되도록 해야 한다.

지나친 합사비율은 방란으로 이어지므로 적정한 초기 합사비율을 유지해야 하며, 산란피크 시간대를 피하기 위하여 점등 후 30분 이내 또는 점등 5~6시간 이후에 사료를 급이하도록 한다. ↗

(가금과 김학규)