

미생물 효소 피타민 생산균 개발

북한 과학원, 가금사료 생산에 이용 ... 고기·알 생산 10% 확대

북한 과학원 국가균주보존연구소 연구사들이 오리·닭 등 가금류 사료에 필요한 미생물 효소제인 피타제 생산균을 만들어내는데 성공했다고 조선중앙텔레비전이 9월11일 보도했다.

중앙TV는 연구소 진균연구실 연구사들이 자체적으로 피타제 생산균을 만들어 2000년부터 농업성 축산관리국 산하 공장들과 목장들이 점차 도입함으로써 비싼 사료를 전혀 첨가하지 않고도 고기와 알 생산을 종전보다 10% 늘릴 수 있게 했다고 소개했다.

중앙TV에 따르면, 피타제는 가금류가 사료 속에 함유돼 있는 인을 충분히 흡수하도록 도와준다.

가금류 등 위가 하나인 가축은 피타제라는 효소가 없기 때문에 옥수수, 쌀겨, 콩깻묵과 같은 사료에 함유돼 있는 인을 30%밖에 흡수하지 못하고 나머지는 그대로 배설한다.

때문에 종전에는 사료에 피타제를 첨가하기 위해 수많은 뺏가루를 수집해 증기로 쪄낸 뒤 다시 분쇄하느라 많은 인력과 전력을 소비해야만 했다.

그러나 피타제 생산균을 만드는데 성공함으로써 비싼 뺏가루를 전혀 사용하지 않고도 사료를 충분히 공급하고 가금류의 소화흡수율도 높일 수 있게 됐다.

서래훈 연구실장은 “우리 연구집단은 새로운 피타제 생산균을 만들어 목장들에서 손쉽게 이용할 수 있게 했으며, 처리방법도 간단해 연구소에서 종균을 가져다 쌀겨에 접종해 배양한 뒤 총 사료량의 0.5-1%를 섞어주면 된다”고 강조했다.

<화학저널 2005/09/13>