

활용제목명	가축 사료화를 위한 버섯 수확 후 배지 적압 보관방법					
연구개발자	소속기관	경기도농업기술원 (버섯연구소)	성명	이윤혜	전화 및 e-mail주소	031)229-6125 pdym@gg.go.kr
공동개발자	"	"	"	김정한	"	031)229-5838
	"	"	"	최종인	"	031)229-6127
	"	"	"	장명준	"	031)229-6123
	"	경남과학기술대학교	"	문여황	"	031)229-5023

1. 연구성적('12, 경기도원)

○ 느타리 버섯 수확 후 배지 보존방법에 따른 사료적 가치 및 미생물상

구 분	관행(야적)	밀봉(PP비닐)
pH	7.3	3.9
수분함량(%)	31	63
곰팡이수(cfu×10 ⁶ /mℓ)	53	0
유산균수(cfu×10 ⁷ /mℓ)	5.0	24.0
경도(kPa) ^a	50	25
상대적 사료가치(RFV) ^b	55.2	55.8

※ 기본 배지조성 : 콘코브+비트펄프+면실박(50:35:15, v/v), 비닐밀봉하여 상온에서 15일 보존

^a 수확 후 배지 경도 : 보존기간 60일 측정값

^b RFV(relative feed value, 상대적 사료가치) = (120/NDF)×(88.9-(0.779×ADF))/1.29

NDF(neutral detergent fiber, 산성세제불용성섬유소)

ADF(acid detergent fiber, 중성세제불용성섬유소)

2. 적 요

- 버섯 생산과 가축사료로도 활용 가능한 톱밥대체 배지 보존과 개발
- 느타리버섯 수확 후 배지를 비닐 밀봉처리 하여 15일간 보존하였을 경우 가축사료 활용시 연간 9,236천원/10,000병/년300회 소득 발생

3. 개발기술의 활용방법

- 느타리버섯의 수확 후 배지 조성 및 보존방법
 - 콘코브+비트펄프+면실박 (50:35:15, v/v)
 - 비닐밀봉하여 상온 15일 보존
- * 보존 60일 후 관행(야적)대비 배지 경화정도 50% 감소