

Yeosu Web Contents

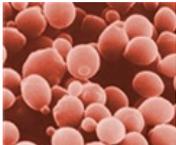
2024년 02월 24일 18시 26분



목차

| | |
|--|---|
| 목차 | 2 |
| 유용미생물 이용 | 3 |
| 유용미생물 주요특징 및 사용효과 | 3 |
| 유용미생물 사용방법 (보통 200~1000배액 희석 → 1~2주 간격 주기적 살포) | 3 |
| 생활환경개선용(100~1000배액으로 물과 희석하여 사용) | 3 |
| 유용미생물의 희석 비율 | 4 |
| 유용미생물 보관 및 주의사항 | 4 |
| 보관방법 | 4 |
| 주의사항 | 4 |
| 유용미생물 사용 기본원칙 | 5 |
| 미생물균 = 생물(육안으로는 보이지 않음) | 5 |
| 사용조건 | 5 |
| 보관요령 | 5 |
| 농업기술센터 생산 유용미생물 공급안내 | 5 |
| 공급기간 | 5 |
| 공급장소 | 5 |
| 공급종류 | 5 |
| 공급방법 | 6 |
| 용도 | 6 |
| 보관방법 | 6 |
| 담당부서 및 연락처 | 6 |

유용미생물 주요특징 및 사용효과

| 유용미생물 | | 주요특징 | 사용효과 | |
|-------|---|---|--|--|
| | | | 농업(작물) | 축산 |
| 광합성균 |  | <ul style="list-style-type: none"> 광합성색소 보유 악취 및 유해가스 제거 항바이러스물질 보유 | <ul style="list-style-type: none"> 생육 촉진 시설작물 가스 장해, 염해 감소 | <ul style="list-style-type: none"> 축사악취 감소로 환경개선 분뇨 액비화 |
| 고초균 |  | <ul style="list-style-type: none"> 유기물 분해능력 우수 생리활성물질 분비 극한 조건에서도 생존 | <ul style="list-style-type: none"> 유기물 가용화 뿌리썩음병 감소 착색 증진 | <ul style="list-style-type: none"> 단백질 분해 유해균 억제 해충발생 억제 |
| 유산균 |  | <ul style="list-style-type: none"> 혐기성세균, 젖산분비 뿌리발근 촉진 인산 가용화 | <ul style="list-style-type: none"> 면역력 증대 비료 유효도 증대 생육 촉진 | <ul style="list-style-type: none"> 소화율 증대 병원균 억제 분뇨 악취감소 |
| 효모균 |  | <ul style="list-style-type: none"> 유기물 분해능력 우수 생장물질 분비 토양개량(쌀겨 발효) | <ul style="list-style-type: none"> 유기물 가용화 망심 증진 생육 촉진 | <ul style="list-style-type: none"> 사료 기호성 증대 면역력 증대 영양손실 감소 |

유용미생물 사용방법 (보통 200~1000배액 희석 → 1~2주 간격 주기적 살포)

| 구분 | 분야 | 사용량 | 사용주기 | 비고 |
|--------|---------|-----------------------|------------------|---------------------|
| 농업(작물) | 토양관주 | 물 1톤당 미생물 1~5ℓ | 1~2주 간격(퇴비살포 후) | 광합성균, 고초균, 유산균, 효모균 |
| | 엽면시비 | 물 1톤당 미생물 1~5ℓ | 1~2주 간격(정식 2주 후) | |
| | 액비조제 | 원료 1톤당 미생물 5~10ℓ | 발효(15~30일) 후 | |
| 축산 | 음수투여 | 음수 1톤당 미생물 0.5~1ℓ | 매일 | 고초균, 유산균, 효모균 |
| | 발효사료 조제 | 원료 1톤당 미생물 5~10ℓ | 발효(3~10일) 후 | |
| | 곤포 사일리지 | 물 1개(400kg)당 미생물 0.2ℓ | 벼짚, 청보리 등 | |
| | 축사살포 | 물 1톤당 미생물 2~3ℓ | 1~2주 간격 | 광합성균, 고초균 |

생활환경개선용(100~1000배액으로 물과 희석하여 사용)

| 환용분야 | 사용방법 및 증가 | 사용량 |
|------|-----------|-----|
|------|-----------|-----|

| 구분 | 시행 방법 | 비고 |
|--------|---|---|
| 주 방 | 음식조리 후 냄새제거(싱크대 및 도마 등에 뿌려 세척) 설거지 및 싱크대, 냉장고, 전자레인지, 가스레인지 청소 | 미생물 원액 희석 사용(100~1000배액)맥주컵기준(미생물 원액 2ml) |
| 청 소 | 결레에 행구어 거실바닥, 유리창 등 청소 변기, 세면대 등 청소 / 옷장, 이불장, 신발장에 뿌려줌 | |
| 세 탁 | 빨래를 행굴 때 사용(섬유유연제 대용 - 빨래 5kg당 150ml) 이불 건조할 때 가볍게 뿌려줌 | |
| 음식물쓰레기 | 음식물에 뿌려주면 악취를 감소 음식물에 처리하여 부숙시킨 후 퇴비로 사용 | |

유용미생물의 희석 비율

| 희석 비율 | 미생물의 양 | | | | | |
|-------|--------|-------|-------|-------|------|-------|
| | 10배 | 50배 | 100배 | 200배 | 500배 | 1000배 |
| 500ml | 50ml | 10ml | 5ml | 2.5ml | 1ml | 0.5ml |
| 1L | 100ml | 20ml | 10ml | 5ml | 2ml | 1ml |
| 2L | 200ml | 40ml | 20ml | 10ml | 4ml | 2ml |
| 5L | 500ml | 100ml | 50ml | 25ml | 10ml | 5ml |
| 10L | 1L | 200ml | 100ml | 50ml | 20ml | 10ml |
| 20L | 2L | 400ml | 200ml | 100ml | 40ml | 20ml |
| 1000L | 100L | 20L | 10L | 5L | 2L | 1L |

유용미생물 보관 및 주의사항

보관방법

- 반드시 유통기간 내에 사용(개봉할 경우 1주일 이내 사용)
- 유통기간이 지나면 효과가 없거나 크게 줄어들
- 미생물의 성장 및 대사활동을 억제하기 위해 반드시 냉장 보관(4 ~ 5°C)
- 냉장이 안 될 경우 그늘지고 서늘한 곳에 보관하고 빠른 시일 내에 사용

주의사항

- 보관시 침전물이 생길 수 있으므로 사용전에 흔들어 사용
- 다른 약품 및 첨가물(소독약, 농)과 혼용하지 말 것

(<http://www.yeosu.go.kr>)

- 항생제는 미생물을 죽이는 물질이므로 미생물과 혼합 금지
- 미생물은 건조에 약하므로 서늘한 아침이나 저녁 무렵에 살포
- 가축관련 환경개선용 외에 급이, 발효사료 제조 등 사용금지

유용미생물 사용 기본원칙

🔗 미생물균 = 생물(육안으로는 보이지 않음)

- 화학비료나 농약처럼 빠른 효과를 기대할 수 없음
- 장기간 꾸준히 사용하여 토양 속의 유용미생물을 증식시키는 것이 중요함
- 미생물이 먹고 살 수 있는 먹이가 토양 속에 있어야함(퇴비살포 기본)

🔗 사용조건

- 건조 및 고온에 약하므로 해가 뜬 무렵이나 질 무렵 살포
- 비가 오기 전이나 후에 살포하면 가장 좋음
- 농약, 항생제, 소독약 등과 혼용 사용 금지
- 농약 및 비료 안전사용 기준에 준하여 사용
- 개봉한 미생물은 가급적 당일 사용

🔗 보관요령

- 직사광선 및 고온에 매우 취약하므로 냉장보관(4~5℃)
※ 냉장보관시 개봉하지 않는 것은 1개월까지 보관가능

🔗 농업기술센터 생산 유용미생물 공급안내

공급기간

연중(토·일요일, 공휴일 제외) / 09:00 ~ 18:00

공급장소

농업기술센터(유용미생물 배양실)

공급종류

4종(광합성균, 고초균, 유산균, 효모균)

공급방법

여수시민 무상공급(본인 직접방문 수령)

- 방문신청시 여수시민 확인을 위해 신분증 지참
- 목적외 사용, 미사용·방치 시 공급이 제한될 수 있음

용도

농업(토양개량, 작물 생육촉진), 축산·생활·환경(악취저감, 환경개선 등)

보관방법

1개월 이내 냉장보관(4~5℃)

담당부서 및 연락처

여수시농업기술센터 미래농업과 ☎ 061-659-4469 유용미생물 배양실 전라남도 여수시 주동1길 32(주삼동)



※ EM(Effective Microorganisms) : 유용미생물군의 약자로 광합성균, 유산균 등 유익한 미생물들을 조합, 배양한 복합 미생물을 뜻함

COPYRIGHT © YEOSU. ALL RIGHTS RESERVED.

Yeosu Web Contents

