

Obsah

| | |
|------------------------------------------------------------------------------|----|
| SEZNAM POUŽÍVANÝCH ZKRATEK | 5 |
| 1. ÚVOD, CÍLE A VÝZNAM PRÁCE | 7 |
| 2. LITERÁRNÍ PŘEHLED | 9 |
| 2.1. Konzervace silážováním | 9 |
| 2.1.1. Silážovatelnost píce | 9 |
| 2.1.2. Aditiva | 12 |
| 2.1.3. Hodnocení efektu konzervačních přípravků | 12 |
| 2.1.4. Využití silážních aditiv | 12 |
| 2.1.5. Vývoj složení inokulantů | 19 |
| 2.1.6. Kontrola fermentace pomocí aditiv | 22 |
| 2.1.7. Působení kvasinek | 22 |
| 2.1.8. Působení plísní | 23 |
| 2.1.9. Aerobní stabilita | 25 |
| 2.2. Faktory ovlivňující kvalitu píce | 26 |
| 2.3. Kvalitativní ukazatele | 29 |
| 2.4. Kriteria hodnocení vlákniny | 30 |
| 2.5. Hodnocení efektivní vlákniny | 33 |
| 2.6. Stravitelnost jednotlivých frakcí vlákniny při procesu silážování | 37 |
| 2.7. Příjem krmiva | 39 |
| 3. EXPERIMENTÁLNÍ ČÁST | 42 |
| 3.1. Hodnocení silážovaných krmiv | 42 |
| 3.2. Materiál a metodika | 42 |
| 3.3. Hodnocení kvalitativních ukazatelů u kukuřičných siláží | 48 |
| 4. VÝSLEDKY A DISKUSE | 50 |
| 4.1. Hodnocení kvalitativních ukazatelů u jetelotravních siláží | 54 |
| 4.2. Výsledky a diskuse | 56 |

| | |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| 4.3. Hodnocení kvalitativních ukazatelů u travních siláží | 60 |
| 4.4. Výsledky a diskuse | 62 |
| 4.5. Souhrnné výsledky a diskuse..... | 68 |
| 5. SOUHRNNÉ ZÁVĚRY | 71 |
| 5.1. Summary | 72 |
| 5.2. Tables | 74 |
| 6. SEZNAM LITERATURY..... | 87 |