

OBSAH

SOUHRN	5
SUMMARY	6
ÚVOD	7
1 CHARAKTERISTIKA LIPIDŮ A MASTNÝCH KYSELIN	8
1.1 Názvosloví a členění mastných kyselin	9
1.2 Vlastnosti a reakce mastných kyselin	13
2 BIOSYNTÉZA MASTNÝCH KYSELIN MLÉČNÉHO TUKU	18
2.1 Prekurzory mléčného tuku	18
2.2 Syntéza mastných kyselin	19
2.3 Syntéza triacylglycerolů	24
3 VÝZNAM MASTNÝCH KYSELIN MLÉČNÉHO TUKU	26
3.1 Význam mastných kyselin z hlediska technologického	26
3.2 Význam mastných kyselin z hlediska nutričního	28
4 MASTNÉ KYSELINY V MLÉČNÉM TUKU SKOTU	31
4.1 Nasycené mastné kyseliny (SFA)	32
4.2 Nenasycené mastné kyseliny (UFA)	34
4.3 Minoritní mastné kyseliny	36
4.4 Volné mastné kyseliny (FFA)	38
4.5 Zastoupení mastných kyselin ve složkách mléčného tuku	38
5 VLIVY PŮSOBÍCÍ NA ZASTOUPENÍ MASTNÝCH KYSELIN V MLÉČNÉM TUKU SKOTU	42
5.1 Genetické vlivy	43
5.2 Pořadí a stádium laktace	47
5.3 Výživa a složení krmné dávky	49
5.4 Roční období	56
5.5 Ostatní vlivy	59
6 STANOVENÍ MASTNÝCH KYSELIN	60
6.1 Extrakce lipidů	61
6.2 Stanovení mastných kyselin pomocí plynové chromatografie	62
6.3 Ostatní metody užívané pro hodnocení mastných kyselin a mléčného tuku	65
7 ZÁVĚR	67
8 SEZNAM LITERATURY	70
9 SEZNAM ZKRATEK	85
10 SEZNAM TABULEK	86
11 SEZNAM OBRÁZKŮ	87
12 ANGLICKO-ČESKÝ SLOVNÍČEK VYBRANÝCH ODBORNÝCH VÝRAZŮ	88