O b s a h

1. ÚVOD 4

2. OBECNÉ A CHEMICKÉ VLASTNOSTI, STANOVENÍ 5

2.1. Struktura a názvosloví karotenů a příbuzných látek 6

2.2. Vztah mezi strukturou a biologickými účinky 10

2.3. Mechanismus odbourávání 12

2.4. Stanovení 14

3. VÝSKYT V PÍCNINÁCH 21

3.1. Funkce karotenoidů v rostlinách 21

3.2. Faktory ovlivňující obsah karotenů v pícninách 24

4. ZTRÁTY PŘI KONZERVACI PÍCE 28

4.1. Zavadání píce, výroba sena a úsušků 29

4.2. Desikace píce 31

4.3. Silážování 32

5. ÚLOHA VE VÝŽIVĚ SKOTU 40

5.1. Konverze karotenů v retinol a jeho metabolismus 40

5.2. Fyziologická role retinolu 44

5.3. Využitelnost karotenů z krmiv 47

5.4. Úloha beta-karotenu pro plodnost dojnic a využití doplňků syntetického beta-karotenu ve výživě skotu 54

6. ÚLOHA KAROTENŮ A VITAMINU A PRO ČLOVĚKA 58

7. ZÁVĚR 61

8. LITERATURA 63