

1 Cíl metodiky	3
2 Teoretický úvod	4
2.1 Složení mléčného proteinu	4
2.2 Polymorfismus mléčných bílkovin	5
2.3 Koagulační vlastnosti mléka	6
2.4 Potřeba aminokyselin u dojnic	6
2.5 Transformace proteinu v bacheru	7
2.6 Hodnocení proteinové výživy dojnic	7
2.7 Vliv výživy zvířat na obsah mléčného proteinu	8
3 Vlastní popis metodiky	10
3.1 Izolace kaseinu	10
3.2 Stanovení aminokyselin na přístroji AAA 400	10
3.2.1 Použitelnost metody	10
3.2.2 Princip metody	11
3.2.3 Bezpečnost práce	11
3.3 Chemikálie	11
3.4 Přístroje a zařízení	12
3.5 Pracovní postup	12
3.5.1 Příprava ninhydrinového činidla	12
3.5.2 Příprava standardu aminokyselin pro kyselou a oxidativně kyselou hydrolyzu	13
3.5.3 Příprava vzorku pro stanovení aminokyselin	13
3.6 Identifikace a kvantifikace	15
3.7 Výsledky stanovení aminokyselin	16
4 Srovnání novosti postupů	19
5 Popis uplatnění certifikované metodiky	20
6 Ekonomické aspekty	21
7 Seznam použité literatury	22
8 Seznam publikací, které předcházely metodice	24