

Obsah	strana
1. Úvod a cíl metodiky	4
2. Vlastní metodika	6
2.1. Charakteristika čerstvého pivovarského mláta a sladového květu	6
2.1.1. Pivovarské mláto	6
2.1.2. Omezená stabilita čerstvého pivovarského mláta	6
2.2. Problematika uvolňování silážních tekutin z čerstvého pivovarského mláta	7
2.2.1. Vliv sorbentu sladového květu a pšeničných otrub na odtok silážních šťáv	7
2.2.2. Vliv diferencovaného přídatku sorbentu - sladového květu	12
2.2.3. Vliv sorbentu vlhkosti, sladového květu a pšeničných otrub ve stanoveném poměru	13
2.3. Příklady silážování čerstvého pivovarského mláta se sladovým květem při rozdílných vzájemných poměrech	16
2.4. Vlastní metodický postup silážování čerstvého pivovarského mláta se sladovým květem	20
2.5. Zkrmování siláže mláta dojnícím a býkům	22
2.5.1. Trávení v bachoru skotu	22
2.5.2. Bakterie	22
2.5.3. Nálevníci	23
2.5.4. Bachorové anaerobní houby	24
2.6. Zkrmování čerstvého pivovarského mláta	24
2.7. Krmný pokus na dojnicích se silážovaným pivovarským mlátem se sladovým květem	25
2.8. Krmný pokus se siláží z mláta a sladového květu s vykrmovanými býky	28
2.9. Závěrečné zhodnocení výsledků silážování mláta a jeho zkrmování skotu.	31
3. Novost postupů	32
4. Popis uplatnění metodiky	32
5. Seznam použité související literatury	33
6. Seznam publikací	34
7. Dedikace – odkaz na příslušné projekty VaV	35
8. Přílohy	36
8.1. Tabulková příloha	36
8.2. Fotografická příloha	56