

**OBSAH**

<b>I. Cíl metodiky a dedikace</b> .....	4
<b>II. Vlastní popis metodiky</b> .....	4
Úvod.....	4
Vlastní metodika .....	5
Bachorová fermentace a produkce těkavých mastných kyselin .....	5
Sekrece mléka, produkce a složení mléčného tuku .....	6
Význam vlákniny pro tvorbu mléčného tuku.....	7
Působení koncentrovaných krmiv na produkci mléčného tuku .....	8
Působení lipidů diety na syntézu mléčného tuku .....	10
Působení pufrů na koncentraci mléčného tuku .....	11
Vliv inzulínu na koncentraci mléčného tuku .....	12
Vliv mastných kyselin na koncentraci mléčného tuku a profil jeho mastných kyselin ...	12
Závěr .....	15
Praktické možnosti ovlivnění úrovně mléčného tuku:.....	16
<b>III. Srovnání „novosti postupů“</b> .....	17
<b>IV. Popis uplatnění metodiky</b> .....	17
<b>V. Seznam použité literatury</b> .....	18
<b>VI. Jména oponentů a názvy jejich organizací</b> .....	18