

## Obsah

Úvod.....	4
1. Siláž.....	5
1.2. Mikroorganismy v siláži.....	6
1.2.1. Epifytní mikroflóra.....	7
1.2.2. Přirozená mikroflóra siláže.....	7
1.3. Hodnocení siláže.....	13
1.4. Silážní přísady.....	14
2. Silážní inokulanty.....	15
2.1. Mikroorganismy v silážních inokulantech.....	16
2.1.1. Rod <i>Lactobacillus</i> .....	16
2.1.2. Rod <i>Enterococcus</i> .....	18
2.1.3. Rod <i>Pediococcus</i> .....	20
2.1.4. Rod <i>Lactococcus</i> .....	21
2.2. Mechanismus účinku inokulantů.....	22
2.2.1. Produkce kyseliny mléčné.....	22
2.2.2. Zlepšování aerobní stability.....	23
2.2.3. Detoxikační a inhibiční účinky.....	24
2.2.4. Silážní inokulanty jako zdroj probiotických bakterií.....	24
2.3. Komerční preparáty.....	25
2.3.1. Aplikace a skladování silážních inokulantů.....	26
2.3.3. Silážní inokulanty určené pro konzervaci kukuřice.....	26
2.3.3. Silážní inokulanty určené pro konzervaci vojtěšky a travních porostů.....	27
3. Vlastní pokus.....	28
3.1. Materiál a metody.....	28
3.1.1. Mikrobiologický rozbor komerčních preparátů.....	28
3.1.2. Identifikace bakterií vyizolovaných z komerčních preparátů.....	30
3.1.3. Laboratorní příprava siláže s obsahem bakterií izolovaných z komerčních preparátů a sledování přežívání bakterií v siláži.....	31
3.1.4. Reizolace a identifikace dodaných bakterií.....	32
3.2. Výsledky.....	32
3.2.1. Počty a druhy bakterií stanovené v komerčních silážních inokulantech.....	32

3.2.2. Stanovení počtu a identifikace bakterií v laboratorně připravené siláži .....	36
3.3. Závěr .....	41
4. Souhrn.....	42
5. Summary .....	42
6. Použitá literatura .....	44
7. Přílohy .....	51