

I.	Cíl metodiky a dedikace	4
II.	Vlastní popis metodiky	4
1.	Úvod	4
2.	Silážní proces	4
3.	Jednotlivé složky konzervačních aditiv	7
4.	Nežádoucí mikroorganismy	10
5.	Další faktory ovlivňující kvalitu siláží	12
5.1	Optimální fáze rostliny v době sklizně	12
5.2	Vliv sušiny na kvalitu fermentačního procesu	13
5.3	Kritické hodnoty pH pro siláž o různé sušině	14
6.	Rozdělení silážních aditiv podle obsahu účinných složek	14
7.	Experimentální část metodiky	17
8.	Konzervanty prodávané na českém trhu	18
III.	Srovnání „novosti postupů“	24
IV.	Popis uplatnění metodiky	24
V.	Seznam použité literatury	24
VI.	Seznam publikací, které předcházely metodice	25