

ÚVOD	3
ZPŮSOBY SKLIZNĚ	4
PÍCNINOVÁ ZRALOST	5
SKLIZEŇ PÍCE K DENNÍMU KRMENÍ	7
SKLIZEŇ PÍCE KE KONZERVACI	8
Zavádání píce	8
Obecné principy	8
Procesy probíhající při zavádání a sušení píce	8
Doba sklizně a rychlost zavádání	9
Pracovní operace	10
Sušení sena	14
Způsoby sušení	15
Sušení píce na poli	15
Dosoušení píce v senících	16
Dosoušení studeným vzduchem	17
Dosoušení sena temperovaným vzduchem	18
Horkovzdušná konzervace píce	22
Jiné metody sušení	25
Silážování a senážování	26
Činnost mikroorganismů při silážování	26
Průběh silážování	28
Podmínky silážování	30
Silážování jednotlivých plodin	32
Využití silážních šťáv	35
Konzervační přípravky	37
Prostředky pro silážování	37
Silážní konzervační přípravky používané v ČSSR	38
Konzervační prostředky při výrobě sena	39
NOVÉ METODY SKLIZNĚ PÍCNIN	41
Dělená sklizeň rostlin kukuřice	41
Výroba frakčních bílkovinných koncentrátů	45
Sklizeň celých rostlin obilovin a luskovin (GPS)	48
ZTRÁTY PŘI SKLIZNI A KONZERVACI PÍCNIN	51
Členění ztrát	51
Ztráty při sušení píce	51
Ztráty při silážování píce	56
POUŽITÁ LITERATURA	60