

1. ÚVOD	1
2. KLASIFIKACE ZTRÁT A REZERV	3
3. ZJIŠŤOVÁNÍ REZERV A ZTRÁT	4
4. ZDROJE REZERV A ZTRÁT	6
4.1 Předvýrobní zdroje rezerv	6
4.1.1 Výběr druhové a odrůdové skladby	6
4.1.2 Rajonizace výroby	7
4.1.3 Zařazení v osevním postupu	7
4.2 Agroekologické zdroje rezerv a ztrát	8
4.2.1 Osivo a sadba	8
4.2.2 Organizace a ošetření porostů	9
4.2.3 Hnojení	9
4.2.4 Závlahy	11
4.2.5 Výskyt škodlivých činitelů	12
4.3 Výrobní ztráty	13
4.3.1 Sklizeň a přeprava	13
4.3.2 Posklizňová úprava	13
4.3.3 Skladování	14
4.3.4 Tržní úprava zeleniny	15
4.3.5 Využitelný odpad	15
5. MOŽNOSTI VYUŽITÍ REZERV A SNÍŽENÍ ZTRÁT	16
5.1 Technologická kázeň	16
5.2 Výrobní systémy zeleniny	17
5.3 Technicko-organizační opatření	18
5.3.1 Předvýrobní fáze	18
5.3.2 Fáze produkce biomasy	18
5.3.3 Sklizňová a posklizňová fáze	19
5.4 Snižování ztrát vybraných druhů zeleniny	19
5.4.1 Cibule	19
5.4.2 Mrkev	19
5.4.3 Zeleninová paprika	20

5.4.4 Rajčata	20
5.4.5 Okurky	20
5.4.6 Květák	20
5.4.7 Hlávkové zelí	21
Literatura	22
Tabulková příloha	24