

OBSAH

1. Úvod	6
2. Důležitost zajištění kvality obou procesů	8
2. 1. Kvalitní konzervace píce – předpoklad úspěchu	8
2. 2. Kvalitní fermentace v bachoru – podmínka úspěchu	10
3. Fermentace při silážování	12
3. 1. Fáze procesu konzervace silážováním	12
3. 2. Energetická bilance	14
3. 3. Změny teplot během fermentace (vlastní výsledky)	18
3. 3. 1. Silážování vojtěšky	19
3. 3. 2. Silážování kukuřice	24
3. 3. 3. Porovnání výsledků pokusů s vojtěškou a kukuřicí	26
3. 4. Zvrhnutí siláže v anaerobním prostředí	26
3. 5. Kažení siláže v aerobním prostředí	28
3. 6. Faktory, které proces konzervace píce ovlivňují	30
3. 6. 1. Sklizená píce	31
3. 6. 2. Přidání silážního přípravku	34
3. 6. 3. Zpracování silážované píce	35
3. 6. 4. Způsob uskladnění	37
3. 6. 5. Způsob manipulace s hotovou siláží	43
3. 6. 6. Vnější vlivy	44
4. Fermentace v bachoru	46
4. 1. Zákon minima	46
4. 2. Práce předžaludku	47
4. 3. Bílkovinná část TMR	51
4. 4. Glycidová část TMR	53
4. 5. Fyzikální struktura TMR	56
4. 5. 1. Separace nativního krmiva třepáním na sítích	59
4. 5. 2. Separace usušeného krmiva na sítích v třepačce	61
4. 5. 3. Separace mokrou cestou	62
4. 5. 4. Vymývací test zrna	63
4. 5. 5. Změny konzistence	63
4. 6. Metabolické poruchy	64

5. Naše pokusy s dojnícemi	68
6. Zamyšlení do budoucnosti	75
7. Závěr	80
8. Souhrn literatury	82
9. Poděkování	92
10. Přílohy	93
10. 1. Seznam zkratk	93
10. 2. Oponentské posudky	94
10. 2. 1. Ing. Václav Jambor, CSc.	94
10. 2. 2. doc. MVDr. Alena Pechová, CSc.	95
10. 2. 3. doc. Ing. Jiří Motyčka, CSc.	96
10. 3. ANOTACE	98
10. 3. 1. Česky	98
10. 3. 2. Anglicky	98