

# OBSAH

<b>Zoznam skratiek a značiek.....</b>	<b>7</b>
<b>Úvod.....</b>	<b>9</b>
<b>1 Súčasný stav riešenej problematiky doma a v zahraničí.....</b>	<b>10</b>
1.1 Dôvody preferovania kuracieho mäsa spotrebiteľom potravín.....	10
1.2 Bielkoviny a kuracie mäso .....	15
1.3 Aminokyseliny a kuracie mäso .....	18
1.4 Ideálna bielkovina .....	26
1.5 Aminokyselinové skóre .....	28
1.6 Proteínové markery .....	31
<b>2 Cieľ práce .....</b>	<b>32</b>
<b>3 Metodika práce a metódy skúmania .....</b>	<b>33</b>
<b>4 Výsledky a diskusia .....</b>	<b>39</b>
4.1 Obsah sušiny v pôvodnej hmote kuracej prsnej a stehennej svaloviny .....	39
4.2 Obsah bielkovín v pôvodnej hmote kuracej prsnej a stehennej svaloviny.....	41
4.3 Aminokyselinový profil bielkoviny pôvodnej hmoty kuracej prsnej a stehennej svaloviny .....	44
4.4 Kvalita bielkovín kuracej prsnej a stehennej svaloviny .....	65
<b>Návrh na využitie výsledkov .....</b>	<b>71</b>
<b>Záver .....</b>	<b>72</b>
<b>Abstrakt.....</b>	<b>73</b>
<b>Abstract .....</b>	<b>74</b>
<b>Zoznam použitej literatúry .....</b>	<b>75</b>