

OBSAH

1. Cíl metodiky	6
2. Vlastní popis metodiky	6
2.1. Úvod	6
2.2. Principy spektroskopie v blízké infračervené oblasti	7
2.3. Porovnání metod stanovení a hodnocení kvality krmiv.....	8
2.4. Spektrometry NIR pro vzorky v původní sušině	9
2.5. Současný stav řešené problematiky	11
2.5.1. NIRS ve vědecké literatuře.....	11
2.5.2. Možnosti technologie NIRS	12
2.5.3. Porovnání technologií NIRS.....	12
2.5.4. Skenování porostů bezpilotními prostředky	13
2.5.5. Skenování řezanky při sklizni pícnin.....	14
2.5.6. Skenování krmiv v procesu krmení zvířat	14
2.5.7. Skenování obsahu škrobu ve výkalech	15
2.5.8. On-line měření kvality mléka v dojárně.....	16
2.6. Vlastní pokusy, zaměřené na metody NIRS pro vzorky v původní sušině.....	16
2.6.1. Pokusy s řezankou vojtěšky.....	16
2.6.2. Pokusy s řezankou kukuřice	17
2.6.3. Pokusy se silážemi.....	18
2.6.4. Pokusy s výkaly a pH v bachoru.....	20
2.6.5. Pokusy s on-line kontrolou obsahu tuku a bílkovin v mléce	22
2.7. Závěry.....	23
3. Srovnání „novosti postupů“	23
4. Popis uplatnění metodiky	24
5. Ekonomické aspekty.....	25
6. Seznam použité související literatury	27
7. Seznam publikací, které předcházely metodice.....	28
8. Příloha.....	29
8.1. Seznam zkratk.....	29
8.2. Anotace.....	30