

Obsah

Anotace.....	2
Seznam tabulek	4
1. Úvod.....	6
2. Použití selenu ve výživě drůbeže	10
2.1 Srovnání seleničitanu s organickými zdroji selenu	10
2.2 Vliv zdrojů selenu na obsah vitamínu E	11
2.3 Srovnání selenomethioninu a seleničitanu	12
2.4 Účinek kombinace zdrojů selenu a vitamínu C	15
3. Použití karotenoidů ve výživě drůbeže	17
3.1 Pokus s řasou <i>Chlorella</i>	17
3.2 Srovnání syntetických karotenoidů, luteinu a řasy <i>Chlorella</i>	18
3.3 Pokus s aksamitníkem při nižším dávkování extraktu	20
3.4 Srovnání syntetických karotenoidů s extraktem aksamitníku	22
3.5 Pokus s aksamitníkem při vyšším dávkování extraktu	23
3.6 Srovnání syntetických karotenoidů, luteinu a semene hořčice	25
3.7 Vliv pastvy na užitkovost nosnic a kvalitu vajec.....	27
4. Použití antioxidantů ve výživě kuřecích brojlerů.....	29
4.1 Účinek kvasnic a řasy <i>Chlorella</i> obohacených selenem na obsah selenu a α -tokoferolu v mase kuřat.....	29
4.2 Vliv kombinace selenu a vitamínu C na složení a oxidační stabilitu masa kuřat.....	31
4.3 Účinek lycopenu a vitamínu E na užitkovost, obsah antioxidantů v mase kuřat a oxidační stabilitu masa	32
4.4 Účinek kombinace vitamínu E a kyseliny kaprylové u kuřecích brojlerů.....	34
5. Shrnutí a diskuse	35
5.1 Selen a vitamin E.....	35
5.2 Selen a vitamin C.....	36
5.3 Karotenoidy	36
6. Závěr	37
7. Literatura	37