

1. Úvod.....	3
2. Předmět funkčního vzorku	4
3. Vlastní popis funkčního vzorku.....	5
3.1 Izolace a identifikace bakterií mléčného kvašení	5
3.2 Fenotypová charakteristika izolátů	5
3.3 Molekulárně biologická charakteristika izolátů.....	6
3.4 Konstrukce synbiotické směsi.....	7
3.5 Vliv synbiotické směsi na zdravotní stav selat.....	8
3.6 Ochrana selat před infekcí enterotoxigenní <i>E. coli</i>	10
3.7 Souhrn.....	12
4. Srovnání „novosti postupů“	12
5. Uplatnění funkčního vzorku.....	12
6. Ekonomické aspekty	13
7. Seznam použité související literatury	13
8. Dedikace	15