

# Obsah

<b>Souhrn</b> .....	2
<b>Úvod</b> .....	6
<b>1. Teoretická část studie</b> .....	8
1.1. Historie výzkumu karotenoidů.....	8
1.2. Základní rozdělení, struktura a chemické vlastnosti karotenoidů.....	8
1.3. Biosyntéza karotenoidů.....	11
1.4. Distribuce a funkce karotenoidů v rostlinných orgánech.....	14
1.5. Metabolismus a efektivita ukládání karotenoidů u drůbeže.....	15
1.6. Klíčové biologické funkce a role karotenoidů ve výživě.....	20
1.6.1. Aktivita vitamínu A.....	20
1.6.2. Antioxidační aktivita karotenoidů.....	22
1.6.3. Protizánětlivá aktivita karotenoidů.....	24
1.7. Přírodní zdroje karotenoidů.....	24
1.8. Zdravotní přínosy přírodních karotenoidů pro drůbež.....	29
1.9. Vliv přírodních karotenoidů na kvalitu vyprodukovaných vajec.....	31
<b>2. Experimentální část studie</b> .....	33
2.1. Metodika experimentu.....	34
2.1.1. Nosnice, ustájení, krmné směsi a užitkovost.....	34
2.1.2. Fyzikální ukazatele technologické hodnoty vajec.....	36
2.1.3. Příjem a obsah karotenoidů ve vaječných žloutcích.....	36
2.1.4. Obsah lipofilních vitaminů ve vaječných žloutcích.....	37
2.1.5. Oxidační stabilita lipidů vaječných žloutků.....	38
2.1.6. Statistická analýza.....	38
<b>3. Výsledky a Diskuse</b> .....	39
<b>4. Závěr</b> .....	46
<b>5. Poděkování</b> .....	46
<b>6. Seznam literatury</b> .....	47
<b>7. Zdroje obrázků</b> .....	63