

	str.
Úvod	3
1. Stav a perspektivy rozvoje chovu ovcí v ČSSR /F. Horák/	5
1.1. Národohospodářský význam chovu ovcí	5
1.2. Početní stavy, struktura stáda a zastoupení ovcí podle sektorů	8
1.3. Perspektivy rozvoje chovu ovcí do roku 2000	10
2. Stručný mezinárodní přehled /F. Horák/	12
2.1. Početní stavy a úroveň chovu ovcí	12
2.2. Tržní produkce masa	15
2.3. Cenové relace	21
2.4. Organizace výkrmu v zahraničí	22
3. Růst a vývoj /F. Horák/	25
3.1. Prenatální období /nitroděložní vývoj/	25
3.1.1. Fáze zygoty /progeneze/	25
3.1.2. Fáze zárodku - embrya /blastogeneze/	26
3.1.3. Fáze plodu - fetu /organogeneze/	26
3.2. Postnatální období /poporodní vývoj/	28
3.3. Faktory ovlivňující růst a vývoj	32
3.3.1. Vliv plemene	32
3.3.2. Vliv pohlaví	33
3.3.3. Vliv věku	33
3.3.4. Četnost vrhu	33
3.3.5. Vliv interiéru a exteriéru	35
3.3.6. Šlechtitelská práce	35
4. Ovčí maso a jeho jakost /I. Ingr, F. Horák/	37
4.1. Komplexní pojetí jakosti masa /I. Ingr/	37
4.2. Jakost ovčího masa	38
4.2.1. Jakost jatečných ovcí	39
4.2.2. Jakost jatečně opracovaných těl ovcí	39

	str.
4.2.3. Jakostní ukazatele ovčího masa	40
4.3. Vlivy působící na produkci a složení ovčího masa	
/F. Horák/	47
4.3.1. Plemenná příslušnost	47
4.3.2. Pohlaví	48
4.3.3. Věk a živá hmotnost	48
4.3.4. Četnost vrhu	49
4.3.5. Zevnějšek	49
4.3.6. Chovatelské podmínky	49
5. Šlechtitelské postupy uplatňované v chovu ovcí při výrobním zaměření na zvýšení masné užitkovosti /J. Křížek/	51
5.1. Vlastnosti ovlivňující produkci masa	51
5.2. Genetické parametry vlastností určujících produkci masa	53
5.3. Šlechtitelské postupy zaměřené na produkci masa	56
5.4. Hybridizace ovcí	60
5.4.1. Systémy hybridizace	60
5.4.2. Ekonomické hodnocení účinnosti různých systémů hybridizace	61
6. Výkrm ovcí /J. Zelenka, P. Jelínek, O. Slaná, F. Horák, N. Beňuška/	64
6.1. Požadavky na výživu ovcí ve výkrmu /J. Zelenka/	64
6.2. Specifické a stimulační látky použitelné ve výkrmu /J. Zelenka, P. Jelínek/	72
6.3. Formy výkrmu /P. Jelínek, J. Zelenka/	74
6.3.1. Výkrm mléčných jehňat	74
6.3.2. Intenzivní výkrm jehňat	75
6.3.3. Polointenzivní výkrm jehňat	76
6.3.4. Pastevní výkrm jehňat	77
6.3.5. Dokrm vyřazených bahníc	78
6.4. Praktické příklady předních chovatelů /F. Horák, N. Beňuška/	78
6.4.1. Výkrm mléčných jehňat /N. Beňuška, F. Horák/	78
6.4.2. Intenzivní výkrm jehňat /F. Horák/	83
6.4.3. Pastevní výkrm jehňat	86
6.5. Hodnocení výkrmnosti ovcí /O. Slaná/	90
6.5.1. Hodnocení výkrmnosti jemnovlnných ovcí	94
6.5.2. Hodnocení výkrmnosti polojemnovlnných ovcí	96

	str.
7. Jatečná hodnota /F. Horák, O. Slaná/	101
7.1. Porážka jatečných ovcí /F. Horák/	102
7.2. Jatečná hodnota ovcí a její stanovení /O. Slaná/	103
7.3. Hodnocení kvalitativních ukazatelů jatečné hodnoty /F. Horák/	112
7.3.1. Hodnocení jatečné hodnoty na živých ovcích	112
7.3.2. Hodnocení jatečné hodnoty na jatečně opracovaných trupech	113
7.4. Vedlejší produkty ovcí při jatečném zpracování a jejich využití	117
8. Realizace jatečných ovcí a ekonomika výkrmu /F. Horák/	122
8.1. Smluvní výkrm jehňat, jeho organizační a právní za- jištění	122
8.2. Nákup živých ovcí	124
8.2.1. Klasifikace jatečných ovcí	125
8.2.2. Srážka na nakrmenost	127
8.2.3. Nákupní ceny živých ovcí	127
8.3. Zpeněžování napevno v mase	128
8.3.1. Klasifikace jatečně opracovaných trupů	128
8.3.2. Realizace jatečně opracovaných trupů	130
8.4. Ekonomika výkrmu ovcí	130
9. Ustájení a zásady ochrany zdraví při výkrmu /F. Horák, N. Beňuška, P. Jelínek/	137
9.1. Požadavky na ustájení a chovatelská zařízení při výkrmu ovcí /F. Horák/	137
9.2. Velkovýrobní technologie vhodné při výkrmu ovcí ..	140
9.3. Uplatnění poznatků etologie	143
9.4. Fyziologická norma vykrmovaných jehňat /P. Jelínek/	144
9.5. Zásady prevence a léčby nejčastějších nemocí vysky- tujících se při výkrmu /N. Beňuška/	146
9.5.1. Infekční nemoci	148
9.5.2. Parazitární nemoci	150
9.5.3. Nemoci látkového metabolismu	155
9.6. Harmonogram veterinárních opatření uplatňovaných při výkrmu	156
9.6.1. Mléčný výkrm	156
9.6.2. Intenzivní výkrm	156
9.6.3. Pastevní výkrm	157

	str.
10. Porážka ovčí a možnosti spotřebitelského využití	
ovčího masa /I. Ingr, F. Horák/	158
10.1. Zásady nutné při domácích porážkách ovčí /I. Ingr/	158
10.1.1. Příprava ovčí na porážku /I. Ingr, F. Horák/ ..	158
10.1.2. Porážení ovčí /I. Ingr/	159
10.1.3. Vnější jateční opracování	160
10.1.4. Vnitřní jateční opracování /vykolování/	161
10.1.5. Dělení /bourání/ jatečně opracovaného trupu /I. Ingr, F. Horák/	161
10.1.6. Ošetření kůže /F. Horák/	164
10.2. Způsoby zpracování a konzervace ovčího masa /I. Ingr/	165
10.2.1. Solení masa	165
10.2.2. Mrazení a mrazírenské uskladnění	165
10.2.3. Sterilizace	167
10.3. Podmínky správné kuchyňské úpravy ovčího masa /F. Horák/	168
10.4. Předpoklady rozšíření spotřeby ovčího masa	169
10.5. Vybrané recepty na úpravu ovčího masa	171
10.5.1. Příprava suroviny	173
10.5.2. Výroba uzenářských specialit	173
Použitá literatura	178
Obsah	182