

Obsah

| | |
|--|----|
| Zoznam skratiek a značiek | 4 |
| Úvod | 5 |
| 1 Súčasný stav riešenej problematiky doma a v zahraničí | 7 |
| 1.1 Oxidačné procesy a výživová hodnota kuracieho mäsa..... | 7 |
| 1.2 Mechanizmus oxidácie tukov..... | 8 |
| 1.3 Faktory vplývajúce na oxidáciu tukov | 16 |
| 1.4 Spôsoby merania zlúčenín odvodených z oxidácie tukov | 19 |
| 2 Cieľ práce | 26 |
| 3 Metodika práce a metódy skúmania | 27 |
| 3.1 Technika vykonania skupinového kŕmneho pokusu | 27 |
| 3.2 Vzorkovanie kuracej stehennej svaloviny s kožou na chemickú analýzu | 28 |
| 3.3 Sledovanie ukazovateľov a spôsob ich sledovania | 30 |
| 3.4 Štatistická analýza nameraných údajov | 42 |
| 4 Výsledky a diskusia | 43 |
| 4.1 Vlastnosti a výsledky analýzy pamajoránovej silice | 43 |
| 4.2 Vplyv rozličnej doby skladovania čerstvej kuracej stehennej svaloviny s kožou a rozmrazenej s aplikáciou pamajoránovej silice pri teplote 4 °C na obsah sušiny, tuku a cholesterolu | 44 |
| 4.3 Vplyv rozličnej doby skladovania čerstvej kuracej stehennej svaloviny s kožou a rozmrazenej s aplikáciou pamajoránovej silice pri teplote 4 °C na hodnotu čísla kyslosti tuku, peroxidového čísla a látok reagujúcich s kyselinou tiobarbiturovou..... | 57 |
| 4.4 Korelačné vzťahy medzi sledovanými premennými podľa skupín pri skladovaní čerstvej stehennej svaloviny s kožou a rozmrazenej s aplikáciou pamajoránovej silice..... | 79 |
| Návrh na využitie výsledkov | 89 |
| Záver | 91 |
| Abstrakt | 93 |
| Abstract | 94 |
| Zoznam použitej literatúry | 95 |