

# Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>6</b>
<b>1 Prehľad súčasného stavu riešenej problematiky</b> .....	<b>8</b>
1.1 Charakteristika kuracieho mäsa .....	8
1.1.1 Produkcia a spotreba hydinového mäsa .....	10
1.2 Charakteristika lipidov .....	11
1.2.1 Tuky .....	12
1.3 Oxidácia tukov .....	18
1.3.1 Reakcie prebiehajúce počas skladovania tukov .....	19
1.3.2 Faktory ovplyvňujúce oxidáciu tukov .....	21
1.3.3 Malóndialdehyd .....	22
1.4 TBARS - Thiobarbituric acid reactive substances.....	24
1.4.1 Princíp TBARS.....	24
1.4.2 Procedúry TBA testu .....	25
1.4.3 Tiobarbiturové číslo.....	26
1.5 Kŕmne doplnkové látky .....	27
1.5.1 Včelie produkty.....	28
1.5.2 Včelí peľ .....	28
1.5.3 Propolis .....	32
1.5.4 Probiotiká.....	35
<b>2 Cieľ práce</b> .....	<b>40</b>
<b>3 Metodika práce a metódy skúmania</b> .....	<b>41</b>
3.1 Experiment 1.....	41
3.2 Experiment 2.....	43
3.3 Experiment 3.....	44
3.4 Sledované ukazovatele .....	46
3.4.1 Spôsob sledovania ukazovateľov.....	46
3.4.1.1 Stanovenie obsahu tuku v kuracom mäse .....	46
3.4.1.2 Stanovenie oxidačnej stability prsnej a stehennej svaloviny .....	46
3.5 Matematicko-štatistické vyhodnotenie výsledkov.....	48
<b>4 Výsledky a diskusia</b> .....	<b>49</b>
4.1 Vyhodnotenie výsledkov experimentu č. 1 .....	49

4.1.1	Obsah tuku a oxidačná stabilita prsnej svaloviny .....	49
4.1.2	Obsah tuku a oxidačná stabilita stehennej svaloviny .....	53
4.2	Vyhodnotenie výsledkov experimentu č. 2 .....	57
4.2.1	Obsah tuku a oxidačná stabilita prsnej svaloviny .....	57
4.2.1	Obsah tuku a oxidačná stabilita stehennej svaloviny .....	61
4.3	Vyhodnotenie výsledkov experimentu č. 3 .....	65
4.3.1	Obsah tuku a oxidačná stabilita prsnej svaloviny .....	65
4.3.2	Obsah tuku a oxidačná stabilita stehennej svaloviny .....	70
<b>5</b>	<b>Súhrn .....</b>	<b>74</b>
<b>6</b>	<b>Návrh na využitie výsledkov a odporúčania pre prax.....</b>	<b>77</b>
	<b>Zoznam použitej literatúry .....</b>	<b>78</b>