

## Obsah

Úvod .....	5
1 Konzervovanie krmív silážovaním .....	7
2 Faktory ovplyvňujúce kvalitu silážneho fermentačného procesu .....	9
2.1 Faktory biologické.....	11
2.1.1 Epifytná mikroflóra .....	11
2.1.2 Druh krmoviny a zmeny obsahu živín počas vegetácie .....	20
2.1.3 Optimálny obsah sušiny a zberové štádium.....	34
2.1.4 Silážovateľnosť krmovín.....	43
2.1.5 Fázy silážneho fermentačného procesu .....	53
2.2 Faktory technologické .....	57
2.2.1 Technológie konzervovania krmovín silážovaním.....	57
2.2.2 Zber krmovín a výška strniska .....	58
2.2.3 Procesy uvádania .....	61
2.2.4 Úprava hmoty.....	68
2.2.5 Naskladňovanie a utláčanie hmoty.....	71
2.2.6 Zakrývanie.....	75
2.2.7 Možnosti uskladnenia siláží .....	79
2.2.8 Vyberanie siláží a ich aeróbna stabilita .....	83
2.3 Silážne aditíva .....	90
2.3.1 Stimulátory fermentácie.....	92
2.3.2 Inhibitóry fermentácie .....	99
2.3.3 Biochemické aditíva .....	103
2.3.4 Aditíva zvyšujúce aeróbnu stabilitu.....	104
2.3.5 Nutričné substráty, absorbenty a iné prísady.....	108
3 Konzervovanie vlhkého zrna.....	111
3.1 Konzervovanie v atmosférire CO <sub>2</sub> .....	116
3.2 Konzervovanie biologickými inokulantmi .....	117
3.3 Konzervovanie hydroxidom sodným .....	120
3.4 Konzervovanie močovinou.....	121
3.5 Konzervovanie kyselinami a ich soľami .....	122
4 Nutričná charakteristika siláží .....	127
5 Hodnotenie kvality siláží .....	139
6 Konzervovanie krmív sušením .....	147
6.1 Technologické zásady výroby sena .....	147
6.2 Faktory ovplyvňujúce kvalitu sena .....	152
6.3 Technologické zásady výroby úsuškov .....	154
7 Nutričná charakteristika sena .....	157
8 Hodnotenie kvality sena .....	161

## KONZERVOVANIE A ÚPRAVA KRMÍV

9 Úpravy krmív .....	171
9.1 Mechanické úpravy .....	172
9.2 Biologické úpravy .....	182
9.3 Chemické úpravy .....	184
9.4 Termické a hydrotermické úpravy .....	189
Zoznam použitej literatúry.....	197