

Obsah

1. Úvod	4
2. Cíl metodiky	4
3. Současný stav řešené problematiky	4
3.1. Predikce kvality konzervovaných kukuřičných siláží pomocí techniky NIRS.....	4
3.2. NIR spektroskopie	5
4. Experimentální část	10
4.1. Výběr kalibračních vzorků a použité referenční metody rozboru	10
4.2. Predikce výživné hodnoty konzervované silážní kukuřice.....	11
4.3. Potenciál NIR analýzy a výhled	15
5. Závěr	16
6. Srovnání novosti metodických postupů a další přínosy.....	16
7. Ekonomický přínos	17
8. Popis uplatnění metodiky	17
9. Seznam publikací, které předcházely metodice	17
Literatura	18
Seznam obrázků, tabulek a zkratk	21