

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 uvádzania	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 Inhibítory 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 atmosfére CO ₂	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