

Obsah

Úvod.....	9
1 Prehľad o súčasnom stave riešenej problematiky	11
1.1 Brojlerové kurčatá (Haščík, P.)	11
1.2 Perličky (Haščík, P.).....	12
1.2.1 Výkrm hydiny	13
1.2.2 Welfare v chove jatočnej hydiny.....	15
1.2.3 Problémy v chovoch jatočnej hydiny	15
1.2.4 Krívanie hydiny z intenzívneho výkrmu.....	16
1.2.5 Vysoká hustota zástavu výkrmovej hydiny.....	17
1.2.6 Intenzita rastu kurčiat	18
1.2.7 Ukazovatele výkrmu perličiek a štruktúra jatočného tela	19
1.3 Prepelica japonská (<i>Coturnix coturnix japonica</i>) (Čuboň, J.)	20
1.3.1 Chov a výživa perličiek.....	21
1.3.2 Výkrm perličiek.....	22
1.3.3 Mikroklima v chove perličiek	23
1.3.4 Štruktúra jatočného tela hydiny.....	23
1.3.5 Štruktúra jatočného tela prepelíc.....	27
1.3.6 Štruktúra jatočného tela perličiek.....	30
1.4 Charakteristika mäsa (Čuboň, J.).....	31
1.4.1 Mäso hydiny	32
1.5 Morfologická stavba mäsa (Haščík, P.).....	35
1.6 Chemické zloženie mäsa hydiny (Haščík, P.)	35
1.6.1 Voda v mäse	38
1.6.2 Lipidy	39
1.6.3 Mastné kyseliny v mäse kurčiat	46
1.6.4 Vitamíny.....	58
1.7 Oxidácia tukov (Hlebová, M.).....	60
1.8 Mikrobiologická kvalita mäsa (Hleba, L.).....	62
1.8.1 Mikrobiálna kontaminácia mäsa	63
1.8.2 Mikrobiálny rozklad mäsa	68
1.8.3 Aktivita vody a mikrobiálny rozklad mäsa.....	72
1.8.4 Živiny a mikrobiálny rozklad mäsa	73
1.8.5 Vzťahy medzi mikroorganizmami	78

2	Cieľ práce.....	83
3	Materiál a metodika (Čuboň, J., Haščík, P., Hleba, L., Hollý, R., Jurenková, M., Hlebová, M.)	84
3.1	Charakteristika pokusného materiálu	84
3.2	Analýza chemických parametrov prsnej a stehennej svaloviny	84
3.2.1	Stanovenie základného zloženia FTIR metódou.....	84
3.2.2	Analýza obsahu malónďaldehydu (MDA) spektrofotometricky	86
3.2.3	Mikrobiologická kvalita mäsa.....	86
4	Výsledky a diskusia	88
4.1	Základné jatočné ukazovatele mäsovej úžitkovosti (Haščík, P., Čuboň, J.)	88
4.2	Chemické zloženie mäsa (Haščík, P., Čuboň, J.)	90
4.3	Obsah aminokyselín v prsnej a stehennej svalovine (Haščík, P., Čuboň, J.)	94
4.4	Obsah mastných kyselín v prsnej a stehennej svalovine (Haščík, P., Čuboň, J.)....	101
4.5	Obsah malónďaldehydu v prsnej a stehennej svalovine (Hlebová, M.)	109
4.6	Mikrobiologická kvalita mäsa kurčiat (Hleba, L.)	112
5	Záver	115
6	Zoznam použitej literatúry	116