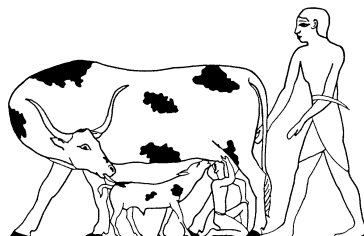


CELOŠTÁTNA ODBORNÁ KOMISIA  
MLADÝ EKOFARMÁR

**METODICKÉ POKYNY**  
pre jednotlivé časti súťaže  
**MLADÝ EKOFARMÁR**

**18. ročník**

Školský rok: 2016/2017



Vyhlasovateľ súťaže:

**Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky**

Organizačný, technický a finančný garant:

**Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bellova 54/a, 833 63 Bratislava**

**Organizačný poriadok súťaže Mladý ekofarmár číslo 2010-11030/25746:4-913 zo dňa  
14. júla 2010**

## 1. časť súťaže: TEST O MLIEKU

Test o mlieku sa skladá zo 40 otázok. Súťažiaci dostane dva typy otázok. Prvým typom otázok sú otázky so 4 variantmi odpovedí, z ktorých si vyberá správne odpovede zakrúžkovaním (môže byť aj viacej správnych odpovedí). V druhom type otázok bude súťažiaci povinný písomnou formou doplniť správne znenie odpovede.

Test na súťaž sa zostavuje z otázok vybraných z rôznych okruhov problematik vzťahujúcich sa k laktácii, získavaniu mlieka, chovu dojných zvierat, manipuláciou a ošetrovaním hnoja, výžive a kŕmeniu a výrobe krmív. Tieto otázky a okruhy sú uverejnené na web stránke Štátneho inštitútu odborného vzdelávania (ŠIOV) Bratislava v časti – Odborná tvorivosť – Súťaž Mladý ekofarmár.

**Čas na vypracovanie testu:** maximálne 35 minút.

**Hodnotenie:** za správnu odpoveď získa 1 bod, spolu za test získa 40 bodov.

### Okruhy otázok k testu:

1. Všeobecná časť (mliečne plemená hovädzieho dobytku, spotreba mlieka, význam mlieka a jeho zložiek vo výžive).
2. Tvarové a funkčné vlastnosti vemena (mliečna žľaza, tvorba mlieka a pod.).
3. Laktácia.
4. Fyzikálne a chemické vlastnosti mlieka, EU legislatíva „hygienický balíček“ 852, 853 a 854 / 2004.
5. Technológia získavania a ošetrovania mlieka.
6. Dojacie zariadenia.
7. Mliečne výrobky.
8. Legislatíva SR a EU súvisiaca s požiadavkami na výrobu hygienicky a zdravotne nezávadného mlieka.
9. Výživa, kŕmenie a výroba krmív, krmovinarstvo.

Otázky boli spracované z materiálov uvedených dole, ako aj z testov zaslaných jednotlivými strednými školami s poľnohospodárskym zameraním, ktoré školy používali pri školských kolách. Odporúčame, aby v súčasnosti otázky uvedené na webovej stránke ŠIOV boli využívané aj pri tvorbe testov pre školské kolá.

### Literatúra:

- Brestenský, V., Mihina, Š., Organizácia a technológia chovu mliekového hovädzieho dobytku, kapitola Dojenie kráv a ošetrovanie mlieka, SCPV Nitra, 2006
- Čermák, O., Veterinárstvo, Príroda, 1986 Gábriš a kol., Atlas plemien hospodársky zvierat. Príroda Bratislava, 1987
- Gecík, J., Pestovanie rastlín pre stredné poľnohospodárske školy, Príroda 2005
- Greč, V., Piešťanský, J., Živočíšna výroba pre 3.ročník SPoŠ, Živočíšna výroba pre 4. ročník SPoŠ, Príroda, 1999
- Havel, V: Praktické cvičenia zo živočíšnej výroby, Príroda, Bratislava, 1990
- Krištín, J., Technológia rastlinnej výroby 1, Príroda 1987
- Krištín, J. Technológia rastlinnej výroby 2, Príroda 1987
- Malík, V. a kol., Atlas malých hospodárskych zvierat, 1990, Príroda, Bratislava
- Nariadenie Európskeho parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín.

Nariadenie Európskeho parlamentu a rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu.  
Nariadenie Európskeho parlamentu a rady (ES) č. 854/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy na organizáciu úradných kontrol produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu.  
Pazderka, Kroc, Chémia pre 2.ročník SPOŠ a SLŠ, 1986  
Semjan a kol., Výroba kvalitného mlieka, Bratislava, Príroda 1987,  
STN 57 05 29 Surové kravské mlieko na mliekarenské ošetrovanie a spracovanie  
Tančin, V. a kol., Fyziológia získavania mlieka a anatómia vemena, VÚŽV Nitra 2001  
Tančin, V., Tančinová, D., Strojové dojenie kráv a kvalita mlieka, Publikácia SCPV Nitra, 19, 105 str., ISBN 978-80-88872-80-1  
Nariadenie vlády č. 352/2009, ktorým sa ustanovujú hygienické požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných produktov živočíšneho pôvodu, mäsa z hydiny a domácich králikov, voľne žijúcej zveri a zveriny z nej, najmä paragraf 4  
Bogová Oľga; Boocová Eleonóra, Chovateľská prax pre 1. -4. ročník, Príroda 2007  
V.Havel a kol. Praktické cvičenia zo živočíšnej výroby  
Strapák P. a kol., Chov hovädzieho dobytku, SPU Nitra 2013

## **2. časť súťaže: VLASTNÉ DOJENIE - dojenie na stojisku do kanvy, alebo v dojárni**

Pred začatím súťaže je potrebné, aby sa komisia zišla a dohodla sa na niektorých špecifikách vychádzajúcich z podmienok, v ktorých sa súťaž uskutoční. Jedným zo špecifikácií je systém dojenia: dojenie do kanvy, alebo dojenie v dojárni. Súťažiaci sa musia oboznámiť s niektorými zásadami a technickými prvkami dojacieho zariadenia, aby nedošlo k výraznejšiemu narušeniu priebehu dojenia a súťaže. Celkový možný počet bodov v tejto časti súťaže je 35.

Vlastné dojenie na celoslovenskom kole sa uskutoční v rybinovej dojárni. Dojáraň je vybavená dojacím zariadením, ktoré má zariadenie pre automatické ukončovanie dojenia. Rovnako súčasťou dojárne sú aj polohovacie páky na správne umiestnenie (polohovanie) dojacej súpravy na vemene dojnice. Automatické ukončenie dojenia si vyžaduje pracovný postup zodpovedajúci tejto technike. V dojárni sú striekacie pištole, no ich používanie je striktné viazané len na veľmi znečistené dojnice. Súčasťou zaužívaného spôsobu prípravy vemena na dojenie je napeňovanie ceckov. K dispozícií bude vedro, handra, jednorazové gumové rukavice a jednorazové utierky. V dojárni budú dostupné všetky potrebné pomôcky dôležité pri príprave vemena na dojenie a tiež pre správne ukončenie dojenia.

Pred vlastným dojením je potrebné zhodnotiť celkovú pripravenosť súťažiacieho na dojenie z hľadiska pripravených pomôcok a oblečenia (odporúča sa ustrojenie v bielom, ale nie je to podmienkou pridelenia plného počtu bodov). Zhodnotí sa pripravenosť pracovného miesta a dojnice k dojeniu. V prípade, že pracovné miesto je pripravené vopred, súťažiaci ho zhodnotí ústnou formou.

Pred praktickou časťou dojenia súťažiaci ústne zhodnotí tvar vemena a to formou pridelenia počtu bodov jednotlivým hodnoteným znakom vemena.

Pri dojení na stojisku do kanvy súťažiaci pred začatím prác umiestni kanvu na stojisko na úroveň hrudného koša dojnice a zapojí hadice k podtlakovému potrubiu.

Pri príprave dojnice na dojenie sa musí všetko odvíjať od toho, aby sa dojacia súprava nasadzovala na suché a čisté vemeno a maximálne sa využila fyziológia spúšťania mlieka. Pozornosť by sa mala sústrediť na čistotu, na masáž ceckov a ich hrotov.

Pri ukončovaní dojenia súťažiaci musí minimalizovať dojenie naprázdno a šetrne ukončiť dojenie.

Pri hodnotení súťažiaciho sa berie do úvahy nielen správnosť vykonávania postupov pri dojení, ale aj jeho zručnosť.

#### **Hodnotenie:**

príprava pomôcok na dojenie	0 - 5
príprava súťažiaciho na dojenie	0 - 2
hodnotenie tvaru vemena	0 - 3
príprava stojiska	0 - 2
kontrola zdravotného stavu vemena	0 - 5
hygiena vemena	0 - 6
nasadenie súpravy a kontrola dojenia	0 - 6
ukončenie dojenia	0 - 6

#### **Príprava pomôcok na dojenie**

Súťaž sa začína v miestnosti pri maštali. Súťažiaci si vyberie pomôcky na dojenie a presunie sa do dojárne.

#### **Príprava súťažiaciho na dojenie**

Súťažiaci príde na stojisko do maštale, resp. dojárne vhodne ustrojený (pokrývka hlavy, montérky, gumené čižmy, príp. vhodná obuv, nie tenisky a upravený).

#### **Hodnotenie tvaru vemena:**

Posudzuje sa upnutie zadných štvrtiek, závesný väz, hĺbka vemena, dĺžka ceckov, postavenie ceckov. Komisia vyberie maximálne tri tvary podľa typu dojárne tak, aby súťažiaci mal zabezpečené vhodné podmienky pre posúdenie vemena.

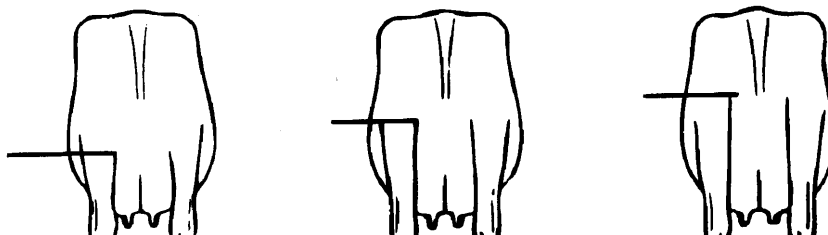
Za správnu odpoveď pri každom z vybratých tvarov súťažiaci môže získať jeden bod. Hodnotiť sa bude znalosť požadovaného štandardu (0,5 bodu) a hodnotenie vemena dojnice (0,5 bodu), ktorú potom súťažiaci aj podojí.

Celkovo môže súťažiaci získať max. 3 body.

#### **A. Upnutie zadných štvrtiek sa hodnotí pri pohľade zozadu.**

Bodom hodnotenia je posledný záhyb vemena a rozhodujúca je jeho vzdialenosť od spodného okraja vulvy. Požadujú sa veľmi vysoko upnuté zadné štvrtky (vzdialenosť menej ako 28 cm). Ďalej nasledujú: vysoko upnuté (medzi 30-31 cm), stredne vysoko upnuté (medzi 34-35 cm), nízko upnuté (38-39 cm) a veľmi nízko upnuté (1 bod, viac ako 41 cm).

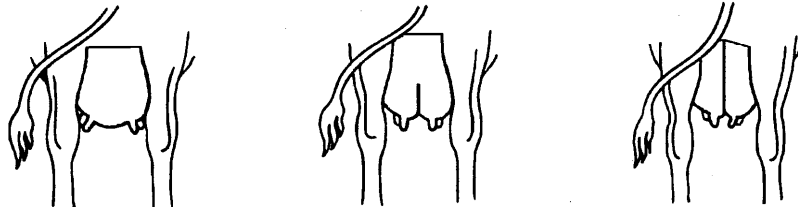
#### **Zobrazenie upnutia zadných štvrtiek.**



Popis:            nízko upnuté            stredne upnuté            veľmi vysoko upnuté

**B. Pri závesnom väze** sa posudzuje výraznosť a upnutie závesného väzu pri pohľade zozadu. Požaduje sa výrazný, hlboký a vysoko siahajúci závesný väz, ktorý má vzťah k udržaniu požadovaného tvaru vemena. Požaduje sa veľmi výrazný, vysoko siahajúci závesný väz.

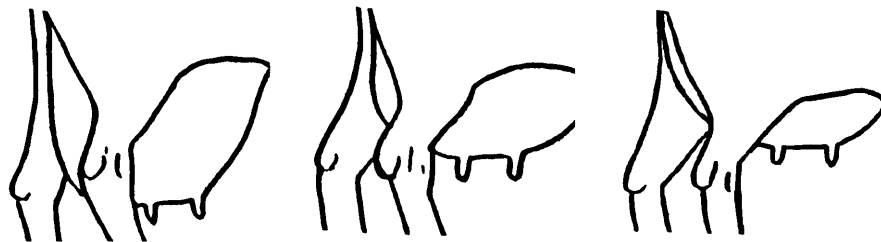
**Zobrazenie závesného väzu.**



Popis:            nezreteľný závesný väz, základňa vemena bez prerušenia            priemerne zreteľný siahajúci do spodnej tretiny vemena            veľmi výrazný, vysoko siahajúci

**C. Hĺbka vemena.** Je charakterizovaná polohou najhlbšieho bodu základne vemena k myslenej priamke vedenej stredom päťového kĺbu. Posudzuje sa pri pohľade z boku alebo zozadu. Požaduje sa stredne hlboké vemeno (4-5 cm nad päťový kĺb). Veľmi plytké vemeno (viac ako 15 cm), plytké (9-11 cm), hlboké (-2 - 0 cm) a veľmi hlboké (viac ako - 6 cm).

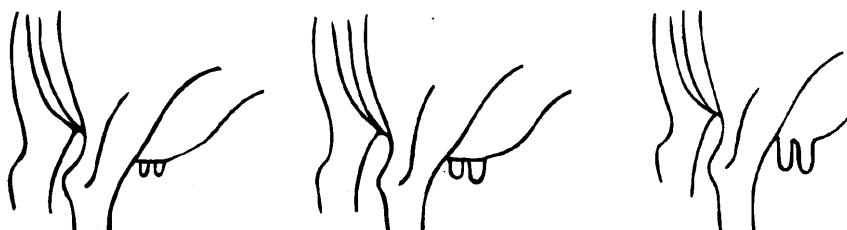
**Zobrazenie hĺbky vemena.**



Popis:            veľmi hlboké            stredne hlboké            veľmi plytké

**D. Dĺžka ceckov** je charakterizovaná dĺžkou meranou od základne vemena po koniec cecku. Posudzujú sa predné cecky, pričom určujúci je najdlhší cecek. Požadujú sa stredne dlhé cecky (5 cm). Veľmi dlhé cecky (viac ako 12 cm), dlhé (7-8 cm), krátke (3 cm) a veľmi krátke (1 cm).

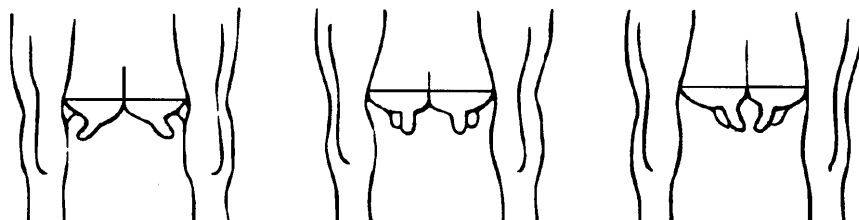
**Zobrazenie dĺžky ceckov.**



Popis:            veľmi krátke            stredne dlhé            veľmi dlhé

**E. Postavenie ceckov** sa posudzuje vo vzťahu k štvrtkám. Hodnotí sa najviac do strany postavený cecok. Požadujú sa kolmé až mierne dovnútra orientované cecky.

#### **Zobrazenie postavenia ceckov.**



Popis:                      veľmi do strán                      kolmo                      veľmi do vnútra

#### **Príprava stojiska**

Pri dojení do kanvy si súťažiaci pripraví stojisko a umiestni dojacie zariadenie, ktoré zapojí na potrubie a pripraví pre vlastné dojenie. Pri dojení v dojárni si súťažiaci pripraví stojisko na príchod dojnice.

#### **Kontrola zdravotného stavu vemena a hygiena vemena**

Príprava vemena dojnice na dojenie musí spĺňať tri funkcie – **preventívnu, hygienickú a fyziologickú**. Pri preventívnej funkcii sa súťažiaci sústreďuje predovšetkým pohmatom na kontrolu zdravotného stavu, t.j. či dojnica nemá poranené vemeno a cecky, či niektorá zo štvrtiek nemá zmenený tvar prípadne je zapálená a pokožka je sčervenaná. Musí sa rozhodnúť sa pre prípadné opatrenie a kroky, ktoré s tým súvisia.

Oddávanie prvých strekov mlieka, umývanie a utieranie vemena musí zabezpečovať hygienické predpoklady pre získanie kvalitného mlieka. Okrem toho, adekvátny mechanický kontakt s veménom by mal vyvolať dostatočnú sekréciu oxytocínu do krvi a tým ejakciu mlieka tak, aby bola dojnica pripravená na dojenie. Z obidvoch hľadísk je dôležité, aby jednotlivé úkony mali zodpovedajúce trvanie a prebiehali v stálom poradí. Najprv sa oddoja prvé streky, ktorými sa vytlačí infikované mlieka z cisterny cecku. Ak by sa najprv vemeno umylo a utrelo, manuálna masážou by mohla spôsobiť spätný tlakový gradient, kedy by došlo k nasávaniu infikovaného mlieka z ceckovej cisterny resp. ceckového kanálika do horných častí vemena. Okrem toho, masážou vyvolaný reflex ejakcie mlieka vyvolá zriedenie infikovaného mlieka v cisterne cecku.

Oddávaním prvých strekov pred prípravou vemena na dojenie zabezpečíme kontrolu zdravia štvrtky a oddojenie najviac kontaminovaného mlieka z cisterny cecku. Pri oddávaní prvých strekov po ukončení prípravy vemena na dojenie zabezpečíme len kontrolu zdravia. Podľa súčasných poznatkov vedy a výskumu ako aj mikrobiálnej kontaminácie mlieka v mliečnej žľaze je najefektívnejšie oddávať prvé odstrekky ako prvý úkon, po ktorom nasleduje príprava vemena na dojenie.

Oddávanie – realizuje sa pred alebo po ukončení umývania a utierania do špeciálnej k tomu určenej nádoby. Na základe posúdenia oddojeného mlieka ako aj počas umývania, ak je potrebné, a utierania, by mal súťažiaci zhodnotiť celkový stav vemena z hľadiska zdravotného stavu a určiť, či mlieko je alebo nie je potrebné vyradiť z dodávky, resp. určiť ďalšie kroky vyplývajúce z príslušného zdravotného stavu vemena (napr. možné poranenia kože, ktoré

nemajú negatívny vplyv na kvalitu mlieka, ale je potrebné ich liečiť). Počas umývania (požaduje a správne teplota vody) a hlavne utierania by sa mala pozornosť komisie sústrediť na potrebné úkony z hľadiska znečistenia vemena. Napr. pri relatívne čistom vemene je potreba umývania minimálna. Značnú pozornosť venovať hygiene ceckov a ich hrotov.

### **Nasadenie dojacej súpravy na vemeno**

Dojacia súprava sa nasadzuje na čisté a suché cecky vemena. Dojaciú súpravu je potrebné nasadiť na cecky vemena v rozpätí od 1 do 1,5 min od začiatku stimulácie, ktorá nesmie byť kratšia ako 20 – 30 sekúnd. Príliš skoré ako aj neskoré nasadenie predstavuje narušenie priebehu ejakcie mlieka. Pri nasadzovaní dojacej súpravy na vemeno v dojárni so strojovou stimuláciou je potrebné do času zahrnúť aj trvanie strojovej stimulácie.

Počas nasadzovania dbať na správny postup obsadzovanie ceckov a minimalizovať prisávanie vzduchu. Pri nasadzovaní sprava sa začína predným ľavým, potom zadným ľavým, zadným pravým a končí sa predným pravým. Pri nasadzovaní zľava je to opačne. Počas nasadzovania sa súprava drží tak, aby sa zabránilo prisávaniu vzduchu a nasávaniu nečistôt z podlahy. Dbať na správne držanie mliekovodného kohútika v rozdeľovači. Po nasadení musí súťažiaci pohľadom na zberači, alebo na inom viditeľnom mieste skontrolovať, či dojnica spustila mlieko. Počas celého dojenia musí rovnako pozorne sledovať priebeh dojenia. Akékoľvek problémy okamžite rieši.

Pri nasadzovaní ceckových nástrčiek na vemeno sa v dojárňach, ktoré majú automatické zariadenie na sťahovanie súpravy po ukončení toku mlieka, musí súťažiaci správne nastaviť dojaciú súpravu pomocou polohovacieho zariadenia. Polohovacie zariadenia pri správnom nastavení dojičom umožňuje rovnomerné zaťaženie všetkých štyroch ceckov a tým zvyšuje predpoklady kompletného vydojenia každej štvrtky vemena. Preto súťažiaci/ca musí polohovacie zariadenie nastaviť tak, aby sa všetky štyri štvrtky rovnomerne zaťažili dojacou súpravou. V opačnom prípade sa zvyšuje podiel nevydojeného mlieka.

### **Ukončenie dojenia**

Dodávanie sa vykonáva len u niektorých dojníc, o ktorých sa vie, že zadržujú mlieko alebo majú veľmi nepravidelne tvarované vemeno. Súťažiaci by sa mal pred dojením informovať, či sa na danom pracovisku dodávanie praktizuje, resp. či si to vyžaduje daná dojnica. Moderné dojacie zariadenia majú zabudované automatické zariadenia na sťahovanie dojacej súpravy na základe identifikácie prietoku mlieka. Ak z určitého dôvodu sa k dodávaniu predsa len pristúpi, má sa uskutočniť okamžite po zastavení toku mlieka bez výraznejšieho masírovania vemena. Dodávanie sa vykonáva miernym potlačením na zberač a okamžitým stiahnutím súpravy po zastavení toku mlieka. Dojaciú súpravu sťahuje nenásilne po uzatvorení mliekovodného kohútika na zberači, t.j. vypnutím podtlaku v dojacej súprave. Odpojí dojaciú súpravu a umiestni ju do správnej polohy. Po ukončení dojenia uskutoční dezinfekciu ceckov pomocou aplikátora s prípravkom. Cecok by sa mal ponoriť minimálne do 2/3 celkovej dĺžky s tým, že povrch cecku musí byť súvisle pokrytý dezinfekčným roztokom.

Ak komisia neurčí inak, zhodnotí sa aj úprava miesta dojnice po dojení, možné je aj zhodnotenie ústnou formou.

### **Strhávanie bodov ( uvedený je maximálny počet ):**

zlý prístup k dojnici	-1 bod
nesprávne hodnotenie vemena	-3 body
neoddojené prvé streky	-3 body
nesprávne oddojenie resp. nedostatočná kontrola mlieka	-2 body
nesprávna teplota vody /možná je aj otázka/	-1 bod

zle osušené vemeno	-2 body
neutreté hroty ceckov	-2 body
veľmi dlhá príprava /viac ako 1,5 min.	-2 body
vynechanie kontroly stavu vemena, možné poranenia	-1 bod
nesprávne uchopenie rozdeľovača	-1 bod
vnikanie vzduchu do ceckových nástrčiek	-1 bod
zlé nastavenie kohútika rozdeľovača	-1 bod
zlý postup nasadzovania	-1 bod
padnutie nástrčiek chybou súťažiacieho /nie skopnutie/	-1 bod
nedostatočné sledovanie priebehu dojenia	-2 body
dojenie naprázdno	-2 body
neúmerne dlhé dodávanie	-2 body
nesprávne ukončenie dojenia	-3 body
nesprávne uloženie dojacieho zariadenia	-1 bod
opomenutie dezinfekcie hrotov ceckov	-3 body

### **Zooveterinárne opatrenia**

V prípade sprísnených zooveterinárnych opatrení 2.časť súťaže bude upravená nasledovne:

príprava pomôcok na dojenie	0 - 5 bodov
príprava súťažiacieho na dojenie	0 – 2 body
zloženie a rozloženie dojacieho stroja na presnosť a čas	0 – 23 bodov.



### 3. časť súťaže: HODNOTENIE KVALITY MLIEKA A DEGUSTAČNÉ SKÚŠKY

Táto časť súťaže sa skladá z troch úloh:

#### Úlohy:

	Hodnotenie:
1) degustačné skúšky 5 druhov mliečnych výrobkov s rôznou tučnosťou, prípadne druhové rozlíšenie mliek (kravské, ovčie, kozie)	0 - 5
2) stanovenie chýb v senzorických vlastnostiach surového kravského mlieka	0 - 4
3) zatriedenie mlieka do akostnej triedy podľa znakov kvality mlieka	0 - 3

#### Úloha č.1: degustačná skúška

Mlieko ako aj mliečne výrobky sú charakteristické určitými organoleptickými vlastnosťami, medzi ktoré patria farba, chuť, vôňa a konzistencia.

Farba mlieka a smotán závisí od obsahu mliečneho tuku, kazeínu, fosforečnanu vápenatého a hydrofosforečnanu vápenatého. Tieto zložky spôsobujú bielo krémový, nepriehľadný vzhľad mlieka. Karotenoidy rozpustné v tuku a riboflavín (vitamín B<sub>2</sub>) spôsobujú žltkastý odtieň. Na základe toho je odstredené mlieko najbelšie, ale smotana na šľahanie je najžltšia. Rovnako tak kozie mlieko, ktoré má najmenej karotenoidov sa vyznačuje v porovnaní s kravským a ovčím mliekom belšou farbou.

Chuť mlieka je sladkastá, čo súvisí s prítomnosťou laktózy. Okrem laktózy ovplyvňuje chuť mlieka aj obsah tuku (a látok, ktoré sprevádzajú mliečny tuk) a obsah mliečnych solí. Chuťovo je preto výraznejšie napr. ovčie mlieko v porovnaní s kravským a kozím mliekom. Rovnako sú smotany chuťovo výraznejšie v porovnaní s mliekom.

Vôňa čerstvo nadojeného mlieka nie je výrazná. Vôňa mlieka je ovplyvňovaná najmä zložením mliečneho tuku a hlavne schopnosťou tuku viazať rôzne vône a pachy. Aromatické mastné kyseliny (napr. kaprónovú, kaprylovú, kaprínovú, maslovú) obsahuje tuk ovčieho a kozieho mlieka. Tieto mlieka majú preto výraznejšiu vôňu ako mlieko kravské. Mliečny tuk smotán obsahuje viac ketokyselín a aldehydokyselín, takže vôňa smotán je v porovnaní s mliekom výraznejšia.

Konzistencia mlieka je ovplyvnená najmä obsahom vody. Keďže ovčie mlieko má najvyššiu sušinu a teda menej vody, má hustejšiu konzistenciu v porovnaní s kravským a kozím mliekom. Aj smotany obsahujú menej vody, sú preto v porovnaní s mliekom hustejšie a viskóznejšie a po stene kadičky stekajú pomalšie.

Úlohou je podľa vône, vzhľadu, farby a chuti rozlíšiť vzorky podľa tučnosti a prideliť im zodpovedajúcu značku. V prípade dostupnosti rozlíšiť mlieko podľa druhu – kravské, kozie, ovčie.

**Skúmané vzorky:** 5 ks vzoriek čerstvého pasterizovaného mlieka a smotán s rôznou tučnosťou.

Mlieka a smotany sú rozdelené v skupinách o približnej tučnosti:

1. odstredené mlieko	do 5 g/l
2. polotučné mlieko	15 – 20 g/l
3. plnotučné mlieko	30 – 40 g/l
4. smotana sladká	100 – 150 g/l
5. smotana na šľahanie	300 – 400 g/l

Značky skupiny tučnosti:

O – odstredené mlieko

POL – polotučné mlieko

PLT – plnotučné mlieko

S12 - smotana sladká

S 33 smotana na šľahanie

**Postup práce:**

Skúmané vzorky mlieka a smotán s teplotou 20°C sa nalejú do kadičiek o objeme 250 ml do polovice. To, ako boli vzorky naliate podľa skupín tučnosti, si zapíše komisia do kópie listu hodnotenia a podľa toho vyhodnotí degustačnú skúšku. Súťažiaci na základe degustačných skúšok pridelí vzorkám zodpovedajúcu značku tučnosti.

Za každú správne určenú vzorku získava súťažiaci 1 bod. Celkom za túto úlohu môže získať maximálne 5 bodov.

Čas trvania skúšky: 10 minút

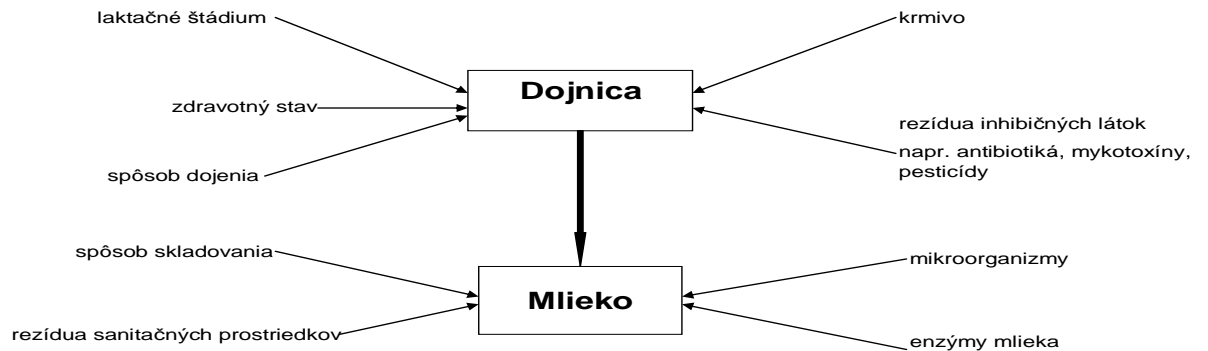
**Vzor hodnotiacej tabuľky:**

Súťažiaci číslo:

Vzorka č.1	Vzorka č.2	Vzorka č.3	Vzorka č.4	Vzorka č.5
Uviest' značku skupiny tučnosti	Uviest' značku skupiny tučnosti	Uviest' značku skupiny tučnosti	Uviest' značku skupiny tučnosti	Uviest' značku skupiny tučnosti

## Úloha č.2: stanovenie chýb senzoričných vlastností surového kravského mlieka.

Senzorické vlastnosti mlieka sa menia vplyvom rôznych činiteľov. Faktory, ktoré môžu vyvolať zmenu vlastností mlieka znázorňuje nasledujúca schéma:



### Charakteristika vybraných senzoričky zmenených vzoriek mlieka:

Zvodnené mlieko - prejavuje sa redšou konzistenciou, belšou farbou, nevýraznou chuťou a vôňou. Najčastejšou príčinou takejto chyby býva falšovanie mlieka prídavkom vody. Chyba môže vzniknúť aj pri nesprávnej výžive zvierat.

Maštalná aróma mlieka – prejavuje sa zmenenou vôňou mlieka, ostatné organoleptické ukazovatele nie sú zmenené (prípadne v mlieku môžu byť prítomné mechanické nečistoty ako napr. podstielka). Príčinou môže byť dojenie v nevyčistenej, nevetranej maštali, skladovanie mlieka po dojení v blízkosti maštalných priestorov, prípadne nasávanie exkrementov a podstielky z prostredia po spadnutí dojacej súpravy. V tomto prípade sú absorbované do mlieka pachové látky ako napr. amoniak, močovina. Kravská, maštalná aróma môže súvisieť aj s prítomnosťou acetónu, ktorý vzniká pri ketózach dojníc. Nečistú maštalnú vôňu mlieka môže spôsobiť aj premnoženie koliformných mikroorganizmov. Ich prítomnosť v mlieku naznačuje jeho nehygienické získavanie.

Nakyslé mlieko – prejavuje sa zmenenou chuťou a vôňou, prípadne mlieko môže byť aj skoagulované. Príčin súvisiacich so vznikom kyslej chuti a vône mlieka je veľa. Najčastejšie túto chybu spôsobuje premnoženie mikroorganizmov v surovom mlieku napr. koliformných baktérií. K pomnoženiu mikroorganizmov, ktoré rozkladajú laktózu na kyselinu mliečnu a iné aromatické zlúčeniny, dochádza pri nehygienickom spôsobe získavania mlieka, pri nesprávnom chladení mlieka, zlej sanitácii zariadení a pod. Kyslá chuť mlieka sa môže objaviť aj pri nesprávnom kŕmení zvierat napr. nekvalitnými silážami. Kyslosť mlieka sa zvyšuje aj v dôsledku lipolýzy mliečného tuku, kedy sa mliečny tuk štiepi buď natívnymi

alebo častejšie mikrobiálnymi enzýmami na glycerol a voľné mastné kyseliny. Najčastejšími producentmi mikrobiálnych lipáz sú psychrotrofné mikroorganizmy, ktoré indikujú zľú hygrienu pri získavaní mlieka a intenzívne sa rozmnožujú najmä pri skladovacích teplotách mlieka. Navyše uvoľnené mastné kyseliny môžu byť príčinou nielen kyslej vône mlieka, ale napr. aj ovocnej, nečistej a iných.

Mastitídne mlieko – v závislosti od druhu mastitídy môžu byť zmenené všetky organoleptické vlastnosti mlieka. Farba mlieka sa môže zmeniť na žltozelenú, modrozelenú (od prítomného hnisu) prípadne červenú (od krvi). Konzistencia a vzhľad mlieka môžu byť vodnaté, tvarohovité, hlienovité, oddelená vodná fáza od tuhej a iné. Chuť mlieka v začiatočnom štádiu býva slaná neskôr sa môže meniť až na horkú. Vôňa mlieka býva väčšinou hnilobná.

Prítomnosť rezíduí sanitačných prostriedkov\_ - v prvovýrobe mlieka sa používajú rôzne druhy sanitačných prostriedkov. Najčastejšie používané sú sanitačné prostriedky, ktoré ako dezinfikujúcu zložku obsahujú aktívny chlór, menej často kvartérne amóniové zlúčeniny, jód a peroxozlúčeniny. Zmeny sensorických vlastností v prípade rezíduí sanitačných prostriedkov sa môžu postrehnúť len v prípade chlórových sanitačných prostriedkov. Pri vyššej koncentrácii tohto typu prostriedku zápacha mlieko po chlóre a jeho farba nadobúda žltší odtieň.

Úlohou je podľa vône, vzhľadu, konzistencie a farby mlieka určiť chyby mlieka.

#### **Skúmané mlieka:**

Zvodnené, znečistené s maštalňou arómou, nakyslé, s rezíduami chlórových sanitačných prostriedkov.

#### **Pomôcky:**

vodný kúpeľ, teplomer, vzorkovnica so zátkou, kadička 100 - 150 ml

#### **Postup práce:**

Vychladené mlieko sa v sklenenej vzorkovnici uzatvorenej zátkou zahreje na 40 °C vo vodnom kúpeli. Teplota zahreju sa sleduje v kontrolnej vzorkovnici s vodou. Po vytemperovaní vzorky sa vzorkovnica s mliekom otvorí a hodnotí sa aróma mlieka, ktorú súťažiaci vyhodnotí písomnou formou (napr. bez chyby, sladkomliečna, maštalňá, po amoniaku, kyslá, po chlóre a pod.). Ďalej sa buď priamo vo vzorkovnici alebo po preliatí vzorky do kadičky na jej stenách pozoruje vzhľad, konzistencia (napr. vločkovitá, lepkavá, vodnatá, hlienovitá) a farba (biela, nažltlá, nepriehľadná, atď.) a opäť sa vyhodnotí písomnou formou.

Za každú správne vyhodnotenú vzorku získava súťažiaci 1 bod. Celkom za túto úlohu môže získať maximálne 4 body.

Čas trvania skúšky: 10 minút

#### **Vzor hodnotiacej tabuľky:**

Súťažiaci číslo:

Číslo vzorky	aróma	vzhľad - konzistencia	farba
1.	slovné vyjadrenie	slovné vyjadrenie	slovné vyjadrenie
2.			
3.			
4			

**Úloha č.3 : zatriedenie surového kravského mlieka** podľa znakov kvality do akostnej triedy podľa Slovenskej technickej normy Surové kravské mlieko /SKM/ na mliekarenské ošetrovanie a spracovanie číslo 57 0529 a hygienického balíčka.

Pre každého súťažiaceho sa do tabuľky pripravujú hodnoty vybraných znakov kvality SKM (vyplní predseda komisie) a to:

1. počet somatických buniek /SB/ v tisícoch na 1 ml
2. celkový počet mikroorganizmov /CPM/ v tisícoch na 1 ml
3. množstvo tuku v gramoch na 100 gramov mlieka
4. množstvo bielkovín v gramoch na 100 gramov mlieka
5. prítomnosť inhibičných látok pozitívna alebo negatívna.

S použitím STN 57 0529 súťažiaci na základe uvedených výsledkov v tabuľke určia výslednú triedu kvality a to:

triedu kvality Q  
triedu kvality I  
neštandard N

Za správne určenie získava súťažiaci 3 body.

Čas trvania: 5 minút

**Vzor hodnotiacej tabuľky:**

Súťažiaci číslo:

Počet SB v tisícoch na 1 ml	Počet CPM v tisícoch na 1 ml	Obsah tuku v g/100g SKM	Obsah bielkovín v g/100g SKM	Inhibičné látky POZ. alebo NEG
Výsledná trieda:				
Hodnotenie:				

## 4. časť súťaže: LABORATÓRNE SKÚŠKY SUROVÉHO KRAVSKÉHO MLIEKA

Táto časť súťaže sa skladá z 3 skúšok.

### Úloha:

- 1) stanovenie kyslosti mlieka titračnou metódou
- 2) určenie mernej hmotnosti mlieka
- 3) NK – test – dôkaz produktov zápalu vemena v mlieku

### Hodnotenie:

- 0 - 8  
0 - 7  
0 - 4

### Úloha č.1: Stanovenie kyslosti mlieka titračnou metódou podľa Soxhlet – Henkela.

Jednou z dôležitých chemických vlastností mlieka je jeho kyslosť. Túto možno vyjadriť ako aktívnu alebo titračnú kyslosť.

Hodnota aktívnej kyslosti čerstvého, normálneho mlieka kolíše v rozpätí pH 6,6 až 6,8. Titrčná kyslosť mlieka sa všeobecne vyjadruje ako ml odmerného roztoku NaOH spotrebovaného na neutralizáciu 100 ml mlieka. V našich podmienkach je zaužívané k neutralizácii mlieka používať roztok NaOH s koncentráciou  $0,25 \text{ mol.L}^{-1}$  a titračná kyslosť sa vyjadruje v °SH. Podľa SI by sa mala správne vyjadrovať titračná kyslosť mlieka v jednotkách  $\text{mmol.L}^{-1}$ . Titrčná kyslosť čerstvého mlieka kolíše najčastejšie v rozpätí 6,5 – 7,6 °SH, podľa požiadaviek STN 570529 sa môže nakupovať mlieko s kyslosťou v rozpätí 6,2 – 7,8 °SH. Kyslosť mlieka v najväčšej miere ovplyvňuje obsah kazeínu, srvátkových bielkovín, hydrofosforečnanov, organických kyselín a  $\text{CO}_2$ . Nárast kyslosti spôsobujú sekundárne zložky, ktoré vznikajú rozkladom laktózy (kyseliny mliečna a  $\text{CO}_2$ ), bielkovín (aminokyseliny) a tuku (mastné kyseliny).

V našich výrobných podmienkach býva častým problémom nízka titračná kyslosť mlieka t.j. kyslosť pod 6,2 °SH. Takéto mlieko nie je vhodné napr. k výrobe syrov a kyslomliečnych výrobkov. Pokles kyslosti súvisí najčastejšie s nevhodným kŕmením (nedostatok energie a stráviteľných dusíkatých látok, z ktorých sa syntetizujú bielkoviny mlieka), primiešavaním mastitídneho a starodojného mlieka, pridávaním vody do mlieka, prípadne zahrievaním mlieka.

### Skúmané mlieka:

čerstvé mlieko, nakyslé, zvodnené mlieko

### Pomôcky:

titračná banka, odmerný valec, byreta, roztok NaOH s koncentráciou  $0,25 \text{ mol.L}^{-1}$ , fenolftaleín (2% etanolový roztok)

### Postup práce:

Pripraví sa porovnávací (štandardný roztok) - do Erlenmayerovej banky s nameranými 50 ml mlieka si pridá 1 ml 5%-ného roztoku síranu kobaltnatého ( $\text{CoSO}_4$ ). /Ako náhradnú chemikáliu je možné použiť farbivo fuchsin 100 mg na 100 ml etanolu, riedi sa v pomere 1:50s destilovanou vodou./

50 ml skúmaného mlieka sa odmerným valcom naleje do titračnej banky, pridajú sa 2 ml 2 % -ného roztoku fenolftaleínu a titruje sa roztokom NaOH za stáleho miešania do slaboružového sfarbenia, ktoré vydrží 1 min. Na byrete sa odčíta spotreba roztoku NaOH. Titrčná kyslosť sa vyjadri v °SH po prepočte na 100 ml vzorky mlieka, t.j. spotreba roztoku NaOH v ml sa vynásobí dvoma.

$1^\circ\text{SH} = 1 \text{ ml } 0,25 \text{ M NaOH na } 100 \text{ ml mlieka}$

(Stanovenie kyslosti mlieka sa môže zopakovať a spraviť priemer výsledku.)

Čas trvania skúšky: 10 minút

Hodnotenie : max. počet bodov 8

Odčítanie za nesprávny výsledok - pri chybe  $\pm 0,1$  °SH - 0 bodov  
 $\pm 0,2$  °SH - 1 bod  
 $\pm 0,3$  °SH - 2 body  
> 0,3 °SH - 4 body

Odčítanie bodov za nesprávny postup 0 – 4 body  
( neporovnanie so štandardom, nesprávne nastavenie byrety, nevhodná manipulácia a pod.)

### Úloha č.2: Určenie mernej hmotnosti (hustoty) mlieka – laktodenzimetrom.

erná hmotnosť (d) mlieka patrí k fyzikálnym vlastnostiam mlieka. Vyjadruje hmotnosť (m) objemovej jednotky (V)

$$d = \frac{m}{V} \quad \text{a vyjadruje sa v } \text{kg.m}^{-3}.$$

Hustota mlieka sa vyjadruje aj v  $\text{g.cm}^{-3}$  alebo v °L, čo vzhľadom k SI nie je správne.

Merná hmotnosť čerstvého mlieka pri 20 °C kolíše od 1028 do 1032  $\text{kg.m}^{-3}$  a priemerná hodnota je 1030  $\text{kg.m}^{-3}$ .

Hustota mlieka závisí od jeho zloženia. Zložky, ktoré obsahuje mlieko majú rozdielnu hustotu. Najnižšiu hustotu má mliečny tuk (od 930 do 940  $\text{kg.m}^{-3}$ ), mliečne bielkoviny dosahujú hustotu asi 1 400  $\text{kg.m}^{-3}$ , laktóza 1 780  $\text{kg.m}^{-3}$ . Z tohto dôvodu majú tučnejšie mlieka v rámci toho istého druhu mliek nižšiu mernú hmotnosť. Falšovanie mlieka odobratím tuku sa preto prejaví vyššou hustotou mlieka, naopak prídavok vody do mlieka jeho hustotu znižuje.

Hustota mlieka závisí okrem jeho zloženia aj od teploty. So stúpajúcou teplotou hustota mlieka klesá a naopak s klesajúcou teplotou mlieka jeho hustota stúpa. Tieto zmeny súvisia so zmenami prebiehajúcimi v skupenskom stave mliečneho tuku. Z uvedeného dôvodu sa pri zisťovaní hustoty mlieka predpisuje stanoviť jeho hustotu ihneď potom, ako sa mlieko zahreje na 40 – 45 °C a následne sa ochladí na 20 °C. Tým sa zabezpečí, že mliečny tuk počas merania hustoty je ešte úplne tekutý. Ak by sa stanovovala hustota mlieka pri inej teplote ako 20 °C je potrebné vykonať korekciu. Je však potrebné, aby jednotka nameranej hustoty a jednotka korekcie boli rovnaké.

Ďalšou komplikáciou vyskytujúcou sa pri presnom meraní hustoty mlieka je prítomnosť vzduchu v mlieku. Prítomný vzduch znižuje hodnotu hustoty. Z toho dôvodu pri ponáraní laktodenzimetra do mlieka, musí časť mlieka z odmerného valca vytiecť.

Hustota mlieka sa zvyšuje aj pri zvýšení jeho kyslosti a pri dlhšom skladovaní.

#### Skúmané mlieka:

vzorky s rôznou hustotou (zmenenej prídavkom vody, smotany).

#### Pomôcky:

sklený valec, laktodenzimeter, teplomer, tabuľky na korekciu, vodný kúpeľ

### Postup práce:

Skúmané mlieko sa vytemperuje vo vodnom kúpeli približne na 36 – 40 °C s výdržou 3 - 4 minúty. Následne sa vzorka mlieka vychladí na teplotu približne 20 °C a naleje sa do odmerného valca tak, aby bol naplnený. Potom sa do valca ponorí laktodenzimeter a malé množstvo mlieka by malo pretiecť cez okraj valca a nechá sa 1- 2 minúty ustáliť. Potom sa na hornom meniskuse mlieka podľa typu laktodenzimetra odčíta hodnota mernej hmotnosti v  $\text{kg}\cdot\text{m}^{-3}$ ,  $\text{g}\cdot\text{cm}^{-3}$  alebo v °L. Táto hodnota (pri inej teplote mlieka ako 20 °C) sa upraví tak, že za každý 1 °C odchyľky od 20 °C sa upraví podľa korekčnej tabuľky. Pri vyššej teplote sa korekcia pripočíta, pri nižšej teplote sa korekcia odčíta. Získaná merná hmotnosť mlieka sa musí vyjadriť v jednotkách SI sústavy –  $\text{kg}\cdot\text{m}^{-3}$ .

Prepočet z iných jednotiek:

pri stanovení v  $\text{g}\cdot\text{cm}^{-3}$   $d = \text{g}\cdot\text{cm}^{-3} \times 1000 (\text{kg}\cdot\text{m}^{-3})$

pri stanovení v °L  $d = \text{°L} + 1000 (\text{kg}\cdot\text{m}^{-3})$

Čas trvania: 10 minút

Hodnotenie : max. počet bodov 7

- Odčítanie: za nesprávny výsledok za každý °L - 1 bod  
za nesprávny pracovný postup - 0 – 3 body  
( nesprávny ohrev, manipulácia s laktodenzimetrom, zlé odčítanie)  
za nesprávny prevod na jednotky SI sústavy - 2 body

### Úloha č.3 : NK – test – dôkaz produktov zápalu vemena v mlieku

Mastitída je zápalové ochorenie mliečnej žľazy. Mastitídy sú infekčné (spôsobené patogénnymi mikroorganizmami) alebo neinfekčné (spôsobené napr. rôznymi fyzikálnymi a chemickými činiteľmi). Zápal mliečnej žľazy spôsobuje (v závislosti od druhu zápalu) zmeny v zložení mlieka a zmeny jeho fyzikálnych, chemických a technologických vlastností. Pri mastitídach okrem iného dochádza k zvýšeniu počtu somatických buniek. V mlieku získanom od zdravej dojnice neprekračujú počty somatických buniek hodnotu 375 000 v 1 ml a pomer medzi epiteliálnymi bunkami, neutrofilnými bunkami a lymfocytmi je 6 : 3 : 1. V mlieku od mastitídnych dojníc sa zvyšuje počet sekréčných buniek epitelu a výrazne stúpa počet neutrofilných leukocytov. Stanoviť počty somatických buniek a teda odhaliť zápalový proces je možné rôznymi metódami. V poľnohospodárskej praxi sa bežne používajú nepriame metódy stanovenia počtu somatických buniek. Najznámejšia nepriama metóda je NK test. Táto metóda je založená na tom, že somatické bunky reagujú s povrchovoaktívnou látkou, ktorá je súčasťou NK testu. Výsledkom reakcie je zmenená konzistencia mlieka, ktorá sa stáva viskóznou. S rastúcim počtom somatických buniek je zmena konzistencie výraznejšia. NK test obsahuje aj farebný indikátor – fenolčerveň, ktorý mení farbu v závislosti od hodnoty pH. V kyslej oblasti je indikátor žltlooranžový, v zásaditej oblasti je červený. Mlieko od zdravých dojníc, ktoré má slabo kyslú reakciu (pH 6,5 – 6,7) bude žltlooranžovej farby. Mlieko od mastitídnych dojníc má slabo alkalickú reakciu (pH 7 a viac), a preto pri NK teste nadobudne červenú farbu.

### Skúmané mlieka:

vzorky mlieka s rôznym stupňom mastitídy

### Pomôcky:

Petriho misky resp. skúšobná paleta, NK – test, pipeta.



### Postup práce:

Do Petriho misky alebo skúšobnej palety sa napipetujú 2 ml skúmaného mlieka a 2 ml roztoku NK-testu a pri neustálom miešaní sa sleduje reakcia do 30 sekúnd a to charakter filmu, ktorý vzniká, zmena konzistencie a farba.

Vyjadrenie výsledkov - body 1 – 5 (bez zmeny konzistencie až po veľmi viskóznou zmes na dne misky).

NK - test	Popis pohybov a reakcií NK - testu
1. negatívny	a) Pri pomalom, striedavom nakláňaní v smere optickej osi pohybu, v šikmo dopadajúcom svetle sa netvorí na dne film so zvlneným povrchom. b) V kolmom pohľade nevzniká závoj na dne misky. c) Pri krúživých pohyboch sa zmes bez zmeny konzistencie rozprestiera po obvode misky.
2. +	a) V šikmo dopadajúcom svetle pri striedavom nakláňaní misky sa pozoruje na dne oneskorene stekajúci film so zvlneným povrchom. Tento stav sa po 60 sekundách stratí. b) V kolmom pohľade sa na dne pozoruje závoj. c) Pri krúživých pohyboch sa zmes rovnomerne rozprestiera po obvode misky.
3. ++	a) V šikmo dopadajúcom svetle pri striedavom nakláňaní misky sa výrazne odlišuje oneskorene stekajúci film so zvlneným povrchom. b) V kolmom pohľade sa pozoruje tvorba závoja na dne misky. c) Pri krúživých pohyboch sa zmes rovnomerne rozprestiera po obvode misky.  Uvedené príznaky trvajú dlhšie ako 1 minútu, s výraznou tendenciou k úbytku intenzity.
4. +++	a) V šikmo dopadajúcom svetle pri nakláňaní misky sa pozoruje veľmi výrazná tvorba na dne uľpievajúceho, oneskorene stekajúceho filmu so zvlneným povrchom. b) V kolmom pohľade je vidieť výrazný závoj. c) Pri krúživých pohyboch sa zmes rovnomerne rozprestiera po dne misky.  Uvedené príznaky nejavia tendenciu k zníženiu výraznosti intenzity.
5. ++++	a) V šikmo dopadajúcom svetle sa pozoruje pri nakláňaní výrazná tvorba filmu na dne, ktorý steká oneskorene a má zvlnený povrch. b) V kolmom pohľade možno pozorovať na dne misky tvorbu veľmi výrazného závoja. c) Pri krúživých pohyboch sa silne viskózna zmes zhlučuje uprostred misky.

NK test obsahuje indikátor, ktorý v zdravom mlieku dáva žlté a v mlieku od dojníc so zápalom vemena červené zafarbenie. Podobnú reakciu (červené zafarbenie) však môže dávať aj mlieko od dojníc na začiatku laktácie, pred zasušením, počas ruje i pri náhlych zmenách kŕmenia.

Čas trvania skúšky: 10 minút

Hodnotenie : max.počet bodov 4

Odčítanie - za  $\pm 1$  triedu

- 0 bodov

za odchýľku  $\pm 2$  triedy

- 1 bod

za nesprávny postup

- 0 – 2 body

## 5. Časť súťaže : KRMOVINÁRSTVO

Táto časť súťaže sa skladá z 3 skúšok.

### Úloha:

	Hodnotenie:
1) Praktický výpočet	0 - 5
2) Rozbor lúčneho porastu	0 - 5
3) Poznávanie osiva a krmovín	0 - 4

Výroba kvalitných potravín a hlavne surovín pre ne, je úlohou farmárov – pestovateľov, chovateľov. Pre mladých začínajúcich agropodnikateľov je dôležité vedieť zosúladiť všetky činnosti svojho podnikania, aby výsledkom bolo kvalitné krmivo pre dobytok a zvieratá, vysoko kvalitné suroviny na výrobu mliečnych produktov. Väčšinu súčastí vie farmár ovplyvniť či už výberom pestovaných plodín alebo druhovou skladbou pasienkov.

Prechod na organické hnojivá a ich využívanie bez chemických prípravkov pri pestovaní plodín ale aj v chove zvierat zabezpečí kvalitu vstupnej suroviny a splnenie podmienok vedie až k eko pestovaniu a chovu.

Spolupráca pestovateľa a chovateľa je veľmi dôležitá a často založená aj na vzájomnej dôvere a odovzdávaní informácií o potrebách zmeny, alebo doplnenia zložiek pre skvalitnenie výsledného produktu.

Stále viac vstupujú do úlohy farmárov mladí ľudia a tak sa stáva aj ich hospodárenie rodinnou záležitosťou so snahou vytvárania nových tradícií. Oblasti s rozsiahlymi pasienkami sú ako keby predurčené pre chov zvierat na pastve a tým aj prispôbenie farmára pre starostlivosť a zvieratá a pozemky v tomto smere. Pohyb zvierat zabezpečuje ich zdravý vývoj a vysokú kvalitu mäsa a aj mlieka. Starostlivosť o pasienky a podpora zvyšovania druhej skladby znamená špecifickú kvalitu a aj chuť mliečnych produktov.

Pri snahe o rozvoj vidieka a podporu samozamestnania sa v týchto oblastiach dochádza aj k spracovaniu mlieka na tradičné výrobky, väčšinou ručným spôsobom, ktorý je pre turistov zároveň aj zaujímavým výrobkom.

Farmár sa snaží vytvoriť zvieratám tie najvhodnejšie podmienky kvalitným krmivom a preto je potrebné, aby jeho zložky dobre poznal a vedel ich účinky v prípade potreby aj využiť.

Liečivé rastliny sa v prírode nachádzajú úplne prirodzene a zvieratá pri pasení vedia rozpoznať ich účinok a vybrať si tie potrebné. Aj zber liečiviek a ostatných bylín je vhodnejší v čistom prostredí bez priemyselných parkov, takže tak vieme vybrať aj to najvhodnejšie miesto pre odchov kvalitného stáda a výrobu vysokohodnotnej suroviny – mlieka.

Takýmto spôsobom bude dochádzať k oživovaniu vidieka, návratu pôvodnej a nezastupiteľnej úlohy – výroby potravín a samozrejme aj zamestnaniu sa širokej škály profesií bez zbytočného dochádzania za prácou.

Jednotlivé časti súťaže, ktoré sa viažu ku krmovinám a hodnoteniu krmív pre zvieratá odzrkadľujú vedomosti žiakov a ich vzťah k formovaniu a vytváraniu vhodného prostredia pre zdravý vývoj zvierat, ku ktorému patria aj vysoko kvalitné krmivá.

Množstvo krmiva, ktoré potrebuje farmár pripraviť na obdobie počas roka a aj na zimu v konzervovanej forme, vypočítajú žiaci vo forme príkladov. Budú pripravené rôzne číselné varianty jedného postupu pre objektívnosť a rovnakú náročnosť pre všetkých súťažiacich.

Úloha č.2 je orientovaná na zloženie pasienkov v botanickej skladbe rastlinných druhov, ktoré ovplyvňujú kvalitu paše zvierat. Toto zloženie rastlinných druhov ovplyvňuje aj kvalitu následne vyrobeného sena z lúčnych porastov, takže tieto vedomosti sú pre každého budúceho farmára veľmi dôležité

Zároveň poznanie liečivých a na druhej strane jedovatých rastlín môže pozitívne ovplyvniť starostlivosť farmára o zvieratá.

Na túto úlohu nadväzuje úloha č.3, kde súťažiaci poznávajú jednotlivé zložky krmív vo forme semena a celej rastliny. Súťažiaci majú k dispozícii ukážky, z ktorých určia správne plodinu podľa semena a z ponúknutých panelov určí jednu trávu, d'atelinovinu a bylinu. Otázky podľa pripravenej predlohy budú zaradené do spoločného testu o všetkých problematikách, ktoré súvisia s chovom zvierat, jeho starostlivosťou a spracovaním mlieka

### **Úloha č. 1: Praktický výpočet**

Súťažiaci musí vypočítať príklad z oblasti spotreby krmív, ktorý sa môže týkať týchto okruhov:

- veľkosť oplôtky pre pasenie
- zostatok siláže v silážnom žľabe, resp. vaku
- potreba siláže pre stanovený počet hovädzieho dobytku

Súťažiaci dostane príklad zahŕňajúci niektorý z odporúčaných okruhov. Pri výpočte môže používať kalkulačku.

**Čas na vypracovanie:** max. 10 min.

**Hodnotenie:** 0 - 5 bodov

### **Úloha č. 2: Rozbor lúčneho porastu**

Súťažiaci dostane 500 g čerstvého lúčneho porastu, ktorý bude musieť rozdeliť na trávy, d'atelinoviny a byliny.

Jednotlivé skupiny zváži a vypočíta ich percentuálny podiel.

Pre školské kolo, prípadne podľa rozvoja vegetácie aj na neskoršie kolá, vytvoria školy variantu s obrázkami jednotlivých druhov zo všetkých skupín rastlín a triedenie aj výpočet pomeru rieši súťažiaci na základe počtu jednotlivých druhov prislúchajúcich do skupiny trávy, d'atelinoviny, byliny.

**Čas na vypracovanie:** max. 10 min.

**Hodnotenie:** 0 - 5 bodov

### Úloha č. 3: Poznávanie osiva a krmovín

Súťažiaci musí zo zmesi osiva vybrať zadané osivo.

Pri poznávaní krmovín sa bude vychádzať z grafických materiálov. Bude určovať 1 trávku a 1 ďatelinovinu alebo bylinu.

Súťažiaci musia poznať nasledovné:

#### **Osivá:**

Obilniny : pšenica, jačmeň, ovos, raž, triticales

Strukoviny: bôb, hrach, fazuľa, sója

Olejníny: repka, slnečnica, ľan.

#### **Krmoviny:**

##### Trávy

Psiarka lúčna, Ovsík obyčajný, Reznačka laločnatá, Timotejka lúčna, Mätonoh mnohokvetý (jednoročný), Mätonoh trváci, Kostrava lúčna, Lipnica lúčna, Trojštet žltkastý.

##### Ďatelinoviny

Ľadenec rožkatý, Lucerna siata, Vičenec vikolistý, Ďatelina lúčna, Ďatelina plazivá, Vika siata.

##### Byliny

Ľubovník bodkovaný, Materina dúška, Myší chvost, Pastierska kapsička, Praslička roľná, Púpava lekárska, Repík lekársky, Skorocel kopijovitý, Šalvia lekárska, Žihľava dvojdomá.

**Čas na vypracovanie:** max. 10 min.

**Hodnotenie:** Za správnu odpoveď získa 1 bod, celkovo za úlohu 0 - 4 body.