

Streszczenie

Wpływ dodatków o różnych mechanizmach hamowania proteolizy na skład frakcji białkowych, mikrobiom kiszzonek oraz rozkładalność żwaczową białka lucerny

Celem głównym pracy była ocena skuteczności dodatków o różnych mechanizmach hamowania proteolizy poprzez analizę składu frakcji białkowych, rozkładalności żwaczowej *in vitro* białka oraz mikrobiomu kiszzonek z lucerny. Dodatkowymi celami było określenie optymalnego poziomu dodatków, ocena możliwości wykorzystania łuski bobiku jako dodatku kiszonkarskiego oraz określenie skuteczności działania suchego lodu w zależności od stopnia przewędnięcia lucerny przed zakiszeniem.

Powyższe cele zostały zrealizowane w trzech zadaniach badawczych. Lucernę zakiszano w różnych proporcjach z komonicą zwyczajną (zadanie badawcze I), z różnym dodatkiem łuski bobikowej (zadanie badawcze II) oraz z różnym dodatkiem suchego lodu przy trzech stopniach przewędnięcia surowca (zadanie badawcze III).

Na podstawie uzyskanych rezultatów należy stwierdzić, że najefektywniejszym dodatkiem w ograniczeniu proteolizy zakiszanej lucerny było współzakiszenie z komonicą zwyczajną w proporcjach 50:50, jak i również zastosowanie dodatku suchego lodu na poziomie 1 g i/lub 2 g do przewędniętej lucerny. Dodatek łuski bobiku okazał się skuteczny w hamowaniu proteolizy, ale dopiero na poziomie 18,0% i 24,0%, co obniżyło wartość paszową kiszzonek i zwiększyło udział niestrawnej frakcji białka ogólnego. Najniższą rozkładalnością białka ogólnego *in vitro* charakteryzowały się kiszzonki lucerny z komonicą zwyczajną.

Słowa kluczowe: lucerna, proteoliza, frakcje białkowe, rozkładalność *in vitro*, mikrobiom kiszzonki