

Výzkumný ústav živočišné výroby, v.v.i., Praha-Uhřetěves
NutriVet s.r.o., Pohořelice

Vás srdečně zvou na odborné setkání, resp. workshop

„HODNOCENÍ ANALÝZ SILÁŽE KUKUŘICE A VOJTĚŠKY“

který se koná dne **10. října 2018**,
v zasedací místnosti v prvním patře hl. budovy VÚŽV, v.v.i.

Program: prezence 13:00, zahájení 13:30

Výsledky řešení projektu Technické agentury ČR Vývoj nových biologických a chemických silážních přípravků a jejich kombinací a poznatky z cesty do Číny
Radko Loučka, VÚŽV, v.v.i. Praha-Uhřetěves, ČR

Rychlé a přesné stanovení výživné hodnoty kukuřičné siláže pomocí techniky NIRS
Pavel Nerušil, Ladislav Menšík, Václav Jambor, VÚRV, v.v.i., Praha-Ruzyně, VS Jevíčko, NutriVet, s.r.o., Pohořelice, ČR

Kvalita kukuřičných hybridů a specifika konzervace kuk. siláže na výživu versus produkce metanu
Václav Jambor, NutriVet, s.r.o., Pohořelice, ČR

Nové systémy zpracování řezanky kukuřice
Filip Jančík, VÚŽV, v.v.i. Praha-Uhřetěves, ČR

Diskuze, závěr



Účast je zdarma, občerstvení zajištěno, Akce navazuje na dopolední konferenci
<https://vuzv.cz/2018/09/19/aktualni-poznatky-ve-vyzive-a-zdravi-zvirat-a-bezpecnosti-produktu-2018/>

KONTAKT loucka.radko@vuzv.cz ☐ tel. 731650836
Příhlášky s uvedením jména a firmy prosím zasílejte do 7. 10. 2018
