

## Испитна питања - Технологија припреме и складиштење сточне хране

1. Хемијски састав хранива
2. Врсте хранива
3. Зрнаста хранива
4. Кабаста хранива
5. Зелена храна са травњака и ораница
6. Оцена квалитета травњака
7. Коренасто кртоласта хранива
8. Споредни производи ратарства и прехранбене индустрије
9. Дефиниција и задаци складишта
10. Физиолошки процеси у складишту
11. Температура у складиштима и храниавима
12. Вода у складиштима и храниавима
13. Складиштење зрнастих хранива
14. Објекти за складиштење зрнастих хранива
15. Начини конзервисања сточне хране
16. Физичке методе конзервисања
17. Хемијске методе конзервисања
18. Конзервисање сушењем
19. Методе справљања сена
20. Сушење сена на покошеној површини
21. Сушење сена на направама
22. Вештачки начини сушења сена
23. Сушење сена применом конзерванса и хладним ваздухом
24. Процена квалитета сена
25. Објекти за складиштење сена
26. Конзервирање ферментацијом – силирање
27. Предности и недостаци силирања
28. Основни принципи силирања
29. Промена квалитета конзервисане биомасе силирањем
30. Погодност биљака за спремања силаже
31. Пуферни капацитет
32. Примена конзерванаса при силирању
33. Силирање целе биљке кукуруза
34. Силирање високовлажног зрна и клипа кукуруза
35. Силирање стрних жита
36. Силирање здружених усева
37. Силирање легуминоза
38. Механизација за припремање силаже
39. Типови сило објеката
40. Оцена квалитета силаже
41. Спремање сенаже
42. Објекти за сенажу
43. Пелетирање и брикетирање сточне хране
44. Складиштење коренасто-кртоластих хранива
45. Штеточине у складиштима
46. Економски значај штетних инсеката у складиштима
47. Микотоксини у ускладиштеној сточној храни
48. Савремени трендови у спремању сточне хране