

## Otázky na skúšku z „Fyziológie polygastrických živočíchov“ AR 2007-2008

1. Fyzikálne vlastnosti krvi prežúvavcov
2. Chemické vlastnosti krvi prežúvavcov
3. Krvné bunky – charakteristika
4. Rozdelenie prežúvavcov z hľadiska nárokov na potravu
5. Funkcia CNS a hypotalamu v prijímaní potravy
6. Slinné žľazy (medzidruhové rozdiely, zloženie a význam slín)
7. Chrup (medzidruhové rozdiely, žuvanie, prežúvanie)
8. Funkčná morfológia predžalúdkov (medzidruhové rozdiely).
9. Ruminácia (faktory, regulácia)
10. Pohyby predžalúdkov
11. Trávenie sacharidov v predžalúdkoch (celulózy, hemicelulózy, pektínu, škrobu)
12. Trávenie dusíkatých látok v predžalúdkoch (trávenie bielkovín, AMK, NK, dusičnanov, močoviny)
13. Trávenie lipidov v predžalúdkoch
14. Tvorba bachorových plynov, grganie, tympánia.
15. Klinické vyšetrenie funkčnosti predžalúdkov
16. Mikrobiálna charakteristika obsahu predžalúdkov
17. Celulolytické, hemicelulolytické, pektinolytické baktérie
18. Amylolytické, dextrinolytické, sacharolytické baktérie
19. Proteolytické a metanogénne baktérie
20. Rumenálne prvoky a ostatné mikroorganizmy v predžalúdkoch
21. Slez (zloženie šťavy, enzýmy, regulácia vylučovania)
22. Trávenie v tenkom čreve (motorika, regulácia)
23. Pankreas (pankreatická šťava, enzýmy, regulácia vylučovania)
24. Črevná šťava (zloženie, enzýmy, regulácia vylučovania)
25. Žľe (zloženie, funkcia, tvorba)
26. Trávenie v hrubom čreve, defekácia.
27. Premena bielkovín (BHB, AMK význam, dusíková bilancia)
28. Premena sacharidov (metabolizmus glukózy, glykogenolýza, glukoneogenéza, utilizácia glukózy, riadenie premeny sacharidov)
29. Premena lipidov (transport lipidov, formy lipoproteínov, KK . tvorba a odbúravanie, riadenie premeny lipidov)
30. Premena energie
31. Energetická hodnota krmiva
32. Riadenie premeny energie
33. Neurohumorálne mechanizmy mamogenézy a laktogenézy
34. Neurohumorálny mechanizmus ejekcie mlieka (poruchy spúšťania mlieka)
35. Tvorba mliečnych bielkovín
36. Tvorba laktózy
37. Tvorba mliečneho tuku
38. Mamogenéza
39. Laktogenéza
40. Charakterizujte mlieko
41. Charakterizujte mledzivo