

Alimento: **INSILATO DI MAIS (completo)**

Note:

N° campioni in statistica: **1296**

Valori espressi: **Sul Secco**

| NIR-CNCPS   | Media       | Deviazione Standard (+/-) | Intervallo (68% dei campioni) |                |
|---|-------------|---------------------------|-------------------------------|----------------|
|   |             |                           | media - Dev.St                | media + Dev.St |
| Umidità (%)                                       | <b>66,2</b> | <b>4,5</b>                | 61,6                          | 70,7           |
| Proteine Grezze (%)                               | <b>8,3</b>  | <b>0,8</b>                | 7,4                           | 9,1            |
| Proteina legata alla ADF (%)                      | <b>0,47</b> | <b>0,19</b>               | 0,29                          | 0,66           |
| Proteina legata alla NDF (%)                      | <b>0,99</b> | <b>0,24</b>               | 0,76                          | 1,23           |
| Solubilità della Proteina (%Pg)                   | <b>64,6</b> | <b>9,4</b>                | 55,2                          | 74,1           |
| Ammoniaca (%Pg)                                   | <b>7,5</b>  | <b>3,9</b>                | 3,6                           | 11,5           |
| Ammoniaca (come %CP)                              | <b>0,65</b> | <b>0,35</b>               | 0,30                          | 1,00           |
| Ammoniaca (ppm)                                   | <b>1576</b> | <b>475</b>                | 1101                          | 2051           |
| ADF (%)   | <b>25,3</b> | <b>2,7</b>                | 22,5                          | 28,0           |
| aNDF (%)  | <b>41,3</b> | <b>4,2</b>                | 37,1                          | 45,5           |
| aNDFom (%)  | <b>40,4</b> | <b>4,1</b>                | 36,3                          | 44,5           |
| ADL (%)   | <b>2,0</b>  | <b>0,6</b>                | 1,5                           | 2,6            |
| Digeribilità di NDF a 12h (%NDFom)                | <b>36,6</b> | <b>3,7</b>                | 32,9                          | 40,2           |
| Digeribilità di NDF a30h (%NDFom)                 | <b>60,5</b> | <b>3,9</b>                | 56,7                          | 64,4           |
| Digeribilità di NDF a 120h (%NDFom)               | <b>74,2</b> | <b>4,5</b>                | 69,7                          | 78,6           |
| Digeribilità di NDF a 240h (%NDFom)               | <b>76,6</b> | <b>4,1</b>                | 72,4                          | 80,7           |
| NDF Indigeribile a 12h (%)                        | <b>24,7</b> | <b>3,3</b>                | 21,5                          | 28,0           |
| NDF Indigeribile a 30h (%)                        | <b>15,5</b> | <b>2,2</b>                | 13,3                          | 17,6           |
| NDF Indigeribile a 120h (%)                       | <b>10,1</b> | <b>2,0</b>                | 8,1                           | 12,2           |
| NDF Indigeribile a 240h (%)                       | <b>9,2</b>  | <b>1,8</b>                | 7,3                           | 11,0           |
| Amido (%)   | <b>30,8</b> | <b>5,2</b>                | 25,6                          | 36,0           |
| Degradabilità Amido: in vitro a 7 ore (%Amido)    | <b>75,7</b> | <b>3,9</b>                | 71,8                          | 79,6           |
| Velocità di Degradazione dell'Amido MIR P1T1 (%h) | <b>24,1</b> | <b>2,4</b>                | 21,7                          | 26,5           |
| Oli e Grassi Grezzi (%)                           | <b>2,86</b> | <b>0,38</b>               | 2,5                           | 3,2            |
| Acidi Grassi Totali (%)                           | <b>2,19</b> | <b>0,25</b>               | 1,9                           | 2,4            |
| Ac. Palmitico 16:0 (%tot)                         | <b>18,1</b> | <b>1,2</b>                | 16,9                          | 19,3           |
| Ac. Stearico 18:0 (%tot)                          | <b>1,9</b>  | <b>0,3</b>                | 1,7                           | 2,2            |
| Ac. Oleico 18:1 (%tot)                            | <b>22,7</b> | <b>1,1</b>                | 21,6                          | 23,8           |
| Ac. Linoleico 18:2 (%tot)                         | <b>47,6</b> | <b>2,2</b>                | 45,4                          | 49,7           |
| Ac. Linolenico 18:3 (%tot)                        | <b>8,0</b>  | <b>1,6</b>                | 6,4                           | 9,6            |
| Ceneri (%)  | <b>5,0</b>  | <b>0,8</b>                | 4,2                           | 5,9            |

Tecnica Analitica: NIR Dairyland (USA) su campioni analizzati presso il Laboratorio Analisi Zootecniche (MN) e GraiNit Srl (PD).

Alimento: **INSILATO DI MAIS (completo)**

Note:

N° campioni in statistica: **1296**

Valori espressi: **Sul Secco**

| NIR-CNCPS   | Media       | Deviazione Standard (+/-) | Intervallo (68% dei campioni) |                |
|---|-------------|---------------------------|-------------------------------|----------------|
|   |             |                           | media - Dev.St                | media + Dev.St |
| Zuccheri Solubili in Acqua (WSC) (%)                    | <b>3,2</b>  | <b>1,6</b>                | 1,5                           | 4,8            |
| Zuccheri Solubili in Alcool (ESC) (%)                   | <b>1,9</b>  | <b>1,8</b>                | 0,1                           | 3,6            |
| Ac. Lattico (%)   | <b>3,83</b> | <b>1,13</b>               | 2,70                          | 4,96           |
| Ac. Acetico (%)   | <b>2,39</b> | <b>0,74</b>               | 1,65                          | 3,14           |
| Ac. Propionico (%)                                      | <b>0,41</b> | <b>0,09</b>               | 0,32                          | 0,50           |
| pH  | <b>4,02</b> | <b>0,22</b>               | 3,8                           | 4,2            |
| Carboidrati Non Fibrosi (NFC) (%)                       | <b>45,4</b> | <b>4,1</b>                | 41,3                          | 49,5           |
| Nutrienti Digeribili Totali (TDN) "+R" MILK2006 (%)     | <b>74,5</b> | <b>2,6</b>                | 71,9                          | 77,0           |
| En. Netta Lattazione (NEL3x) "-R" MILK2006_NP (Mcal/Kg) | <b>1,57</b> | <b>0,07</b>               | 1,50                          | 1,65           |
| En. Netta Lattazione (NEL3x) "+R" MILK2006_P (Mcal/Kg)  | <b>1,61</b> | <b>0,06</b>               | 1,54                          | 1,67           |
| En. Netta Accrescimento (NEG) MILK2006 (Mcal/Kg)        | <b>1,16</b> | <b>0,07</b>               | 1,09                          | 1,23           |
| En. Netta Mantenimento (NEM) MILK2006 (Mcal/Kg)         | <b>1,78</b> | <b>0,08</b>               | 1,71                          | 1,86           |
| Kg Latte per Tonnellata MILK2006 (Kg/ton)               | <b>1590</b> | <b>88</b>                 | 1502                          | 1678           |
| Kg Accrescimento per Tonnellata ISU Beef (Kg/ton)       | <b>131</b>  | <b>11</b>                 | 119                           | 142            |

Note:

"+R"= con rompigranella; "-R"= senza rompigranella.

Tecnica Analitica: NIR Dairyland (USA) su campioni analizzati presso il Laboratorio Analisi Zootecniche (MN) e GraiNit Srl (PD).