

Alimento: **Silomais Brown Midrib Corn (BMR)**

Note: **Origine Italia; Risultati dal 2018 ad Aprile 2025.**

N° campioni in statistica **NIR: 55**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	67,2	4,6	62,5	71,8
Proteine grezze %	9,1	1,0	8,1	10,1
Proteina legata ad ADF %	0,5	0,2	0,4	0,7
Proteina legata ad NDF %	1,3	0,3	1,0	1,6
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	48,9	16,4	32,4	65,3
Aminoacidi Totali %:	6,0	0,5	5,5	6,5
Aminoacidi Totali %Pg:	77,0	3,8	73,2	80,8
Lisina %	0,20	0,02	0,18	0,22
Metionina %	0,13	0,01	0,11	0,14
Leucina %	0,74	0,08	0,66	0,82
Isoleucina %	0,24	0,03	0,21	0,27
Istidina %	0,14	0,01	0,12	0,15
Ammoniaca %Pg	5,4	4,2	1,2	9,6
Ammoniaca ppm	886	515	371	1401
ADFom %	21,8	3,6	18,2	25,4
aNDF %	38,5	5,0	33,5	43,6
aNDFom %	37,5	5,0	32,5	42,5
ADL %	2,6	0,5	2,1	3,1
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	40,3	3,5	36,8	43,8
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	65,2	3,8	61,4	69,0
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	78,1	2,6	75,5	80,7
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	79,7	2,5	77,2	82,2
NDF Indigeribile a 12h %	21,9	2,3	19,6	24,2
NDF Indigeribile a 30h %	13,1	2,6	10,5	15,7
NDF Indigeribile a 120h %	8,3	1,8	6,4	10,1
NDF Indigeribile a 240h %	7,6	1,6	6,0	9,3
Amido %	32,5	6,1	26,5	38,6
Degradabilità Amido in vitro a 7 ore %Amido	69,8	6,7	63,2	76,5
Velocità di Degradazione Amido MIR P1T1 %h	20,4	4,0	16,4	24,4
Oli e Grassi grezzi %	3,3	0,6	2,7	3,9
Acidi Grassi Totali %	2,2	0,2	2,0	2,4
Ac. Palmitico 16:0 %tot	18,3	0,9	17,4	19,2
Ac. Stearico 18:0 %tot	2,0	0,3	1,8	2,3
Ac. Oleico 18:1 %tot	22,6	1,1	21,5	23,7
Ac. Linoleico 18:2 %tot	46,5	1,9	44,6	48,4
Ac. Linolenico 18:3 %tot	8,7	1,6	7,2	10,3

Profilo **NIR CNCPS** (Cornell Net Carbohydrate and Protein System)

Alimento: **Silomais Brown Midrib Corn (BMR)**

Note: **Origine Italia; Risultati dal 2018 ad Aprile 2025.**

N° campioni in statistica **NIR: 55**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Ceneri grezze %	4,4	0,9	3,5	5,3
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	6,3	2,6	3,6	8,9
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	3,5	2,8	0,7	6,3
Ac. Lattico %	2,38	1,88	0,49	4,26
Ac. Acetico %	1,79	1,55	0,24	3,34
Ac. Propionico %	0,34	0,16	0,18	0,50
pH	4,03	0,32	3,70	4,35
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	8,3	0,7	7,5	9,0
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	47	5	42	52
Nutrienti Digeribili Tot. TDN P MILK2006 %	74	3	72	77
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2006 NP Mcal/Kg	1,51	0,09	1,42	1,61
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2006 P Mcal/Kg	1,58	0,07	1,51	1,66
En. Netta Manten. NEM MILK2006 Mcal/Kg	1,87	0,08	1,79	1,94
En. Netta Accresc. NEG MILK2006 Mcal/Kg	1,23	0,07	1,16	1,30
Kg Latte/Tonnellata MILK2006 Kg/ton	1575	102	1473	1677
Beef/Tonnellata Kg/ton	147	8	139	156

in NEL: "NP"= Non Processato; "P"= Processato

Profilo **NIR CNCPS** (Cornell Net Carbohydrate and Protein System)

Tecnica: **Spettroscopia NIR** (curve di calibrazione sviluppate da **Dairyland Lab** -Arcadia USA, applicata a campioni analizzati presso il **Laboratorio Analisi Zootecniche** -MN IT).

Preparativa campione: essiccato in stufa a 65°C e macinato a 0,5 mm