

Alimento: **Silomais con umidità tra 64 e 68%**

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

N° campioni in statistica **NIR: 1964**

selezionati come da umidità indicata.

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	65,9	1,1	64,8	67,1
Proteine grezze %	8,1	0,7	7,4	8,8
Proteina legata ad ADF %	0,4	0,1	0,3	0,5
Proteina legata ad NDF %	0,9	0,2	0,7	1,0
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	70,1	7,0	63,2	77,1
Aminoacidi Totali %:	6,0	0,3	5,7	6,3
Aminoacidi Totali %Pg:	75,8	3,9	71,9	79,7
Lisina %	0,19	0,02	0,17	0,21
Metionina %	0,12	0,01	0,11	0,14
Leucina %	0,73	0,05	0,68	0,78
Isoleucina %	0,24	0,02	0,23	0,26
Istidina %	0,12	0,01	0,11	0,14
Ammoniaca %Pg	9,1	2,1	7,0	11,2
Ammoniaca ppm	1389	343	1047	1732
ADFom %	23,7	2,1	21,6	25,8
aNDF %	39,5	3,4	36,1	43,0
aNDFom %	38,7	3,4	35,3	42,1
ADL %	2,8	0,4	2,3	3,2
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	36,9	3,4	33,5	40,2
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	61,8	3,6	58,2	65,4
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	75,0	3,5	71,6	78,5
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	77,3	3,3	74,0	80,5
NDF Indigeribile a 12h %	24,2	2,4	21,8	26,6
NDF Indigeribile a 30h %	14,8	1,8	13,0	16,5
NDF Indigeribile a 120h %	9,7	1,6	8,1	11,2
NDF Indigeribile a 240h %	8,8	1,4	7,4	10,2
Amido %	30,6	3,7	26,9	34,4
Degradabilità Amido in vitro a 7 ore %Amido	78,5	2,9	75,62	81,4
Velocità di Degradazione Amido MIR P1T1 %h	25,8	2,1	23,6	27,9
Oli e Grassi grezzi %	3,6	0,5	3,2	4,1
Acidi Grassi Totali %	2,2	0,2	2,0	2,4
Ac. Palmitico 16:0 %tot	18,6	0,9	17,7	19,5
Ac. Stearico 18:0 %tot	1,9	0,2	1,7	2,1
Ac. Oleico 18:1 %tot	22,0	1,1	20,9	23,1
Ac. Linoleico 18:2 %tot	47,0	1,6	45,4	48,5
Ac. Linolenico 18:3 %tot	8,7	1,5	7,2	10,1

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

Alimento: **Silomais con umidità tra 64 e 68%**

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

N° campioni in statistica **NIR: 1964**

selezionati come da Umidità indicata.

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Ceneri grezze %	3,7	0,6	3,1	4,2
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	4,3	1,1	3,2	5,4
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	0,9	0,8	0,1	1,7
Ac. Lattico %	4,66	1,03	3,63	5,69
Ac. Acetico %	3,40	1,01	2,40	4,41
Ac. Propionico %	0,51	0,12	0,39	0,64
pH	3,69	0,15	3,54	3,84
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	8,2	0,6	7,6	8,8
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	47	4	44	51
Nutrienti Digeribili Tot. TDN P MILK2006 %	76	2	73	78
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2006 NP Mcal/Kg	1,62	0,06	1,56	1,68
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2006 P Mcal/Kg	1,64	0,06	1,59	1,70
En. Netta Manten. NEM MILK2006 Mcal/Kg	1,82	0,06	1,76	1,88
En. Netta Accresc. NEG MILK2006 Mcal/Kg	1,19	0,05	1,14	1,24
Kg Latte/Tonnellata MILK2006 Kg/ton	1645	124	1521	1769
Beef/Tonnellata Kg/ton	134	9	124	143

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