

Alimento: **Silomais con umidità inf a 64%**

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

N° campioni in statistica **NIR: 783**

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 %	60,8	4,3	56,5	65,1
Proteine grezze %	8,2	0,9	7,3	9,1
Proteina legata ad ADF %	0,4	0,2	0,3	0,6
Proteina legata ad NDF %	1,0	0,2	0,7	1,2
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta	66,5	9,2	57,2	75,7
Aminoacidi Totali %:	6,0	0,3	5,7	6,3
Aminoacidi Totali %Pg:	76,7	3,6	73,1	80,2
Lisina %	0,19	0,02	0,17	0,21
Metionina %	0,12	0,01	0,11	0,13
Leucina %	0,73	0,04	0,68	0,77
Isoleucina %	0,24	0,01	0,22	0,25
Istidina %	0,13	0,01	0,11	0,14
Ammoniaca %Pg	7,8	3,5	4,3	11,3
Ammoniaca ppm	1420	412	1007	1832
ADFom %	23,1	2,3	20,9	25,4
aNDF %	38,2	3,6	34,6	41,8
aNDFom %	37,4	3,6	33,8	40,9
ADL %	2,9	0,5	2,4	3,4
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	36,0	3,7	32,3	39,7
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	60,0	3,6	56,4	63,6
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	73,7	3,6	70,0	77,3
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	75,9	3,5	72,3	79,4
NDF Indigeribile a 12h %	23,7	2,7	21,1	26,4
NDF Indigeribile a 30h %	14,9	1,7	13,2	16,6
NDF Indigeribile a 120h %	9,8	1,5	8,3	11,3
NDF Indigeribile a 240h %	9,0	1,4	7,6	10,4
Amido %	33,0	4,2	28,8	37,2
Degradabilità Amido in vitro a 7 ore %Amido	77,4	3,8	73,60	81,3
Velocità di Degradazione Amido MIR P1T1 %h	25,0	2,5	22,5	27,6
Oli e Grassi grezzi %	3,4	0,5	3,0	3,9
Acidi Grassi Totali %	2,2	0,2	2,0	2,4
Ac. Palmitico 16:0 %tot	18,0	1,0	17,0	19,0
Ac. Stearico 18:0 %tot	1,9	0,2	1,7	2,1
Ac. Oleico 18:1 %tot	22,6	1,0	21,5	23,6
Ac. Linoleico 18:2 %tot	47,7	1,7	46,0	49,3
Ac. Linolenico 18:3 %tot	8,0	1,4	6,7	9,4

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

Alimento: **Silomais con umidità inf a 64%**

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

N° campioni in statistica **NIR: 783**

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 %	4,0	0,8	3,2	4,9
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	4,0	1,5	2,5	5,5
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	1,6	1,9	-	3,5
Ac. Lattico %	3,83	1,20	2,64	5,03
Ac. Acetico %	3,04	1,06	1,98	4,10
Ac. Propionico %	0,47	0,12	0,35	0,59
pH	3,81	0,20	3,61	4,00
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	8,2	0,7	7,5	8,9
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	48	4	44	52
Nutrienti Digeribili Tot. TDN P MILK2006 %	75	2	72	77
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2006 NP Mcal/Kg	1,55	0,06	1,48	1,61
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2006 P Mcal/Kg	1,62	0,06	1,56	1,68
En. Netta Manten. NEM MILK2006 Mcal/Kg	1,82	0,06	1,75	1,88
En. Netta Accresc. NEG MILK2006 Mcal/Kg	1,19	0,05	1,13	1,24
Kg Latte/Tonnellata MILK2006 Kg/ton	1609	108	1501	1717
Beef/Tonnellata Kg/ton	118	38	80	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