

Alimento: **Silomais con umidità sup a 68%**

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

N° campioni in statistica **NIR: 1176**

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 %	70,5	2,3	68,2	72,7
Proteine grezze %	8,4	0,9	7,5	9,3
Proteina legata ad ADF %	0,4	0,1	0,3	0,6
Proteina legata ad NDF %	1,0	0,2	0,8	1,2
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	69,1	7,3	61,8	76,3
Aminoacidi Totali %:	6,1	0,4	5,7	6,6
Aminoacidi Totali %Pg:	74,3	4,9	69,5	79,2
Lisina %	0,20	0,03	0,18	0,23
Metionina %	0,13	0,01	0,11	0,14
Leucina %	0,73	0,07	0,67	0,80
Isoleucina %	0,25	0,02	0,23	0,27
Istidina %	0,12	0,01	0,11	0,14
Ammoniaca %Pg	8,8	2,1	6,8	10,9
Ammoniaca ppm	1421	357	1063	1778
ADFom %	25,6	2,6	23,0	28,2
aNDF %	42,2	4,0	38,2	46,2
aNDFom %	41,4	3,9	37,5	45,3
ADL %	3,0	0,5	2,5	3,4
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	36,0	3,3	32,7	39,3
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	61,6	3,8	57,8	65,3
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	75,2	3,3	71,8	78,5
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	77,4	3,2	74,2	80,6
NDF Indigeribile a 12h %	26,5	3,1	23,4	29,6
NDF Indigeribile a 30h %	15,9	2,1	13,8	17,9
NDF Indigeribile a 120h %	10,3	1,7	8,6	11,9
NDF Indigeribile a 240h %	9,3	1,5	7,8	10,9
Amido %	26,7	5,9	20,7	32,6
Degradabilità Amido in vitro a 7 ore %Amido	78,7	3,1	75,57	81,8
Velocità di Degradazione Amido MIR P1T1 %h	25,9	2,3	23,7	28,2
Oli e Grassi grezzi %	3,6	0,5	3,1	4,1
Acidi Grassi Totali %	2,1	0,3	1,8	2,4
Ac. Palmitico 16:0 %tot	19,7	2,1	17,6	21,8
Ac. Stearico 18:0 %tot	2,0	0,2	1,8	2,2
Ac. Oleico 18:1 %tot	21,2	1,9	19,3	23,1
Ac. Linoleico 18:2 %tot	45,4	3,9	41,5	49,2
Ac. Linolenico 18:3 %tot	9,9	3,2	6,7	13,1

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

Alimento: **Silomais con umidità sup a 68%**

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

N° campioni in statistica **NIR: 1176**

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 %	4,1	0,7	3,3	4,8
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	4,3	1,2	3,0	5,5
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	1,1	1,0	0,1	2,2
Ac. Lattico %	4,89	1,33	3,56	6,22
Ac. Acetico %	3,66	1,02	2,64	4,67
Ac. Propionico %	0,55	0,13	0,42	0,68
pH	3,69	0,17	3,52	3,86
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	8,5	0,8	7,7	9,3
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	44,1	4,3	40	48
Nutrienti Digeribili Tot. TDN P MILK2006 %	73,7	3,6	70	77
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2006 NP Mcal/Kg	1,58	0,10	1,48	1,68
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2006 P Mcal/Kg	1,58	0,10	1,48	1,68
En. Netta Manten. NEM MILK2006 Mcal/Kg	1,77	0,07	1,70	1,85
En. Netta Accresc. NEG MILK2006 Mcal/Kg	1,15	0,06	1,08	1,21
Kg Latte/Tonnellata MILK2006 Kg/ton	1562	158	1404	1721
Beef/Tonnellata Kg/ton	128	12	117	140

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