

Alimento: **Silomais -completo, tutte le umidità**

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

N° campioni in statistica **NIR: 3971**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	65,1	4,3	60,8	69,4
Proteine grezze %	7,9	0,7	7,2	8,6
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:	70,2	7,3	63,0	77,5
Aminoacidi Totali %:	6,0	0,4	5,6	6,4
Aminoacidi Totali %Pg:	75,9	4,6	71,3	80,6
Lisina %	0,19	0,02	0,17	0,22
Metionina %	0,12	0,01	0,11	0,14
Leucina %	0,72	0,06	0,67	0,78
Isoleucina %	0,24	0,02	0,23	0,26
Istidina %	0,12	0,01	0,11	0,14
Ammoniaca %Pg	8,8	2,2	6,7	11,0
Ammoniaca ppm	1356	347	1008	1703
ADFom %	23,4	2,4	21,0	25,7
aNDF %	38,7	3,6	35,1	42,3
aNDFom %	37,9	3,6	34,4	41,5
ADL %	2,8	0,5	2,3	3,2
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	36,1	3,1	33,0	39,2
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	61,3	3,5	57,7	64,8
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	74,5	2,8	71,7	77,3
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	76,5	2,8	73,8	79,3
NDF Indigeribile a 12h %	24,6	3,0	21,6	27,6
NDF Indigeribile a 30h %	14,7	2,0	12,7	16,7
NDF Indigeribile a 120h %	9,7	1,4	8,3	11,1
NDF Indigeribile a 240h %	8,9	1,3	7,6	10,2
Amido %	31,1	4,6	26,5	35,7
Degradabilità Amido in vitro a 7 ore %Amido	78,8	2,5	76,28	81,4
Velocità di Degradazione Amido MIR P1T1 %h	26,0	2,0	24,0	28,0
Oli e Grassi grezzi %	3,5	0,5	3,0	4,0
Acidi Grassi Totali %	2,2	0,3	2,0	2,5
Ac. Palmitico 16:0 %tot	18,6	1,1	17,5	19,8
Ac. Stearico 18:0 %tot	1,9	0,2	1,7	2,1
Ac. Oleico 18:1 %tot	21,9	1,2	20,7	23,1
Ac. Linoleico 18:2 %tot	47,0	2,0	45,0	49,0
Ac. Linolenico 18:3 %tot	8,7	1,7	7,1	10,4

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

Alimento: **Silomais-completo, tutte le umidità**

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

N° campioni in statistica **NIR: 3971**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Ceneri grezze %	3,6	0,6	3,0	4,2
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	4,3	0,9	3,4	5,3
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	0,9	0,8	0,1	1,7
Ac. Lattico %	4,79	1,14	3,65	5,92
Ac. Acetico %	3,83	0,77	3,06	4,59
Ac. Propionico %	0,56	0,11	0,45	0,66
pH	3,72	0,15	3,57	3,87
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	8,1	0,6	7,4	8,7
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	48	4	44	52
Nutrienti Digeribili Tot. TDN P MILK2006 %	75	3	73	78
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2006 NP Mcal/Kg	1,60	0,07	1,53	1,66
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2006 P Mcal/Kg	1,63	0,07	1,56	1,70
En. Netta Manten. NEM MILK2006 Mcal/Kg	1,81	0,07	1,74	1,88
En. Netta Accresc. NEG MILK2006 Mcal/Kg	1,18	0,06	1,12	1,25
Kg Latte/Tonnellata MILK2006 Kg/ton	1617	96	1522	1713
Beef/Tonnellata Kg/ton	132	10	122	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