

Alimento: **Pastone granella di Mais**

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

N° campioni in statistica **NIR: 122**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	31,6	7,5	24,1	39,2
Proteine grezze %	8,7	1,1	7,6	9,8
Proteina legata ad ADF %	0,17	0,11	0,06	0,28
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	54,2	15,2	38,9	69,4
Ammoniaca %Pg	4,91	2,55	2,36	7,46
Ammoniaca ppm	924	424	501	1348
ADFom %	3,1	1,4	1,7	4,4
aNDF %	8,4	2,2	6,2	10,6
Amido %	71,4	3,4	68,0	74,9
Degradabilità Amido in vitro a 7 ore %Amido	63,3	6,1	57,2	69,4
Oli e Grassi grezzi %	3,61	0,44	3,17	4,05
Acidi Grassi Totali %	3,25	0,35	2,90	3,60
Ac. Palmitico 16:0 %tot	13,5	0,4	13,05	13,9
Ac. Stearico 18:0 %tot	1,1	0,2	0,9	1,3
Ac. Oleico 18:1 %tot	28,1	0,6	27,5	28,7
Ac. Linoleico 18:2 %tot	53,6	0,8	52,9	54,4
Ac. Linolenico 18:3 %tot	1,9	0,2	1,7	2,1
Ceneri grezze %	1,8	0,2	1,6	2,0
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	1,1	0,3	0,7	1,4
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	1,3	0,4	0,8	1,7
Ac. Lattico %	0,93	0,35	0,59	1,28
Ac. Acetico %	0,55	0,15	0,40	0,70
Ac. Propionico %	< 0,05	-	-	-
pH	4,17	0,30	3,87	4,48
Velocità di Degradazione Amido MIR P1T1 %h	16,9	2,8	14,1	19,8
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	8,7	1,1	7,6	9,8
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	78,4	2,4	75,9	80,8
TDN_OARDC %	89,0	0,9	88,1	89,9
NEL3x_OARDC Mcal/Kg	2,07	0,02	2,04	2,09
NEG_OARDC Mcal/Kg	1,49	0,03	1,47	1,52
NEM_OARDC Mcal/Kg	2,17	0,03	2,14	2,20

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