

Alimento: **Pastone integrale di Mais**

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

N° campioni in statistica **NIR: 579**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	42,2	5,6	36,6	47,8
Proteine grezze %	7,9	0,7	7,1	8,6
Proteina legata ad ADF %	0,12	0,10	0,02	0,22
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	63,3	13,3	50,0	76,6
Ammoniacale %Pg	7,0	2,1	4,9	9,0
Ammoniacale ppm	1052	321	731	1372
ADFom %	9,3	1,8	7,4	11,1
aNDF %	18,6	3,2	15,4	21,8
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	39,6	4,6	35,1	44,2
Digeribilità di NDF a 72h %NDFom	79,5	4,3	75,2	83,8
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	81,2	4,2	77,1	85,4
NDF Indigeribile a 12h %	10,8	2,1	8,7	12,8
NDF Indigeribile a 72h %	3,7	1,1	2,6	4,8
NDF Indigeribile a 120h %	3,4	1,1	2,3	4,5
Amido %	59,3	4,4	54,9	63,7
Degradabilità Amido in vitro a 7 ore %Amido	69,9	4,8	65,1	74,7
Oli e Grassi grezzi %	3,22	0,34	2,88	3,57
Acidi Grassi Totali %	2,81	0,27	2,55	3,08
Ac. Palmitico 16:0 %tot	13,7	0,4	13,25	14,1
Ac. Stearico 18:0 %tot	1,1	0,1	1,0	1,3
Ac. Oleico 18:1 %tot	28,4	0,6	27,7	29,0
Ac. Linoleico 18:2 %tot	52,9	0,9	52,1	53,8
Ac. Linolenico 18:3 %tot	2,1	0,2	1,8	2,3
Ceneri grezze %	2,0	0,2	1,8	2,2
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	1,0	0,3	0,7	1,3
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	1,2	0,4	0,8	1,7
Ac. Lattico %	1,58	0,40	1,18	1,98
Ac. Acetico %	0,66	0,14	0,51	0,80
Ac. Propionico %	< 0,05	-	-	-
pH	3,87	0,32	3,55	4,18
Velocità di Degradazione Amido MIR P1T1 %h	20,2	2,6	17,6	22,8
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	7,9	0,7	7,1	8,6
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	69,5	3,2	66,3	72,6
TDN_OARDC %	85,2	1,3	83,9	86,5
NEL3x_OARDC Mcal/Kg	2,05	0,68	1,36	2,73
NEG_OARDC Mcal/Kg	1,39	0,03	1,36	1,42
NEM_OARDC Mcal/Kg	2,05	0,04	2,02	2,09

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*