

Alimento: **Trinciato verde di mais**

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

N° campioni in statistica **NIR: 310**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	64,8	5,1	59,7	69,9
Proteine grezze %	8,4	0,9	7,5	9,4
Proteina legata ad ADF %	0,7	0,2	0,4	0,9
Proteina legata ad NDF %	1,3	0,2	1,2	1,5
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	43,0	7,2	35,9	50,2
Aminoacidi Totali %:	6,7	0,4	6,3	7,2
Aminoacidi Totali %Pg:	86,0	5,2	80,8	91,2
Lisina %	0,25	0,02	0,23	0,28
Metionina %	0,14	0,01	0,12	0,15
Leucina %	0,77	0,06	0,71	0,83
Isoleucina %	0,25	0,02	0,23	0,27
Istidina %	0,16	0,01	0,14	0,17
Ammoniaca %Pg	3,9	1,2	2,6	5,1
Ammoniaca ppm	621	199	422	820
ADFom %	22,9	3,0	19,9	25,9
aNDF %	39,5	4,9	34,6	44,4
aNDFom %	38,5	4,6	33,9	43,1
ADL %	2,9	0,6	2,4	3,5
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	33,4	7,1	26,3	40,5
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	60,4	4,3	56,1	64,6
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	72,8	3,5	69,3	76,3
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	74,9	3,5	71,4	78,3
NDF Indigeribile a 12h %	25,7	3,6	22,1	29,3
NDF Indigeribile a 30h %	15,2	2,2	13,1	17,4
NDF Indigeribile a 120h %	10,5	1,6	8,8	12,1
NDF Indigeribile a 240h %	9,7	1,5	8,1	11,2
Amido %	31,4	6,9	24,5	38,3
Degradabilità Amido in vitro a 7 ore %Amido	69,4	2,9	66,44	72,3
Velocità di Degradazione Amido MIR P1T1 %h	19,8	1,6	18,2	21,4
Oli e Grassi grezzi %	2,8	0,4	2,4	3,2
Acidi Grassi Totali %	2,0	0,3	1,8	2,3
Ac. Palmitico 16:0 %tot	18,5	1,7	16,8	20,1
Ac. Stearico 18:0 %tot	2,1	0,4	1,8	2,5
Ac. Oleico 18:1 %tot	23,0	1,3	21,7	24,4
Ac. Linoleico 18:2 %tot	45,5	3,3	42,1	48,8
Ac. Linolenico 18:3 %tot	9,1	2,7	6,4	11,8

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

Alimento: **Trinciato verde di mais**

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

N° campioni in statistica **NIR: 310**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Ceneri grezze %	4,3	1,1	3,2	5,4
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	7,8	2,7	5,1	10,5
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	5,3	3,1	2,1	8,4
Ac. Lattico %	1,55	1,20	0,35	2,75
Ac. Acetico %	1,60	1,06	0,54	2,66
Ac. Propionico %	0,39	0,09	0,29	0,48
pH	4,14	0,14	3,99	4,28
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	8,0	0,7	7,3	8,6
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	47	5	42	52
Nutrienti Digeribili Tot. TDN P MILK2006 %	73	3	70	76
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2006 NP Mcal/Kg	1,50	0,11	1,40	1,61
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2006 P Mcal/Kg	1,56	0,10	1,47	1,66
En. Netta Manten. NEM MILK2006 Mcal/Kg	1,80	0,07	1,73	1,87
En. Netta Accresc. NEG MILK2006 Mcal/Kg	1,17	0,06	1,11	1,24
Kg Latte/Tonnellata MILK2006 Kg/ton	1533	126	1407	1658
Beef/Tonnellata Kg/ton	127	11	116	138

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*