

Alimento: **Mais farina e granella** (esclusi fiocchi, schiacciati e farinette)

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

N° campioni in statistica: **77**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	9,8	1,8	8,0	11,6
Proteine grezze %	8,7	1,1	7,6	9,8
Proteina legata ad ADF %	0,52	0,08	0,44	0,60
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	24,1	7,3	16,8	31,5
Lisina %	0,28	0,02	0,26	0,30
Metionina %	0,22	0,01	0,21	0,23
Leucina %	1,07	0,14	0,92	1,21
Isoleucina %	0,28	0,03	0,25	0,32
Istidina %	0,23	0,02	0,21	0,25
Aminoacidi Totali %:	7,8	0,9	6,9	8,6
ADFom %	2,4	0,7	1,7	3,1
aNDF %	7,2	1,3	5,8	8,5
Amido %	71,9	2,9	69,0	74,9
Degradabilità Amido in vitro a 7 ore %Amido	45,2	3,3	41,9	48,6
Velocità di Degradazione Amido MIR P1T1 %h	10,1	1,0	9,1	11,1
Oli e Grassi grezzi %	3,8	0,6	3,3	4,4
Acidi Grassi Totali %	3,5	0,4	3,1	3,9
Ac. Palmitico 16:0 %tot	13,1	0,3	12,8	13,5
Ac. Stearico 18:0 %tot	1,1	0,3	0,8	1,4
Ac. Oleico 18:1 %tot	28,8	0,4	28,3	29,2
Ac. Linoleico 18:2 %tot	53,4	0,6	52,8	54,1
Ac. Linolenico 18:3 %tot	1,7	0,1	1,6	1,9
Ceneri grezze %	1,7	0,2	1,5	1,9
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	1,1	0,4	0,8	1,5
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	1,4	0,5	0,9	1,9
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	79,5	1,8	77,6	81,3
TDN_OARDC %	89,4	0,6	88,8	90,0
NEM_OARDC Mcal/Kg	2,18	0,02	2,16	2,20
NEG_OARDC Mcal/Kg	1,50	0,02	1,48	1,51
NEL3x_OARDC Mcal/Kg	2,07	0,01	2,06	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 1 mm