

Domande crocette animale

1. Qual è la percentuale di acqua nella carne? 75%
2. Vitellone caratteristiche? Maschio intero non castrato, età non superiore ai due anni (14-24 mesi), peso alla macellazione 450-800kg
3. Vitellone intensivo? Allevato in ambiente confinato, alimentato con insilato di mais e concentrato ed è diviso a sua volta in: leggero (450-500kg all'età di 14-16 mesi) e pesante (600-750kg all'età di 16-20 mesi)
4. Vitellone estensivo? Allevato in ambiente non confinato in Piemonte, sull'Appennino e nelle isole; alimentato attraverso il pascolo e il concentrato con un peso finale di 650-750kg
5. Che cos'è il quinto quarto? Tutto ciò che non rientra nella carcassa
6. L'EUROP che cosa valuta? Essa valuta la carcassa
7. Che cos'è l'insilamento? Conservare masse di foraggi fuori dal contatto dell'aria in silos con coperchio.
8. Che cos'è la fienagione? Essiccazione naturale all'aria e al sole.
9. Quanto dura la curva di lattazione? Dura circa 305 giorni
10. Che cosa significa NDF? Fibra Neutro Detersa
11. Qual è il periodo della vacca con maggior produzione di cellule somatiche/batteriche? Durante l'estate oppure quando si riscontra la mastite.
12. Produzione ossitocina nella vacca? Stimolo del massaggio della mammella
13. I concentrati proteici da cosa sono composti? Sono ricchi di proteine indegradabili e non digeribili.
14. Come si ricava la SS? Si ottiene tramite trattamento in stufa a 105° per 3-24 h.
15. Che cosa sono i CLA del latte? Acido linoleico coniugato, la principale fonte è il latte di ruminanti e carne. La conversione da acido linoleico a CLA avviene grazie ai batteri. Acido Grasso Insaturo.
16. Com'è la membrana basale degli alveoli? All'esterno l'alveolo è attorniato dalla membrana basale. Essa è di appoggio e di nutrizione (forte presenza di collagene).
17. Quali animali ha una resa alla macellazione maggiore? La resa dei bovini si distingue in due categorie: razze da latte (55-60%) e razze da carne (60-70%), la resa dei suini è migliore (78-80%)
18. Come sono le cellule adipose? Sono un tipo di cellule connettivali e accumulano grassi come riserve energetica del corpo
19. Quando comincia la Lattazione? Pochi giorni dopo il parto
20. Percentuale k-caseine? 12-15%
21. Percentuale a-S1 caseine? 35%
22. Percentuale a-S2 caseine? 10%
23. Percentuale B-caseine? 30-35%
24. Come si presenta il latte mastitico? Composizione chimica che si avvicina sempre più al sangue

25. Percentuale di grasso nella carne? 2,5%
26. Percentuale di vitamine e minerali nella carne? 1%
27. Cos'è la lattogenesi? E' il processo di differenziazione delle cellule alveolari, attraverso il quale acquistano la capacità di secernere il latte
28. Quanti hl o ml di sangue proveniente dal flusso ematico sono necessari per produrre un litro di latte? Circa 500 litri quindi 500.000 ml di latte
29. Razione unifeed? Razione costante formata da foraggi e concentrati
30. Analisi fibra Grezza...? Misura quantità parete cellulare
31. Analisi ADF misura? Quantità parte digeribile: cellulosa, lignina, silice, PG insolubile e ceneri
32. Un buon silo mais: deve avere + del 5% in SS da acido lattico
33. Tra Graminacee foraggere ci sono : angiosperme monocotiledoni
34. Sono concentrati energetici: mais, orzo, frumento, avena triticale, sorgo e patata, manioca, carruba
35. Per i concentrati energetici è meglio applicare...? La laminazione x rendere particelle + piccole
36. Farina di estrazione + utilizzata nel mondo è...? La F.E di SOIA
37. Dimensioni globuli lipidici? 0.1-20 um
38. Sottoprodotti dello zucchero sono...? Polpa zucchero da barbabietola e melasso da canna da zucchero
39. I problemi dei conteggi delle cellule somatiche derivano da....? distribuzione di frequenza non normale, non a campana classica (gaussiana) ma è asimmetrica