

Richiedente:	Temp - In attesa di dati fiscali			Riferimento:
Azienda:	Feci Bovine			
Campione:	25/02/2019			Data fine analisi: <b>02/03/2019</b>
Data Consegna:	25/02/2019	Data inizio analisi: <b>25/02/2019</b>		
N° ident. campione:	1929/1	Campionamento: a cura del Committente		

PARAMETRO	METODO	Sul Tal Quale	Sul Secco	Unità di Misura
UMIDITA':	In stufa a 65°C/16h dopo omogeneizzazione in cutter	<b>85,00</b>		% (g/100g)
SOSTANZA SECCA:	per calcolo	<b>15,00</b>		% (g/100g)
PROTEINE GREZZE:	Spettroscopia NIR:	<b>2,55</b>	<b>17,00</b>	% (g/100g)
OLI E GRASSI GREZZI:	Spettroscopia NIR:	<b>0,75</b>	<b>5,00</b>	% (g/100g)
CENERI GREZZE:	Spettroscopia NIR:	<b>1,80</b>	<b>12,00</b>	% (g/100g)
AMIDO:	Spettroscopia NIR:	<b>0,15</b>	<b>1,00</b>	% (g/100g)
aNDFom -Fibra neutro detersa:	Spettroscopia NIR:	<b>7,20</b>	<b>48,00</b>	% (g/100g)
ADFom -Fibra acido detersa:	Spettroscopia NIR:	<b>4,95</b>	<b>33,00</b>	% (g/100g)
ADL -Lignina acido detersa:	Spettroscopia NIR:	<b>1,50</b>	<b>10,00</b>	% (g/100g)
Digeribilità Apparente nell'UNIFEED:	Rapporto Ingesta/Escreta con tracciante ADL			
-Digeribilità Proteine*:	Per Calcolo	<b>57,0</b>		% (g/100g)
-Digeribilità Oli e Grassi*:	Per Calcolo	<b>33,3</b>		% (g/100g)
-Digeribilità Ceneri*:	Per Calcolo	<b>31,4</b>		% (g/100g)
-Digeribilità Amido:	Per Calcolo	<b>98,4</b>		% (g/100g)
-Digeribilità aNDFom:	Per Calcolo	<b>45,1</b>		% (g/100g)
-Digeribilità ADFom:	Per Calcolo	<b>47,2</b>		% (g/100g)

**Note alla Digeribilità Apparente:**

I dati sono ottenuti rapportando i valori delle feci con quelli del solo unifeed corrispondente usando il tracciante ADL.

- \* = il parametro con asterisco indica l'origine sia esogena (alimentare) che endogena (fisiologica) del parametro.

- la formula utilizzata è:  $[(ADL \text{ feci} / \text{Proteine feci} - ADL \text{ unifeed} / \text{Proteine unifeed}) / (ADL \text{ feci} / \text{Proteine feci}) * 100]$

- i risultati di Digeribilità Apparente si riferiscono alle condizioni di allevamento della mandria in oggetto.

-Calibrazione NIRS ( Near InfraRed Spectroscopy) a cura del Laboratorio. Analisi NIR eseguita sull'essiccato e macinato. Il campione viene tenuto presso il Laboratorio per 30 gg dal suo arrivo.

Gonzaga, 02/03/2019

Il Responsabile Area  
La Direzione Tecnica  
Dott. Marco Mancinelli

