

Alimento: **Insilato di girasole**

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

N° campioni in statistica **NIR**: **19^{ns}**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR Standard	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	73,4	7,0	66,4	80,3
Proteine grezze %	13,9	1,7	12,2	15,6
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	53,0	9,8	43,2	62,8
Oli e Grassi grezzi %	9,24	2,75	6,49	11,99
Fibra grezza %	30,4	4,4	25,9	34,8
Ceneri grezze %	9,0	1,9	7,1	10,8
aNDF %	46,4	5,0	41,4	51,4
aNDFom %	41,7	4,3	37,4	46,0
ADFom %	41,6	6,4	35,2	48,1
ADL %	7,6	2,0	5,6	9,6
Amido %	9,0	1,3	7,7	10,3
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	26,2	5,8	20,4	32,1
Zuccheri %	< 0,25	-	-	-
Ammoniaca ppm	4229	1139	3090	5368
Ammoniaca %Pg	15,72	4,27	11,45	19,99
Ac. Lattico %	6,38	2,45	3,92	8,83
Ac. Acetico %	0,74	0,31	0,44	1,05
Ac. Butirrico %	0,91	0,34	0,56	1,25
pH	4,66	0,63	4,04	5,29
Unità Foraggiere Latte /kg	0,63	0,15	0,48	0,79

Nota all'Amido: il valore medio trovato riguarda l' 11% dei campioni, il restante 89% è inferiore a 2.

Note: "**ps**"=N° statisticamente **poco** significativo. "**ns**"=N° statisticamente **non** significativo. Usare con criticità i dati.

Profilo NIR

Tecnica: **Spettroscopia NIR** (curve di calibrazione sviluppate dal Laboratorio Analisi Zootecniche).

Preparativa campione: *essiccato in stufa a 65°C e macinato a 0,5 mm*