

Alimento: **Insilato di medica 1° Taglio**

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

N° campioni in statistica **NIR**: **175**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR Standard	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	41,7	15,4	26,3	57,2
Proteine grezze %	17,3	3,3	14,0	20,5
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	53,7	15,0	38,7	68,6
Oli e Grassi grezzi %	3,01	0,66	2,34	3,67
Fibra grezza %	29,3	3,9	25,4	33,2
Ceneri grezze %	10,4	2,3	8,0	12,7
aNDF %	46,8	6,3	40,5	53,1
aNDFom %	43,2	6,2	36,9	49,4
ADFom %	35,8	4,5	31,3	40,3
ADL %	6,0	1,5	4,5	7,5
Amido %	< 2	-	-	-
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	26,2	4,0	22,1	30,2
Zuccheri %	5,79	2,20	3,59	7,99
Ammoniaca ppm	1846	998	849	2844
Ammoniaca %Pg	5,46	2,83	2,63	8,28
Ac. Lattico %	1,82	1,14	0,67	2,96
Ac. Acetico %	0,18	0,23	-	0,41
Ac. Butirrico %	0,03	0,05	-	0,09
pH	5,60	0,49	5,11	6,09
Unità Foraggiere Latte /kg	0,82	0,10	0,72	0,92

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*