

Alimento: **Insilato di miglio**

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

N° campioni in statistica **NIR**: **52**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR Standard	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	71,0	13,8	57,1	84,8
Proteine grezze %	11,5	2,3	9,2	13,9
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	59,4	11,7	47,7	71,0
Oli e Grassi grezzi %	2,20	0,51	1,69	2,70
Fibra grezza %	34,7	4,0	30,7	38,6
Ceneri grezze %	10,1	2,8	7,2	12,9
aNDF %	58,5	5,3	53,2	63,7
aNDFom %	56,4	5,9	50,5	62,3
ADFom %	36,6	3,6	33,0	40,1
ADL %	4,3	0,8	3,4	5,1
Amido %	4,6	2,4	2,3	7,0
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	19,7	5,1	14,6	24,9
Zuccheri %	3,52	1,52	2,00	5,05
Ammoniaca ppm	2425	736	1689	3161
Ammoniaca %Pg	10,88	3,12	7,76	14,00
Ac. Lattico %	6,53	1,95	4,58	8,48
Ac. Acetico %	1,07	0,30	0,77	1,36
Ac. Butirrico %	0,29	0,08	0,21	0,37
pH	4,44	0,60	3,84	5,04
Unità Foraggiere Latte /kg	0,73	0,11	0,62	0,83

Nota all'Amido: il valore medio trovato riguarda il 31% dei campioni, il restante 69% è inferiore a 2.

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*