

Alimento: **Insilato di pisello**

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

N° campioni in statistica **NIR**: **22^{ps}**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR Standard	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	69,9	10,9	58,9	80,8
Proteine grezze %	16,1	2,3	13,8	18,3
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	61,0	10,7	50,4	71,7
Oli e Grassi grezzi %	2,81	0,83	1,97	3,64
Fibra grezza %	27,5	3,4	24,1	31,0
Ceneri grezze %	8,9	2,0	6,9	10,9
aNDF %	44,5	6,3	38,2	50,8
aNDFom %	40,1	6,7	33,5	46,8
ADFom %	32,6	4,1	28,5	36,7
ADL %	5,0	0,7	4,3	5,7
Amido %	6,5	2,8	3,7	9,3
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	31,6	6,3	25,4	37,9
Zuccheri %	2,81	1,77	1,03	4,58
Ammoniaca ppm	2565	639	1926	3204
Ammoniaca %Pg	8,65	2,45	6,20	11,09
Ac. Lattico %	4,87	2,16	2,71	7,04
Ac. Acetico %	0,71	0,34	0,37	1,06
Ac. Butirrico %	0,11	0,09	0,02	0,20
pH	4,80	0,48	4,33	5,28
Unità Foraggiere Latte /kg	0,78	0,12	0,66	0,91

Nota all'Amido: il valore medio trovato riguarda il 45% dei campioni, il restante 55% è inferiore a 2.

Note: "**ps**"=N° statisticamente **poco** significativo.

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