

Alimento: **Insilato di soia con S.S. <35% (Umidità>65%)**

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

N° campioni in statistica **NIR: 64**

selezionati come da Sostanza Secca indicata.

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR Standard	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	71,0	3,4	67,6	74,4
Proteine grezze %	18,2	2,8	15,3	21,0
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	47,4	12,2	35,2	59,6
Oli e Grassi grezzi %	6,15	1,74	4,41	7,89
Fibra grezza %	29,9	3,3	26,6	33,1
Ceneri grezze %	9,8	2,7	7,1	12,6
aNDF %	44,8	5,9	38,9	50,7
aNDFom %	42,9	5,5	37,5	48,4
ADFom %	37,4	4,0	33,4	41,3
ADL %	6,5	1,2	5,3	7,7
Amido %	2,4	2,9	-	5,3
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	22,9	6,1	16,8	29,0
Zuccheri %	1,39	2,18	-	3,57
Ammoniaca ppm	3776	1015	2761	4792
Ammoniaca %Pg	10,59	2,80	7,79	13,39
Ac. Lattico %	4,05	1,23	2,82	5,28
Ac. Acetico %	0,77	0,21	0,55	0,98
Ac. Butirrico %	0,42	0,18	0,24	0,60
pH	5,11	0,39	4,72	5,50
Unità Foraggiere Latte /kg	0,85	0,10	0,75	0,96

Nota all'Amido: il valore medio trovato riguarda il 23% dei campioni, il restante 77% 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*