

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

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

N° campioni in statistica **NIR**: **33^{ps}** **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 %	58,3	6,5	51,8	64,7
Proteine grezze %	18,4	3,6	14,7	22,0
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	35,9	13,2	22,7	49,1
Oli e Grassi grezzi %	5,62	2,05	3,57	7,67
Fibra grezza %	29,6	3,8	25,8	33,5
Ceneri grezze %	11,9	3,9	8,0	15,8
aNDF %	47,0	4,6	42,4	51,5
aNDFom %	43,5	4,5	39,1	48,0
ADFom %	38,3	4,7	33,6	43,1
ADL %	6,7	1,1	5,6	7,9
Amido %	2,3	1,8	0,5	4,1
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	19,5	6,2	13,3	25,7
Zuccheri %	1,08	1,04	0,04	2,12
Ammoniaca ppm	3183	744	2439	3928
Ammoniaca %Pg	8,89	2,06	6,83	10,96
Ac. Lattico %	3,46	1,43	2,03	4,89
Ac. Acetico %	0,66	0,22	0,44	0,88
Ac. Butirrico %	0,30	0,17	0,13	0,46
pH	5,33	0,54	4,79	5,88
Unità Foraggiere Latte /kg	0,80	0,08	0,72	0,87

Nota all'Amido: il valore medio trovato riguarda l' 8% dei campioni, il restante 92% 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*