

Alimento: **Unifeed bovini da carne Finissaggio**

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

N° campioni in statistica: **58**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR Standard	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	31,8	13,3	18,5	45,1
Proteine grezze %	13,4	0,9	12,5	14,3
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	35,4	7,7	27,7	43,1
Frazione N (B1) degradabilità media:	50,7	9,1	41,7	59,8
Frazione N (B2) degradabilità lenta:	12,7	5,9	6,7	18,6
Frazione N (C) degradabilità nulla:	3,9	1,0	2,9	4,9
Proteina legata ad NDF %Pg	16,8	6,0	10,8	22,7
Ammoniaca %Pg	1,93	1,17	0,76	3,10
Ammoniaca ppm	499	303	197	802
Oli e Grassi grezzi %	4,0	0,9	3,1	4,9
Fibra grezza %	14,1	2,4	11,7	16,5
Ceneri grezze %	5,8	0,9	5,0	6,7
aNDFom %	29,1	3,0	26,2	32,1
ADFom %	17,1	2,3	14,7	19,4
ADL %	2,4	0,6	1,8	3,1
Amido %	37,7	3,9	33,7	41,6
Zuccheri %	3,5	1,3	2,2	4,8
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	47,7	3,1	44,6	50,8

Profilo **NIR**: Tecnica di **Spettroscopia** (curve di calibrazione sviluppate dal Laboratorio Analisi Zootecniche).

Preparativa campione: essiccato in stufa a 65°C e macinato a 0,5 mm