

Alimento: **Unifeed bovini da carne Ingrassio**

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

N° campioni in statistica: **310**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR Standard	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	33,0	13,7	19,3	46,8
Proteine grezze %	13,6	1,3	12,3	15,0
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	36,5	7,0	29,5	43,5
Frazione N (B1) degradabilità media:	45,4	8,8	36,7	54,2
Frazione N (B2) degradabilità lenta:	16,3	8,9	7,5	25,2
Frazione N (C) degradabilità nulla:	3,9	1,0	3,0	4,9
Proteina legata ad NDF %Pg	20,3	8,9	11,4	29,2
Ammoniaca %Pg	2,21	0,81	1,40	3,03
Ammoniaca ppm	596	234	362	830
Oli e Grassi grezzi %	3,7	0,9	2,8	4,6
Fibra grezza %	15,0	3,3	11,7	18,3
Ceneri grezze %	6,1	0,9	5,2	7,0
aNDFom %	30,7	5,2	25,5	35,9
ADFom %	18,1	3,9	14,3	22,0
ADL %	2,6	0,8	1,8	3,5
Amido %	34,4	5,6	28,8	40,1
Zuccheri %	4,0	1,2	2,7	5,2
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	45,9	4,6	41,3	50,4

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