

Alimento: **Paglia di frumento**

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

N° campioni in statistica: **122**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	9,1	3,8	5,3	12,9
Proteine grezze %	5,3	1,6	3,7	6,9
Proteina legata ad ADF %Pg	18,6	5,6	13,0	24,1
Proteina legata ad NDF %Pg	43,0	13,1	30,0	56,1
Solubilità della PROTEINA:	25,3	11,8	13,5	37,1
Aminoacidi Totali %:	3,5	1,6	2,0	5,1
Aminoacidi Totali %Pg:	59,9	10,1	49,8	70,0
Lisina %	0,23	0,08	0,16	0,31
Metionina %	0,08	0,03	0,05	0,11
Leucina %	0,37	0,12	0,25	0,49
Isoleucina %	0,17	0,07	0,11	0,24
Istidina %	0,09	0,03	0,06	0,12
ADFom %	51,9	3,9	48,0	55,7
aNDF %	80,0	5,8	74,1	85,8
aNDFom %	77,5	6,3	71,2	83,8
ADL %	6,7	1,1	5,7	7,8
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	25,2	5,5	19,7	30,7
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	45,7	4,3	41,5	50,0
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	61,4	3,8	57,6	65,2
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	64,0	3,7	60,3	67,7
NDF Indigeribile a 12h %	58,0	6,0	52,0	64,1
NDF Indigeribile a 30h %	42,1	4,8	37,3	46,9
NDF Indigeribile a 120h %	29,9	3,9	26,0	33,8
NDF Indigeribile a 240h %	27,9	3,7	24,2	31,7
Amido %	1,7	1,7	0,0	3,3
Oli e Grassi grezzi %	1,93	0,35	1,58	2,27
Acidi Grassi Totali %	0,37	0,16	0,22	0,53
Ac. Palmitico 16:0 %tot	26,6	8,0	18,64	34,7
Ac. Stearico 18:0 %tot	6,2	2,1	4,1	8,3
Ac. Oleico 18:1 %tot	19,0	5,3	13,6	24,3
Ac. Linoleico 18:2 %tot	14,8	9,4	5,4	24,2
Ac. Linolenico 18:3 %tot	32,7	13,9	18,9	46,6

Profilo **NIR CNCPS** (Cornell Net Carbohydrate and Protein System)

Alimento: **Paglia di frumento**

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

N° campioni in statistica: **122**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Ceneri grezze %	8,1	1,8	6,3	9,9
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	10,0	4,7	5,3	14,7
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	3,2	1,7	1,5	5,0
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	4,0	2,0	2,0	6,0
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	4,8	1,9	2,9	6,6
Valore Nutritivo Relativo RFV	57	8	49	65
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	58	18	40	76
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	40,5	4,1	36,3	44,6
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,05	0,07	0,98	1,12
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,14	0,11	0,03	0,26
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	0,60	0,16	0,44	0,76
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	785	107	678	892

Profilo **NIR CNCPS** (Cornell Net Carbohydrate and Protein System)

Tecnica: **Spettroscopia NIR** (curve di calibrazione sviluppate da **Dairyland** Lab -Arcadia USA, applicata a campioni analizzati presso il **Laboratorio Analisi Zootecniche** -MN IT).

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