

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 429**

selezionati come da Sostanza Secca indicata.

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	70,6	3,6	66,9	74,2
Proteine grezze %	10,2	1,8	8,4	11,9
Proteina legata ad ADF %Pg	8,8	2,5	6,3	11,3
Proteina legata ad NDF %Pg	13,5	4,6	8,9	18,0
Solubilità della Proteina %Pg	61,2	11,4	49,8	72,5
Aminoacidi Totali %:	6,7	1,3	5,3	8,0
Aminoacidi Totali %Pg:	68,0	10,0	58,0	77,9
Lisina %	0,24	0,12	0,12	0,35
Metionina %	0,13	0,03	0,10	0,16
Leucina %	0,54	0,15	0,39	0,69
Isoleucina %	0,35	0,11	0,24	0,46
Istidina %	0,08	0,03	0,04	0,11
Ammoniaca %Pg	17,71	6,15	11,56	23,87
Ammoniaca -come Pg:	1,79	0,62	1,17	2,42
Ammoniaca ppm	3414	1163	2251	4577
aNDF %	56,7	5,4	51,2	62,1
aNDFom %	55,0	5,3	49,7	60,3
ADFom %	37,0	3,9	33,1	40,9
ADL %	5,1	0,9	4,3	6,0
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	31,4	3,6	27,8	35,0
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	50,4	4,3	46,1	54,7
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	64,5	4,0	60,6	68,5
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	67,0	3,7	63,2	70,7
NDF Indigeribile a 12h %	37,7	4,8	32,9	42,5
NDF Indigeribile a 30h %	27,3	3,2	24,1	30,4
NDF Indigeribile a 120h %	19,4	2,3	17,2	21,7
NDF Indigeribile a 240h %	18,1	2,1	16,0	20,2
Amido %	5,1	4,9	0,2	10,0
Oli e Grassi grezzi %	4,11	0,61	3,49	4,72
Acidi Grassi Totali %	1,21	0,18	1,03	1,40
Ac. Palmitico 16:0 %tot	23,2	2,6	20,7	25,8
Ac. Stearico 18:0 %tot	1,8	1,1	0,7	2,9
Ac. Oleico 18:1 %tot	7,5	3,3	4,2	10,8
Ac. Linoleico 18:2 %tot	29,5	6,5	22,9	36,0
Ac. Linolenico 18:3 %tot	36,3	10,0	26,4	46,3

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

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 429**

selezionati come da Sostanza Secca indicata.

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Ceneri grezze %	8,2	1,5	6,7	9,7
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	2,5	2,1	0,4	4,6
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	4,5	3,4	1,2	7,9
Ac. Lattico %	5,28	1,61	3,67	6,90
Ac. Acetico %	1,67	0,81	0,85	2,48
Ac. Butirrico %	0,46	0,29	0,17	0,76
Ac. Propionico %	< 0,1			
pH	4,10	0,35	3,75	4,45
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	10,2	1,8	8,3	12,0
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	25,7	5,8	19,9	31,5
Valore Nutritivo Relativo RFV	100	15	85	115
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	103	17	86	121
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	56,3	3,3	53,0	59,6
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,37	0,08	1,28	1,45
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,63	0,11	0,52	0,74
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,19	0,12	1,08	1,31
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1234	167	1067	1401

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