

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 178**

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 %	57,2	10,3	47,0	67,5
Proteine grezze %	9,4	1,9	7,5	11,2
Proteina legata ad ADF %Pg	10,4	2,9	7,5	13,3
Proteina legata ad NDF %Pg	14,2	3,7	10,5	17,9
Solubilità della Proteina %Pg	57,6	11,8	45,8	69,4
Aminoacidi Totali %:	6,5	1,3	5,2	7,8
Aminoacidi Totali %Pg:	72,9	10,4	62,5	83,3
Lisina %	0,27	0,12	0,15	0,38
Metionina %	0,13	0,03	0,10	0,17
Leucina %	0,52	0,14	0,38	0,66
Isoleucina %	0,32	0,11	0,21	0,43
Istidina %	0,08	0,04	0,04	0,12
Ammoniaca %Pg	19,00	8,57	10,44	27,57
Ammoniaca -come Pg:	1,76	0,75	1,01	2,51
Ammoniaca ppm	3416	1370	2046	4786
aNDF %	54,0	6,0	47,9	60,0
aNDFom %	52,4	5,9	46,5	58,3
ADFom %	35,0	4,3	30,8	39,3
ADL %	5,1	0,9	4,2	6,0
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	30,8	4,2	26,6	35,0
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	48,0	5,8	42,2	53,8
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	62,9	5,5	57,4	68,5
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	65,7	5,2	60,5	70,8
NDF Indigeribile a 12h %	35,9	4,4	31,5	40,3
NDF Indigeribile a 30h %	27,1	3,3	23,8	30,4
NDF Indigeribile a 120h %	19,2	2,5	16,8	21,7
NDF Indigeribile a 240h %	17,8	2,3	15,5	20,1
Amido %	9,0	7,4	1,6	16,5
Oli e Grassi grezzi %	3,65	0,57	3,09	4,22
Acidi Grassi Totali %	1,16	0,18	0,99	1,34
Ac. Palmitico 16:0 %tot	22,8	2,2	20,6	25,0
Ac. Stearico 18:0 %tot	2,2	1,1	1,1	3,3
Ac. Oleico 18:1 %tot	10,1	4,8	5,2	14,9
Ac. Linoleico 18:2 %tot	34,6	9,9	24,7	44,5
Ac. Linolenico 18:3 %tot	28,6	14,5	14,1	43,1

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 178**

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 %	7,9	1,9	6,0	9,8
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	3,6	2,3	1,3	5,9
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	6,2	3,0	3,2	9,1
Ac. Lattico %	3,79	1,38	2,41	5,17
Ac. Acetico %	1,04	0,65	0,39	1,69
Ac. Butirrico %	0,50	0,28	0,22	0,78
Ac. Propionico %	< 0,1	-	-	-
pH	4,32	0,41	3,91	4,73
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	9,2	2,0	7,3	11,2
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	29,5	6,7	22,7	36,2
Valore Nutritivo Relativo RFV	108	18	90	127
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	106	18	89	124
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	57,0	3,5	53,4	60,5
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,40	0,10	1,30	1,50
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,64	0,11	0,53	0,76
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,21	0,12	1,08	1,33
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1261	122	1139	1383

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