

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 114**

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 %	71,8	5,1	66,7	76,9
Proteine grezze %	11,6	2,6	9,0	14,2
Proteina legata ad ADF %Pg	10,2	3,9	6,3	14,1
Proteina legata ad NDF %Pg	18,3	6,0	12,3	24,4
Solubilità della Proteina %Pg	51,5	12,6	38,9	64,1
Aminoacidi Totali %:	7,4	2,2	5,3	9,6
Aminoacidi Totali %Pg:	66,3	15,4	50,9	81,7
Lisina %	0,29	0,11	0,18	0,39
Metionina %	0,18	0,06	0,13	0,24
Leucina %	0,61	0,20	0,41	0,81
Isoleucina %	0,37	0,13	0,24	0,50
Istidina %	0,10	0,04	0,06	0,14
Ammoniaca %Pg	7,59	5,51	2,09	13,10
Ammoniaca -come Pg:	0,86	0,56	0,30	1,42
Ammoniaca ppm	1716	1045	671	2760
aNDF %	57,4	7,6	49,8	65,0
aNDFom %	55,0	7,2	47,8	62,2
ADFom %	37,7	5,3	32,4	43,0
ADL %	4,2	1,3	2,9	5,5
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	44,0	6,0	38,0	49,9
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	61,7	5,8	55,9	67,5
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	72,7	4,6	68,2	77,3
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	74,4	4,4	70,0	78,8
NDF Indigeribile a 12h %	31,2	6,2	25,0	37,4
NDF Indigeribile a 30h %	21,2	4,9	16,3	26,1
NDF Indigeribile a 120h %	15,1	3,7	11,4	18,8
NDF Indigeribile a 240h %	14,2	3,5	10,7	17,7
Amido %	1,0	1,8	-	2,8
Oli e Grassi grezzi %	4,02	0,64	3,37	4,66
Acidi Grassi Totali %	1,37	0,25	1,12	1,62
Ac. Palmitico 16:0 %tot	20,1	3,5	16,6	23,6
Ac. Stearico 18:0 %tot	3,3	1,2	2,2	4,5
Ac. Oleico 18:1 %tot	4,8	1,6	3,1	6,4
Ac. Linoleico 18:2 %tot	21,9	3,6	18,3	25,5
Ac. Linolenico 18:3 %tot	48,2	6,6	41,6	54,8

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

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 114**

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 %	8,8	2,5	6,3	11,3
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	2,9	2,2	0,7	5,2
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	5,0	4,0	1,0	9,1
Ac. Lattico %	5,73	2,82	2,91	8,55
Ac. Acetico %	1,47	0,94	0,52	2,41
Ac. Butirrico %	0,42	0,38	0,05	0,80
Ac. Propionico %	0,36	0,21	0,15	0,57
pH	3,98	0,57	3,41	4,55
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	11,5	2,8	8,7	14,3
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	24,3	6,5	17,8	30,7
Valore Nutritivo Relativo RFV	99	20	79	119
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	145	28	117	173
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	58,8	5,5	53,3	64,2
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,45	0,12	1,33	1,57
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,71	0,17	0,54	0,89
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,29	0,19	1,10	1,48
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1387	166	1221	1552

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