

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 203**

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 %	49,3	13,2	36,1	62,4
Proteine grezze %	11,1	2,9	8,2	14,0
Proteina legata ad ADF %Pg	10,0	5,0	5,0	15,0
Proteina legata ad NDF %Pg	23,8	8,0	15,8	31,7
Solubilità della Proteina %Pg	49,7	11,5	38,1	61,2
Aminoacidi Totali %:	7,5	2,2	5,4	9,7
Aminoacidi Totali %Pg:	71,1	10,0	61,1	81,1
Lisina %	0,32	0,13	0,19	0,46
Metionina %	0,16	0,08	0,09	0,24
Leucina %	0,59	0,22	0,38	0,81
Isoleucina %	0,35	0,11	0,23	0,46
Istidina %	0,10	0,05	0,05	0,15
Ammoniaca %Pg	5,72	4,70	1,02	10,42
Ammoniaca -come Pg:	0,64	0,49	0,15	1,14
Ammoniaca ppm	1259	948	311	2208
aNDF %	56,0	7,3	48,7	63,4
aNDFom %	53,8	7,2	46,6	60,9
ADFom %	36,4	5,1	31,3	41,6
ADL %	3,9	1,3	2,6	5,2
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	41,7	6,2	35,4	47,9
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	61,0	5,9	55,2	66,9
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	72,6	5,0	67,6	77,6
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	74,1	4,8	69,3	79,0
NDF Indigeribile a 12h %	31,6	6,5	25,1	38,1
NDF Indigeribile a 30h %	21,1	5,1	16,0	26,3
NDF Indigeribile a 120h %	14,9	3,9	11,0	18,8
NDF Indigeribile a 240h %	14,0	3,7	10,3	17,8
Amido %	1,1	1,6	-	2,7
Oli e Grassi grezzi %	3,37	0,52	2,84	3,89
Acidi Grassi Totali %	1,25	0,24	1,00	1,49
Ac. Palmitico 16:0 %tot	20,0	3,1	16,9	23,1
Ac. Stearico 18:0 %tot	4,2	1,2	3,0	5,4
Ac. Oleico 18:1 %tot	5,5	2,0	3,5	7,5
Ac. Linoleico 18:2 %tot	20,9	3,8	17,1	24,6
Ac. Linolenico 18:3 %tot	47,8	7,8	40,0	55,5

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: 203**

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 %	8,4	2,8	5,6	11,1
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	4,7	2,5	2,2	7,1
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	8,1	4,1	4,0	12,2
Ac. Lattico %	3,51	2,20	1,31	5,71
Ac. Acetico %	0,91	0,54	0,38	1,45
Ac. Butirrico %	0,32	0,23	0,09	0,55
Ac. Propionico %	0,26	0,15	0,11	0,40
pH	4,37	0,43	3,94	4,80
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	10,6	2,8	7,8	13,4
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	27,0	6,8	20,2	33,8
Valore Nutritivo Relativo RFV	103	23	81	126
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	150	27	123	177
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	59,8	5,2	54,6	65,0
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,49	0,11	1,38	1,60
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,74	0,16	0,58	0,90
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,31	0,17	1,14	1,48
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1432	156	1276	1588

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