

Alimento: **Insilato di Medica 1 Taglio**

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

N° campioni in statistica **NIR: 68**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	51,2	15,1	36,1	66,2
Proteine grezze %	18,3	3,6	14,7	22,0
Proteina legata ad ADF %Pg	8,7	2,7	6,1	11,4
Proteina legata ad NDF %Pg	13,6	5,7	7,9	19,3
Solubilità della Proteina %Pg	58,0	11,0	47,0	68,9
Aminoacidi Totali %:	12,4	2,9	9,5	15,3
Aminoacidi Totali %Pg:	72,0	9,1	62,9	81,2
Lisina %	0,64	0,18	0,46	0,82
Metionina %	0,28	0,06	0,22	0,33
Leucina %	1,08	0,32	0,75	1,40
Isoleucina %	0,60	0,17	0,42	0,77
Istidina %	0,25	0,06	0,20	0,31
Ammoniaca %Pg	5,45	2,54	2,91	7,98
Ammoniaca -come Pg:	1,01	0,54	0,47	1,56
Ammoniaca ppm	1940	1053	887	2994
aNDF %	42,9	7,0	35,9	50,0
aNDFom %	41,2	6,8	34,4	47,9
ADFom %	34,3	4,4	30,0	38,7
ADL %	6,4	1,4	5,0	7,7
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	38,1	6,4	31,6	44,5
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	48,2	6,9	41,3	55,1
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	53,1	7,0	46,1	60,1
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	54,3	6,8	47,4	61,1
NDF Indigeribile a 12h %	25,7	5,6	20,1	31,3
NDF Indigeribile a 30h %	21,3	4,6	16,8	25,9
NDF Indigeribile a 120h %	19,3	4,2	15,1	23,5
NDF Indigeribile a 240h %	18,8	4,1	14,7	22,9
Amido %	0,8	1,4	-	2,2
Oli e Grassi grezzi %	3,60	0,78	2,81	4,38
Acidi Grassi Totali %	1,41	0,31	1,11	1,72
Ac. Palmitico 16:0 %tot	23,8	3,7	20,1	27,5
Ac. Stearico 18:0 %tot	4,5	1,3	3,2	5,8
Ac. Oleico 18:1 %tot	3,8	1,6	2,2	5,4
Ac. Linoleico 18:2 %tot	25,7	4,2	21,6	29,9
Ac. Linolenico 18:3 %tot	40,5	9,5	31,0	49,9

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

Alimento: **Insilato di Medica 1 Taglio**

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

N° campioni in statistica **NIR: 68**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Ceneri grezze %	9,7	1,9	7,8	11,7
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	3,2	1,5	1,6	4,7
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	4,7	2,5	2,2	7,2
Ac. Lattico %	4,53	2,62	1,92	7,15
Ac. Acetico %	1,55	1,03	0,52	2,58
Ac. Butirrico %	0,34	0,23	0,11	0,58
Ac. Propionico %	0,37	0,11	0,26	0,49
pH	4,55	0,49	4,06	5,04
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	18,2	4,0	14,2	22,2
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	30,7	4,6	26,1	35,3
Valore Nutritivo Relativo RFV	139	29	110	168
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	147	34	113	180
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	61,0	4,0	57,0	65,0
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,39	0,12	1,27	1,51
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,84	0,13	0,71	0,97
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,42	0,15	1,28	1,57
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1293	159	1134	1452

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