

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 297**

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 %	69,8	3,5	66,3	73,3
Proteine grezze %	19,8	3,3	16,5	23,0
Proteina legata ad ADF %Pg	8,5	2,7	5,8	11,3
Proteina legata ad NDF %Pg	10,9	3,5	7,5	14,4
Solubilità della Proteina %Pg	61,2	8,2	53,0	69,4
Aminoacidi Totali %:	14,1	1,6	12,5	15,8
Aminoacidi Totali %Pg:	70,3	6,2	64,2	76,5
Lisina %	0,71	0,09	0,63	0,80
Metionina %	0,30	0,05	0,25	0,35
Leucina %	1,30	0,17	1,12	1,47
Isoleucina %	0,73	0,09	0,64	0,82
Istidina %	0,29	0,05	0,25	0,34
Ammoniaca %Pg	7,45	3,24	4,21	10,69
Ammoniaca -come Pg:	1,47	0,67	0,80	2,14
Ammoniaca ppm	2914	1251	1664	4165
aNDF %	42,2	6,6	35,7	48,8
aNDFom %	40,2	6,4	33,8	46,6
ADFom %	34,5	4,8	29,7	39,2
ADL %	6,2	1,7	4,5	7,8
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	42,9	7,6	35,3	50,6
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	52,3	8,4	43,9	60,7
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	57,1	8,4	48,7	65,5
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	58,0	8,3	49,7	66,3
NDF Indigeribile a 12h %	23,2	5,5	17,7	28,7
NDF Indigeribile a 30h %	19,3	4,8	14,5	24,1
NDF Indigeribile a 120h %	17,3	4,5	12,8	21,8
NDF Indigeribile a 240h %	16,9	4,4	12,6	21,3
Amido %	0,9	1,1	-	2,0
Oli e Grassi grezzi %	4,38	0,60	3,78	4,98
Acidi Grassi Totali %	1,64	0,26	1,38	1,90
Ac. Palmitico 16:0 %tot	22,9	3,4	19,5	26,3
Ac. Stearico 18:0 %tot	3,7	0,8	2,8	4,5
Ac. Oleico 18:1 %tot	3,3	1,1	2,2	4,3
Ac. Linoleico 18:2 %tot	22,6	2,3	20,3	24,9
Ac. Linolenico 18:3 %tot	45,7	5,7	40,0	51,5

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

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 297**

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 %	10,6	2,3	8,3	12,8
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	1,8	1,1	0,8	2,9
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	2,5	1,3	1,3	3,8
Ac. Lattico %	5,93	2,35	3,59	8,28
Ac. Acetico %	2,69	1,44	1,24	4,13
Ac. Butirrico %	0,44	0,38	0,06	0,82
Ac. Propionico %	0,45	0,14	0,31	0,59
pH	4,30	0,40	3,89	4,70
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	19,7	3,4	16,3	23,1
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	28,9	4,2	24,7	33,1
Valore Nutritivo Relativo RFV	141	29	112	170
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	158	40	118	198
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	62,8	4,8	58,0	67,7
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,40	0,11	1,29	1,51
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,90	0,14	0,76	1,04
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,49	0,16	1,33	1,65
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1327	177	1149	1504

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