

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: 802**

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 %	49,1	12,3	36,9	61,4
Proteine grezze %	19,7	3,1	16,6	22,7
Proteina legata ad ADF %Pg	8,6	2,4	6,2	11,0
Proteina legata ad NDF %Pg	13,2	4,6	8,6	17,9
Solubilità della Proteina %Pg	57,5	9,4	48,1	66,9
Aminoacidi Totali %:	13,6	2,1	11,5	15,7
Aminoacidi Totali %Pg:	69,9	5,8	64,1	75,7
Lisina %	0,70	0,12	0,58	0,82
Metionina %	0,28	0,06	0,23	0,34
Leucina %	1,20	0,23	0,97	1,43
Isoleucina %	0,67	0,13	0,54	0,79
Istidina %	0,28	0,05	0,23	0,33
Ammoniaca %Pg	5,20	2,28	2,92	7,48
Ammoniaca -come Pg:	1,03	0,48	0,55	1,50
Ammoniaca ppm	1983	923	1060	2905
aNDF %	41,7	5,8	35,9	47,5
aNDFom %	39,8	5,6	34,2	45,4
ADFom %	34,6	4,2	30,4	38,9
ADL %	6,9	1,3	5,6	8,2
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	35,3	7,2	28,1	42,4
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	44,8	7,4	37,4	52,2
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	49,8	7,3	42,5	57,1
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	51,0	7,2	43,9	58,2
NDF Indigeribile a 12h %	25,9	5,2	20,7	31,0
NDF Indigeribile a 30h %	22,0	4,4	17,6	26,5
NDF Indigeribile a 120h %	20,0	4,1	15,9	24,1
NDF Indigeribile a 240h %	19,5	4,0	15,5	23,5
Amido %	0,8	1,3	-	2,1
Oli e Grassi grezzi %	3,36	0,69	2,67	4,05
Acidi Grassi Totali %	1,34	0,30	1,04	1,64
Ac. Palmitico 16:0 %tot	25,1	4,4	20,7	29,5
Ac. Stearico 18:0 %tot	4,9	1,5	3,4	6,4
Ac. Oleico 18:1 %tot	4,0	1,6	2,3	5,6
Ac. Linoleico 18:2 %tot	25,5	3,6	21,9	29,1
Ac. Linolenico 18:3 %tot	38,8	9,7	29,0	48,5

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: 802**

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 %	9,8	2,1	7,7	11,9
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	3,1	1,3	1,8	4,5
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	4,5	2,2	2,3	6,7
Ac. Lattico %	4,02	2,40	1,62	6,42
Ac. Acetico %	1,47	0,91	0,57	2,38
Ac. Butirrico %	0,32	0,23	0,09	0,55
Ac. Propionico %	0,34	0,11	0,23	0,44
pH	4,54	0,45	4,09	4,99
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	19,4	3,3	16,2	22,7
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	30,9	3,7	27,2	34,6
Valore Nutritivo Relativo RFV	142	26	115	168
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	143	32	111	175
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	60,8	4,0	56,9	64,8
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,41	0,09	1,31	1,50
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,85	0,13	0,72	0,97
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,43	0,14	1,29	1,57
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1301	135	1166	1436

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