

Alimento: **Insilato d'Orzo con S.S. <35% (Umidità>65%)**

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

N° campioni in statistica **NIR: 136**

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	3,8	68,0	75,7
Proteine grezze %	10,6	1,8	8,8	12,4
Proteina legata ad ADF %Pg	8,4	2,0	6,4	10,4
Proteina legata ad NDF %Pg	11,8	2,5	9,4	14,3
Solubilità della Proteina %Pg	61,0	9,4	51,6	70,3
Aminoacidi Totali %:	7,3	1,2	6,2	8,5
Aminoacidi Totali %Pg:	68,1	10,8	57,4	78,9
Lisina %	0,29	0,12	0,17	0,40
Metionina %	0,16	0,02	0,14	0,18
Leucina %	0,64	0,11	0,53	0,75
Isoleucina %	0,40	0,09	0,31	0,49
Istidina %	0,09	0,04	0,05	0,13
Ammoniaca %Pg	16,71	7,57	9,14	24,28
Ammoniaca -come Pg:	1,77	0,84	0,93	2,61
Ammoniaca ppm	3761	1316	2445	5077
aNDF %	53,6	5,5	48,2	59,1
aNDFom %	52,1	5,4	46,7	57,5
ADFom %	35,0	3,8	31,1	38,8
ADL %	4,9	0,9	4,0	5,7
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	31,3	3,6	27,7	34,8
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	48,7	4,3	44,4	52,9
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	62,4	4,0	58,4	66,3
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	64,9	3,7	61,2	68,5
NDF Indigeribile a 12h %	36,0	4,5	31,5	40,6
NDF Indigeribile a 30h %	26,7	2,7	23,9	29,4
NDF Indigeribile a 120h %	19,5	1,9	17,6	21,4
NDF Indigeribile a 240h %	18,2	1,8	16,4	20,0
Amido %	9,1	6,2	3,0	15,3
Oli e Grassi grezzi %	4,28	0,56	3,72	4,85
Acidi Grassi Totali %	1,32	0,15	1,17	1,46
Ac. Palmitico 16:0 %tot	23,1	1,8	21,3	24,9
Ac. Stearico 18:0 %tot	1,4	0,8	0,7	2,2
Ac. Oleico 18:1 %tot	9,5	3,7	5,8	13,2
Ac. Linoleico 18:2 %tot	34,0	7,4	26,6	41,3
Ac. Linolenico 18:3 %tot	30,2	10,4	19,8	40,6

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

Alimento: **Insilato d'Orzo con S.S. <35% (Umidità>65%)**

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

N° campioni in statistica **NIR: 136**

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 %	7,8	1,3	6,4	9,1
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	2,3	1,6	0,7	3,9
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	3,7	3,0	0,7	6,7
Ac. Lattico %	5,15	1,90	3,25	7,05
Ac. Acetico %	1,49	0,93	0,55	2,42
Ac. Butirrico %	0,64	0,29	0,35	0,94
Ac. Propionico %	< 0,1	-	-	-
pH	4,12	0,44	3,68	4,56
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	10,6	1,8	8,8	12,3
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	28,5	6,1	22,3	34,6
Valore Nutritivo Relativo RFV	108	16	93	124
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	108	15	94	123
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	57,1	3,0	54,0	60,1
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,40	0,08	1,32	1,48
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,66	0,09	0,56	0,75
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,22	0,10	1,12	1,32
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1265	103	1161	1368

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*