

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 52**

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 %	56,0	12,9	43,1	68,9
Proteine grezze %	10,2	2,4	7,8	12,5
Proteina legata ad ADF %Pg	9,7	2,9	6,7	12,6
Proteina legata ad NDF %Pg	12,8	3,1	9,7	15,8
Solubilità della Proteina %Pg	55,4	13,2	42,2	68,6
Aminoacidi Totali %:	7,6	2,3	5,3	9,8
Aminoacidi Totali %Pg:	72,6	9,1	63,5	81,8
Lisina %	0,31	0,17	0,13	0,48
Metionina %	0,15	0,06	0,09	0,21
Leucina %	0,62	0,18	0,44	0,79
Isoleucina %	0,38	0,11	0,28	0,49
Istidina %	0,10	0,06	0,04	0,16
Ammoniaca %Pg	13,55	9,89	3,66	23,44
Ammoniaca -come Pg:	1,37	1,00	0,38	2,37
Ammoniaca ppm	3501	1437	2064	4938
aNDF %	49,8	6,4	43,4	56,2
aNDFom %	48,2	6,2	42,0	54,4
ADFom %	32,1	4,7	27,4	36,8
ADL %	4,8	1,7	3,1	6,6
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	30,6	7,9	22,7	38,5
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	45,6	8,9	36,7	54,6
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	59,8	8,9	50,8	68,7
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	62,7	8,3	54,4	71,0
NDF Indigeribile a 12h %	33,0	5,4	27,6	38,5
NDF Indigeribile a 30h %	25,9	4,2	21,7	30,1
NDF Indigeribile a 120h %	19,1	3,4	15,7	22,4
NDF Indigeribile a 240h %	17,7	3,1	14,5	20,8
Amido %	13,9	8,3	5,6	22,2
Oli e Grassi grezzi %	3,66	0,70	2,95	4,36
Acidi Grassi Totali %	1,28	0,23	1,05	1,52
Ac. Palmitico 16:0 %tot	22,7	2,4	20,3	25,0
Ac. Stearico 18:0 %tot	1,7	1,0	0,8	2,7
Ac. Oleico 18:1 %tot	12,3	4,9	7,4	17,2
Ac. Linoleico 18:2 %tot	39,3	9,6	29,8	48,9
Ac. Linolenico 18:3 %tot	22,3	14,3	8,0	36,6

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

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 52**

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 %	7,9	2,6	5,4	10,5
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	3,8	2,6	1,2	6,5
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	4,6	3,3	1,3	7,9
Ac. Lattico %	3,79	1,39	2,39	5,18
Ac. Acetico %	0,81	0,85	-	1,66
Ac. Butirrico %	0,67	0,32	0,36	0,99
Ac. Propionico %	< 0,1	-	-	-
pH	4,46	0,62	3,84	5,09
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	9,9	2,4	7,5	12,4
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	32,7	7,5	25,2	40,3
Valore Nutritivo Relativo RFV	124	40	84	164
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	117	35	82	152
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	58,7	3,7	55,0	62,4
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,45	0,10	1,35	1,55
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,70	0,12	0,58	0,82
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,27	0,13	1,14	1,40
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1321	107	1214	1428

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