

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 143**

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	4,4	67,4	76,2
Proteine grezze %	11,2	2,2	8,9	13,4
Proteina legata ad ADF %Pg	9,9	3,9	6,0	13,8
Proteina legata ad NDF %Pg	18,7	6,8	11,9	25,4
Solubilità della Proteina %Pg	52,3	9,0	43,3	61,3
Aminoacidi Totali %:	7,7	1,7	6,0	9,4
Aminoacidi Totali %Pg:	71,6	11,6	60,0	83,2
Lisina %	0,28	0,14	0,14	0,42
Metionina %	0,16	0,05	0,11	0,21
Leucina %	0,65	0,16	0,48	0,81
Isoleucina %	0,40	0,11	0,30	0,51
Istidina %	0,09	0,05	0,05	0,14
Ammoniaca %Pg	8,63	6,05	2,58	14,68
Ammoniaca -come Pg:	0,97	0,66	0,31	1,63
Ammoniaca ppm	1714	1245	469	2959
aNDF %	60,0	7,3	52,7	67,3
aNDFom %	57,7	7,2	50,4	64,9
ADFom %	39,2	5,0	34,2	44,3
ADL %	4,7	1,1	3,6	5,8
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	39,4	6,1	33,2	45,5
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	57,5	5,9	51,6	63,3
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	68,6	5,2	63,4	73,8
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	70,3	5,1	65,3	75,4
NDF Indigeribile a 12h %	35,4	5,6	29,7	41,0
NDF Indigeribile a 30h %	24,5	4,3	20,2	28,8
NDF Indigeribile a 120h %	18,1	3,3	14,7	21,4
NDF Indigeribile a 240h %	17,1	3,2	13,9	20,2
Amido %	2,2	3,2	-	5,3
Oli e Grassi grezzi %	3,89	0,64	3,26	4,53
Acidi Grassi Totali %	1,24	0,24	1,00	1,48
Ac. Palmitico 16:0 %tot	22,7	3,3	19,4	26,0
Ac. Stearico 18:0 %tot	3,8	1,3	2,5	5,0
Ac. Oleico 18:1 %tot	5,8	2,2	3,7	8,0
Ac. Linoleico 18:2 %tot	24,2	3,6	20,6	27,8
Ac. Linolenico 18:3 %tot	41,8	7,8	34,0	49,6

* si intendono insilati di graminacee **di prato; polifita; di 1° taglio e miscugli**. Sono escluse le graminacee monovarietal.

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

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 143**

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 %	8,0	2,0	6,0	10,0
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	1,7	1,3	0,4	3,0
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	2,9	1,7	1,2	4,7
Ac. Lattico %	5,53	2,90	2,63	8,43
Ac. Acetico %	1,72	0,96	0,76	2,67
Ac. Butirrico %	0,51	0,40	0,11	0,90
Ac. Propionico %	0,44	0,20	0,24	0,64
pH	3,89	0,49	3,40	4,38
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	10,9	2,3	8,6	13,1
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	22,9	6,9	16,1	29,8
Valore Nutritivo Relativo RFV	93	18	75	111
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	133	24	109	157
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	55,9	3,8	52,1	59,7
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,40	0,09	1,31	1,49
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,62	0,12	0,50	0,75
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,19	0,13	1,06	1,32
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1308	121	1187	1429

* si intendono insilati di graminacee **di prato; polifita; di 1° taglio e miscugli**. Sono escluse le graminacee monovarietalì.

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*