

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 36**

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 %	58,4	7,8	50,6	66,2
Proteine grezze %	12,8	3,3	9,5	16,1
Proteina legata ad ADF %Pg	7,5	3,3	4,2	10,9
Proteina legata ad NDF %Pg	11,8	3,1	8,6	14,9
Solubilità della Proteina %Pg	65,0	6,8	58,1	71,8
Aminoacidi Totali %:	8,0	2,5	5,5	10,5
Aminoacidi Totali %Pg:	64,3	8,8	55,5	73,2
Lisina %	0,32	0,20	0,12	0,52
Metionina %	0,19	0,09	0,11	0,28
Leucina %	0,67	0,23	0,44	0,89
Isoleucina %	0,42	0,14	0,28	0,56
Istidina %	0,10	0,07	0,03	0,17
Ammoniaca %Pg	14,59	7,23	7,36	21,83
Ammoniaca -come Pg:	1,73	0,52	1,21	2,25
Ammoniaca ppm	3352	992	2360	4344
aNDF %	53,2	7,9	45,3	61,1
aNDFom %	51,2	8,0	43,3	59,2
ADFom %	34,0	5,7	28,4	39,7
ADL %	4,1	1,6	2,5	5,7
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	38,5	8,9	29,6	47,4
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	56,9	10,4	46,6	67,3
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	69,5	8,7	60,7	78,2
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	71,5	8,1	63,3	79,6
NDF Indigeribile a 12h %	33,0	7,8	25,3	40,8
NDF Indigeribile a 30h %	22,2	6,3	15,9	28,4
NDF Indigeribile a 120h %	15,6	4,6	11,1	20,2
NDF Indigeribile a 240h %	14,6	4,2	10,4	18,8
Amido %	2,6	7,0	-	9,5
Oli e Grassi grezzi %	4,21	0,60	3,61	4,81
Acidi Grassi Totali %	1,32	0,23	1,09	1,56
Ac. Palmitico 16:0 %tot	21,9	2,6	19,4	24,5
Ac. Stearico 18:0 %tot	2,2	1,1	1,1	3,3
Ac. Oleico 18:1 %tot	4,5	4,7	-	9,2
Ac. Linoleico 18:2 %tot	22,8	10,4	12,4	33,3
Ac. Linolenico 18:3 %tot	46,8	16,6	30,3	63,4

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

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 36**

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 %	8,6	2,8	5,8	11,3
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	3,2	1,7	1,4	4,9
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	6,1	3,8	2,3	10,0
Ac. Lattico %	4,81	1,99	2,82	6,79
Ac. Acetico %	1,19	0,79	0,40	1,98
Ac. Butirrico %	0,39	0,26	0,12	0,65
Ac. Propionico %	< 0,1	-	-	-
pH	4,44	0,32	4,12	4,77
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	12,8	3,8	8,9	16,6
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	26,5	8,4	18,1	35,0
Valore Nutritivo Relativo RFV	113	26	87	139
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	130	35	95	165
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	59,2	4,8	54,4	63,9
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,40	0,12	1,28	1,51
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,74	0,16	0,57	0,90
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,31	0,18	1,13	1,49
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1286	150	1136	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