

Alimento: **Insilato di sorgo: S.S. <35% (Umidità>65%) e Amido <2%**

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

N° campioni in statistica **NIR: 239**

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 %	77,7	3,7	74,0	81,3
Proteine grezze %	10,3	1,8	8,5	12,2
Proteina legata ad ADF %Pg	9,6	2,5	7,13	12,13
Proteina legata ad NDF %Pg	17,7	4,6	13,03	22,32
Solubilità della Proteina %Pg	53,2	9,3	43,9	62,6
Aminoacidi Totali %:	7,4	1,7	5,7	9,0
Aminoacidi Totali %Pg:	69,7	14,8	54,9	84,6
Lisina %	0,28	0,10	0,18	0,38
Metionina %	0,13	0,04	0,09	0,18
Leucina %	0,63	0,16	0,48	0,79
Isoleucina %	0,41	0,12	0,29	0,53
Istidina %	0,10	0,04	0,07	0,14
Ammoniaca %Pg	15,44	6,13	9,31	21,57
Ammoniaca -come Pg:	1,61	0,67	0,93	2,28
Ammoniaca ppm	3191	1202	1989	4393
aNDF %	62,3	4,7	57,5	67,0
aNDFom %	60,5	4,7	55,8	65,2
ADFom %	39,4	3,7	35,7	43,2
ADL %	5,1	0,9	4,2	5,9
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	37,5	4,4	33,2	41,9
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	60,4	5,4	55,0	65,8
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	72,6	3,9	68,6	76,5
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	75,0	3,7	71,3	78,7
NDF Indigeribile a 12h %	38,1	4,0	34,1	42,0
NDF Indigeribile a 30h %	23,9	3,6	20,3	27,6
NDF Indigeribile a 120h %	16,6	2,5	14,1	19,0
NDF Indigeribile a 240h %	15,1	2,4	12,7	17,5
Amido %	< 2	-	-	-
Oli e Grassi grezzi %	4,05	0,67	3,37	4,72
Acidi Grassi Totali %	1,12	0,22	0,90	1,34
Ac. Palmitico 16:0 %tot	26,1	3,2	22,9	29,3
Ac. Stearico 18:0 %tot	2,6	1,5	1,1	4,0
Ac. Oleico 18:1 %tot	5,8	1,9	3,9	7,7
Ac. Linoleico 18:2 %tot	25,1	4,5	20,6	29,6
Ac. Linolenico 18:3 %tot	38,8	8,2	30,6	47,0

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

Alimento: **Insilato di sorgo: S.S. <35% (Umidità>65%) e Amido <2%**

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

N° campioni in statistica **NIR: 239**

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	1,9	6,0	9,9
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	0,7	1,3	-	2,1
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	2,0	2,2	-	4,3
Ac. Lattico %	5,00	1,74	3,26	6,74
Ac. Acetico %	2,18	0,97	1,21	3,15
Ac. Butirrico %	0,39	0,23	0,16	0,63
Ac. Propionico %	< 0,1	-	-	-
pH	4,04	0,35	3,70	4,39
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	10,2	1,9	8,2	12,1
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	20,9	4,8	16,1	25,7
Valore Nutritivo Relativo RFV	88	11	77	99
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	114	18	96	132
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	59,5	3,2	56,3	62,7
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,35	0,07	1,28	1,42
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,72	0,10	0,62	0,82
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,30	0,11	1,19	1,41
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1253	98	1155	1351

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