

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 247**

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 %	74,8	3,5	71,4	78,3
Proteine grezze %	9,8	1,5	8,3	11,2
Proteina legata ad ADF %Pg	10,7	2,6	8,2	13,3
Proteina legata ad NDF %Pg	16,6	4,2	12,4	20,8
Solubilità della Proteina %Pg	51,8	10,2	41,5	62,0
Aminoacidi Totali %:	6,9	1,8	5,1	8,6
Aminoacidi Totali %Pg:	68,7	14,3	54,4	83,0
Lisina %	0,30	0,09	0,21	0,38
Metionina %	0,14	0,05	0,09	0,19
Leucina %	0,61	0,17	0,44	0,78
Isoleucina %	0,36	0,12	0,24	0,48
Istidina %	0,11	0,03	0,08	0,14
Ammoniaca %Pg	13,58	8,22	5,36	21,80
Ammoniaca -come Pg:	1,32	0,79	0,54	2,11
Ammoniaca ppm	2881	1248	1633	4130
aNDF %	55,3	6,0	49,3	61,3
aNDFom %	53,6	5,9	47,7	59,5
ADFom %	35,5	3,9	31,6	39,4
ADL %	4,9	0,8	4,2	5,7
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	34,0	4,5	29,4	38,5
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	54,9	6,8	48,2	61,7
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	67,9	5,9	62,0	73,8
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	70,7	5,6	65,1	76,3
NDF Indigeribile a 12h %	35,7	4,1	31,6	39,7
NDF Indigeribile a 30h %	24,0	3,4	20,6	27,4
NDF Indigeribile a 120h %	17,0	2,7	14,3	19,7
NDF Indigeribile a 240h %	15,6	2,6	13,0	18,1
Amido %	8,9	5,9	3,0	14,8
Oli e Grassi grezzi %	4,06	0,58	3,48	4,63
Acidi Grassi Totali %	1,20	0,22	0,98	1,41
Ac. Palmitico 16:0 %tot	26,3	3,2	23,1	29,5
Ac. Stearico 18:0 %tot	2,0	1,1	0,9	3,2
Ac. Oleico 18:1 %tot	11,7	3,5	8,2	15,2
Ac. Linoleico 18:2 %tot	36,5	6,4	30,1	43,0
Ac. Linolenico 18:3 %tot	21,8	10,4	11,4	32,2

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

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 247**

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 %	6,9	1,7	5,2	8,6
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	1,1	1,3	-	2,4
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	1,9	2,5	-	4,4
Ac. Lattico %	5,01	1,40	3,61	6,41
Ac. Acetico %	1,79	1,08	0,71	2,87
Ac. Butirrico %	0,58	0,32	0,26	0,90
Ac. Propionico %	< 0,1	-	-	-
pH	3,97	0,35	3,62	4,32
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	9,6	1,6	8,1	11,2
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	29,2	5,9	23,2	35,1
Valore Nutritivo Relativo RFV	105	17	88	122
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	121	19	102	141
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	61,4	3,3	58,1	64,7
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,45	0,08	1,36	1,53
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,77	0,10	0,67	0,87
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,35	0,11	1,24	1,46
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1361	113	1248	1474

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