

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 38^{ps}**

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 %	57,9	9,0	48,9	67,0
Proteine grezze %	9,6	3,0	6,6	12,5
Proteina legata ad ADF %Pg	11,3	3,1	8,1	14,4
Proteina legata ad NDF %Pg	19,4	4,3	15,0	23,7
Solubilità della Proteina %Pg	36,9	13,5	23,4	50,3
Aminoacidi Totali %:	7,9	2,0	6,0	9,9
Aminoacidi Totali %Pg:	74,0	11,8	62,2	85,7
Lisina %	0,36	0,17	0,19	0,53
Metionina %	0,19	0,06	0,13	0,25
Leucina %	0,68	0,17	0,51	0,85
Isoleucina %	0,40	0,09	0,32	0,49
Istidina %	0,13	0,05	0,08	0,18
Ammoniaca %Pg	7,54	7,75	-	15,29
Ammoniaca -come Pg:	0,78	0,76	0,02	1,53
Ammoniaca ppm	2249	1073	1176	3322
aNDF %	53,1	9,1	44,0	62,2
aNDFom %	51,0	8,7	42,3	59,7
ADFom %	36,6	5,2	31,4	41,9
ADL %	4,9	1,1	3,8	6,0
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	30,6	9,1	21,5	39,7
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	51,4	7,7	43,8	59,1
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	63,8	6,6	57,1	70,4
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	67,0	6,9	60,1	73,8
NDF Indigeribile a 12h %	35,0	6,0	29,1	41,0
NDF Indigeribile a 30h %	24,4	3,9	20,5	28,3
NDF Indigeribile a 120h %	18,1	2,7	15,4	20,8
NDF Indigeribile a 240h %	16,5	2,8	13,6	19,3
Amido %	8,6	9,4	-	17,9
Oli e Grassi grezzi %	3,09	0,72	2,37	3,82
Acidi Grassi Totali %	1,01	0,33	0,68	1,34
Ac. Palmitico 16:0 %tot	25,9	4,6	21,3	30,5
Ac. Stearico 18:0 %tot	3,5	2,0	1,5	5,5
Ac. Oleico 18:1 %tot	10,7	7,3	3,4	18,0
Ac. Linoleico 18:2 %tot	29,7	13,3	16,5	43,0
Ac. Linolenico 18:3 %tot	28,6	20,1	8,5	48,6

ps= N° poco significativo

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

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 38^{ps}** **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 %	9,0	3,6	5,4	12,6
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	4,5	3,3	1,2	7,8
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	2,8	2,3	0,5	5,1
Ac. Lattico %	2,26	1,45	0,81	3,71
Ac. Acetico %	0,98	0,90	0,08	1,88
Ac. Butirrico %	0,48	0,34	0,14	0,82
Ac. Propionico %	< 0,1			
pH	4,82	0,44	4,38	5,26
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	9,4	3,0	6,4	12,5
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	30,3	9,8	20,5	40,1
Valore Nutritivo Relativo RFV	110	28	82	138
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	118	24	94	142
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	58,2	4,4	53,8	62,6
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,39	0,14	1,25	1,53
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,68	0,14	0,54	0,82
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,25	0,15	1,10	1,40
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1265	169	1096	1434

ps= N° poco significativo

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