

Alimento: **Insilato di Trifoglio**

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

N° campioni in statistica **NIR: 69**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	64,2	8,5	55,8	72,7
Proteine grezze %	19,4	2,8	16,5	22,2
Proteina legata ad ADF %Pg	11,1	2,7	8,5	13,8
Proteina legata ad NDF %Pg	15,3	2,6	12,6	17,9
Solubilità della Proteina %Pg	51,4	4,9	46,5	56,3
Aminoacidi Totali %:	14,3	2,1	12,3	16,4
Aminoacidi Totali %Pg:	76,1	6,0	70,1	82,1
Lisina %	0,75	0,16	0,59	0,91
Metionina %	0,35	0,06	0,29	0,41
Leucina %	1,31	0,23	1,08	1,54
Isoleucina %	0,73	0,12	0,61	0,86
Istidina %	0,25	0,04	0,21	0,29
Ammoniaca %Pg	4,66	2,91	1,75	7,57
Ammoniaca -come Pg:	0,92	0,58	0,34	1,50
Ammoniaca ppm	1791	1114	677	2905
aNDF %	41,6	5,0	36,5	46,6
aNDFom %	39,5	4,7	34,7	44,2
ADFom %	32,9	3,8	29,0	36,7
ADL %	6,3	1,6	4,7	7,8
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	40,8	6,1	34,8	46,9
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	50,2	6,8	43,5	57,0
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	55,2	6,9	48,3	62,1
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	55,9	6,9	48,9	62,8
NDF Indigeribile a 12h %	23,5	4,4	19,2	27,9
NDF Indigeribile a 30h %	19,7	3,9	15,8	23,7
NDF Indigeribile a 120h %	17,7	3,6	14,1	21,3
NDF Indigeribile a 240h %	17,5	3,6	13,8	21,1
Amido %	0,4	0,8	-	1,2
Oli e Grassi grezzi %	3,53	0,63	2,89	4,16
Acidi Grassi Totali %	1,46	0,22	1,24	1,68
Ac. Palmitico 16:0 %tot	20,5	2,5	17,9	23,0
Ac. Stearico 18:0 %tot	3,6	0,8	2,9	4,4
Ac. Oleico 18:1 %tot	3,7	1,2	2,6	4,9
Ac. Linoleico 18:2 %tot	25,6	3,2	22,4	28,8
Ac. Linolenico 18:3 %tot	44,8	6,3	38,6	51,1

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

Alimento: **Insilato di Trifoglio**

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

N° campioni in statistica **NIR: 69**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Ceneri grezze %	10,5	2,9	7,5	13,4
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	2,7	1,4	1,2	4,1
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	3,7	1,9	1,7	5,6
Ac. Lattico %	7,25	2,86	4,39	10,11
Ac. Acetico %	1,27	0,89	0,38	2,17
Ac. Butirrico %	0,45	0,71	-	1,16
Ac. Propionico %	0,27	0,13	0,14	0,40
pH	4,11	0,40	3,71	4,51
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	18,9	3,0	15,9	21,9
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	31,2	4,4	26,9	35,6
Valore Nutritivo Relativo RFV	144	22	122	166
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	156	30	126	186
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	62,7	3,8	58,9	66,6
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,41	0,10	1,32	1,51
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,89	0,11	0,78	1,01
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,49	0,13	1,36	1,61
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1336	137	1199	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