

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 135**

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 %	71,7	4,1	67,6	75,7
Proteine grezze %	10,2	2,1	8,0	12,3
Proteina legata ad ADF %Pg	9,6	2,9	6,7	12,5
Proteina legata ad NDF %Pg	13,2	3,1	10,1	16,3
Solubilità della Proteina %Pg	60,2	9,2	51,0	69,4
Aminoacidi Totali %:	6,6	1,9	4,7	8,4
Aminoacidi Totali %Pg:	68,8	12,9	55,9	81,7
Lisina %	0,21	0,12	0,09	0,33
Metionina %	0,13	0,05	0,07	0,18
Leucina %	0,54	0,18	0,36	0,72
Isoleucina %	0,36	0,13	0,23	0,49
Istidina %	0,06	0,04	0,03	0,10
Ammoniaca %Pg	14,24	9,86	4,39	24,10
Ammoniaca -come Pg:	1,45	1,01	0,44	2,46
Ammoniaca ppm	4024	1390	2633	5414
aNDF %	56,8	5,9	50,9	62,7
aNDFom %	55,2	5,8	49,3	61,0
ADFom %	37,4	4,4	33,0	41,9
ADL %	5,3	1,0	4,3	6,4
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	31,1	4,9	26,2	36,0
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	49,4	5,8	43,6	55,2
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	63,2	5,6	57,7	68,8
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	65,7	5,1	60,6	70,8
NDF Indigeribile a 12h %	38,1	5,5	32,7	43,6
NDF Indigeribile a 30h %	27,8	3,8	24,0	31,6
NDF Indigeribile a 120h %	20,1	2,8	17,4	22,9
NDF Indigeribile a 240h %	18,8	2,5	16,3	21,3
Amido %	6,6	6,9	-	13,5
Oli e Grassi grezzi %	4,20	0,61	3,59	4,82
Acidi Grassi Totali %	1,29	0,22	1,06	1,51
Ac. Palmitico 16:0 %tot	23,2	2,0	21,2	25,1
Ac. Stearico 18:0 %tot	1,4	0,6	0,8	2,0
Ac. Oleico 18:1 %tot	8,9	4,7	4,2	13,5
Ac. Linoleico 18:2 %tot	30,8	8,7	22,1	39,5
Ac. Linolenico 18:3 %tot	34,1	13,2	20,8	47,3

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

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 135**

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	1,9	6,7	10,5
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	2,0	1,3	0,7	3,3
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	2,9	2,1	0,8	4,9
Ac. Lattico %	5,13	1,80	3,32	6,93
Ac. Acetico %	1,54	0,96	0,58	2,50
Ac. Butirrico %	0,58	0,40	0,18	0,98
Ac. Propionico %	< 0,1	-	-	-
pH	4,18	0,36	3,82	4,53
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	10,1	2,3	7,8	12,4
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	25,1	6,4	18,7	31,5
Valore Nutritivo Relativo RFV	99	17	83	116
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	101	19	81	120
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	55,3	4,2	51,1	59,5
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,35	0,10	1,25	1,45
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,60	0,14	0,46	0,74
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,16	0,15	1,01	1,31
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1197	136	1061	1333

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*