

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

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

N° campioni in statistica **NIR: 58**

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 %	58,9	5,4	53,5	64,2
Proteine grezze %	9,3	1,6	7,7	10,9
Proteina legata ad ADF %Pg	10,6	2,7	8,0	13,3
Proteina legata ad NDF %Pg	13,8	2,7	11,0	16,5
Solubilità della Proteina %Pg	57,1	8,9	48,2	66,0
Aminoacidi Totali %:	6,8	1,1	5,7	7,9
Aminoacidi Totali %Pg:	76,8	10,4	66,4	87,2
Lisina %	0,26	0,10	0,16	0,36
Metionina %	0,14	0,03	0,11	0,17
Leucina %	0,57	0,12	0,45	0,70
Isoleucina %	0,37	0,09	0,28	0,45
Istidina %	0,07	0,05	0,01	0,12
Ammoniaca %Pg	11,89	10,06	1,82	21,95
Ammoniaca -come Pg:	1,10	0,92	0,18	2,02
Ammoniaca ppm	3753	1263	2490	5016
aNDF %	53,2	5,4	47,8	58,7
aNDFom %	51,7	5,2	46,5	56,9
ADFom %	34,7	3,7	31,0	38,4
ADL %	5,4	1,1	4,3	6,4
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	29,2	4,7	24,5	33,9
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	45,8	5,5	40,2	51,3
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	60,6	6,0	54,6	66,6
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	63,4	5,5	57,9	68,9
NDF Indigeribile a 12h %	36,9	4,3	32,6	41,2
NDF Indigeribile a 30h %	27,9	2,8	25,1	30,6
NDF Indigeribile a 120h %	20,2	2,3	17,9	22,5
NDF Indigeribile a 240h %	18,7	2,1	16,6	20,8
Amido %	11,4	7,8	3,6	19,2
Oli e Grassi grezzi %	3,59	0,52	3,07	4,11
Acidi Grassi Totali %	1,19	0,18	1,01	1,37
Ac. Palmitico 16:0 %tot	23,0	1,9	21,1	24,9
Ac. Stearico 18:0 %tot	2,0	1,5	0,5	3,5
Ac. Oleico 18:1 %tot	11,6	5,3	6,4	16,9
Ac. Linoleico 18:2 %tot	37,5	9,5	28,0	47,0
Ac. Linolenico 18:3 %tot	24,3	14,1	10,2	38,4

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: 58**

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 %	7,9	1,9	6,0	9,8
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	3,1	1,9	1,2	5,0
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	4,9	3,8	1,0	8,7
Ac. Lattico %	3,96	1,49	2,47	5,45
Ac. Acetico %	1,02	0,82	0,19	1,84
Ac. Butirrico %	0,59	0,31	0,28	0,90
Ac. Propionico %	< 0,1	-	-	-
pH	4,29	0,38	3,91	4,67
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	9,1	1,6	7,5	10,8
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	30,2	5,7	24,5	35,9
Valore Nutritivo Relativo RFV	110	16	93	126
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	103	16	87	119
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	55,7	3,5	52,2	59,2
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,39	0,08	1,30	1,47
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,60	0,11	0,50	0,71
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,16	0,12	1,05	1,28
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1231	113	1118	1344

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