

Alimento: **Insilato di miscuglio Leguminose e Graminacee**

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

N° campioni in statistica **NIR: 70**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	56,2	18,8	37,4	75,1
Proteine grezze %	13,8	4,0	9,8	17,7
Proteina legata ad ADF %Pg	10,4	4,4	6,0	14,8
Proteina legata ad NDF %Pg	18,8	6,3	12,5	25,0
Solubilità della Proteina %Pg	51,2	10,3	40,9	61,5
Aminoacidi Totali %:	10,2	3,1	7,1	13,3
Aminoacidi Totali %Pg:	82,0	11,1	70,9	93,1
Lisina %	0,38	0,20	0,18	0,57
Metionina %	0,22	0,08	0,14	0,31
Leucina %	0,89	0,28	0,61	1,17
Isoleucina %	0,55	0,15	0,40	0,69
Istidina %	0,16	0,09	0,06	0,25
Ammoniaca %Pg	5,55	3,88	1,67	9,43
Ammoniaca -come Pg:	0,70	0,50	0,20	1,20
Ammoniaca ppm	1304	962	342	2266
aNDF %	51,4	10,0	41,4	61,4
aNDFom %	49,2	9,7	39,4	58,9
ADFom %	34,9	6,1	28,8	41,0
ADL %	4,9	1,4	3,5	6,3
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	39,0	8,5	30,5	47,4
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	57,1	8,8	48,3	65,9
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	66,4	7,8	58,5	74,2
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	68,1	7,7	60,4	75,8
NDF Indigeribile a 12h %	31,1	8,7	22,4	39,9
NDF Indigeribile a 30h %	21,3	7,0	14,3	28,3
NDF Indigeribile a 120h %	16,6	5,1	11,5	21,7
NDF Indigeribile a 240h %	15,7	4,8	10,9	20,5
Amido %	2,1	2,8	-	4,9
Oli e Grassi grezzi %	3,71	0,80	2,91	4,51
Acidi Grassi Totali %	1,40	0,29	1,11	1,70
Ac. Palmitico 16:0 %tot	20,9	3,3	17,6	24,2
Ac. Stearico 18:0 %tot	3,9	1,2	2,7	5,1
Ac. Oleico 18:1 %tot	5,1	1,9	3,2	7,0
Ac. Linoleico 18:2 %tot	24,3	3,6	20,7	27,9
Ac. Linolenico 18:3 %tot	44,1	7,7	36,4	51,8

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

Alimento: **Insilato di miscuglio Leguminose e Graminacee**

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

N° campioni in statistica **NIR: 70**

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	2,1	6,5	10,7
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	3,3	2,3	1,0	5,6
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	5,2	3,1	2,1	8,3
Ac. Lattico %	5,34	3,15	2,20	8,49
Ac. Acetico %	1,31	0,83	0,48	2,14
Ac. Butirrico %	0,37	0,30	0,07	0,68
Ac. Propionico %	0,31	0,19	0,11	0,50
pH	4,11	0,47	3,64	4,59
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	12,9	4,0	8,9	16,9
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	28,5	6,7	21,7	35,2
Valore Nutritivo Relativo RFV	118	32	85	150
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	144	43	102	187
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	61,6	5,5	56,1	67,2
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,39	0,15	1,24	1,54
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,81	0,18	0,63	0,99
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,39	0,20	1,19	1,59
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1311	210	1101	1520

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