

Profilo NIR CNCPS

	Segale S.S. < 35%	Segale S.S. > 35%	Frumento S.S. < 35%	Frumento S.S. > 35%	Orzo S.S. < 35%	Orzo S.S. > 35%	Triticale S.S. < 35%	Triticale S.S. > 35%
Umidità %	73,9	58,4	70,6	57,2	71,8	56	71,7	58,9
Proteine grezze %	15,6	12,8	10,2	9,4	10,6	10,2	10,2	9,3
Proteina legata ad ADF %Pg	4,5	7,5	8,8	10,4	8,4	9,7	9,6	10,6
Proteina legata ad NDF %Pg	9,5	11,8	13,5	14,2	11,8	12,8	13,2	13,8
Solubilità della Proteina %Pg	69,8	65	61,2	57,6	61,0	55,4	60,2	57,1
Aminoacidi Totali %:	10,6	8,0	6,7	6,5	7,3	7,6	6,6	6,8
Aminoacidi Totali %Pg:	67,0	64,3	68,0	72,9	68,1	72,6	68,8	76,8
Lisina %	0,33	0,32	0,24	0,27	0,29	0,31	0,21	0,26
Metionina %	0,27	0,19	0,13	0,13	0,16	0,15	0,13	0,14
Leucina %	0,92	0,67	0,54	0,52	0,64	0,62	0,54	0,57
Isoleucina %	0,59	0,42	0,35	0,32	0,40	0,38	0,36	0,37
Istidina %	0,12	0,1	0,08	0,08	0,09	0,1	0,06	0,07
Ammoniaca %Pg	14,2	14,6	17,7	19	16,7	13,6	14,2	11,9
Ammoniaca -come Pg:	2,10	1,73	1,79	1,76	1,77	1,37	1,45	1,10
Ammoniaca ppm	4076	3352	3414	3416	3761	3501	4024	3753
aNDF %	53,2	53,2	56,7	54	53,6	49,8	56,8	53,2
aNDFom %	51,3	51,2	55,0	52,4	52,1	48,2	55,2	51,7
ADFom %	33,9	34,0	37,0	35,0	35,0	32,1	37,4	34,7
ADL %	3,4	4,1	5,1	5,1	4,9	4,8	5,3	5,4
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	42,3	38,5	31,4	30,8	31,3	30,6	31,1	29,2
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	62,2	56,9	50,4	48	48,7	45,6	49,4	45,8
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	73,1	69,5	64,5	62,9	62,4	59,8	63,2	60,6
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	74,6	71,5	67,0	65,7	64,9	62,7	65,7	63,4
NDF Indigeribile a 12h %	29,9	33	37,7	35,9	36,0	33	38,1	36,9
NDF Indigeribile a 30h %	19,7	22,2	27,3	27,1	26,7	25,9	27,8	27,9
NDF Indigeribile a 120h %	13,9	15,6	19,4	19,2	19,5	19,1	20,1	20,2
NDF Indigeribile a 240h %	13,1	14,6	18,1	17,8	18,2	17,7	18,8	18,7
Amido %	0,4	2,6	5,1	9,0	9,1	13,9	6,6	11,4
Oli e Grassi grezzi %	5,3	4,2	4,1	3,7	4,3	3,7	4,2	3,6
Acidi Grassi Totali %	1,6	1,3	1,2	1,2	1,3	1,3	1,3	1,2
Ac. Palmitico 16:0 %tot	21,4	21,9	23,2	22,8	23,1	22,7	23,2	23,0
Ac. Stearico 18:0 %tot	1,3	2,2	1,8	2,2	1,4	1,7	1,4	2,0
Ac. Oleico 18:1 %tot	3,1	4,5	7,5	10,1	9,5	12,3	8,9	11,6
Ac. Linoleico 18:2 %tot	19,3	22,8	29,5	34,6	34,0	39,3	30,8	37,5
Ac. Linolenico 18:3 %tot	53,1	46,8	36,3	28,6	30,2	22,3	34,1	24,3
Ceneri grezze %	9,3	8,6	8,2	7,9	7,8	7,9	8,6	7,9
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	1,8	3,2	2,5	3,6	2,3	3,8	2,0	3,1
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	3,3	6,1	4,5	6,2	3,7	4,6	2,9	4,9
Ac. Lattico %	6,80	4,81	5,28	3,79	5,15	3,79	5,13	3,96
Ac. Acetico %	1,83	1,19	1,67	1,04	1,49	0,81	1,54	1,02
Ac. Butirrico %	0,35	0,39	0,46	0,50	0,64	0,67	0,58	0,59
Ac. Propionico %	0,44	0,53	< 0,1	< 0,1	< 0,1	< 0,1	< 0,1	< 0,1
pH	4,30	4,44	4,10	4,32	4,12	4,46	4,18	4,29
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	15,9	12,8	10,2	9,2	10,6	9,9	10,1	9,1
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	22,7	26,5	25,7	29,5	28,5	32,7	25,1	30,2
Valore Nutritivo Relativo RFV	112	113	100	108	108	124	99	110
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	141	130	103	106	108	117	101	103
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	62	59	56	57	57	59	55	56
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,42	1,40	1,37	1,40	1,40	1,45	1,35	1,39
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,84	0,74	0,63	0,64	0,66	0,70	0,60	0,60
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,43	1,31	1,19	1,21	1,22	1,27	1,16	1,16
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1345	1286	1234	1261	1265	1321	1197	1231
N° Campioni in statistica=	216	36 "ps"	429	178	136	52	135	58