

Profilo NIR CNCPS

	Sorgo S.S. >35%	Sorgo S.S. < 35% Am < 2 %	Sorgo S.S. < 35% Am > 2 %	Loietto S.S. < 35%	Loietto S.S. > 35%	Erbaio S.S. < 35%	Erbaio S.S. > 35%	Polifita S.S. < 35%	Polifita S.S. > 35%
Umidità %	57,9	77,7	74,8	71,8	49,3	73,1	49,1	71,8	48,1
Proteine grezze %	9,6	10,3	9,8	11,6	11,1	11,0	10,8	11,2	11,3
Proteina legata ad ADF %Pg	11,3	9,6	10,7	10,2	10,0	9,5	10,3	9,9	11,1
Proteina legata ad NDF %Pg	19,4	17,7	16,6	18,3	23,8	16,6	21,6	18,7	22,0
Solubilità della Proteina %Pg	36,9	53,2	51,8	51,5	49,7	55,8	52,7	52,3	48,7
Aminoacidi Totali %:	7,9	7,4	6,9	7,4	7,5	7,6	8,1	7,7	8,2
Aminoacidi Totali %Pg:	74,0	69,7	68,7	66,3	71,1	68,9	73,2	71,6	73,4
Lisina %	0,36	0,28	0,30	0,29	0,32	0,25	0,35	0,28	0,36
Metionina %	0,19	0,13	0,14	0,18	0,16	0,16	0,18	0,16	0,18
Leucina %	0,68	0,63	0,61	0,61	0,59	0,63	0,66	0,65	0,68
Isoleucina %	0,4	0,41	0,36	0,37	0,35	0,40	0,39	0,40	0,39
Istidina %	0,13	0,10	0,11	0,10	0,10	0,09	0,11	0,09	0,12
Ammoniaca %Pg	7,5	15,4	13,6	7,6	5,7	11,3	7,6	8,6	6,3
Ammoniaca -come Pg:	0,78	1,61	1,32	0,86	0,64	1,22	0,78	0,97	0,67
Ammoniaca ppm	2249	3191	2882	1716	1259	2343	1482	1714	1238
aNDF %	53,1	62,3	55,3	57,4	56,0	60,3	58,3	60,0	57,3
aNDFom %	51,0	60,5	53,6	55,0	53,8	58,1	56,2	57,7	55,0
ADFom %	36,6	39,4	35,5	37,7	36,4	39,5	37,8	39,2	37,0
ADL %	4,9	5,1	4,9	4,2	3,9	4,8	4,5	4,7	4,6
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	30,6	37,5	34,0	44,0	41,7	37,5	38,6	39,4	39,7
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	51,4	60,4	54,9	61,7	61,0	56,1	57,4	57,5	58,0
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	63,8	72,6	67,9	72,7	72,6	68,1	69,0	68,6	69,0
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	67	75,0	70,7	74,4	74,1	70,0	70,7	70,3	70,6
NDF Indigeribile a 12h %	35,0	38,1	35,7	31,2	31,6	37,0	34,8	35,4	33,3
NDF Indigeribile a 30h %	24,4	23,9	24,0	21,2	21,1	25,5	24,0	24,5	23,2
NDF Indigeribile a 120h %	18,1	16,6	17,0	15,1	14,9	18,5	17,5	18,1	17,1
NDF Indigeribile a 240h %	16,5	15,1	15,6	14,2	14,0	17,4	16,5	17,1	16,2
Amido %	8,6	< 2	8,9	1,0	1,1	2,7	2,4	2,2	2,1
Oli e Grassi grezzi %	3,1	4,0	4,1	4,0	3,4	4,1	3,4	3,9	3,5
Acidi Grassi Totali %	1	1,1	1,2	1,4	1,2	1,3	1,2	1,2	1,2
Ac. Palmitico 16:0 %tot	25,9	26,1	26,3	20,1	20,0	22,8	22,3	22,7	22,2
Ac. Stearico 18:0 %tot	3,5	2,6	2,0	3,3	4,2	2,9	4,0	3,8	4,4
Ac. Oleico 18:1 %tot	10,7	5,8	11,7	4,8	5,5	6,1	6,3	5,8	6,2
Ac. Linoleico 18:2 %tot	29,7	25,1	36,5	21,9	20,9	25,1	24,2	24,2	23,9
Ac. Linolenico 18:3 %tot	28,6	38,8	21,8	48,2	47,8	41,4	41,5	41,8	41,6
Ceneri grezze %	9,0	8,0	6,9	8,8	8,4	7,9	7,8	8,0	7,8
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	4,5	0,7	1,1	2,9	4,7	1,5	3,8	1,7	3,8
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	2,8	2,0	1,9	5,0	8,1	2,8	5,9	2,9	5,9
Ac. Lattico %	2,26	5,00	5,01	5,73	3,51	5,37	3,22	5,53	3,02
Ac. Acetico %	0,98	2,18	1,79	1,47	0,91	1,95	1,40	1,72	1,25
Ac. Butirrico %	0,48	0,39	0,58	0,42	0,32	0,48	0,32	0,51	0,42
Ac. Propionico %	< 0,1	< 0,1	< 0,1	< 0,1	0,26	< 0,1	< 0,1	< 0,1	< 0,1
pH	4,82	4,04	3,97	3,98	4,37	3,93	4,38	3,89	4,35
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	9,4	10,2	9,6	11,5	10,6	10,7	10,5	10,9	11,0
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	30,3	20,9	29,2	24,3	27,0	22,5	25,2	22,9	26,0
Valore Nutritivo Relativo RFV	110	88	105	99	103	92	98	93	100
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	118	114	121	145	150	124	133	133	144
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	58	59	61	59	60	56	58	56	58
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,39	1,35	1,45	1,45	1,49	1,39	1,42	1,40	1,45
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,68	0,72	0,77	0,71	0,74	0,62	0,67	0,62	0,68
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,25	1,30	1,35	1,29	1,31	1,19	1,24	1,19	1,25
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1265	1253	1361	1387	1432	1279	1332	1308	1365
N° Campioni in statistica=	38 "ps"	239	247	114	203	282	192	143	154