

Alimento: **Unifeed asciutta bovine da latte**

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

N° campioni in statistica **NIR: 193**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	32,8	17,7	15,1	50,5
Proteine grezze %	13,3	2,1	11,3	15,4
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	36,8	7,6	29,3	44,4
Proteina legata ad ADF %	1,29	0,20	1,10	1,49
aNDF %	48,2	6,8	41,4	55,0
aNDFom %	47,2	6,7	40,5	53,9
ADFom %	33,8	4,8	29,0	38,6
ADL %	5,0	0,9	4,1	6,0
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	63,6	5,1	58,4	68,7
NDF Indigeribile a 240h %	17,3	3,8	13,5	21,1
Amido %	11,0	5,5	5,6	16,5
Oli e Grassi grezzi %	3,03	0,66	2,37	3,69
Ceneri grezze %	8,2	1,2	7,1	9,4
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	3,0	1,3	1,7	4,2
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	7,7	2,1	5,6	9,8
pH	5,11	0,45	4,66	5,56
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	29,9	5,3	24,7	35,2
TDN_OARDC %	61,9	3,9	58,0	65,8
En. Netta Lattaz. NEL3x OARDC Mcal/Kg	1,40	0,10	1,30	1,50
En. Netta Accresc. NEG_OARDC Mcal/Kg	0,82	0,12	0,70	0,94
En. Netta Manten. NEM_OARDC Mcal/Kg	1,40	0,13	1,27	1,54

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