

Alimento: **Unifeed bovini da carne**

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

N° campioni in statistica **NIR: 68**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	44,7	10,0	34,7	54,7
Proteine grezze %	13,8	1,0	12,8	14,8
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	40,6	7,4	33,2	48,0
Proteina legata ad ADF %	0,98	0,14	0,84	1,12
aNDF %	29,0	4,4	24,7	33,4
aNDFom %	28,3	4,2	24,0	32,5
ADFom %	18,6	3,2	15,4	21,8
ADL %	2,8	0,5	2,3	3,3
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	70,1	3,1	66,9	73,2
NDF Indigeribile a 240h %	8,5	1,7	6,7	10,2
Amido %	34,1	6,0	28,1	40,1
Oli e Grassi grezzi %	4,49	0,61	3,88	5,10
Ceneri grezze %	7,0	0,7	6,3	7,7
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	4,3	2,3	2,0	6,6
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	5,4	1,7	3,7	7,1
pH	4,88	0,24	4,64	5,12
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	48,4	4,2	44,2	52,5
TDN_OARDC %	74,0	2,5	71,5	76,6
En. Netta Lattaz. NEL3x OARDC Mcal/Kg	1,70	0,06	1,64	1,76
En. Netta Accresc. NEG_OARDC Mcal/Kg	1,16	0,07	1,09	1,24
En. Netta Manten. NEM_OARDC Mcal/Kg	1,79	0,08	1,70	1,87

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