

Alimento: **Unifeed lattazione bovine da latte** ^{nota}
Note: **area Italia; Risultati dal 2018 ad Aprile 2025.**

N° campioni in statistica **NIR: 503**
Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	46,8	8,9	37,9	55,7
Proteine grezze %	15,7	1,3	14,4	17,0
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	37,2	5,5	31,7	42,7
Proteina legata ad ADF %	1,17	0,18	1,00	1,35
aNDF %	32,8	5,2	27,7	38,0
aNDFom %	32,2	5,0	27,2	37,2
ADFom %	23,3	3,3	20,0	26,7
ADL %	3,7	0,7	3,0	4,4
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	67,6	5,1	62,5	72,7
NDF Indigeribile a 240h %	10,5	2,5	7,9	13,0
Amido %	24,0	4,3	19,6	28,3
Oli e Grassi grezzi %	4,25	0,75	3,50	5,00
Ceneri grezze %	7,7	0,9	6,8	8,5
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	3,3	1,6	1,7	4,9
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	5,8	1,8	4,0	7,5
pH	5,00	0,34	4,66	5,34
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	42,1	4,5	37,5	46,6
TDN_OARDC %	70,5	3,2	67,3	73,6
En. Netta Lattaz. NEL3x OARDC Mcal/Kg	1,63	0,08	1,55	1,71
En. Netta Accresc. NEG_OARDC Mcal/Kg	1,11	0,09	1,02	1,19
En. Netta Manten. NEM_OARDC Mcal/Kg	1,72	0,10	1,62	1,82

nota: sono esclusi gli unifeed Parmigiano Reggiano: la razione a Grana Padano è qui maggiormente rappresentata.

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