

Alimento: **Unifeed bovine da latte a razione Parmigiano Reggiano**

Note: **area Parmigiano Reggiano; Risultati dal 2018 ad Aprile 2025.**

N° campioni in statistica **NIR: 242**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	29,4	15,6	13,8	45,0
Proteine grezze %	15,8	1,3	14,5	17,1
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	32,7	5,1	27,6	37,7
Proteina legata ad ADF %	1,29	0,16	1,14	1,45
aNDF %	33,8	4,8	28,9	38,6
aNDFom %	33,2	4,6	28,5	37,8
ADFom %	24,7	3,3	21,4	28,1
ADL %	4,3	0,7	3,6	5,1
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	60,2	5,5	54,7	65,7
NDF Indigeribile a 240h %	13,3	2,9	10,4	16,1
Amido %	21,8	4,0	17,7	25,8
Oli e Grassi grezzi %	3,72	0,71	3,01	4,44
Ceneri grezze %	7,3	0,5	6,8	7,8
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	3,1	0,9	2,2	4,0
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	7,7	1,4	6,2	9,1
pH	5,39	0,35	5,05	5,74
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	41,6	3,6	38,1	45,2
TDN_OARDC %	68,8	3,1	65,7	71,9
En. Netta Lattaz. NEL3x OARDC Mcal/Kg	1,57	0,08	1,49	1,65
En. Netta Accresc. NEG_OARDC Mcal/Kg	1,05	0,09	0,96	1,13
En. Netta Manten. NEM_OARDC Mcal/Kg	1,66	0,10	1,56	1,76

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