

Alimento: **Unifeed manze bovine da latte**

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

N° campioni in statistica **NIR: 41<sup>PS</sup>**

Valori espressi su: **Sul Secco**

## Profilo NIR CNCPS

|                                        | Media | Deviazione<br>Standard (+/-) | Intervallo (68% dei campioni) |                |
|----------------------------------------|-------|------------------------------|-------------------------------|----------------|
|                                        |       |                              | media - dev.st                | media + dev.st |
| Umidità %                              | 25,6  | 18,4                         | 7,3                           | 44,0           |
| Proteine grezze %                      | 14,2  | 1,8                          | 12,4                          | 16,0           |
| Frazione N (A1+A2) degradabilità alta: | 36,3  | 9,8                          | 26,5                          | 46,2           |
| Proteina legata ad ADF %               | 1,38  | 0,24                         | 1,15                          | 1,62           |
| aNDF %                                 | 47,9  | 4,7                          | 43,1                          | 52,6           |
| aNDFom %                               | 46,5  | 4,8                          | 41,6                          | 51,3           |
| ADFom %                                | 34,3  | 4,0                          | 30,4                          | 38,3           |
| ADL %                                  | 5,6   | 1,1                          | 4,5                           | 6,7            |
| Digeribilità di NDF a 240h %NDFom      | 60,3  | 6,6                          | 53,7                          | 66,9           |
| NDF Indigeribile a 240h %              | 18,6  | 4,1                          | 14,5                          | 22,7           |
| Amido %                                | 9,1   | 4,9                          | 4,2                           | 14,0           |
| Oli e Grassi grezzi %                  | 2,93  | 0,53                         | 2,40                          | 3,45           |
| Ceneri grezze %                        | 8,1   | 1,0                          | 7,1                           | 9,0            |
| Zuccheri Solubili in Alcool ESC %      | 2,9   | 1,3                          | 1,6                           | 4,3            |
| Zuccheri Solubili in Acqua WSC %       | 7,9   | 1,7                          | 6,2                           | 9,7            |
| pH                                     | 5,40  | 0,51                         | 4,89                          | 5,92           |
| Carboidrati Non Fibrosi NFC %          | 30,1  | 4,6                          | 25,5                          | 34,8           |
| TDN_OARDC %                            | 61,3  | 3,9                          | 57,4                          | 65,1           |
| En. Netta Lattaz. NEL3x OARDC Mcal/Kg  | 1,38  | 0,10                         | 1,29                          | 1,48           |
| En. Netta Accresc. NEG_OARDC Mcal/Kg   | 0,81  | 0,10                         | 0,71                          | 0,91           |
| En. Netta Manten. NEM_OARDC Mcal/Kg    | 1,39  | 0,11                         | 1,28                          | 1,51           |

<sup>PS</sup>=N° poco significativo

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