

Alimento: **Unifeed preparato bovine da latte**

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

N° campioni in statistica **NIR: 71**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	40,1	15,9	24,2	56,0
Proteine grezze %	14,2	1,7	12,5	15,9
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	38,1	5,8	32,3	43,9
Proteina legata ad ADF %	1,20	0,13	1,07	1,32
aNDF %	43,5	6,1	37,4	49,6
aNDFom %	42,5	6,0	36,5	48,5
ADFom %	30,0	4,2	25,9	34,2
ADL %	4,4	0,7	3,6	5,1
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	64,9	3,9	61,0	68,8
NDF Indigeribile a 240h %	15,0	3,2	11,8	18,2
Amido %	15,0	5,8	9,2	20,7
Oli e Grassi grezzi %	3,38	0,82	2,56	4,20
Ceneri grezze %	8,3	1,0	7,3	9,4
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	3,1	1,2	1,8	4,3
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	7,2	2,5	4,7	9,7
pH	4,99	0,30	4,68	5,29
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	33,5	4,5	29,0	38,0
TDN_OARDC %	64,6	3,4	61,3	68,0
En. Netta Lattaz. NEL3x OARDC Mcal/Kg	1,47	0,08	1,38	1,55
En. Netta Accresc. NEG_OARDC Mcal/Kg	0,90	0,10	0,80	1,01
En. Netta Manten. NEM_OARDC Mcal/Kg	1,50	0,12	1,38	1,61

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