

Tabella 1. Foraggi verdi: caratteristiche chimiche (dati % sulla sostanza secca) e valore nutritivo (per kg di sostanza secca).

Alimenti	Sost. secca	Ceneri	Prot. grezza	Lipidi grezzi	Cellul. grezza	Estr. inaz.	NDF	ADF	Cellul.	Lignina	Ca	P	Na	Mg	UF	UFL	UFC	EM polli (kcal)	EM suini (kcal)
Dactylis																			
- inizio fioritura	18,7	11,3	18,9	3,2	25,5	41,1	55,0	31,0	25,0	3,0	0,58	0,54	0,04	0,31	0,72	0,86	0,82	-	-
- piena fioritura	25,0	7,5	13,1	3,7	28,8	46,9	60,0	33,0	28,0	4,0	0,37	0,39	0,04	0,29	0,68	0,80	0,77	-	-
Fleolo	28,8	6,6	9,3	3,0	29,8	51,3	64,0	37,0	31,0	4,0	0,33	0,28	0,14	0,28	0,67	0,77	0,70	-	-
Loiessa	25,0	9,5	13,6	3,7	24,8	48,4	58,2	33,0	25,5	5,0	0,56	0,41	0,10	0,35	0,72	0,87	0,83	-	-
Festuca	23,0	11,3	9,7	3,2	24,6	51,2	59,0	32,0	26,0	3,0	0,46	0,29	0,08	0,25	0,70	0,82	0,76	-	-
Mais da foraggio « Granturchino »	18,8	6,3	9,7	2,0	24,9	57,1	-	25,4	-	-	0,40	0,28	0,03	0,24	0,80	0,87	0,81	-	-
Orzo, erbaio Prato stabile	22,6	8,3	11,5	3,1	27,7	49,4	-	32,3	-	-	0,38	0,31	0,14	0,18	0,66	0,75	0,69	-	-
- 1° taglio	20,2	9,4	8,8	2,5	29,8	49,5	57,0	33,3	27,0	4,2	0,47	0,32	0,17	0,14	0,67	0,79	0,72	-	-
- 2° taglio	17,3	10,8	11,4	2,6	31,9	43,3	58,6	34,8	28,2	4,8	0,58	0,37	0,19	0,15	0,69	0,83	0,76	-	-
- 3° taglio	16,3	13,4	14,7	3,0	30,6	38,3	57,6	33,7	27,8	4,4	0,87	0,49	0,32	0,25	0,68	0,81	0,74	-	-
Pascolo di montagna	20,0	8,2	15,4	3,1	25,8	47,5	54,8	30,7	22,5	5,5	0,85	0,35	0,16	0,30	0,69	0,81	0,73	-	-
Medica																			
- pre-fioritura	22,8	9,7	18,9	2,8	28,3	50,0	40,0	31,0	23,0	7,0	1,83	0,30	0,19	0,27	0,65	0,77	0,69	-	-
- metà fioritura	25,0	8,7	15,3	2,9	32,2	40,9	52,0	37,0	27,0	10,0	1,71	0,26	0,17	0,25	0,61	0,72	0,64	-	-
Sulla	17,0	10,6	13,4	2,2	30,2	43,6	41,7	37,2	28,3	8,5	1,60	0,16	1,30	0,30	0,70	0,75	0,69	-	-
Lupinella	20,6	7,3	16,4	2,9	27,2	46,2	-	36,6	-	-	0,90	0,30	-	-	0,77	0,77	0,69	-	-
Ginestrino	20,0	7,5	26,5	4,5	13,5	48,0	-	-	-	-	-	-	-	0,88	-	-	-	-	-
Favetta	17,4	11,7	20,1	3,7	23,6	40,9	-	32,2	-	-	1,03	0,43	-	-	0,78	0,87	0,81	-	-
Trifoglio violetto	21,4	8,5	17,3	4,1	25,8	44,3	46,5	36,7	26,0	9,5	1,53	0,27	0,20	0,51	0,69	0,78	0,70	-	-
Veccia	19,4	7,5	20,2	2,4	27,2	42,7	48,0	32,3	23,7	8,0	1,26	0,35	0,52	0,25	0,75	0,85	0,76	-	-

Tabella 2. Fieni e farine disidratate, paglie e sottoprodotti: caratteristiche chimiche (% sulla s.s.) e valore nutritivo (per kg di s.s.).

Alimenti	Sost. secca	Ceneri	Prot. grezza	Lipidi grezzi	Cellul. grezza	Estr. inaz.	NDF	ADF	Cellul.	Lignina	Ca	P	Na	Mg	UF	UFL	UFC	EM polli (kcal)	EM suini (kcal)
Fieni e farine disidratate																			
Dactylis	86,6	9,1	9,8	2,4	35,0	43,7	67,0	40,2	33,7	6,0	0,28	0,24	0,05	0,12	0,48	0,60	0,50	—	—
Fleolo	87,9	5,8	9,1	2,3	32,8	50,0	64,0	36,2	29,0	5,5	0,43	0,21	0,18	0,16	0,55	0,68	0,59	—	—
Loiessa	87,5	6,3	8,5	2,2	30,8	52,2	56,9	36,0	29,1	5,0	0,46	0,28	0,34	0,29	0,57	0,70	0,60	—	—
Festuca	87,5	6,5	9,3	2,2	34,2	47,8	68,0	39,0	32,8	5,0	0,40	0,25	0,06	0,31	0,53	0,65	0,55	—	—
Prato stabile																			
- buono	86,5	7,5	11,5	2,6	30,0	48,4	64,8	35,4	28,9	5,7	0,55	0,30	0,25	0,20	0,54	0,67	0,56	—	—
- normale	88,5	9,6	9,6	3,0	34,3	46,5	69,9	40,0	32,2	6,7	0,50	0,25	0,15	0,15	0,48	0,61	0,50	—	—
Medica																			
- inizio fioritura	87,8	7,3	17,6	2,3	32,1	41,6	48,0	39,6	29,0	10,1	1,44	0,25	0,15	0,30	0,52	0,65	0,55	—	—
- piena fioritura	87,3	9,2	14,0	2,5	34,7	39,6	52,0	42,0	30,0	11,6	1,28	0,20	0,14	0,31	0,48	0,61	0,51	—	—
- farina disidratata (17%)	91,6	11,2	17,5	2,7	28,7	39,9	48,0	38,0	27,0	10,3	1,48	0,26	0,09	0,35	0,60	0,72	0,62	1.640	1.923
- farina disidratata (20%)	91,8	12,2	20,8	3,0	22,8	41,2	43,6	27,2	19,5	5,9	1,78	0,29	0,10	0,40	0,64	0,76	0,67	1.774	2.099
Ginestrino	87,2	11,5	16,3	2,3	35,7	34,2	48,5	39,9	32,7	6,7	—	—	—	—	0,44	0,56	0,48	—	—
Trifoglio violetto	86,3	7,5	15,9	2,8	28,9	44,9	56,0	41,0	25,0	10,0	1,49	0,24	0,18	0,45	0,54	0,68	0,58	—	—
Veccia (pre-fioritura)	86,2	10,9	20,1	2,7	29,1	37,2	58,0	43,0	31,2	11,0	1,28	0,36	0,52	0,27	0,53	0,67	0,57	—	—
Paglie e sottoprodotti																			
Frumento																			
- paglia	87,8	7,1	4,9	1,8	42,0	44,2	85,0	54,0	39,0	13,7	0,30	0,07	0,04	0,08	0,24	0,42	0,31	—	—
- paglia + NH ₃	86,0	6,0	9,0	1,4	40,5	43,1	78,6	52,7	38,5	12,5	0,35	0,07	0,03	0,07	0,30	0,54	0,41	—	—
- paglia + NaOH	76,9	12,5	4,0	1,2	39,8	42,5	72,5	52,4	38,8	11,5	0,33	0,09	3,30	0,13	0,28	0,51	0,38	—	—
Orzo, paglia	87,6	6,9	4,9	1,8	42,8	43,6	80,0	51,1	39,0	11,0	0,45	0,10	0,14	0,11	0,27	0,44	0,33	—	—
Avena, paglia	88,0	6,7	3,8	1,6	41,3	46,6	73,2	50,8	39,4	10,5	0,46	0,14	0,43	0,11	0,28	0,48	0,37	—	—
Mais																			
- stocchi secchi	85,5	7,0	5,5	1,2	33,3	53,0	73,0	43,0	29,0	9,0	0,53	0,16	0,07	0,45	0,32	0,56	0,46	—	—
- tutoli	89,5	2,8	3,4	0,7	36,5	56,6	85,6	37,9	31,5	5,4	0,11	0,05	0,42	0,07	0,35	0,60	0,49	—	—
Veccia, paglia	86,2	6,4	10,3	2,1	47,1	34,1	75,0	58,3	45,5	12,5	1,40	0,14	—	—	0,27	0,45	0,32	—	—
Bucchette d'uva	90,2	6,3	13,8	6,5	22,5	50,9	48,0	47,5	28,0	18,5	0,40	0,10	0,06	—	0,23	0,38	0,29	—	—
Pomodoro, buccette e semi	93,0	4,5	13,6	10,5	42,6	28,8	65,4	59,7	25,8	32,5	—	—	—	—	0,55	0,71	0,59	—	—
Mele, polpe secche	90,5	2,0	5,3	4,0	20,2	68,5	56,0	43,0	28,0	14,0	0,17	0,14	0,02	0,06	0,70	0,80	0,75	—	—

Tabella 3. Insilati: caratteristiche chimiche (% sulla s.s.) e valore nutritivo (per kg di s.s.).

Alimenti	Sost. secca	Ceneri	Prot. grezza	Lipidi grezzi	Cellul. grezza	Estr. inaz.	NDF	ADF	Cellul.	Lignina	Ca	P	Na	Mg	UF	UFL	UFC	EM polli (kcal)	EM suini (kcal)
Dactylis (semiappassita)	33,5	10,5	12,9	2,8	32,5	41,3	61,0	35,5	29,2	4,7	0,35	0,30	0,04	0,20	0,60	0,73	0,65	—	—
Festuca (semiappassita)	33,5	12,5	11,4	2,7	31,5	41,9	53,0	34,5	28,0	4,0	0,40	0,30	0,07	0,28	0,60	0,74	0,65	—	—
Loiessa (semiappassita)	33,5	9,6	10,6	2,3	31,8	45,7	58,6	37,0	30,8	4,4	0,50	0,34	0,17	0,33	0,63	0,77	0,68	—	—
Prato stabile	33,5	11,9	13,6	3,8	29,0	41,7	64,5	36,7	29,2	5,4	0,67	0,38	0,28	0,23	0,61	0,74	0,65	—	—
Mais																			
- ceroso (28% s.s.)	28,0	4,9	9,0	3,0	23,0	60,1	39,0	23,1	20,3	2,3	0,39	0,18	0,02	0,24	0,78	0,90	0,80	—	—
- ceroso (35% s.s.)	35,0	4,5	8,4	3,3	26,5	57,3	51,0	31,0	26,0	3,8	0,28	0,15	0,01	0,18	0,75	0,86	0,77	—	2.981
- pastone, granella	75,2	1,6	9,6	4,5	2,3	82,0	10,9	3,7	—	—	0,02	0,32	0,01	0,13	1,20	1,18	1,20	—	3.680
- pastone, pannocchia	70,0	1,5	9,2	3,9	5,2	80,2	14,5	7,2	5,3	1,5	0,06	0,31	—	—	1,08	1,10	1,10	—	3.335
- stocchi + melasso + acqua	34,7	12,0	7,0	0,9	33,4	46,7	70,0	41,4	28,0	8,4	0,45	0,20	0,06	0,40	0,39	0,58	0,48	—	—
Orzo ceroso	35,0	7,0	8,1	2,2	20,0	62,7	43,6	22,6	19,9	2,3	0,40	0,30	—	—	0,54	0,69	0,60	—	—
Frumento ceroso	33,7	4,2	9,8	1,7	27,0	57,3	—	29,5	—	—	0,27	0,27	0,07	0,62	0,50	0,64	0,55	—	—
Triticale ceroso	33,0	6,2	6,0	2,3	27,5	58,0	52,5	38,5	32,2	5,6	0,20	0,30	—	—	0,54	0,68	0,59	—	—
Medica	37,6	9,0	17,8	4,7	30,7	37,8	48,2	38,0	29,0	8,5	1,09	0,34	0,18	0,26	0,62	0,74	0,65	—	—
Trifoglio	20,5	11,3	19,4	5,6	28,3	35,4	42,0	33,3	25,0	8,0	0,96	0,27	0,38	0,12	0,71	0,80	0,72	—	—
Veccia	26,2	9,3	14,5	2,6	28,6	45,0	50,2	34,7	25,7	8,5	1,30	0,35	0,52	0,26	0,64	0,77	0,69	—	—

Tabella 4. Cereali, leguminose, altri semi e radici: caratteristiche chimiche (% sulla s.s.) e valore nutritivo (per kg di s.s.).

Alimenti	Sost. secca	Ceneri	Prot. grezza	Lipidi grezzi	Cellul. grezza	Estr. inaz.	NDF	ADF	Cellul.	Lignina	Ca	P	Na	Mg	UF	UFL	UFC	EM polli (kcal)	EM suini (kcal)
Cereali																			
Avena	87,8	3,2	12,1	4,8	12,9	67,0	30,3	14,0	10,0	3,2	0,09	0,38	0,18	0,19	0,93	1,18	0,98	2.862	3.012
Frumento tenero	86,4	2,3	12,6	1,9	2,8	80,4	14,0	3,8	2,5	1,2	0,06	0,40	0,02	0,11	0,19	1,17	1,20	3.401	3.660
Frumento duro	88,0	2,0	15,0	2,0	3,0	78,0	14,6	3,8	2,5	1,2	0,06	0,40	0,01	0,18	1,20	1,19	1,19	3.551	3.492
Mais, dentato Yellow	87,0	1,4	10,3	4,7	2,4	81,2	11,0	3,3	2,4	0,7	0,03	0,33	Tr	0,13	1,21	1,27	1,29	3.818	3.724
Mais, vitreo Plata	87,5	1,7	11,8	4,9	2,3	79,3	—	—	—	—	0,02	0,36	—	—	1,21	—	—	—	—
Orzo	86,7	3,0	12,3	2,1	5,5	77,1	19,9	6,9	5,7	1,1	0,10	0,37	0,10	0,15	1,16	1,14	1,13	2.843	3.299
Segale	86,9	2,3	13,0	2,0	2,5	80,2	13,2	4,2	2,6	1,4	0,09	0,38	0,12	0,14	1,18	1,21	1,19	3.001	3.327
Sorgo	87,1	2,0	12,0	3,7	3,3	79,0	14,6	7,0	5,9	0,9	0,03	0,35	0,13	0,19	1,15	1,18	1,18	3.691	3.585
Triticale	87,1	2,2	12,0	2,1	3,3	80,4	14,8	4,0	2,6	1,3	0,05	0,46	0,04	0,12	1,18	1,21	1,22	3.521	3.396
Leguminose, altri semi e radici																			
Carrube	87,5	2,9	6,3	2,0	9,1	79,7	31,7	26,9	13,0	13,1	0,42	0,05	0,03	0,04	0,94	1,05	1,04	—	2.267
Fave	87,4	4,2	28,5	1,6	8,1	57,6	17,1	10,8	10,1	0,3	0,15	0,65	0,80	0,13	1,14	1,17	1,17	—	—
Lupino	87,1	4,5	43,5	5,4	15,6	31,0	22,9	17,2	15,1	1,7	0,23	0,47	0,01	0,17	1,14	1,25	1,23	2.776	3.380
Piselli	86,7	3,4	26,2	1,9	6,9	61,6	16,7	7,6	6,8	0,6	0,12	0,48	0,09	0,04	1,16	1,18	1,18	2.385	3.416
Soia	89,6	5,4	39,6	19,6	5,8	29,6	14,6	9,2	8,4	0,7	0,28	0,65	0,13	0,31	1,20	1,25	1,21	3.674	3.905
Colza	89,9	5,6	21,7	45,7	6,8	20,2	19,9	11,6	7,3	4,1	0,35	0,53	—	—	1,71	1,72	1,71	4.333	5.928
Cotone	91,5	5,4	23,3	26,1	20,7	24,5	39,0	29,0	20,3	8,3	0,15	0,73	0,31	0,35	1,20	1,27	1,20	—	—
Girasole	91,9	3,8	17,4	48,5	16,4	13,9	29,4	20,0	14,1	5,6	0,29	0,52	0,18	0,48	1,04	1,17	1,05	—	—
Veccia	87,3	4,0	30,7	1,8	7,4	56,1	11,9	7,0	—	—	0,18	0,51	0,06	0,10	1,12	1,15	1,14	—	—
Lino	90,5	4,7	25,4	38,4	6,5	25,0	14,2	8,4	4,5	3,6	0,25	0,65	0,09	0,39	1,40	1,46	1,41	—	—
Patata	22,6	4,7	9,6	0,5	2,7	82,5	—	4,4	—	—	0,05	0,21	0,22	0,13	1,20	1,20	1,22	3.098	3.636
Carota	12,6	8,1	9,9	1,5	9,7	70,8	—	—	—	—	0,41	0,32	1,00	0,17	1,06	1,08	1,08	—	3.333
Topinambour	20,3	6,5	8,1	0,7	3,7	81,0	—	5,7	—	—	0,29	0,29	0,38	0,08	1,05	1,11	1,11	—	3.409

Tabella 5. Prodotti industria molitoria: caratteristiche chimiche: (% sulla s.s.) e valore nutritivo (per kg di s.s.).

Alimenti	Sost. secca	Ceneri	Prot. grezza	Lipidi grezzi	Cellul. grezza	Estr. inaz.	NDF	ADF	Cellul.	Lignina	Ca	P	Na	Mg	UF	UFL	UFC	EM polli (kcal)	EM suini (kcal)
Crusca, frumento tenero	87,7	6,8	17,0	4,6	11,2	60,4	43,5	12,4	8,0	3,2	0,15	1,40	0,07	0,58	0,79	0,87	0,81	1.667	2.540
Crusca, frumento duro	87,4	6,5	15,9	4,5	13,2	59,9	81,1	14,8	9,0	3,8	0,17	1,26	0,06	0,45	0,73	0,83	0,76	1.590	2.733
Crusca, avena	90,5	6,6	8,6	3,7	23,2	57,9	—	—	—	—	0,14	0,18	—	—	0,65	—	—	—	—
Crusca, orzo	89,0	6,1	12,3	3,7	17,5	60,4	53,9	23,9	20,5	2,8	0,15	0,79	—	—	0,72	0,82	0,75	—	—
Crusca, segale	87,8	5,1	19,1	3,5	6,0	66,3	—	—	—	—	0,07	0,65	—	—	0,77	—	—	—	—
Crusca, mais	88,9	3,4	10,0	5,6	13,1	67,9	55,7	16,4	13,7	1,9	0,03	0,22	—	0,23	0,90	0,98	0,94	—	2.719
Cruschello di frumento tenero	87,9	5,1	17,8	5,0	8,4	63,7	30,2	8,9	6,0	2,4	0,14	1,02	0,19	0,41	0,92	1,01	0,97	2.380	3.070
Farinetta di frumento	87,3	2,4	14,6	3,2	3,3	76,5	12,8	3,5	3,2	0,3	0,09	0,57	0,06	0,18	1,15	1,26	1,29	3.250	3.550
Tritello di frumento	88,1	4,2	17,0	4,0	7,2	67,6	28,6	8,4	5,6	2,3	0,11	0,75	0,10	0,36	1,10	1,16	1,11	2.445	3.091
Pula di riso	88,0	12,4	14,3	16,0	14,4	42,9	33,0	16,0	10,0	5,3	0,07	1,53	0,03	0,94	0,80	0,88	0,81	—	3.111
Farinaccio di riso	88,5	9,4	14,5	11,9	6,0	58,2	18,1	9,1	5,8	2,5	0,04	0,87	0,07	0,94	0,95	1,02	0,97	2.960	3.312
Germe di riso	89,7	9,0	20,7	20,4	5,1	44,8	—	—	—	—	0,04	1,94	—	—	1,23	1,24	1,22	2.950	3.570
Germe di mais	89,3	4,1	14,0	15,5	4,2	62,2	—	—	—	—	0,03	0,45	—	—	1,26	1,28	1,25	3.070	3.780
Germe di frumento	89,6	5,1	33,6	10,1	4,7	46,5	13,7	5,4	2,1	3,2	0,69	1,18	0,03	0,28	1,22	1,24	1,21	2.850	3.450
Lolla di riso	91,2	18,5	3,5	1,4	44,3	32,3	82,0	72,0	33,0	16,0	0,06	0,05	0,08	—	0,15	0,28	0,19	—	—

Tabella 6. Farine e panelli di estrazione: caratteristiche chimiche (% sulla s.s.) e valore nutritivo (per kg di s.s.).

Alimenti	Sost. secca	Ceneri	Prot. grezza	Lipidi grezzi	Cellul. grezza	Estr. inaz.	NDF	ADF	Cellul.	Lignina	Ca	P	Na	Mg	UF	UFL	UFC	EM polli (kcal)	EM suini (kcal)
Arachide, f.e.	90,6	6,4	54,4	0,8	8,6	29,8	16,3	11,7	8,0	3,2	0,20	0,71	0,45	0,04	1,10	1,13	1,11	2.900	3.320
Arachide, pannello	91,7	6,1	50,9	6,4	7,1	29,5	14,8	9,9	6,9	2,5	0,18	0,66	0,37	0,03	1,19	1,20	1,19	2.870	3.550
Girasole, f.e. 46%	91,0	7,9	46,4	1,7	16,0	28,0	28,2	19,1	13,0	5,2	0,39	1,16	1,30	0,81	0,87	0,95	0,88	2.242	2.851
Girasole, f.e. 33%	89,8	7,1	35,5	0,6	26,4	30,4	37,7	26,6	17,9	8,2	0,41	0,88	1,15	0,68	0,73	0,81	0,76	1.715	2.100
Girasole, pannello	91,5	6,7	37,7	10,5	19,3	25,8	40,0	33,0	21,0	11,5	0,39	1,25	1,31	0,79	0,75	0,84	0,78	2.391	2.951
Colza, f.e.	90,5	8,0	39,0	0,8	13,7	38,5	29,7	18,9	10,7	7,7	0,68	1,09	0,01	0,45	0,90	0,94	0,91	1.785	3.062
Cotone, f.e.	91,3	6,2	48,0	0,8	11,2	45,0	23,2	13,8	10,1	3,2	0,22	1,28	0,05	0,61	0,89	0,96	0,89	2.150	2.580
Cotone, pannello	91,7	7,2	45,2	9,3	10,6	27,7	28,0	20,0	13,6	6,0	0,20	1,24	0,06	0,61	0,91	0,99	0,92	2.437	3.387
Lino, f.e.	90,0	6,7	39,1	2,1	10,5	41,6	23,6	14,9	8,7	5,8	0,43	0,93	0,15	0,66	0,99	1,04	0,99	1.565	2.797
Lino, pannello	90,8	6,3	36,5	6,9	10,3	40,0	24,2	15,9	9,8	5,6	0,41	0,94	0,12	0,64	1,01	1,06	1,01	1.673	3.044
Sesamo, f.e.	92,5	12,2	49,1	1,8	8,1	28,8	17,6	17,5	14,9	2,2	2,23	1,44	1,39	0,86	1,07	1,10	1,08	—	—
Soia, f.e. (50%)	89,2	6,6	53,0	1,2	4,6	34,6	10,2	5,9	5,0	0,6	0,31	0,75	0,31	0,30	1,17	1,18	1,17	2.784	3.676
Soia, f.e. (44%)	89,4	7,2	49,5	3,7	7,2	32,4	15,2	10,2	8,0	0,8	0,32	0,70	0,31	0,30	1,12	1,14	1,12	2.590	3.419
Soia, buccette	92,0	6,2	13,8	2,2	37,0	40,8	59,9	42,0	36,0	1,9	0,43	0,18	—	—	0,98	1,10	0,97	—	—
Vinacciai f.e.	90,6	7,7	21,2	1,6	24,0	45,5	54,8	41,2	—	36,5	1,83	0,80	—	—	0,27	0,47	0,34	—	—

Tabella 7. Sottoprodotti industriali dell'estrazione dell'amido, dello zucchero e di altri processi estrattivi: caratteristiche chimiche (% sulla s.s.) e valore nutritivo (per kg di s.s.).

Alimenti	Sost. secca	Ceneri	Prot. grezza	Lipidi grezzi	Cellul. grezza	Estr. inaz.	NDF	ADF	Cellul.	Lignina	Ca	P	Na	Mg	UF	UFL	UFC	EM polli (kcal)	EM suini (kcal)
Polpe di bietola pressate	22,0	5,8	10,4	0,6	20,6	62,6	49,8	27,8	22,2	3,2	0,90	0,11	0,06	0,20	0,95	1,01	0,99	—	—
Polpe secche di bietola	90,1	5,3	9,1	0,7	19,9	65,0	59,0	34,0	28,5	5,0	0,90	0,10	0,19	0,30	0,89	1,01	0,99	—	—
Borlande di bietola	7,8	24,4	24,4	—	—	51,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2.550
Glutine di mais, 60%	90,5	2,0	66,8	2,7	2,9	25,6	10,7	3,5	2,7	0,6	0,08	0,38	1,00	0,05	1,20	1,22	1,19	—	—
Semola glutinata	89,8	7,5	24,0	2,9	8,8	56,8	34,3	10,0	8,3	1,3	0,38	0,83	1,06	0,32	1,10	1,16	1,15	1.924	2.672
Lieviti di birra	91,9	7,4	50,8	1,0	1,7	39,1	—	—	—	—	0,19	1,44	0,08	0,25	1,04	1,06	1,04	2.200	3.200
Malto d'orzo	91,2	2,6	13,4	2,5	8,1	73,4	—	—	—	—	0,06	0,47	—	—	1,11	—	—	—	—
Manioca, farina radici	91,6	3,2	3,1	0,5	5,2	88,0	14,3	7,3	—	—	0,14	0,15	0,03	0,09	1,10	1,13	1,12	—	—
Sanse di oliva	88,8	8,0	11,2	9,4	31,1	40,3	—	—	—	—	1,47	0,41	—	—	0,46	—	—	—	3.862
Melasso di bietola	77,2	11,3	9,7	—	—	79,0	—	—	—	—	0,18	0,04	1,52	0,30	0,95	1,03	1,04	2.677	3.120
Melasso di canna	75,2	11,1	4,5	—	—	84,4	—	—	—	—	0,88	0,09	0,47	0,19	0,88	0,91	0,90	2.630	3.070
Solubili di distilleria	95,0	8,5	26,5	8,5	5,0	51,5	22,0	6,0	4,5	1,0	0,35	1,47	0,25	0,65	1,16	1,17	1,16	3.143	3.369
Trebbie di birra secche	89,5	4,7	24,8	7,4	16,5	46,6	45,3	21,8	16,3	4,9	0,31	0,55	0,28	0,15	0,81	0,92	0,84	2.491	2.482
Pastazzo d'agrumi	90,8	6,5	7,2	2,7	14,5	69,1	22,7	19,4	14,2	2,5	2,10	0,14	0,10	0,16	1,01	1,10	1,05	—	3.220
Marcomele	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
- di distilleria insilato	21,5	3,4	9,1	13,7	34,9	38,9	54,9	52,4	27,3	20,2	0,70	0,14	0,08	0,31	0,41	0,56	0,43	—	—
- di spremitura insilato	27,8	1,9	7,9	9,6	40,2	40,4	60,7	50,5	31,3	17,0	0,12	0,12	0,09	0,09	0,57	0,71	0,60	—	—

Tabella 8. Alimenti di origine animale: caratteristiche chimiche (% sulla s.s.) e valore nutritivo (per kg di s.s.).

Alimenti	Sost. secca	Ceneri	Prot. grezza	Lipidi grezzi	Cellul. grezza	Estr. inaz.	NDF	ADF	Cellul.	Lignina	Ca	P	Na	Mg	UF	UFL	UFC	EM polli (kcal)	EM suini (kcal)
Aringhe, farina	92,0	12,3	73,7	7,8	0,5	5,7	—	—	—	—	4,12	2,68	0,40	0,17	1,17	1,19	1,17	3.348	2.888
Carne, farina (54%)	91,5	19,3	66,7	10,1	—	7,6	—	—	—	—	7,92	4,30	1,41	0,29	0,90	0,96	0,91	2.970	2.670
Carne + ossa (50%)	92,5	32,2	52,4	8,7	1,3	5,4	—	—	—	—	9,82	4,95	0,78	0,20	0,74	0,83	0,77	2.236	2.460
Latte intero, secco	95,3	5,5	26,9	28,0	—	39,6	—	—	—	—	0,91	0,75	0,34	0,08	1,77	1,75	1,78	—	4.994
Latte scremato	93,2	8,4	36,4	0,9	—	54,3	—	—	—	—	1,35	0,93	0,50	0,11	1,26	1,25	1,27	2.730	3.846
Siero di latte, secco	92,0	11,8	14,1	1,1	—	73,0	—	—	—	—	0,40	0,25	0,70	0,14	1,17	1,15	1,18	2.130	3.438
Penne, farina idrolizzata	93,0	3,5	89,6	1,8	—	5,1	—	—	—	—	0,34	0,69	0,71	0,20	0,98	1,10	1,02	2.709	2.582
Sangue, farina spray	91,1	5,4	91,9	1,0	—	1,7	—	—	—	—	0,33	0,28	0,35	0,24	1,03	1,09	1,04	3.096	2.627
Pesce bianco	91,1	20,3	69,0	7,5	—	3,2	—	—	—	—	5,44	3,09	0,78	0,18	0,95	1,01	0,98	2.843	2.912
Solubili di pesce	91,5	10,0	75,0	9,0	—	6,0	—	—	—	—	0,32	1,42	4,67	0,06	1,13	1,14	1,13	3.140	3.036