

Alimento: Erba Medica Disidratata **2° Taglio**

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

N° campioni in statistica: **88**

come da taglio indicato

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	6,6	1,1	5,5	7,7
Proteine grezze %	16,6	2,6	13,9	19,2
Proteina legata ad ADF %Pg	6,8	1,6	5,2	8,5
Proteina legata ad NDF %Pg	14,3	4,9	9,5	19,2
Solubilità della PROTEINA:	38,4	5,0	33,5	43,4
Aminoacidi Totali %:	10,1	2,7	7,4	12,8
Aminoacidi Totali %Pg:	65,6	11,0	54,6	76,6
Lisina %	0,53	0,16	0,37	0,69
Metionina %	0,20	0,07	0,14	0,27
Leucina %	0,80	0,25	0,55	1,06
Isoleucina %	0,40	0,13	0,28	0,53
Istidina %	0,28	0,06	0,22	0,33
ADFom %	38,8	4,6	34,3	43,4
aNDF %	48,8	6,0	42,8	54,8
aNDFom %	47,0	5,8	41,2	52,7
ADL %	8,2	1,0	7,2	9,2
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	26,5	4,0	22,5	30,5
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	37,7	4,0	33,7	41,7
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	43,3	4,2	39,1	47,5
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	45,0	4,2	40,9	49,2
NDF Indigeribile a 12h %	34,4	4,8	29,6	39,3
NDF Indigeribile a 30h %	29,2	3,9	25,4	33,1
NDF Indigeribile a 120h %	26,6	3,6	23,0	30,2
NDF Indigeribile a 240h %	25,8	3,6	22,2	29,4
Amido %	1,6	1,1	0,5	2,7
Oli e Grassi grezzi %	2,30	0,22	2,08	2,52
Acidi Grassi Totali %	0,97	0,15	0,82	1,12
Ac. Palmitico 16:0 %tot	26,3	3,2	23,11	29,5
Ac. Stearico 18:0 %tot	4,8	0,7	4,1	5,6
Ac. Oleico 18:1 %tot	6,7	1,3	5,4	8,0
Ac. Linoleico 18:2 %tot	14,0	3,6	10,4	17,6
Ac. Linolenico 18:3 %tot	46,5	4,8	41,7	51,3

Profilo **NIR CNCPS** (Cornell Net Carbohydrate and Protein System)

Alimento: Erba Medica Disidratata **2° Taglio**

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

N° campioni in statistica: **88**

come da taglio indicato

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Ceneri grezze %	8,1	1,1	7,0	9,1
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	28,8	3,3	25,4	32,1
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	4,8	1,6	3,2	6,3
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	8,3	1,5	6,8	9,8
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	16,5	2,7	13,8	19,2
Valore Nutritivo Relativo RFV	114	21	94	135
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	104	22	83	126
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	56,0	3,7	52,2	59,7
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,29	0,09	1,20	1,37
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,68	0,13	0,54	0,81
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,24	0,14	1,10	1,39
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1114	121	994	1235

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