

Alimento: Erba medica Disidratata **oltre il 3° Taglio**

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

N° campioni in statistica: **28^{ps}** **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 %	6,5	1,8	4,8	8,3
Proteine grezze %	19,4	2,6	16,8	22,0
Proteina legata ad ADF %Pg	6,0	0,9	5,0	6,9
Proteina legata ad NDF %Pg	13,5	2,4	11,2	15,9
Solubilità della PROTEINA:	38,6	4,4	34,3	43,0
Aminoacidi Totali %:	12,3	4,2	8,1	16,5
Aminoacidi Totali %Pg:	67,3	12,8	54,5	80,0
Lisina %	0,67	0,29	0,38	0,96
Metionina %	0,25	0,13	0,12	0,38
Leucina %	1,01	0,41	0,60	1,42
Isoleucina %	0,51	0,21	0,30	0,72
Istidina %	0,32	0,05	0,26	0,37
ADFom %	34,3	5,3	28,9	39,6
aNDF %	42,2	6,5	35,7	48,7
aNDFom %	40,5	6,0	34,6	46,5
ADL %	7,6	1,0	6,7	8,6
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	26,8	5,7	21,1	32,5
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	36,8	5,3	31,4	42,1
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	42,1	5,4	36,8	47,5
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	43,9	5,3	38,6	49,2
NDF Indigeribile a 12h %	29,7	5,8	23,9	35,4
NDF Indigeribile a 30h %	25,7	4,7	21,0	30,4
NDF Indigeribile a 120h %	23,5	4,4	19,1	27,9
NDF Indigeribile a 240h %	22,8	4,3	18,5	27,1
Amido %	1,2	0,9	0,3	2,0
Oli e Grassi grezzi %	2,38	0,26	2,12	2,64
Acidi Grassi Totali %	1,06	0,17	0,89	1,23
Ac. Palmitico 16:0 %tot	27,4	2,7	24,71	30,1
Ac. Stearico 18:0 %tot	4,9	0,9	4,1	5,8
Ac. Oleico 18:1 %tot	5,9	1,3	4,7	7,2
Ac. Linoleico 18:2 %tot	14,8	3,6	11,2	18,4
Ac. Linolenico 18:3 %tot	45,2	3,9	41,4	49,1

^{ps}=N° poco significativo.



Alimento: **Erba medica Disidratata oltre il 3° Taglio**
 Note: **Origine Italia; Risultati dal 2018 ad Aprile 2025.**
 N° campioni in statistica: **28^{PS}** **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 %	8,9	1,4	7,5	10,2
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	31,8	3,9	27,9	35,7
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	5,1	1,1	4,1	6,2
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	8,2	1,2	7,0	9,4
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	19,1	2,4	16,7	21,5
Valore Nutritivo Relativo RFV	141	29	112	170
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	129	32	97	160
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	58,1	3,9	54,2	62,0
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,36	0,10	1,26	1,46
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,76	0,13	0,63	0,89
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,34	0,15	1,19	1,48
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1205	134	1071	1339

PS=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*