

Alimento: **Fieno 1° Taglio**

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

N° campioni in statistica: **380**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	9,5	2,5	7,0	12,0
Proteine grezze %	9,6	2,5	7,1	12,1
Proteina legata ad ADF %Pg	10,4	2,8	7,5	13,2
Proteina legata ad NDF %Pg	32,1	9,4	22,7	41,5
Solubilità della PROTEINA:	31,1	7,3	23,8	38,3
Aminoacidi Totali %:	6,8	1,5	5,3	8,3
Aminoacidi Totali %Pg:	73,2	5,2	68,0	78,5
Lisina %	0,43	0,08	0,35	0,51
Metionina %	0,16	0,03	0,13	0,19
Leucina %	0,61	0,11	0,50	0,72
Isoleucina %	0,29	0,06	0,23	0,36
Istidina %	0,15	0,03	0,12	0,18
ADFom %	41,3	4,1	37,2	45,3
aNDF %	62,0	6,5	55,6	68,5
aNDFom %	60,1	6,4	53,6	66,5
ADL %	5,3	1,0	4,3	6,3
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	34,2	6,0	28,3	40,2
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	50,9	5,8	45,2	56,7
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	63,3	5,6	57,7	68,8
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	65,6	5,6	59,9	71,2
NDF Indigeribile a 12h %	39,8	6,6	33,1	46,4
NDF Indigeribile a 30h %	29,6	5,3	24,3	34,8
NDF Indigeribile a 120h %	22,1	4,1	18,0	26,1
NDF Indigeribile a 240h %	20,7	3,9	16,8	24,6
Amido %	1,8	1,3	0,6	3,1
Oli e Grassi grezzi %	2,43	0,32	2,11	2,75
Acidi Grassi Totali %	0,83	0,19	0,64	1,03
Ac. Palmitico 16:0 %tot	22,4	3,0	19,43	25,4
Ac. Stearico 18:0 %tot	5,0	1,4	3,6	6,3
Ac. Oleico 18:1 %tot	8,3	2,8	5,5	11,1
Ac. Linoleico 18:2 %tot	12,5	4,5	8,1	17,0
Ac. Linolenico 18:3 %tot	50,0	7,1	42,8	57,1

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

Alimento: **Fieno 1° Taglio**

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

N° campioni in statistica: **380**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Ceneri grezze %	8,6	1,3	7,3	10,0
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	22,8	5,3	17,5	28,1
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	8,9	3,4	5,4	12,3
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	11,0	3,6	7,4	14,7
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	9,4	2,6	6,8	12,0
Valore Nutritivo Relativo RFV	87	15	71	102
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	112	22	90	134
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	52,6	4,9	47,7	57,5
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,29	0,09	1,20	1,39
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,51	0,16	0,35	0,67
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,06	0,17	0,89	1,24
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1133	136	997	1268

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