

Alimento: **Fieno di avena**

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

N° campioni in statistica: **33^{ps}**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	8,7	2,3	6,3	11,0
Proteine grezze %	8,7	3,7	5,0	12,3
Proteina legata ad ADF %Pg	11,3	5,6	5,7	17,0
Proteina legata ad NDF %Pg	33,3	10,7	22,6	43,9
Solubilità della PROTEINA:	25,7	10,9	14,8	36,6
Aminoacidi Totali %:	6,6	1,7	4,8	8,3
Aminoacidi Totali %Pg:	77,1	9,2	68,0	86,3
Lisina %	0,43	0,09	0,33	0,52
Metionina %	0,16	0,04	0,12	0,19
Leucina %	0,60	0,13	0,47	0,73
Isoleucina %	0,29	0,07	0,22	0,36
Istidina %	0,14	0,03	0,10	0,17
ADFom %	41,2	6,4	34,9	47,6
aNDF %	61,8	7,1	54,7	69,0
aNDFom %	59,9	7,1	52,9	67,0
ADL %	5,4	1,6	3,8	7,0
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	29,5	8,7	20,9	38,2
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	50,0	7,6	42,4	57,6
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	63,3	6,0	57,3	69,3
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	65,5	6,0	59,5	71,4
NDF Indigeribile a 12h %	42,9	9,2	33,7	52,1
NDF Indigeribile a 30h %	30,3	7,2	23,2	37,5
NDF Indigeribile a 120h %	22,3	5,3	17,0	27,6
NDF Indigeribile a 240h %	21,0	5,1	15,8	26,1
Amido %	3,6	2,5	1,1	6,1
Oli e Grassi grezzi %	2,70	0,62	2,08	3,32
Acidi Grassi Totali %	0,97	0,36	0,62	1,33
Ac. Palmitico 16:0 %tot	19,9	4,0	15,85	23,9
Ac. Stearico 18:0 %tot	3,6	1,4	2,2	5,0
Ac. Oleico 18:1 %tot	11,3	3,9	7,4	15,1
Ac. Linoleico 18:2 %tot	22,1	6,7	15,5	28,8
Ac. Linolenico 18:3 %tot	41,5	9,1	32,5	50,6

^{ps} = N° poco significativo

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

Alimento: **Fieno di avena**

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

N° campioni in statistica: **33^{PS}**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Ceneri grezze %	7,7	1,7	6,0	9,5
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	24,3	5,1	19,2	29,4
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	7,2	3,5	3,7	10,7
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	8,7	3,7	5,0	12,4
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	8,7	2,8	5,9	11,5
Valore Nutritivo Relativo RFV	87	18	69	106
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	110	34	76	144
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	54,4	5,3	49,1	59,7
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,35	0,10	1,24	1,45
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,56	0,18	0,38	0,73
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,11	0,19	0,92	1,31
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1200	154	1046	1354

^{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*