

Alimento: **Fieno di frumento**

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

N° campioni in statistica: **232**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	9,1	2,8	6,2	11,9
Proteine grezze %	9,3	2,1	7,2	11,4
Proteina legata ad ADF %Pg	9,2	2,6	6,6	11,9
Proteina legata ad NDF %Pg	32,8	10,4	22,4	43,2
Solubilità della PROTEINA:	32,4	7,4	24,9	39,8
Aminoacidi Totali %:	5,6	1,3	4,3	6,8
Aminoacidi Totali %Pg:	63,2	6,0	57,1	69,2
Lisina %	0,37	0,06	0,31	0,43
Metionina %	0,13	0,02	0,11	0,16
Leucina %	0,53	0,08	0,44	0,61
Isoleucina %	0,24	0,05	0,19	0,29
Istidina %	0,12	0,03	0,10	0,15
ADFom %	40,6	3,3	37,3	43,8
aNDF %	62,5	4,0	58,5	66,5
aNDFom %	60,6	4,1	56,5	64,7
ADL %	4,8	0,7	4,1	5,5
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	31,4	5,6	25,7	37,0
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	51,2	5,2	46,0	56,5
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	65,0	4,0	61,0	69,0
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	67,7	3,8	63,8	71,5
NDF Indigeribile a 12h %	41,6	4,1	37,5	45,8
NDF Indigeribile a 30h %	29,6	3,7	25,9	33,2
NDF Indigeribile a 120h %	21,2	2,8	18,4	24,0
NDF Indigeribile a 240h %	19,6	2,7	16,9	22,3
Amido %	2,4	2,3	0,1	4,7
Oli e Grassi grezzi %	2,33	0,26	2,06	2,59
Acidi Grassi Totali %	0,78	0,15	0,63	0,93
Ac. Palmitico 16:0 %tot	22,5	3,0	19,48	25,4
Ac. Stearico 18:0 %tot	4,4	1,6	2,8	6,0
Ac. Oleico 18:1 %tot	7,8	2,8	5,0	10,6
Ac. Linoleico 18:2 %tot	14,5	5,5	9,0	20,0
Ac. Linolenico 18:3 %tot	49,3	7,8	41,6	57,1

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

Alimento: **Fieno di frumento**

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

N° campioni in statistica: **232**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Ceneri grezze %	8,2	2,3	5,9	10,5
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	23,0	5,1	17,9	28,1
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	8,7	3,4	5,3	12,1
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	10,9	3,6	7,4	14,5
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	9,2	2,2	6,9	11,4
Valore Nutritivo Relativo RFV	86	9	77	95
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	114	17	97	131
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	53,3	4,0	49,3	57,3
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,31	0,08	1,22	1,39
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,53	0,12	0,41	0,65
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,08	0,13	0,95	1,22
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1151	120	1032	1271

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*