

Alimento: **Fieno di loietto**

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

N° campioni in statistica: **201**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	9,7	3,2	6,5	12,9
Proteine grezze %	8,8	2,9	5,9	11,7
Proteina legata ad ADF %Pg	11,6	4,5	7,0	16,1
Proteina legata ad NDF %Pg	36,7	13,2	23,6	49,9
Solubilità della PROTEINA:	30,0	8,9	21,1	38,9
Aminoacidi Totali %:	5,9	2,1	3,8	8,0
Aminoacidi Totali %Pg:	71,4	6,4	65,0	77,9
Lisina %	0,38	0,11	0,27	0,48
Metionina %	0,14	0,04	0,10	0,18
Leucina %	0,54	0,15	0,39	0,69
Isoleucina %	0,25	0,08	0,17	0,34
Istidina %	0,12	0,04	0,08	0,16
ADFom %	40,7	5,2	35,5	45,8
aNDF %	61,9	7,5	54,4	69,3
aNDFom %	59,9	7,4	52,5	67,3
ADL %	5,2	1,5	3,7	6,7
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	34,3	8,4	25,9	42,8
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	52,6	7,8	44,7	60,4
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	65,2	6,7	58,6	71,9
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	67,5	6,6	61,0	74,1
NDF Indigeribile a 12h %	39,5	8,5	31,0	48,0
NDF Indigeribile a 30h %	28,7	6,8	21,9	35,6
NDF Indigeribile a 120h %	21,0	5,3	15,8	26,3
NDF Indigeribile a 240h %	19,6	5,1	14,6	24,7
Amido %	2,4	2,2	0,2	4,6
Oli e Grassi grezzi %	2,47	0,50	1,97	2,96
Acidi Grassi Totali %	0,84	0,29	0,55	1,13
Ac. Palmitico 16:0 %tot	22,8	3,7	19,17	26,5
Ac. Stearico 18:0 %tot	5,5	1,9	3,6	7,5
Ac. Oleico 18:1 %tot	7,8	3,3	4,5	11,1
Ac. Linoleico 18:2 %tot	14,2	6,6	7,6	20,7
Ac. Linolenico 18:3 %tot	48,2	9,7	38,5	57,8

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

Alimento: **Fieno di loietto**

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

N° campioni in statistica: **201**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Ceneri grezze %	8,5	1,8	6,7	10,4
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	23,9	5,7	18,2	29,6
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	8,5	3,6	4,9	12,1
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	11,2	3,8	7,3	15,0
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	8,3	2,8	5,5	11,1
Valore Nutritivo Relativo RFV	88	19	69	108
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	114	30	84	144
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	53,3	6,2	47,2	59,5
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,30	0,11	1,19	1,41
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,52	0,20	0,32	0,71
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,07	0,21	0,86	1,29
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1149	172	977	1321

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