

Alimento: **Fieno di medica 1° Taglio**

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

N° campioni in statistica: **137** **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 %	9,3	3,9	5,4	13,1
Proteine grezze %	14,8	3,2	11,6	18,0
Proteina legata ad ADF %Pg	8,5	2,6	5,9	11,1
Proteina legata ad NDF %Pg	19,2	7,4	11,8	26,5
Solubilità della PROTEINA:	37,5	6,0	31,5	43,5
Aminoacidi Totali %:	9,1	2,7	6,4	11,8
Aminoacidi Totali %Pg:	63,7	8,0	55,7	71,7
Lisina %	0,48	0,16	0,32	0,64
Metionina %	0,19	0,07	0,12	0,26
Leucina %	0,71	0,27	0,44	0,98
Isoleucina %	0,36	0,14	0,23	0,50
Istidina %	0,24	0,06	0,18	0,30
ADFom %	40,6	5,2	35,5	45,8
aNDF %	52,5	7,3	45,2	59,8
aNDFom %	50,4	7,1	43,3	57,6
ADL %	8,5	1,5	7,0	10,0
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	29,0	5,7	23,3	34,7
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	40,0	5,5	34,5	45,5
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	45,5	6,0	39,4	51,5
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	47,1	6,2	41,0	53,3
NDF Indigeribile a 12h %	35,9	6,3	29,6	42,1
NDF Indigeribile a 30h %	30,3	5,1	25,2	35,4
NDF Indigeribile a 120h %	27,5	4,9	22,6	32,4
NDF Indigeribile a 240h %	26,7	4,9	21,8	31,6
Amido %	1,3	0,9	0,3	2,2
Oli e Grassi grezzi %	2,16	0,29	1,88	2,45
Acidi Grassi Totali %	0,90	0,18	0,72	1,08
Ac. Palmitico 16:0 %tot	25,7	3,3	22,39	29,0
Ac. Stearico 18:0 %tot	4,9	0,9	4,0	5,9
Ac. Oleico 18:1 %tot	8,2	2,4	5,7	10,6
Ac. Linoleico 18:2 %tot	16,1	4,3	11,8	20,4
Ac. Linolenico 18:3 %tot	43,4	6,8	36,6	50,2

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

Alimento: **Fieno di medica 1° Taglio**

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

N° campioni in statistica: **137** **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 %	8,2	1,1	7,1	9,3
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	27,3	4,2	23,1	31,5
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	5,0	2,1	2,8	7,1
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	8,5	2,1	6,4	10,6
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	14,7	3,3	11,4	18,0
Valore Nutritivo Relativo RFV	105	24	81	129
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	100	29	71	128
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	54,7	5,0	49,6	59,7
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,24	0,11	1,13	1,35
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,62	0,16	0,45	0,78
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,18	0,18	1,00	1,36
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1077	253	824	1330

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