

Alimento: **Fieno di medica 2° Taglio**

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

N° campioni in statistica: **321**

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	2,4	6,9	11,8
Proteine grezze %	17,1	2,6	14,5	19,6
Proteina legata ad ADF %Pg	6,8	1,5	5,3	8,4
Proteina legata ad NDF %Pg	15,4	4,2	11,2	19,6
Solubilità della PROTEINA:	37,7	4,5	33,2	42,2
Aminoacidi Totali %:	11,0	2,2	8,8	13,3
Aminoacidi Totali %Pg:	68,3	7,0	61,3	75,2
Lisina %	0,59	0,13	0,46	0,73
Metionina %	0,24	0,06	0,18	0,30
Leucina %	0,90	0,22	0,68	1,13
Isoleucina %	0,46	0,11	0,34	0,57
Istidina %	0,29	0,04	0,25	0,33
ADFom %	37,6	4,4	33,2	42,1
aNDF %	47,6	5,9	41,6	53,5
aNDFom %	45,9	5,8	40,1	51,6
ADL %	8,0	1,1	7,0	9,1
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	27,4	4,6	22,9	32,0
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	38,2	4,8	33,3	43,0
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	43,6	5,0	38,6	48,6
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	45,3	5,1	40,3	50,4
NDF Indigeribile a 12h %	33,3	4,8	28,4	38,1
NDF Indigeribile a 30h %	28,3	4,0	24,3	32,3
NDF Indigeribile a 120h %	25,8	3,7	22,1	29,6
NDF Indigeribile a 240h %	25,0	3,7	21,4	28,7
Amido %	1,3	0,8	0,5	2,1
Oli e Grassi grezzi %	2,33	0,27	2,06	2,60
Acidi Grassi Totali %	0,98	0,16	0,82	1,13
Ac. Palmitico 16:0 %tot	26,9	3,2	23,65	30,1
Ac. Stearico 18:0 %tot	4,9	0,8	4,1	5,7
Ac. Oleico 18:1 %tot	6,8	1,6	5,2	8,3
Ac. Linoleico 18:2 %tot	14,1	3,5	10,6	17,6
Ac. Linolenico 18:3 %tot	45,7	5,7	39,9	51,4

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

Alimento: **Fieno di medica 2° Taglio**

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

N° campioni in statistica: **321** **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	1,2	7,0	9,4
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	29,5	3,7	25,8	33,2
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	4,8	1,4	3,5	6,2
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	8,3	1,4	6,9	9,7
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	17,0	2,6	14,4	19,7
Valore Nutritivo Relativo RFV	119	21	98	140
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	110	23	87	133
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	56,7	3,9	52,8	60,5
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,30	0,09	1,22	1,39
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,70	0,13	0,57	0,83
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,27	0,14	1,13	1,41
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1168	231	936	1399

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*