

Alimento: **Fieno di medica oltre il 3° Taglio (4°-5°-6° Tg)**

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

N° campioni in statistica: **142**

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 %	10,0	2,6	7,4	12,6
Proteine grezze %	19,6	2,5	17,2	22,1
Proteina legata ad ADF %Pg	6,0	1,1	4,9	7,1
Proteina legata ad NDF %Pg	14,0	2,6	11,3	16,6
Solubilità della PROTEINA:	37,6	3,9	33,7	41,5
Aminoacidi Totali %:	14,5	3,0	11,5	17,4
Aminoacidi Totali %Pg:	72,5	5,8	66,7	78,3
Lisina %	0,81	0,18	0,63	0,99
Metionina %	0,32	0,07	0,25	0,40
Leucina %	1,24	0,29	0,95	1,52
Isoleucina %	0,63	0,15	0,48	0,78
Istidina %	0,34	0,05	0,30	0,39
ADFom %	33,3	4,6	28,8	37,9
aNDF %	41,2	6,1	35,1	47,3
aNDFom %	39,7	5,9	33,8	45,6
ADL %	7,6	1,0	6,6	8,6
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	26,2	4,3	21,9	30,5
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	35,8	4,1	31,7	39,8
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	41,1	4,0	37,1	45,1
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	42,9	4,0	38,9	46,9
NDF Indigeribile a 12h %	29,2	5,0	24,2	34,1
NDF Indigeribile a 30h %	25,5	4,1	21,4	29,6
NDF Indigeribile a 120h %	23,4	3,7	19,7	27,1
NDF Indigeribile a 240h %	22,7	3,6	19,0	26,3
Amido %	1,0	0,7	0,3	1,6
Oli e Grassi grezzi %	2,34	0,27	2,07	2,61
Acidi Grassi Totali %	1,03	0,16	0,87	1,19
Ac. Palmitico 16:0 %tot	29,1	3,1	26,00	32,2
Ac. Stearico 18:0 %tot	5,4	0,8	4,6	6,2
Ac. Oleico 18:1 %tot	6,0	1,3	4,7	7,3
Ac. Linoleico 18:2 %tot	14,2	3,3	10,8	17,5
Ac. Linolenico 18:3 %tot	43,6	5,0	38,6	48,6

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

Alimento: **Fieno di medica oltre il 3° Taglio (4°-5°-6° Tg)**

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

N° campioni in statistica: **142** **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 %	8,8	1,3	7,5	10,2
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	32,5	3,8	28,7	36,4
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	5,2	1,2	4,0	6,4
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	8,6	1,2	7,4	9,8
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	19,6	2,5	17,2	22,1
Valore Nutritivo Relativo RFV	146	29	117	175
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	130	29	101	159
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	58,9	3,6	55,3	62,5
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,38	0,09	1,29	1,47
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,79	0,12	0,67	0,91
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,37	0,13	1,23	1,50
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1245	184	1061	1428

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