

Alimento: **Fieni Polifita di Graminacee** <sup>nota</sup> **per Proteina tra 11 e 14%**

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

N° campioni in statistica: **155**

**selezione come da Proteina indicata**

Valori espressi su: **Sul Secco**

| Profilo NIR CNCPS                 | Media       | Deviazione Standard (+/-) | Intervallo (68% dei campioni) |                |
|-----------------------------------|-------------|---------------------------|-------------------------------|----------------|
|                                   |             |                           | media - dev.st                | media + dev.st |
| Umidità %                         | 9,6         | 2,8                       | 6,8                           | 12,4           |
| <b>Proteine grezze % (11-14)</b>  | <b>12,3</b> | <b>0,8</b>                | 11,4                          | 13,1           |
| Proteina legata ad ADF %Pg        | 7,4         | 2,0                       | 5,4                           | 9,4            |
| Proteina legata ad NDF %Pg        | 27,2        | 5,6                       | 21,6                          | 32,9           |
| Solubilità della PROTEINA:        | 33,8        | 5,3                       | 28,5                          | 39,1           |
| Aminoacidi Totali %:              | 9,0         | 1,0                       | 8,0                           | 10,0           |
| Aminoacidi Totali %Pg:            | 72,8        | 5,0                       | 67,8                          | 77,9           |
| Lisina %                          | 0,54        | 0,05                      | 0,50                          | 0,59           |
| Metionina %                       | 0,20        | 0,02                      | 0,19                          | 0,22           |
| Leucina %                         | 0,78        | 0,08                      | 0,70                          | 0,86           |
| Isoleucina %                      | 0,39        | 0,05                      | 0,34                          | 0,43           |
| Istidina %                        | 0,19        | 0,02                      | 0,17                          | 0,21           |
| ADFom %                           | 37,1        | 4,0                       | 33,1                          | 41,1           |
| aNDF %                            | 57,0        | 5,6                       | 51,4                          | 62,6           |
| aNDFom %                          | 55,1        | 5,6                       | 49,5                          | 60,7           |
| ADL %                             | 4,6         | 1,3                       | 3,3                           | 5,9            |
| Digeribilità di NDF a 12h %NDFom  | 37,6        | 5,8                       | 31,8                          | 43,4           |
| Digeribilità di NDF a 30h %NDFom  | 55,4        | 6,2                       | 49,2                          | 61,7           |
| Digeribilità di NDF a 120h %NDFom | 66,6        | 6,5                       | 60,1                          | 73,1           |
| Digeribilità di NDF a 240h %NDFom | 68,8        | 6,6                       | 62,2                          | 75,3           |
| NDF Indigeribile a 12h %          | 35,3        | 4,9                       | 30,4                          | 40,2           |
| NDF Indigeribile a 30h %          | 24,6        | 4,7                       | 20,0                          | 29,3           |
| NDF Indigeribile a 120h %         | 18,5        | 4,3                       | 14,2                          | 22,7           |
| NDF Indigeribile a 240h %         | 17,3        | 4,2                       | 13,1                          | 21,5           |
| Amido %                           | 1,5         | 1,3                       | 0,2                           | 2,8            |
| Oli e Grassi grezzi %             | 2,82        | 0,54                      | 2,28                          | 3,35           |
| Acidi Grassi Totali %             | 1,07        | 0,25                      | 0,82                          | 1,33           |
| Ac. Palmitico 16:0 %tot           | 22,9        | 3,7                       | 19,19                         | 26,5           |
| Ac. Stearico 18:0 %tot            | 4,2         | 1,1                       | 3,2                           | 5,3            |
| Ac. Oleico 18:1 %tot              | 7,0         | 2,1                       | 4,9                           | 9,1            |
| Ac. Linoleico 18:2 %tot           | 13,8        | 4,8                       | 9,0                           | 18,6           |
| Ac. Linolenico 18:3 %tot          | 50,4        | 8,1                       | 42,4                          | 58,5           |

<sup>Nota</sup>

si intendono fieni di graminacee **di prato; polifita; di 1° taglio e miscugli**. Sono escluse le graminacee monovarietalì.

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

Alimento: **Fieni Polifita di Graminacee** <sup>nota</sup> **per Proteina tra 11 e 14%**

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

N° campioni in statistica: **155** **selezione come da Proteina indicata**

Valori espressi su: **Sul Secco**

## Profilo NIR CNCPS

|                                           | Media       | Deviazione<br>Standard (+/-) | Intervallo (68% dei campioni) |                |
|-------------------------------------------|-------------|------------------------------|-------------------------------|----------------|
|                                           |             |                              | media - dev.st                | media + dev.st |
| Ceneri grezze %                           | <b>8,8</b>  | <b>1,4</b>                   | <b>7,5</b>                    | <b>10,2</b>    |
| Carboidrati Non Fibrosi NFC %             | <b>25,0</b> | <b>5,8</b>                   | <b>19,2</b>                   | <b>30,9</b>    |
| Zuccheri Solubili in Alcool ESC %         | <b>9,4</b>  | <b>3,5</b>                   | <b>5,9</b>                    | <b>12,9</b>    |
| Zuccheri Solubili in Acqua WSC %          | <b>11,4</b> | <b>3,6</b>                   | <b>7,8</b>                    | <b>15,1</b>    |
| Proteine gr. corrette per PG-ADF %        | <b>12,2</b> | <b>0,9</b>                   | <b>11,3</b>                   | <b>13,1</b>    |
| Valore Nutritivo Relativo RFV             | <b>99</b>   | <b>15</b>                    | <b>85</b>                     | <b>114</b>     |
| Qualità Nutritiva Relativa RFQ            | <b>137</b>  | <b>24</b>                    | <b>113</b>                    | <b>161</b>     |
| Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %  | <b>57,7</b> | <b>5,2</b>                   | <b>52,5</b>                   | <b>62,9</b>    |
| En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg  | <b>1,38</b> | <b>0,10</b>                  | <b>1,28</b>                   | <b>1,49</b>    |
| En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg | <b>0,69</b> | <b>0,15</b>                  | <b>0,53</b>                   | <b>0,84</b>    |
| En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg  | <b>1,23</b> | <b>0,15</b>                  | <b>1,08</b>                   | <b>1,39</b>    |
| Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton       | <b>1249</b> | <b>139</b>                   | <b>1109</b>                   | <b>1388</b>    |

**Nota** si intendono fieni di graminacee **di prato; polifita; di 1° taglio e miscugli**. Sono escluse le graminacee monovarietalì.

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*