

Alimento: **Fieni Polifita di Graminacee** ^{nota} **per Proteina tra 8 e 11%**

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

N° campioni in statistica: **283**

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 %	9,4	2,6	6,9	12,0
Proteine grezze % (8-11)	9,5	0,9	8,6	10,3
Proteina legata ad ADF %Pg	9,7	2,0	7,7	11,8
Proteina legata ad NDF %Pg	31,8	6,5	25,3	38,2
Solubilità della PROTEINA:	31,7	5,6	26,1	37,2
Aminoacidi Totali %:	6,7	0,8	5,9	7,5
Aminoacidi Totali %Pg:	70,6	5,5	65,1	76,1
Lisina %	0,42	0,04	0,38	0,47
Metionina %	0,16	0,02	0,14	0,17
Leucina %	0,60	0,07	0,54	0,67
Isoleucina %	0,29	0,03	0,26	0,32
Istidina %	0,14	0,02	0,13	0,16
ADFom %	40,8	3,6	37,2	44,3
aNDF %	63,1	5,6	57,5	68,6
aNDFom %	61,2	5,6	55,6	66,8
ADL %	5,2	1,1	4,1	6,3
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	34,2	5,5	28,7	39,7
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	51,9	5,5	46,4	57,4
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	64,6	5,2	59,5	69,8
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	67,0	5,1	61,9	72,1
NDF Indigeribile a 12h %	40,5	5,4	35,1	45,8
NDF Indigeribile a 30h %	29,5	4,6	24,9	34,0
NDF Indigeribile a 120h %	21,7	3,9	17,8	25,5
NDF Indigeribile a 240h %	20,2	3,7	16,5	23,9
Amido %	2,2	1,6	0,5	3,8
Oli e Grassi grezzi %	2,43	0,37	2,07	2,80
Acidi Grassi Totali %	0,83	0,18	0,65	1,01
Ac. Palmitico 16:0 %tot	23,0	3,5	19,47	26,5
Ac. Stearico 18:0 %tot	4,9	1,4	3,5	6,3
Ac. Oleico 18:1 %tot	8,3	2,5	5,8	10,8
Ac. Linoleico 18:2 %tot	13,6	5,6	8,0	19,2
Ac. Linolenico 18:3 %tot	48,8	8,8	39,9	57,6

^{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)

Alimento: **Fieni Polifita di Graminacee** ^{nota} **per Proteina tra 8 e 11%**

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

N° campioni in statistica: **283** **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
Ceneri grezze %	8,4	1,4	7,0	9,8
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	22,1	5,5	16,6	27,6
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	8,7	3,4	5,3	12,1
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	10,9	3,4	7,5	14,3
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	9,4	0,9	8,5	10,3
Valore Nutritivo Relativo RFV	85	12	73	97
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	115	20	96	135
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	53,3	4,9	48,4	58,2
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,30	0,09	1,21	1,40
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,53	0,15	0,38	0,68
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,08	0,16	0,92	1,25
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1149	173	976	1322

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

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