

Alimento: **Fieni Polifita di Graminacee** ^{nota} **per Proteina inf a 8%**

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

N° campioni in statistica: **153**

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 %	9,9	3,7	6,2	13,5
Proteine grezze % (< 8)	6,6	1,0	5,6	7,7
Proteina legata ad ADF %Pg	13,7	3,9	9,8	17,6
Proteina legata ad NDF %Pg	42,4	9,5	32,9	51,9
Solubilità della PROTEINA:	26,2	8,1	18,1	34,3
Aminoacidi Totali %:	4,9	0,8	4,0	5,7
Aminoacidi Totali %Pg:	74,7	8,1	66,6	82,8
Lisina %	0,33	0,04	0,29	0,38
Metionina %	0,12	0,02	0,10	0,14
Leucina %	0,47	0,07	0,40	0,53
Isoleucina %	0,21	0,04	0,18	0,25
Istidina %	0,11	0,02	0,09	0,12
ADFom %	42,8	4,1	38,7	46,9
aNDF %	66,1	5,5	60,6	71,7
aNDFom %	64,2	5,7	58,5	69,9
ADL %	5,5	1,0	4,5	6,5
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	31,4	4,9	26,5	36,3
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	49,4	4,2	45,2	53,6
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	63,4	4,1	59,3	67,5
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	65,8	4,0	61,9	69,8
NDF Indigeribile a 12h %	44,2	5,3	38,9	49,5
NDF Indigeribile a 30h %	32,5	4,3	28,3	36,8
NDF Indigeribile a 120h %	23,5	3,6	19,9	27,2
NDF Indigeribile a 240h %	22,0	3,5	18,5	25,5
Amido %	3,0	1,8	1,1	4,8
Oli e Grassi grezzi %	2,29	0,35	1,95	2,64
Acidi Grassi Totali %	0,72	0,16	0,56	0,88
Ac. Palmitico 16:0 %tot	21,3	3,6	17,75	24,9
Ac. Stearico 18:0 %tot	5,8	2,1	3,8	7,9
Ac. Oleico 18:1 %tot	9,6	3,8	5,8	13,4
Ac. Linoleico 18:2 %tot	12,9	7,2	5,7	20,1
Ac. Linolenico 18:3 %tot	48,4	10,7	37,7	59,2

^{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: **153** **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 %	7,6	1,4	6,2	9,1
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	22,6	5,6	17,0	28,1
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	9,1	4,0	5,1	13,0
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	11,7	4,2	7,5	15,8
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	6,3	1,1	5,2	7,5
Valore Nutritivo Relativo RFV	79	11	68	90
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	99	18	82	117
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	50,8	4,5	46,2	55,3
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,26	0,09	1,17	1,35
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,43	0,15	0,28	0,57
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	0,97	0,16	0,81	1,13
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1083	132	951	1216

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