

Alimento: **Fieni Polifita di Graminacee** ^{nota} **per Proteina sup a 14%**

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

N° campioni in statistica: **71**

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 %	10,2	3,8	6,4	13,9
Proteine grezze % (> 14)	16,1	1,8	14,3	18,0
Proteina legata ad ADF %Pg	6,6	2,2	4,4	8,8
Proteina legata ad NDF %Pg	23,1	5,5	17,6	28,6
Solubilità della PROTEINA:	34,5	6,8	27,7	41,3
Aminoacidi Totali %:	11,7	1,4	10,4	13,1
Aminoacidi Totali %Pg:	71,5	3,5	68,0	74,9
Lisina %	0,69	0,06	0,63	0,75
Metionina %	0,26	0,03	0,24	0,29
Leucina %	0,99	0,10	0,89	1,09
Isoleucina %	0,51	0,06	0,44	0,57
Istidina %	0,24	0,03	0,21	0,27
ADFom %	34,4	4,4	30,0	38,8
aNDF %	49,9	5,1	44,8	55,0
aNDFom %	48,0	5,2	42,8	53,2
ADL %	4,8	1,7	3,1	6,5
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	39,8	7,4	32,4	47,1
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	56,0	9,7	46,3	65,7
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	64,3	10,4	53,8	74,7
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	66,2	10,7	55,5	76,9
NDF Indigeribile a 12h %	30,2	4,0	26,2	34,3
NDF Indigeribile a 30h %	21,2	5,2	16,1	26,4
NDF Indigeribile a 120h %	17,2	5,2	12,0	22,5
NDF Indigeribile a 240h %	16,3	5,3	11,0	21,6
Amido %	1,2	1,0	0,2	2,2
Oli e Grassi grezzi %	2,92	0,70	2,23	3,62
Acidi Grassi Totali %	1,21	0,31	0,90	1,52
Ac. Palmitico 16:0 %tot	24,1	4,4	19,7	28,4
Ac. Stearico 18:0 %tot	4,2	1,2	3,1	5,4
Ac. Oleico 18:1 %tot	6,0	1,8	4,3	7,8
Ac. Linoleico 18:2 %tot	13,9	4,2	9,7	18,1
Ac. Linolenico 18:3 %tot	50,0	8,4	41,6	58,4

^{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 sup a 14%**

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

N° campioni in statistica: **71**

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 %	9,2	1,8	7,5	11,0
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	28,1	4,7	23,4	32,8
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	9,0	3,8	5,2	12,7
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	11,1	3,5	7,6	14,7
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	16,0	1,7	14,4	17,7
Valore Nutritivo Relativo RFV	118	18	100	135
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	148	28	120	176
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	60,8	5,1	55,7	65,8
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,46	0,09	1,37	1,55
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,81	0,14	0,67	0,95
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,36	0,13	1,23	1,49
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1342	120	1222	1462

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