

Alimento: **Fieno di trifoglio**

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

N° campioni in statistica: **28^{ps}**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	10,5	4,0	6,5	14,5
Proteine grezze %	14,8	4,2	10,6	19,0
Proteina legata ad ADF %Pg	10,7	3,4	7,2	14,1
Proteina legata ad NDF %Pg	25,4	6,4	19,0	31,8
Solubilità della PROTEINA:	34,3	10,6	23,7	44,8
Aminoacidi Totali %:	8,6	1,9	6,6	10,5
Aminoacidi Totali %Pg:	65,3	7,9	57,4	73,1
Lisina %	0,47	0,13	0,34	0,60
Metionina %	0,18	0,03	0,15	0,21
Leucina %	0,65	0,15	0,50	0,80
Isoleucina %	0,34	0,07	0,27	0,40
Istidina %	0,18	0,05	0,12	0,23
ADFom %	38,2	7,6	30,6	45,8
aNDF %	49,2	9,9	39,4	59,1
aNDFom %	47,4	10,2	37,2	57,5
ADL %	7,7	1,8	5,9	9,5
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	35,4	10,1	25,4	45,5
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	48,0	10,7	37,3	58,7
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	53,9	11,1	42,8	65,0
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	55,6	11,2	44,3	66,8
NDF Indigeribile a 12h %	32,2	9,7	22,5	41,9
NDF Indigeribile a 30h %	25,3	8,9	16,5	34,2
NDF Indigeribile a 120h %	22,4	8,1	14,3	30,5
NDF Indigeribile a 240h %	21,6	8,0	13,5	29,6
Amido %	1,8	1,3	0,4	3,1
Oli e Grassi grezzi %	2,65	0,86	1,79	3,51
Acidi Grassi Totali %	1,06	0,46	0,61	1,52
Ac. Palmitico 16:0 %tot	24,2	7,5	16,68	31,8
Ac. Stearico 18:0 %tot	4,2	1,9	2,4	6,1
Ac. Oleico 18:1 %tot	8,3	4,7	3,6	13,0
Ac. Linoleico 18:2 %tot	19,9	5,8	14,0	25,7
Ac. Linolenico 18:3 %tot	41,7	14,9	26,7	56,6

^{ps} = N° poco significativo

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

Alimento: **Fieno di trifoglio**

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

N° campioni in statistica: **28^{PS}**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Ceneri grezze %	10,1	2,0	8,2	12,1
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	29,2	5,6	23,7	34,8
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	6,5	2,3	4,2	8,8
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	9,1	2,6	6,5	11,7
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	12,8	2,4	10,4	15,2
Valore Nutritivo Relativo RFV	119	38	80	157
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	127	56	71	183
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	55,0	6,8	48,2	61,7
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,24	0,15	1,08	1,39
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,62	0,22	0,40	0,83
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,13	0,14	0,99	1,26
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1013	138	875	1151

^{PS} = N° poco significativo

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