

Profilo NIR CNCPS

	Fieno 1 Tg	Fieno di frumento	Fieno di loietto	Fieno di avena	Paglia di frumento	Polifita Graminacee Pg < 8%	Polifita Graminacee: Pg 8-11%	Polifita Graminacee: Pg 11-14%	Polifita Graminacee: Pg > 14%
Umidità %	9,5	9,1	9,7	8,7	9,1	9,9	9,4	9,6	10,2
Proteine grezze %	9,6	9,3	8,8	8,7	5,3	6,6	9,5	12,3	16,1
Proteina legata ad ADF %Pg	10,4	9,2	11,6	11,3	18,6	13,7	9,7	7,4	6,6
Proteina legata ad NDF %Pg	32,1	32,8	36,7	33,3	43	42,4	31,8	27,2	23,1
Solubilità della PROTEINA:	31,1	32,4	30	25,7	25,3	26,2	31,7	33,8	34,5
Aminoacidi Totali %:	6,8	5,6	5,9	6,6	3,5	4,9	6,7	9,0	11,7
Aminoacidi Totali %Pg:	73,2	63,2	71,4	77,1	59,9	74,7	70,6	72,8	71,5
Lisina %	0,43	0,37	0,38	0,43	0,23	0,33	0,42	0,54	0,69
Metionina %	0,16	0,13	0,14	0,16	0,08	0,12	0,16	0,20	0,26
Leucina %	0,61	0,53	0,54	0,6	0,37	0,47	0,6	0,78	0,99
Isoleucina %	0,29	0,24	0,25	0,29	0,17	0,21	0,29	0,39	0,51
Istidina %	0,15	0,12	0,12	0,14	0,09	0,11	0,14	0,19	0,24
ADFom %	41,3	40,6	40,7	41,2	51,9	42,8	40,8	37,1	34,4
aNDF %	62,0	62,5	61,9	61,8	80,0	66,1	63,1	57,0	49,9
aNDFom %	60,1	60,6	59,9	59,9	77,5	64,2	61,2	55,1	48,0
ADL %	5,3	4,8	5,2	5,4	6,7	5,5	5,2	4,6	4,8
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	34,2	31,4	34,3	29,5	25,2	31,4	34,2	37,6	39,8
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	50,9	51,2	52,6	50,0	45,7	49,4	51,9	55,4	56,0
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	63,3	65	65,2	63,3	61,4	63,4	64,6	66,6	64,3
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	65,6	67,7	67,5	65,5	64	65,8	67	68,8	66,2
NDF Indigeribile a 12h %	39,8	41,6	39,5	42,9	58	44,2	40,5	35,3	30,2
NDF Indigeribile a 30h %	29,6	29,6	28,7	30,3	42,1	32,5	29,5	24,6	21,2
NDF Indigeribile a 120h %	22,1	21,2	21	22,3	29,9	23,5	21,7	18,5	17,2
NDF Indigeribile a 240h %	20,7	19,6	19,6	21	27,9	22,0	20,2	17,3	16,3
Amido %	1,8	2,4	2,4	3,6	1,7	3,0	2,2	1,5	1,2
Oli e Grassi grezzi %	2,4	2,3	2,5	2,7	1,9	2,3	2,4	2,8	2,9
Acidi Grassi Totali %	0,8	0,8	0,8	1	0,4	0,7	0,8	1,1	1,2
Ac. Palmitico 16:0 %tot	22,4	22,5	22,8	19,9	26,6	21,3	23	22,9	24,1
Ac. Stearico 18:0 %tot	5,0	4,4	5,5	3,6	6,2	5,8	4,9	4,2	4,2
Ac. Oleico 18:1 %tot	8,3	7,8	7,8	11,3	19	9,6	8,3	7,0	6,0
Ac. Linoleico 18:2 %tot	12,5	14,5	14,2	22,1	14,8	12,9	13,6	13,8	13,9
Ac. Linolenico 18:3 %tot	50	49,3	48,2	41,5	32,7	48,4	48,8	50,4	50
Ceneri grezze %	8,6	8,2	8,5	7,7	8,1	7,6	8,4	8,8	9,2
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	22,8	23	23,9	24,3	10	22,6	22,1	25	28,1
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	8,9	8,7	8,5	7,2	3,2	9,1	8,7	9,4	9,0
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	11	10,9	11,2	8,7	4,0	11,7	10,9	11,4	11,1
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	9,4	9,2	8,3	8,7	4,8	6,3	9,4	12,2	16
Valore Nutritivo Relativo RFV	87	86	88	87	57	79	85	99	118
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	112	114	114	110	58	99	115	137	148
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	52,6	53,3	53,3	54,4	40,5	50,8	53,3	57,7	60,8
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,29	1,31	1,30	1,35	1,05	1,26	1,30	1,38	1,46
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,51	0,53	0,52	0,56	0,14	0,43	0,53	0,69	0,81
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,06	1,08	1,07	1,11	0,6	0,97	1,08	1,23	1,36
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1133	1151	1149	1200	785	1083	1149	1249	1342
N° Campioni in statistica=	380	232	201	33 ^{ps}	122	153	283	155	71