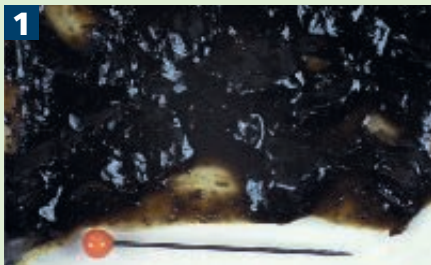


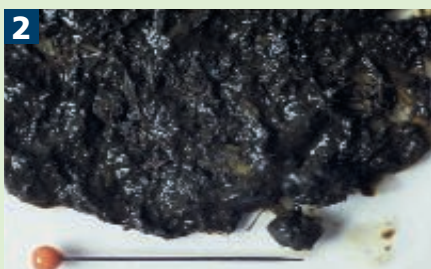
# Het scoren van de vertering in de verse koemest (voelen in de hand)

**FIT**



## Score 1

Mest voelt aan als een romige emulsie en is homogeen. Er zijn geen onverteerde voedseldelen waarneembaar.



## Score 2

Mest voelt aan als een romige emulsie en is homogeen. Enkele onverteerde voedseldelen waarneembaar.



## Score 3

Mest voelt niet homogeen aan. Er zijn onverteerde delen waarneembaar. Na dichtknijpen en weer openen van de hand blijven onverteerde vezeldelen aan de vingers kleven.



## Score 4

Grovere voedseldelen voelbaar in de mest. Onverteerde delen zijn duidelijk waarneembaar. Na dichtknijpen en weer openen van de hand blijft er een samenballing van onverteerde vezeldelen in de handpalm achter.



## Score 5

Grove voedseldelen in de mest voelbaar. Onverteerde bestanddelen uit het rantsoen zijn duidelijk herkenbaar.

D. Zaaijer, W.D.J. Kremer, J.P.T.M. Noordhuizen

**GEZONDE VOEDING. VITALE KOEIEN.**