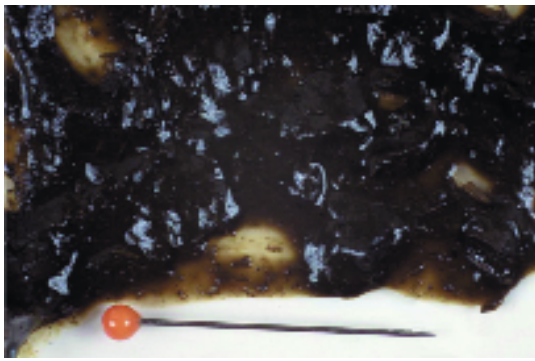


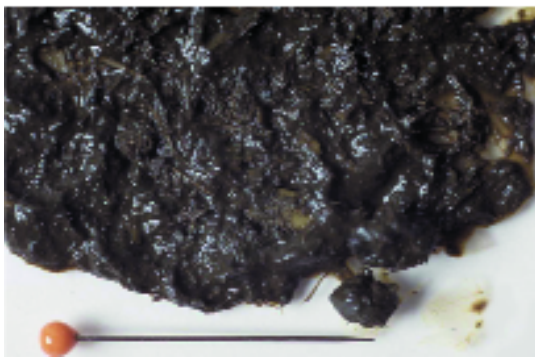
Het scoren van de vertering in verse koemest (voelen in de hand)



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