

## ¿QUÉ IMPULSA LA FUERZA DE LA RED NIR?

Esta técnica de espectroscopia del infrarrojo cercano consiste en medir la cantidad de luz absorbida por un cuerpo. Pero el saber que la retención de una determinada cantidad de luz significa que el pienso tiene más o menos proteína, por ejemplo, requiere de multitud de analíticas anteriormente realizadas por las vías convencionales, a partir de las que se establecen unas ecuaciones o calibraciones, que son las que usa la técnica NIR para predecir los valores analíticos.

La precisión es una de las premisas de la nutrición de calidad, distintiva de Nanta, y se alcanza gracias a la fuerza de grupo proporcionada por todos los laboratorios de autocontrol definidos en cada una de las fábricas de la compañía.



### Máster NIR

conectado a cada una de las fábricas de Nanta



### Detección de incidencia

si la analítica no se ajusta a la calibración



### Envío de analítica

a central para reforzar la calibración del NIR



### Robustez de las calibraciones

NIR

Como mínimo, una vez a la semana, realizamos un estudio estadístico de posibles variaciones en la calidad de nuestras materias primas. Este estudio se reporta a formulación y, de forma conjunta con el departamento de calidad, se toma la decisión de realizar una formulación con los nuevos valores de esas materias primas.



La importancia del NIR en el control de materias primas

