

## O QUE DÁ FORÇA À REDE NIR?

Esta técnica de espectroscopia do infravermelho consiste em medir a quantidade de luz absorvida por um corpo. Porém, o saber que a retenção de uma determinada quantidade de luz significa que a ração tem mais ou menos proteína, por exemplo, requer uma série de análises prévias realizadas pelas vias convencionais, a partir das quais se estabelecem equações ou calibrações e que são as utilizadas pela técnica NIR para prever os valores analíticos.

A precisão é uma das premissas da nutrição de qualidade, marca distintiva da Nanta, e esta atinge-se graças à força de grupo, proporcionada por todos os laboratórios de automonitorização definidos em cada uma das fábricas da empresa.



### Master NIR

ligado a cada uma das fábricas da Nanta



### Deteção de incidência

se a análise não está ajustada à calibração



### Envio de análise

à central para reforçar a calibração do NIR



### Robustez das calibrações

NIR

Uma vez por semana, no mínimo, realizamos um estudo estatístico das variações possíveis na qualidade das nossas matérias-primas. Este estudo diz respeito à formulação e, em conjunto com o departamento de qualidade, é tomada a decisão de realizar uma formulação com novos valores dessas matérias-primas.



A importância da tecnologia NIR no controlo das matérias primas

