En AMINO*NIR* LAB DIAVETSA (El Salvador), contamos con 7 años de experiencia analizando materias primas puras; a través de Espectrometría de Infrarojo Cercano (NIRs), para verificar su contenido de aminoácidos, digestibilidad, análisis proximal; obteniendo contenidos de: proteína cruda, fibra cruda, ceniza cruda, estracto etéreo, almidón, fibra en detergente ácido, fibra en detergente neutro, azúcar, fósforo y fósforo fítico; así como también, la parte energética de la materia prima (energía bruta, energía digestible, energía metabolizable, energía neta, energía metabolizable aparente).

Con la tecnología AMINONIR®, Industrias Evonik ha desarrollado calibraciones específicas para la predicción de aminoácidos esenciales y no esenciales para los ingredientes más importantes, en base total y digestible.

Apoyar la formulación de menor costo y el control de calidad en la producción de piensos y producción animal, están en la lista de ventajas para los nutricionistas, el personal de control de calidad y los gerentes de producción animal que utilizan los resultados del Laboratorio de Nutrición Animal de Industrias Evonik.

Durante el proceso de análisis, se evidencia que los ajustes realizados al equipo, ayudan a estandarizar los resultados reflejados por el equipo NIR vs. el proceso de “Química Húmeda”; permitiéndonos obtener resultados más confiables y precisos en las diferentes variables.

Un análisis bromatológico completo tarda cerca de 6 horas hábiles y los resultados se reciben en 3 o 4 días; mientras que el equipo NIR realiza este análisis en 1 minuto, pudiendo así enviar los resultados a nuestros clientes, instantáneamente.

La velocidad del análisis NIR, nos permite tener capacidad de respuesta inmediata y determinar si es necesario realizar cambios en la línea de producción; o si la fórmula que se está utilizando es la ideal; y de no ser así, realizar los cambios de inmediato.

Con la tecnología NIR, se puede tener más exactitud y un factor de seguridad mucho más alto; ya que la variabilidad en los principales ingredientes puede ser reducida. El nutricionista puede determinar la correlación que hay entre el proceso y los valores esperados en la formulación; siendo posible evaluar y hacer trazabilidad a las materias primas que van a ser utilizadas en la formula y realizar cambios al momento; optimizando el proceso productivo y la toma de decisiones.

En AMINO*NIR* LAB DIAVETSA, nos tomamos en serio la premura de la obtención de resultados; garantizando a nuestros clientes locales y regionales, los resultados de sus muestras, en un rango de tiempo que va, desde unas horas de recibida la muestra en nuestro laboratorio, hasta un máximo de 48 horas.

Utilizamos un NIR marca “Brucker (TANGO)” y llevamos acabo la molienda de las muestras de materia prima en un Molino marca “RETSH ZM 200”; garantizando la uniformidad de las partículas de la molienda, utilizando una malla de (0.5mm).

Veamos como funciona…

Disponemos la muestra en el receptáculo e iniciamos el proceso de generación del espectro de la materia prima. Le asignamos un código identificativo a cada muestra e Iniciamos el proceso de generación del espectro gráfico de cada muestra analizada. Luego subimos los espectros directamente al servidor del laboratorio de Industrias Evonik en Hanau (Alemania).

Al completarse el análisis de cada muestra en el sistema, se genera un reporte en PDF; en el cual, se reflejan los resultados de cada materia prima analizada; para poder ser enviados a los clientes vía correo electrónico.

Para mayor información, visita nuestro sitio web… triple w punto diavetsa punto com.