POLISPEC NIR

vedi approfondimento

Indici di omogeneità e di selezione. Il sistema di qualità brevettato da ITPhotonics per il controllo delle razioni e del loro utilizzo in mangiatoia

MISURAZIONE

L'impiego di Polispec NIR in azienda permette di misurare quotidianamente le proprietà nutrizionali di tutti i prodotti alimentari che ogni giorno vengono utilizzati (foraggi secchi, insilati, concentrati e materie prime di ogni genere). Conoscere i propri alimenti e la loro variabilità permette di ottimizzare il loro utilizzo e di verificarne la loro qualità

CONTROLLO

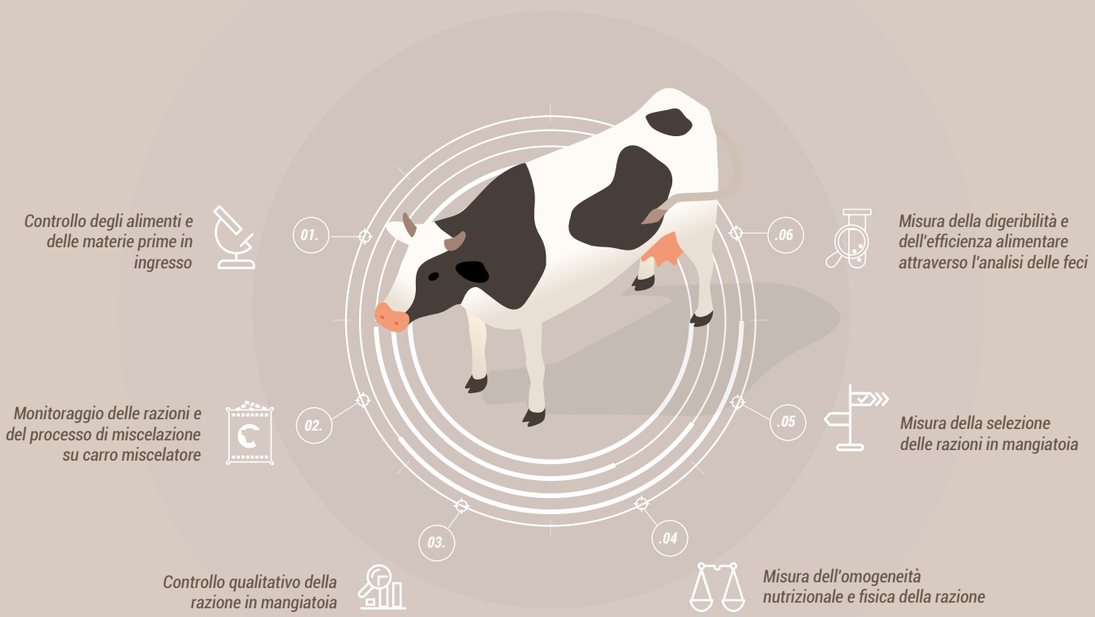
Sia nell'utilizzo portatile che integrato sulla vasca del carro miscelatore, Polispec NIR permette di controllare e di correggere istantaneamente l'intero processo di alimentazione, verificando le proprietà nutrizionali delle razioni con le relative ricette, ottimizzando i tempi di taglio e di miscelazione, garantendo l'omogeneità di distribuzione dell'alimento e verificandone la qualità fisica e nutrizionale in mangiatoia

GUADAGNO

Grazie e Polispec NIR è possibile non solo controllare gli alimenti, ma anche monitorare l'efficienza alimentare dell'allevamento attraverso l'analisi dei nutrienti persi mediante le deiezioni, così da poter apportare le opportune soluzioni

ALLEVAMENTO

Analisi dell'intero processo di alimentazione (dal monitoraggio delle materie prime all'analisi su carro miscelatore, in mangiatoia e delle deiezioni)



RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

Ottimizzando la qualità degli alimenti e rendendo più costante il processo di alimentazione, si possono ottenere importanti risultati sulle performance aziendali e sull'efficienza nutrizionale delle razioni. Tutto questo si traduce in una ottimizzazione dei costi alimentari, in una riduzione delle spese sanitarie e in un aumento della redditività della mandria

MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ

La misurazione e il monitoraggio degli alimenti e delle performance dei processi di alimentazione permettono di migliorare l'intera gestione aziendale a tutto vantaggio di una migliore efficienza economica e qualitativa dell'azienda zootecnica

AUMENTO DELLA RESA DELL'AZIENDA

Monitoraggio e capacità d'intervento sono elementi chiave per il successo dell'azienda. Una gestione qualitativa del processo di alimentazione permette di raggiungere migliori performance produttive e di ridurre il rischio di costosi errori

ITPhotonics S.r.l.
via Astico 39, 36030 Fara Vicentino (VI) - Italia
T. (+39) 0445-1925221 | M. info@itphotonics.com
ITPHOTONICS.COM
itphotonics