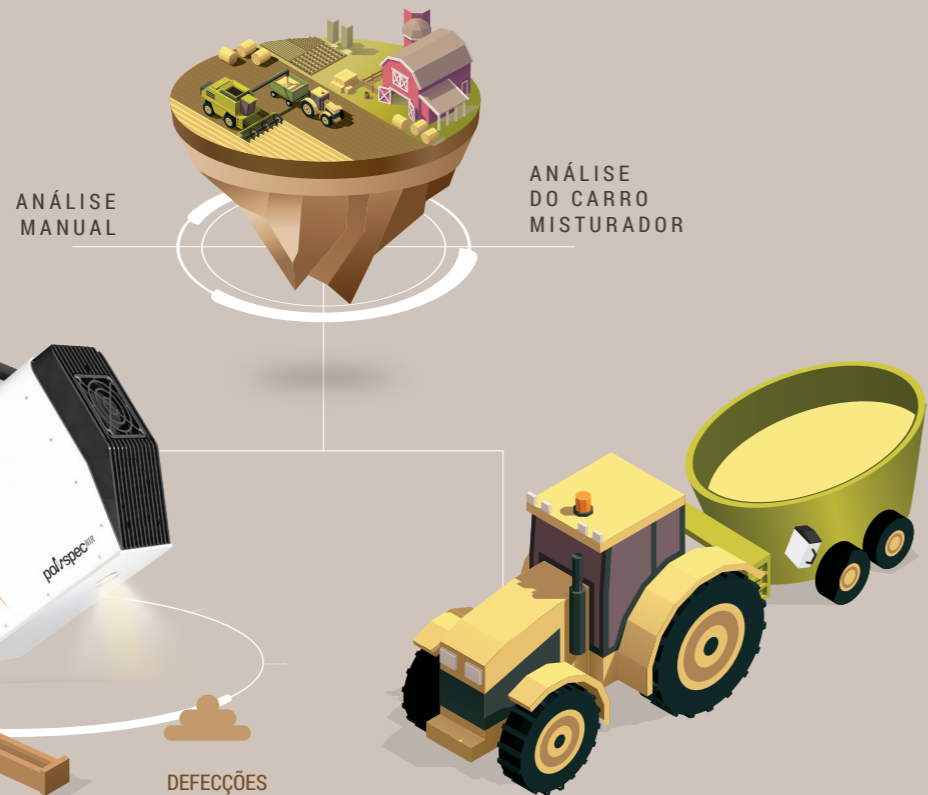


POLISPEC NIR



NO CAMPO E NA MANJEDOURA

FORRAGENS

MANJEDOURA

DEFECÇÕES

veja aprofundamento

Controlo das matérias-primas

Monitorização da ração

Análise da digestibilidade

Facilidade de integração

Índices de homogeneidade e de seleção. O sistema de qualidade patenteado pela ITPhotonics para o controlo de rações e sua utilização na manjedoura

Simples de usar

MONITORIZAÇÃO CONTÍNUA

Precisão

Versatilidade

Rapidez

MEDIÇÃO

O uso do Polisppec NIR na empresa permite a medição diária das propriedades nutricionais de todos os produtos alimentícios que são utilizados diariamente (forragem seca, silagem, concentrados e matérias-primas de todos os tipos). Conhecer a sua comida e a sua variabilidade permite-lhe otimizar a sua utilização e verificar a sua qualidade

CONTROLO

Tanto no uso portátil quanto integrado no tanque do carro misturador, Polisppec NIR permite controlar e corrigir instantaneamente todo o processo de alimentação, verificando as propriedades nutricionais das rações com as receitas relativas, otimizando os tempos de corte e mistura, garantindo a homogeneidade da distribuição dos alimentos e verificando a qualidade física e nutricional na manjedoura

GANHO

Graças a Polisppec NIR é possível não só para controlar os alimentos, mas também para monitorar a eficiência alimentar da reprodução através da análise de nutrientes perdidos através das fezes, de modo a ser capaz de fornecer as soluções adequadas

CRIAÇÃO DE ANIMAIS

Análise de todo o processo de alimentação (desde a monitorização de matérias-primas até à análise de carros misturadores, em manjedouras e nas fezes)



Controlo das entradas de alimentos e matérias-primas

Monitorização de rações e processo de mistura no carro misturador

Controlo da qualidade da ração na manjedoura

Medição da digestibilidade e da eficiência alimentar através da análise das fezes

Medição da seleção das rações na manjedoura

Medição da homogeneidade nutricional e física da ração



REDUZIR O DESPERDÍCIO ALIMENTAR

Ao otimizar a qualidade dos alimentos e tornar o processo de alimentação mais constante, podem ser obtidos resultados importantes sobre o desempenho da empresa e sobre a eficiência nutricional das rações. Tudo isso se traduz numa otimização dos custos com alimentos, redução das despesas com saúde e aumento da rentabilidade do rebanho



MELHORIA DA QUALIDADE

A medição e monitorização de alimentos e o desempenho dos processos de alimentação permitem melhorar toda a gestão da empresa em benefício de uma melhor eficiência económica e de qualidade da pecuária



AUMENTO DO RENDIMENTO DA EMPRESA

A monitorização e a capacidade de intervenção são elementos-chave para o sucesso da empresa. A gestão qualitativa do processo de alimentação permite alcançar um melhor desempenho de produção e reduzir o risco de erros dispendiosos