

## POLISPEC NIR



NO CAMPO E NA MANJEDOURA  
medição das variáveis alimentares  
diretamente na empresa



Polispec NIR pode ser utilizado diretamente nos alimentos, verificando a sua qualidade em diversos pontos e obtendo dados seguros, imediatos e contextuais quando presentes na empresa

Polispec NIR permite controlar a qualidade de execução das rações através da medição da homogeneidade na manjedoura. Com Polispec NIR, também é possível medir e entender se e onde os animais selecionam os alimentos, com o risco de comprometer a eficácia da ração

Com o Polispec NIR é possível realizar de forma fácil e rápida a análise dos dejetos diretamente no estábulo, analisando a percentagem de nutrientes perdidos através das fezes e avaliando com precisão a eficiência alimentar da empresa

## CRIAÇÃO DE ANIMAIS

Análise de todo o processo de alimentação  
DA MONITORIZAÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS  
ÀS ANÁLISES DOS DEJETOS



**REDUZIR O DESPÉRDIO ALIMENTAR**

Ao otimizar a qualidade e a gestão dos alimentos e melhorar o processo de alimentação, podem ser obtidos resultados importantes sobre a eficiência alimentar da empresa



**MELHORIA DA QUALIDADE**

A medição e o controlo das variáveis alimentares possibilitam a melhoria efetiva dos processos e da gestão de alimentos na empresa, conferindo maior e reconhecido profissionalismo à sua atividade como consultor nutricional



**RENDIMENTOS MAIS ALTOS E GANHOS MAIS ALTOS**

A monitorização e a capacidade de intervenção são elementos-chave para o sucesso do cliente. A gestão qualitativa e profissional do processo de alimentação permite que o cliente alcance um melhor desempenho de produção e reduza o risco de erros dispendiosos