

POLISPEC NIR



EN EL CAMPO Y EN EL COMEDERO:
medición de las variables alimentarias
directamente en la explotación



MEDICIÓN
Polispéc NIR se puede usar directamente en los alimentos, comprobando su calidad en varios puntos y obteniendo datos seguros, inmediatos y contextuales sobre su presencia en la explotación

CONTROL
Polispéc NIR permite controlar la calidad de ejecución de las raciones a través de la medición de la homogeneidad en el comedero. Con Polispéc NIR, también es posible medir y comprender si los animales seleccionan los alimentos y dónde, con el riesgo de comprometer la eficacia de la ración

PROFESIONALIDAD
Con Polispéc NIR puede realizar de forma rápida y fácil el análisis del estiércol directamente en la granja, analizando el porcentaje de nutrientes perdidos a través de las heces y evaluando con precisión la eficiencia alimentaria de la explotación

CRÍA

Análisis de todo el proceso de alimentación
DESDE EL CONTROL DE LAS MATERIAS PRIMAS HASTA
EL ANÁLISIS EN EL COMEDERO Y EL ESTIÉRCOL



REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Si se optimiza la calidad y la gestión de los alimentos y se mejora el proceso de alimentación, se pueden obtener importantes resultados en la eficiencia alimentaria de la explotación



MEJORA DE LA CALIDAD

La medición y el control de las variables alimentarias permiten mejorar de forma eficiente los procesos y la gestión de los alimentos en la explotación, otorgando una mayor profesionalidad reconocida a la actividad de asesor nutricional



MAYORES RENDIMIENTOS Y MAYORES GANANCIAS

El control y la capacidad de intervención son elementos clave para el éxito del cliente. Una gestión cualitativa y profesional del proceso de alimentación permite al cliente mejorar el rendimiento de la producción y reducir el riesgo de errores costosos.