

**InfraXact™ con un'ulteriore calibrazione degli ingredienti per mangimi di origine vegetale**



# Mangimi di qualità per alimenti di qualità

La qualità dei prodotti lattiero-caseari dei principali produttori dell'America Latina, Dos Pinos, comincia dal loro stesso stabilimento di mangimi dove, in un sofisticato laboratorio vengono analizzate tutte le materie prime e i prodotti finiti per il loro bestiame.

Due anni fa, Dos Pinos iniziò ad usare un InfraXact™ Lab con il pacchetto Feed Ingredients per tutte le materie prime di origine vegetale: farina di granturco, di grano, di soia, DDGS (cereali essiccati delle distillerie). L'InfraXact ebbe un impatto positivo e si rivelò essenziale sia per il laboratorio che per la produzione. "Direi che l'InfraXact è il cuore di entrambi i reparti" afferma la signora Sandra Quirós, responsabile del laboratorio dello stabilimento di mangimi.

Su queste basi l'azienda acquistò anche un InfraXact PRO con la nuova applicazione "Plant Based Feed Ingredients" (ingredienti per mangimi di origine vegetale).

Mariela Herrera del distributore di FOSS, Scanco scrive per In Focus.

**IF: Dove utilizzate gli strumenti InfraXact™?**

**Quirós:** Usiamo l'InfraXact per l'ispezione delle materie prime. Oltre ai mangimi per i bovini, produciamo anche cibo per animali domestici, e mangime per pollame e suini.

Lo usiamo per tutti i prodotti finiti, e lo usiamo anche per il nostro latte in polvere.

**IF: Qual è il grande vantaggio di questa soluzione?**

**Quirós:** Non solo risparmio di tempo, ma anche notevole risparmio di reagenti. Adesso il nostro laboratorio effettua molti più campionamenti e spendiamo meno rispetto a quando usavamo il metodo tradizionale. I risultati sono inviati al reparto di produzione 15 minuti dopo il ricevimento del campione. La produzione utilizza queste informazioni per le sue formulazioni e per l'ispezione finale del prodotto. Poiché la Dos Pinos è una cooperativa, abbiamo molti soci e il laboratorio riceve campioni anche dalle aziende associate. Queste possono controllare i risultati sulla rete interna di Dos Pinos 15 minuti dopo aver portato il campione al laboratorio.

**IF: Che impressione avete dello strumento in generale?**

**Quirós:** L'InfraXact è il "cuore" del laboratorio. Questo strumento è essenziale per il nostro stabilimento; in effetti sarebbe impossibile ritornare alle analisi 'vecchio stile'. Da quando abbiamo cominciato a lavorare con l'InfraXact, il reparto produzione pianifica le sue operazioni sulla base dei risultati rapidi ed accurati del laboratorio. Ora lo stabilimento lavora sapendo che il laboratorio manderà i risultati immediatamente.

**IF: Recentemente, avete comprato un secondo InfraXact e insieme a questo vi è stata consegnata l'ultima versione della nostra calibrazione 'Plant based, feed ingredients'. Per quali prodotti lo usate?**



*L'InfraXact™ è il “cuore” del laboratorio. Questo strumento è essenziale per il nostro stabilimento; in effetti sarebbe impossibile ritornare alle analisi ‘vecchio stile.’*

**Quirós:** L'InfraXact è talmente importante per lo stabilimento che abbiamo deciso di acquistarne un altro come 'back up'. Non possiamo rischiare di avere un solo InfraXact. Se per una qualsiasi ragione l'InfraXact non fosse disponibile, voglio essere certa che lo stabilimento e il laboratorio continuino ad operare.

Abbiamo scelto il modello InfraXact Pro perché è installato nell'area di ricevimento delle materie prime e dei prodotti finiti, un ambiente caldo e polveroso. Usiamo le calibrazioni Feed Ingredients Package per le nostre materie prime più comuni: prodotti a base di farina di soia, granoturco, DDGS, riso e grano.

**IF: Come funziona questa calibrazione?**

**Quirós:** Fino ad ora, i risultati sembrano molto migliori rispetto alla vecchia calibrazione. Nella farina di soia, i DDGS, e il granoturco avevamo problemi con valori bassi di proteine; tuttavia, questo problema è scomparso con la nuova calibrazione. Questo è uno strumento molto utile per noi dato che, in questo momento, stiamo lavorando per ottenere la certificazione ISO 17025.

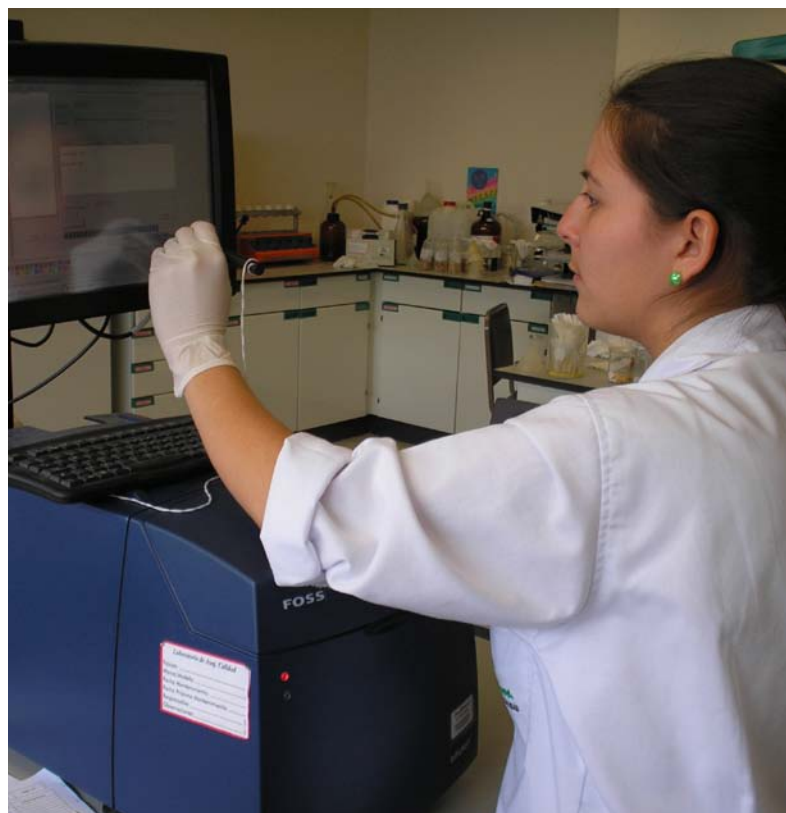
Abbiamo già valutato l'umidità usando la vecchia calibrazione, ora siamo pronti a validare la proteina InfraXact con questo nuovo modello applicativo.

Per me è chiaro che FOSS ha migliorato in modo significativo la calibrazione degli ingredienti dei mangimi.

**IF: Ha visto delle differenze rispetto alla calibrazione precedente e in che modo questo ha aiutato la vostra attività?**

**Quirós:** Sì, la nuova calibrazione degli ingredienti è più robusta rispetto alla versione precedente. Otteniamo risultati più accurati, specialmente per materie prime ad alto contenuto di proteine, umidità e ceneri, cosa che costituisce un grosso vantaggio per il laboratorio e per il reparto produzione.

*Mariela Herrera, Scanco, Costa Rica*



**Qualità DOS PINOS**

Cooperative de Productores de Leche R.L., o DOS PINOS è uno dei produttori di latte e derivati più importanti dell'America Latina e il più grande mangimificio dell'America Centrale.

Fu fondata settant'anni fa come cooperativa di agricoltori.

Ogni settore dell'azienda è caratterizzato dall'attenzione per la qualità, dalla miscelazione dei mangimi per i bovini ai prodotti caseari finiti, dallo sviluppo dei nuovi prodotti al loro stoccaggio e alla distribuzione.

La cultura della qualità nella cooperativa DOS PINOS è rappresentata da un sistema che ricorda a tutto il personale che si crea qualità quando ogni dipendente si assume la responsabilità indipendentemente dall'area in cui lavora.

Le iniziative a favore della qualità sono sostenute dalle certificazioni ISO 9000, ISO 14000 e da ISO 17025, in corso di certificazione.

**Calibrazioni globali FOSS**

L'industria mangimistica è una vera industria globale dove le materie prime sono trattate sui mercati internazionali. FOSS ha sviluppato delle vere calibrazioni globali che usano i dati raccolti dai diversi angoli del mondo. Un'applicazione speciale delle reti neurali artificiali, permette di creare grandi modelli di calibrazione che coprono un ampio intervallo di misura e comprendono molti prodotti di origine geografica diversa.

Le calibrazioni sono migliorate continuamente con nuovi dati per coprire nuovi raccolti, nuove materie prime e nuove origini geografiche. I clienti possono trarre vantaggio da questo lavoro usando continuamente gli aggiornamenti delle calibrazioni globali FOSS.

L'idea è che le calibrazioni dovrebbero funzionare, non solo oggi ma anche nel prossimo futuro.