

ALS REGNO UNITO

ANALISI N.I.R. DELLA COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE

TEST RAPIDO VERIFICA DELL'ETICHETTATURA



ALS ha introdotto un nuovo metodo basato sulla luce infrarossa (NIR) accreditato UKAS per l'analisi della composizione nutrizionale di alimenti, offrendo ai clienti notevoli risparmi di tempo e maggior economicità.

Il settore delle analisi alimentari utilizza da molti anni la spettroscopia nel vicino infrarosso (NIR) come metodo di analisi affidabile per determinati tipi di campioni e analiti, in particolare per il controllo qualità. Misurando l'energia riflessa da un campione rispetto a un modello di calibrazione determinato mediante test incrociati interni su migliaia di campioni con metodi accreditati appropriati per ciascun analita applicabile, **è possibile determinare la composizione nutrizionale con l'accuratezza richiesta per i test di conformità di routine in etichetta.** Negli ultimi due anni, ALS ha sviluppato, testato e perfezionato un modello di dati unico utilizzando l'analisi NIR; il progetto prevede il confronto di migliaia di campioni, che coprono una gamma di matrici complesse testate per la composizione nutrizionale del gruppo 2 presso il nostro sito ALS di Chatteris nel Regno Unito.

Il metodo è applicabile a numerosi alimenti destinati sia al consumo umano e che animale, materie prime e integratori destinati all'uso alimentare, tra cui: *prodotti da forno, piatti pronti, insalate, panini, pasta, cereali per la colazione, carni crude e cotte.*

Questo nuovo servizio offre quattro vantaggi principali:

- **Tempi di consegna rapidi:** poiché l'analisi NIR può essere completata più rapidamente rispetto ad altri metodi, siamo in grado di offrire tempi di consegna standard più rapidi: 5-7 giorni lavorativi
- **Risparmio sui costi:** grazie alla tecnologia NIR che consente di risparmiare manodopera, possiamo offrire questa analisi a un costo inferiore rispetto al nostro metodo tradizionale. Contattateci per un preventivo aggiornato.
- **Sviluppo anticipato del prodotto:** il nostro metodo NIR consente un'anteprima rapida e unica del contenuto nutrizionale prima di procedere alla produzione di una specifica di etichetta con le tradizionali tecniche di laboratorio.
- **Sostenibilità:** questo nuovo metodo meno dannoso, che utilizza bicchieri riutilizzabili, offre un approccio più sostenibile ai test nutrizionali, con una significativa riduzione dell'uso di sostanze chimiche, rifiuti di plastica ed energia.

MAGGIORI INFORMAZIONI

T. +39 0434 638 201

E. commerciale.food.zpp@alsglobal.com