





www.crisba.eu **G** CentroRicercheCrisba **G** crisba.eu









## ANALISI PRODOTTI AGROALIMENTARI E MANGIMI

Il CRISBA ha in uso NIRS DS3 Foss, uno strumento con il quale analizza rapidamente granaglie, farine, fieni, foraggi, insilati, mangimi e prodotti alimentari, come la pasta, i prodotti da forno, i cibi pronti, i formaggi, la carne e molti altri ancora.

Fra i numerosi parametri esaminati: grassi, proteine. umidità, ceneri, amido nonché calibrazioni specializzate, come amminoacidi, NDF, ADF, fibre alimentari, zucchero e tanti altri.















Lo strumento è stato fornito in uso al CRISBA dalla Fondazione Istituto Tecnico Superiore E.A.T. Eccellenza Agro-alimentare Toscana, nell'ambito del progetto EAT LAB \_ Laboratorio Agroalimentare diffuso per la Formazione Superiore (CUP: C54D23000790006), finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU, nell'ambito del PNNR – Missione 4 Istruzione e ricerca, componente 1- Investimento 1.5.





