



Análisis cualitativo NIR para la gestión integrada de la calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria de las premezclas

Referencia: 2004-01-69. Organismo financiador: Centro para el Desarrollo Tecnológico e Industrial. Ministerio de Industria, Turismo y Comercio. Importe: 8.120 €. Duración: 2004–2005.

<i>Equipo investigador</i>	<i>Organismo</i>
José Luis Navalón García	NUTEGA
Sara Martínez Vaquero	NUTEGA
Begoña de la Roza Delgado	SERIDA
Adela Martínez Fernández	SERIDA
Ana Belén Soldado Cabezuelo	SERIDA
Joaquín Fuentes-Pila Estrada	Univ. Politécnica de Madrid
Vicente Jimeno Vinatea	Univ. Politécnica de Madrid
Santiago Francos	Santiago Francos S. L.

Resumen y avance de resultados

El objetivo es automatizar los controles del proceso de fabricación y expedición de premezclas, mediante el desarrollo de sistemas de control estadístico de los procesos. Además, se pretende implantar en la línea de fabricación la tecnología NIR para el control de calidad.

Análisis cualitativo NIR de diferentes premezclas

Se recogieron muestras de las materias primas a evaluar (Tabla 1), de diversos proveedores. Y se llevó a cabo la obtención de datos de referencia de los parámetros que se consideraron idóneos para el establecimiento de la trazabilidad y el control de calidad de los ingredientes de premezclas y productos finales. Se definió el protocolo, se optimizó la puesta a punto de la toma de datos espectrales y se comenzó el desarrollo de modelos cualitativos.

Tabla 1.–Ingredientes a evaluar en la composición de las premezclas

Grupo	Nombre
VARIOS	L-LISINA
	L-TREONINA
	TECNOYEAST
	ENDOFEED DC
	ZY PHYTASE II
MINERALES	SULFATO DE COBRE
	SULFATO DE MAGNESIO ANHIDRO
	BICARBONATO SÓDICO
	SELENITO 1% ANTI-POLVO
PROTEICOS	PROTEINA DE PATATA
	SOJA MICRONIZADA
	SOJA POPUP
	GLUTEN DE TRIGO (PROTINAX)
	SUERO POLVO SPRAY HF 80%L
SUERO REENGRASADO 50%	
VITAMINAS	COLINA-50%(MINERAL)
	VITAMINA E-50
	NICOTINAMIDA
	VITAMINA A/D3 (500/100)
	VITAMINA B12/100/1000