

CERCA DE 100 PERSONAS ASISTIERON A LA JORNADA INTERNACIONAL NIR 2018

Tres Cantos, 28 de mayo de 2018,

El pasado 17 de mayo, el hotel Tryp Atocha fue el lugar elegido por Trouw Nutrition para celebrar la Jornada Internacional NIR a la que asistieron cerca de 100 profesionales del sector.

El acto dio comienzo con la intervención de Remco van Reeën, director general de Trouw Nutrition España que hizo hincapié en la apuesta firme de la multinacional holandesa en I+D.

A continuación, Javier Lallana, responsable del laboratorio de Bioquímica de Masterlab España, hizo un recorrido por los nuevos desarrollos en Masterlab como el NIR portátil, una nueva ecuación para las bellotas, la calibración para determinar la digestibilidad de la FND en forrajes. También habló de los desarrollos en NutriOpt, program de nutrición animal de Trouw Nutrition, que combina análisis NIR, modelo animal y modelo económica para ofrecer al cliente la ración óptima.

Lars Norgaard y Carlos Fiore, (Seniro Manager Data&Algorithm team in R&D y responsable de servicios digitales en Foss, respectivamente), hablaron de las últimas novedades y soluciones, como FossAssure, de su empresa.

La última intervención antes del descanso, la protagonizó Dolores Pérez, catedrática en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes (ETSIAM) de la Universidad de Córdoba, que cubrió el tema de la "Innovación con sensores NIR en el sector agroindustrial" señalando que: "La preocupación del consumidor por la inocuidad de los alimentos se ha incrementado debido a las diferentes crisis alimentarias acontecidas, urgiendo a los responsables técnicos a analizar a fondo los problemas de calidad e integridad de los alimentos y a controlar su propio proceso productivo, la variabilidad y calidad de las materias primas usadas y del producto final obtenido".

Tras el descanso, Paolo Berzaghi de la Universidad de Padua habló de las aplicaciones y retos del análisis NIR en granja, Pierre Dardene, consultor NIR cubrió la parte de los procesos de calibración y validación NIR y como broche final, Ana Garrido, catedrática de la ETSIAM habló del control de calidad de grasas de origen animal utilizando la tecnología NIRS.

El evento finalizó con una mesa redonda donde los ponentes respondieron a las preguntas de los asistentes.

Ángel Sacristán, director del laboratorio Masterlab, destacó la importancia de este tipo de Jornadas como *"punto de encuentro y referencia para profesionales del sector en el que se comparte conocimiento y experiencias"*.

Si desea ampliar la información puede ponerse en contacto con:

Ana Nogales Gómez

Marcom Manager de Trouw Nutrition España

ana.nogales@trouwnutrition.com

Tfno: 608 738 329

Sobre Trouw Nutrition

Trouw Nutrition España S.A, es la empresa de Agroespecialidades dedicada a la Nutrición Animal en España, líder en el sector de las premezclas minero vitamínicas para la formulación de piensos compuestos.

Perteneciente al holding de origen holandés Nutreco N.V (multinacional enfocada a las actividades de nutrición animal y piensos para peces). Organizativamente desarrolla sus actividades dentro del grupo Animal Nutrition y en dependencia de la unidad de negocio (BU) Trouw Nutrition Iberia.

Con más de cuarenta años de experiencia en su mercado, Trouw Nutrition España posee una extensa gama de productos que cubren todas las áreas de producción animal de las diferentes especies: rumiantes, porcino y avicultura.

NOTA DE PRENSA