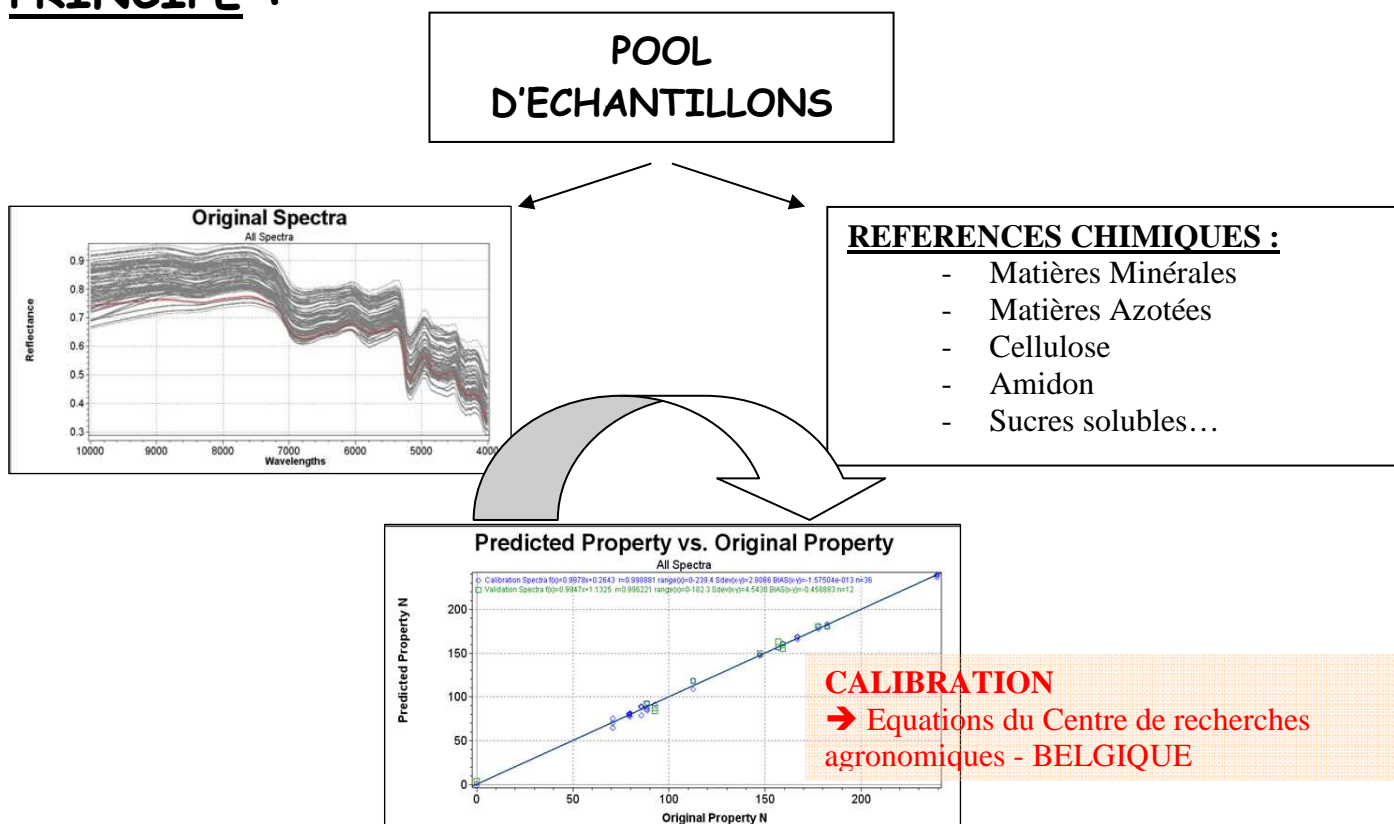
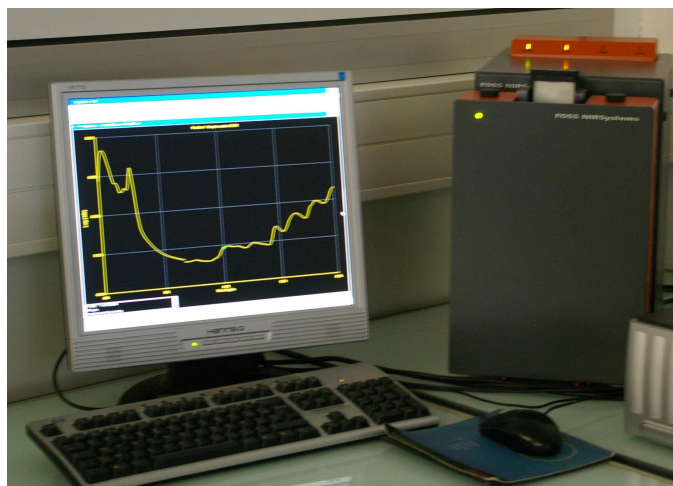


**BUT** : Prédire les valeurs alimentaires à l'aide d'une calibration.

## PRINCIPE :



**ANALYSE** : Les échantillons sont séchés, broyés à 1mm et analysés au spectromètre → absorption du rayonnement proche infrarouge par la matière organique. Les liaisons chimiques absorbent le rayonnement à différentes fréquences qui par des calculs mathématiques (chimométrie) vont pouvoir être associées aux valeurs alimentaires.



## AVANTAGES :

- ✓ Réduire les analyses chimiques → le coût,
- ✓ Technique non destructrice,
- ✓ Rapidité.

## RESULTAT :

- ☺ Fiabilité des résultats avec des essais inter laboratoires (BIPEA) + comparaison avec les références chimiques.
- ☺ Robustesse avec des équations contenant plus de 3000 échantillons.

**LABORATOIRE INTERPROFESSIONNEL D'ANALYSES LAITIÈRES - MASSIF CENTRAL**  
38 rue de salers - 15000 AURILLAC

☎ 04.71.46.82.00 ☎ 04.71.46.82.01 ✉ [contact@lial-mc.asso.fr](mailto:contact@lial-mc.asso.fr)