

LA SPETTROSCOPIA NIR NELLA LOTTA ALLE FRODI ALIMENTARI

Recentemente, la spettroscopia nel vicino infrarosso (NIR: Near InfraRed), in associazione alla chemiometria per elaborazione dei dati, rappresenta un valido strumento nell'analisi degli alimenti, poiché è semplice da usare, rapida, economica e non altera radicalmente il campione.

Tre strumenti impiegati



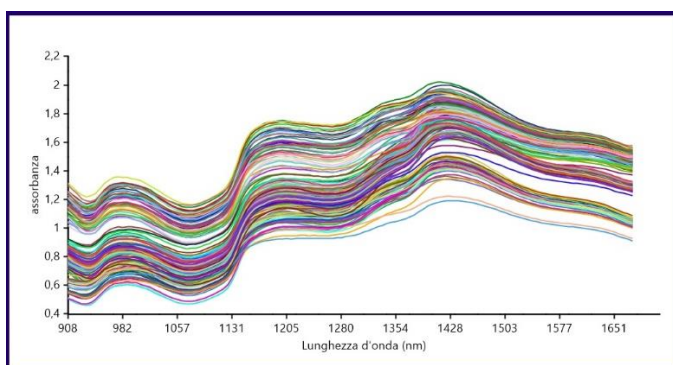
Strumento tascabile:
SCiO



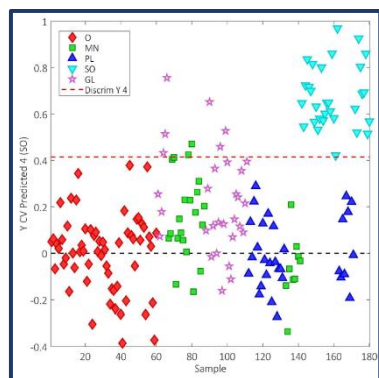
Strumento portatile
abbinato a computer:
MicroNIR



Strumento da banco:
MPA II



Spettri ottenuti durante
una sessione di analisi



Elaborazione
chemiometrica dei dati
NIR

Diversi substrati



CEFALOPODI

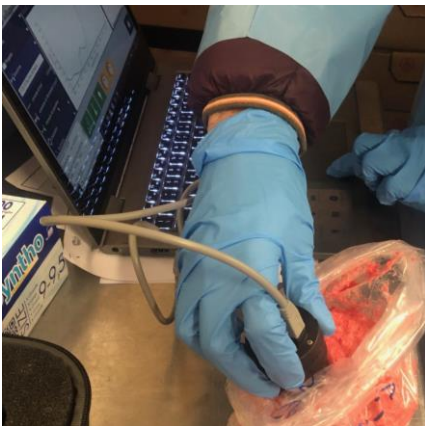
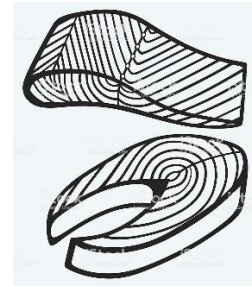


Differenziazione
FRESCO vs DECONGELATO



FILETTI DI PESCE

IDENTIFICAZIONE di
SPECIE



CARNI SEPARATE
MECCANICAMENTE

Differenziazione
CSM vs nonCSM

