

# SPIR

## SPIR

La spectrométrie dans le proche infrarouge

La spectroscopie dans le proche infrarouge (SPIR) est une technique analytique basée sur le principe d'absorption des rayonnements par la matière organique. Au Cirad-emvt, elle est utilisée essentiellement pour estimer la composition chimique d'échantillons d'aliments, de fourrages ou de fèces.

Le laboratoire d'alimentation animale du département d'Elevage et Médecine Vétérinaire Tropicale (EMVT) du Cirad vous propose un dossier de présentation de cette technique d'évaluation des matières premières rapide, fiable et peu coûteuse.

- **propose des calibrations**  
pour de nombreux produits : principaux fourrages tropicaux, matières premières, aliments ?
- **développe des calibrations**  
dans le cadre de projets de recherche en partenariat avec divers organismes. Le lien étroit de l'activité SPIR avec le laboratoire d'analyse permet l'adaptation des calibrations existantes à de nouvelles séries d'échantillons.
- fournit un **appui méthodologique**  
pour l'intégration de la technique dans des protocoles de recherche ou des projets de développement, dans le but d'alléger le travail analytique et/ou de permettre des mesures sur un grand nombre d'échantillons.
- peut **conseiller et aider ses partenaires**  
pour le transfert de la technologie, le travail en réseau et le développement des compétences.
- propose des **formations à la technique SPIR**



Laboratoire d'alimentation animale

Si