

KRUHOVÝ TEST 3/2020/NIR

Stanovení vlhkosti, N-látek, lepku, Zelený test, škrobu a oleje

OBECNÉ ÚDAJE

V příloze zasíláme výsledky 3. kruhového testu roku 2020.

Výsledky jsou znázorněny ve formě, která vychází z připomínek účastníků minulých kol.

V tomto kole kruhového testu se zúčastnilo **56 laboratoří**. Každá laboratoř má přiděleno své číslo, pod kterým jsou uvedeny výsledky vyhodnocení.

Číslo Vaší laboratoře je

Každá laboratoř obdržela vzorky na ověření kalibrací NIR analyzátoru a standardní analýzu (SA) podle zaměření laboratoře. Vyhodnocují se 2 vzorky pšenice, 2 vzorky ječmene a 1 vzorek řepky. Každá laboratoř si může zvolit kolik, a které vzorky chce analyzovat.

HODNOCENÍ VÝSLEDKŮ

Ve vzorcích pšenice byla hodnocena vlhkost NIR a stanovená standardní analýzou (SA), N/látky v sušině (koeficient 5,7) stanovené NIR a SA, lepek v sušině stanovený NIR a SA, Zelený test stanovený NIR a škrob v sušině stanovený NIR. U vzorků ječmene byla hodnocena vlhkost NIR a SA, N-látky v sušině (koeficient 6,25) stanovené NIR a SA, a škrob v sušině stanovený NIR.

U vzorků řepky byla hodnocena vlhkost NIR a SA a obsah oleje přepočtený na 8% vlhkosti stanovený v NIR a SA.

Pro grafické znázornění Z-score u extrémně nízkých hodnot směrodatné odchylky byly vypočtené hodnoty nahrazeny tak, aby lépe odpovídaly požadavkům normy na přesnost těchto stanovení.

U vlhkosti SA i NIR a N/látek SA suš. i NIR suš. **Pšenice 1**, byla nízká či nulová směrodatná odchylka nahrazena hodnotou 0,3. Dále u **Pšenice 1** byla upravena hodnota u škrobu na 0,75. U **Pšenice 2** byla pozměněny hodnota lepku SA suš. na 1,5. Nízké a nulové směrodatné odchylky u vlhkosti SA a u N/látek NIR suš. i SA suš. pro **Pšenici 2** byly přepsány na 0,3. Úprava u **Pšenice 2** byla provedena také u škrobu na 0,75 a pro Zelený test, a to na hodnotu 4. Pro **Ječmen 1** byla úprava hodnot u vlhkosti SA a N/látek NIR suš. na 0,3. Také odchylka u škrobu pro **Ječmen 1** byla přepsána na 0,75. Na 0,3 byly přepsány nuly u vlhkosti SA a N/látky SA suš. pro **Ječmen 2**. Úprava u **Ječmene 2** byla provedena pro směrodatné odchylky u N/látek NIR suš. na 0,3 a u škrobu na 0,75. U **Řepky** byly provedeny tři změny. Nejprve byla upravena odchylka pro vlhkost SA i NIR na 0,3. Poté i olej 8% SA, kde byla nulová směrodatná odchylka nahrazena hodnotou 0,5.

Výsledky měření jednotlivých laboratoří jsou uvedeny v hodnotách Z-score a graficky znázorněny v příložených grafech. Jejich význam je uveden níže:

Z-SCORE

$$Z\text{-score} = (X - \bar{X}_{ap}) / Sd$$

X – měřená hodnota, \bar{X}_{ap} – aritmetický průměr po vyloučení odlehlých hodnot, Sd - směrodatná odchylka po vyloučení odlehlých hodnot

V rámci mezilaboratorního porovnání je jeho význam následující:

Absolutní hodnota Z-score:

- menší nebo rovna 1 **dobrá**
- hodnota od 1 do 2 **uspokojivá**
- hodnota 2 až 3 **diskutabilní**
- hodnota nad 3 **neuspokojivá**

Při Z-score větším než 2 doporučujeme provést kontrolu přístrojů a postupů.

Celkové výsledky kruhového testu (počty obdrženyých hodnot, průměry a standardní odchylky).

	<i>Pšenice 1</i>			<i>Pšenice 2</i>		
	Počet hodnot	Průměr	Standardní odchylka (Z score=1)	Počet hodnot	Průměr	Standardní odchylka (Z score=1)
<i>Vlhkost NIR</i>	39	11,7	0,3	13	12,0	0,4
<i>Vlhkost SA</i>	2	11,3	0,0	2	11,7	0,0
<i>N-látky v suš. (5,7) NIR</i>	48	12,6	0,2	17	13,9	0,2
<i>N-látky v suš. (5,7) SA</i>	4	12,6	0,2	2	13,7	0,0
<i>Lepek v suš. NIR</i>	45	27,7	1,6	17	30,3	1,7
<i>Lepek v suš. SA</i>	5	29,6	1,7	2	33,0	1,1
<i>Zelený NIR</i>	42	51,5	7,6	17	59,6	3,4
<i>Škrob v suš. NIR</i>	22	68,1	0,7	12	67,3	0,6

	<i>Ječmen 1</i>			<i>Ječmen 2</i>		
	Počet hodnot	Průměr	Standardní odchylka (Z score=1)	Počet hodnot	Průměr	Standardní odchylka (Z score=1)
<i>Vlhkost NIR</i>	37	11,8	0,3	9	12,8	0,4
<i>Vlhkost SA</i>	4	11,4	0,2	2	11,8	0,0
<i>N-látky v suš. (6,25) NIR</i>	45	11,7	0,2	13	11,3	0,3
<i>N-látky v suš. (6,25) SA</i>	5	11,5	0,4	2	11,3	0,1
<i>Škrob v suš. NIR</i>	15	63,4	0,4	5	64,1	0,2

	<i>Řepka 1</i>		
	Počet hodnot	Průměr	Standardní odchylka (Z score=1)
<i>Vlhkost NIR</i>	29	6,8	0,2
<i>Vlhkost SA</i>	3	7,1	0,0
<i>Olej NIR 8% vlhkosti</i>	39	42,3	0,9
<i>Olej SA 8% vlhkosti</i>	3	41,9	0,0

Děkujeme Vám za účast v kruhovém testu.

V Náchodě dne 5. 10. 2020

Ing. Petr Jenka
Mezos, spol s r.o.

Přílohy:

Tabulky naměřených hodnot, průměrů a standardních odchylek.

Grafické znázornění výsledků pomocí Z-score.

TAB 2		Pšenice - P2												
LABORATOŘ	Vlhkost [%]		N-látky (x 5,7) [%]		N-látky SA [%]		Lepek [%]		Lepek SA [%]		Zelený [ml]		Škrob [%]	
	NIR	SA	NIR	NIR suš.	SA	SA suš.	NIR	NIR suš.	SA	SA suš.	NIR	NIR suš.	NIR	NIR suš.
7	11,8			13,8				31,5				55	63,3	
10				14,2				32,0				60	67,7	
12				13,9				33,0				58	68,1	
13	12,0			14,1				31,8				60	67,8	
14	12,0			13,8				28,8				63	67,2	
25	11,9	11,8		13,8				31,2				56	62,9	
33		11,7		14,0		13,7		28,2		31,9		67	67,0	
37				14,3				30,8				57		
40	12,0			14,0				28,8				63	68,1	
42	11,3			13,3				27,6						
47		11,7				13,6				34,0		57		
51	12,5			13,6				29,5				54		
52	11,6			13,7				28,9				61		
60	12,7			14,0				30,0				61	67,4	
73	12,2			13,9				28,6				63	66,0	
78	12,0			14,1				29,8				63	67,1	
82	12,4			13,9				33,2				58	67,0	
85	12,9			14,1				31,5				58		
Ar. průměr	12,0	11,7	0,0	13,9	0,0	13,7	0,0	30,3	0,0	33,0		59,6	67,3	
Sm. odchylka	0,4	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	1,7	0,0	1,1		3,4	0,6	
Počet hodnot	13	3	0	17	0	2	0	17	0	2		17	12	

TAB 4		Ječmen - J2						
LABORATOŘ	Vlhkost [%]		N-látky (x 6,25) [%]		N-látky SA [%]		Škrob [%]	
	NIR	SA	NIR	NIR suš.	SA	SA suš.	NIR suš.	
13	12,5			11,2				
14	13,3			10,9			64,8	
16				10,8				
18	12,4			11,6				
33		11,8		11,1		11,3	63,9	
37				11,4				
40	13,2			11,6				
45				11,5			64,4	
47		11,8				11,2		
51	12,2			11,6				
52	12,6			10,3				
73	13,3			11,3			63,9	
78	13,2			11,1			64,0	
85	12,8			11,4				
Ar. průměr	12,8	11,8	0,0	11,3	0,0	11,3	64,1	
Sm. odchylka	0,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,1	0,2	
Počet hodnot	9	2	0	13	0	2	5	

TAB 1		Pšenice - P1											
LABORATOŘ	Vlhkost [%]		N-látky (x 5,7) [%]		N-látky SA [%]		Lepek [%]		Lepek SA [%]		Zelený [ml]		Škrob [%]
	NIR	SA	NIR	NIR suš.	SA	SA suš.	NIR	NIR suš.	SA	SA suš.	NIR	NIR suš.	
2	11,6			12,3				27,8					
3				12,4				25,6			59	67,8	
4	11,8			12,3				25,3			60	68,4	
5				12,5				25,5			59	67,8	
7	11,5			12,5				27,3			39	70,0	
10				12,8				28,2			46	68,8	
11	12,8			13,1				26,6					
12				12,6				29,2			44	69,0	
13	11,5			12,7				27,9			45	69,2	
14	11,7			12,5				25,3			60	67,5	
17	11,6			13,0				29,5			45		
21	12,1			12,3				27,9			48		
24	11,8			12,6				27,3			56		
25	10,8	11,0		13,0				29,7			52	62,5	
27	11,5			12,5				27,7					
33		11,3		12,4		12,8		26,4		29,8	61	67,6	
34	12,4			13,4									
37				12,9				27,6			43		
38	11,4			12,8				27,3		27,0	35		
39	12,3			12,6									
40	11,6			12,5				25,2			55	68,4	
42	11,1			12,8				26,8					
45				12,5				26,4			60	67,5	
46	11,8			12,4				27,0			47		
47		11,3				12,9				32,0	43		
48	11,8			12,9				27,8			48		
49		10,5				12,5						64,8	
50	11,7			12,2				25,8			59	68,2	
51	11,7			12,9				30,0			58		
52	11,3			13,1				27,8			55		
53	11,8			13,3									
54		11,3			11,0	12,4			27,2	30,7			
58				12,7				29,8			61		
60	11,8			12,5				26,3			56	67,4	
62	11,3			12,9				28,7		28,5	60		
64	11,6			12,5				26,1			57	68,0	
66	11,8			12,8				29,7			55		
68	11,4			13,1				28,4			60		
69	11,8			12,3				28,7			51	68,5	
71	12,1			12,7				28,0			35	63,7	
72	12,0			12,4				28,1			48		
73	11,7			12,3				25,8			60	66,6	
78	11,6			12,4				27,8			59	67,7	
82	11,8			12,7				29,5			45	68,0	
85	12,2			12,8				30,3			53		
86	11,9			12,6				26,0			40		
88	11,0			12,8				27,1			46		
90				12,5				26,2			40	69,2	
102	11,4			12,9				32,0			56		
103	12,0			12,5				30,0			54		
104	12,0			12,6				30,0			48		
Ar. průměr	11,7	11,3	0,0	12,6	11,0	12,6	0,0	27,7	27,2	29,6	51,5	68,1	
Sm. odchylka	0,3	0,0	0,0	0,2	0,0	0,2	0,0	1,6	0,0	1,7	7,6	0,7	
Počet hodnot	39	5	0	48	1	4	0	45	1	5	42	22	

TAB 3 LABORATORĚ	Ječmen - J1						
	Vlhkost [%]		N-játky (x 6,25) [%]		N-játky SA [%]		Škrob [%]
	NIR	SA	NIR	NIR suš.	SA	SA suš.	NIR suš.
2	12,3			12,1			
3				11,6			62,0
4	11,5			11,7			62,8
5				11,5			63,0
7	11,7			11,7			
12				11,6			63,0
13	11,8			11,5			
14	11,5			11,4			63,5
16				12,2			
17	11,9			11,6			
18	11,6			11,5			
21	11,8			11,8			
24	11,8			11,7			
26	11,4			11,4			
27	11,8			11,5			
33		11,5		11,7		12,0	63,3
34	12,2			11,6			
37				12,0			
39	12,6			11,7			
40	11,9			11,8			
45				11,8			64,2
46	11,6			12,0			
47		11,5				11,9	
49		11,0				11,2	66,4
50	11,8			11,8			63,0
51	12,1			11,6			
52	11,5			11,2			
53	11,7			11,9			
54		11,5			9,9	11,2	
58	12,2			11,4			
60	11,6			11,7			63,1
62	11,3			11,7			
64	11,9			11,9			62,0
66	12,0			11,6			
68	11,4			11,7			
69	12,2			11,9			64,1
72	11,5			11,7			
73	12,0			11,8			63,6
77	11,9	11,1		11,6		11,5	63,3
78	11,5			11,4			63,3
85	12,4			12,2			
86	11,8			11,1			
88	10,4			11,7			
90				11,7			
102	11,8			12,1			
103	11,8			12,2			
104	11,5			12,1			
105	11,6			11,8			
Ar. průměr	11,8	11,5	0,0	11,7	9,9	11,5	63,4
Šm. odchylka	0,3	0,0	0,0	0,2	0,0	0,4	0,4
Počet hodnot	37	5	0	45	1	5	15

TAB 5	Řepka - R1			
	Vlhkost [%]		Olej 8% vlhkosti [%]	
	LABORATOŘ	NIR	SA	NIR suš.
2	9,0		42,4	
3			42,3	
4	6,2		40,9	
5			41,5	
7	6,6		42,8	
10			42,9	
12			42,7	
14	6,7		41,5	
17	6,9		47,2	
21	6,8		41,6	
24			43,2	
27	6,6		42,0	
33		7,1	41,4	41,9
34	6,8		44,1	
37			42,8	
38	6,1		42,4	
39	7,0		43,1	
45			41,9	
46	6,8		43,0	
47		7,1		41,9
48	6,8		41,4	
49		6,7		38,1
50	6,9		42,5	
51	6,8		42,7	
52	6,9		41,5	
53	6,3		44,5	
58			41,8	
62	8,0		43,6	
63	7,6		42,7	
64	6,7		41,1	
66	7,2		43,3	
68	7,7		44,3	
71	7,1		42,2	
72	7,1		41,8	
73	6,7		41,0	
78	6,6		41,9	
82	6,5		42,7	
86	8,1		42,5	
88	6,8		41,6	
90			41,7	
102	8,2		41,6	
Ar. průměr	6,8	7,1	42,3	41,9
Sm. odchylka	0,2	0,0	0,9	0,0
Počet hodnot	29	3	39	3