

KRUHOVÝ TEST 2/2012/NIR

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

OBECNÉ ÚDAJE

V příloze zasíláme výsledky 2. kruhového testu roku 2012. Výsledky jsou znázorněny ve formě, která vychází z připomínek účastníků minulých kol.

V tomto kole kruhového testu se zúčastnilo **65 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 VÝSLEDKU

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, Zeleny test stanovený NIR a škrob v sušině stanovený NIR. Obdobně 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 pšenice 2 vyšla u lepku a Zeleny test NIR extrémně nízká směrodatná odchylka. Hodnota směrodatné odchylky pro grafické zobrazení odchylek lepku byla nahrazena hodnotou 1, která lépe odpovídá požadavkům normy na přesnost tohoto stanovení. Podobně pro Zeleny test byla pro grafické zobrazení použita hodnota 4. Směrodatná odchylka ječmene 2 u N/látek SA byla ze stejných důvodů upravena na 0,2.

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

V následující tabulce jsou uvedeny průměrné hodnoty stanovení vlhkosti určené NIR a standardní analýzou v závislosti na použitém šrotovníku. Jako odsušující jsou brány šrotovníky UDY Cyclone, MILL 3100 apod., které pro dopravu šrotu používají proud vzduchu. Jako neodsušující jsou brány např. KM4 nebo SJ500. Vlhkost určená standardní analýzou je zahrnuta do výpočtu pouze z neodsušujících šrotovníků. V tabulkách jsou, ale uvedeny všechny hodnoty, které jsme obdrželi.

	vlhkost NIR / počet hodnot	vlhkost SA neodsušující / počet hodnot	vlhkost SA odsušující / počet hodnot
Pšenice 1	13,2 / 32	12,8 / 6	12,7 / 5
Pšenice 2	12,8 / 7	12,5 / 3	není
ječmen 1	13,7 / 30	13,4 / 7	13,3 / 5
ječmen 2	13,3 / 5	13,3 / 3	není

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

Z-SCORE

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

X – měřená hodnota, 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 obdržených hodnot, průměry a standardní odchylky).

	pšenice 1			pšenice 2		
	počet hodnot	průměr	standardní odchylka (Z score=1)	počet hodnot	průměr	standardní odchylka (Z score=1)
vlhkost NIR	32	13,2	0,5	7	12,8	0,8
vlhkost SA	6	12,8	0,2	3	12,5	0,2
N-látky v suš. (5,7) NIR	54	13,8	0,3	15	12,4	0,2
N-látky v suš. (5,7) SA	9	13,8	0,3	4	12,2	0,1
lepek v suš. NIR	52	29,2	0,9	13	24,9	0,6
lepek v suš. SA	5	28,4	0,2	2	23,7	0,8
Zelený NIR	45	57	4	12	49	2
škrob v suš. NIR	30	66,9	0,7	10	68,5	0,5

	ječmen 1			ječmen 2		
	počet hodnot	průměr	standardní odchylka (Z score=1)	počet hodnot	průměr	standardní odchylka (Z score=1)
vlhkost NIR	30	13,7	0,3	5	13,3	0,4
vlhkost SA	7	13,4	0,3	3	13,3	0,1
N-látky v suš. (6,25) NIR	54	10,6	0,3	11	11,1	0,2
N-látky v suš. (6,25) SA	8	10,6	0,2	3	10,7	0,0
škrob v suš. NIR	24	65,6	0,5	8	65,3	0,5

	řepka 1		
	počet hodnot	průměr	standardní odchylka (Z score=1)
vlhkost NIR	26	5,6	0,3
vlhkost SA	11	5,8	0,3
olej NIR 8% vlhkosti	42	41,9	0,5
olej SA 8% vlhkosti	6	41,9	0,9

Děkujeme Vám za účast v kruhovém testu.

V Náchodě 5.6.2012

Oldřich Štika
Mezos, spol s r.o.

Přílohy

Tabulky naměřených hodnot, průměrů a standardních odchylek.
Grafické znázornění výsledků pomocí Z-score.

TAB 1		Pšenice - P1											
LABORATOŘ	Vlhkost		N-látky (x 5.7)		N-látky SA		Lepek		Lepek SA		Zelený	Škrob	
	NIR	SA	NIR	NIR suš.	SA	SA suš.	NIR	NIR suš.	SA	SA suš.	NIR	NIR suš.	
1	13,6			13,7				29,1			60	66,6	
2	12,8			13,3				30,4					
3	12,1			13,5				28,2			64		
4		13,1		14,4				29,0		28,3	46		
5				14,0				29,4			62	68,0	
6	11,7			13,4				30,2			48		
7	13,5	12,9		13,8				28,9			60	67,3	
8	13,5	13,0	12,0	13,9	11,8	13,6	25,7	29,7	24,5	28,1	59	67,4	
9	12,4			13,7				29,5			66		
12				14,0				28,5			59	67,2	
13					12,4	14,0							
14	13,7			14,0				28,8			56	67,0	
17	13,6			13,6				29,2			52		
21	12,1			14,4				29,5			58		
22	13,8	12,6	12,0	13,9	11,6	13,3	25,0	29,0			57	67,1	
23		11,6		13,6		13,5		29,3					
24				13,5				28,7			67		
25	12,1	12,2	12,1	13,8			24,1	27,5			56	60,5	
26	13,2	13,5		13,7				28,9			61	66,0	
27	13,2			13,9				30,6					
28	13,2			13,8				27,6			60	66,7	
29				14,1								65,7	
30				14,0				31,0			72	67,1	
31				13,8								67,7	
32	14,0			14,2				30,1			60	68,0	
33		12,5		14,0	12,1	13,8		28,7	23,1	26,7	61	67,0	
34	13,0			13,3				27,4			52	64,3	
39	13,4			13,9				28,2			60	65,7	
40				13,4				33,4			41	69,8	
42	12,6			14,1				30,7					
43				13,6				30,1			35		
44				13,4				29,1					
47		12,5			12,1	13,8			25,1	28,7	61		
48	9,3			13,8				28,9			51		
49		12,8			12,3	14,1						67,1	
51	13,6			13,4				28,1					
52	13,7			13,4				28,0			50		
53	14,0			13,6				28,5			55		
54		12,3			12,0	13,7	24,7	28,2					
55		13,7		14,2				29,9			57	67,3	
56	13,3			13,9				28,9			60	65,8	
58		13,7		13,5	12,2	14,2		29,2			52	69,8	
60				14,1				29,0			57	67,3	
61	12,9			14,2				31,0			48		
62	13,6			13,8				29,1		28,4	44	67,3	
65		13,2		13,3				30,7			54		
67		13,5		13,5				28,1			47		
69	13,7			13,6				29,0			57	65,6	
70				15,2									
72		13,5		13,5				28,8			60		
73		13,5		14,1				29,7			59	66,2	
75	13,1			14,1				29,3			58	67,3	
76	13,7			10,9				22,5			44		
80	13,0			13,3				28,2					
83	13,6			13,8				30,2			58	67,8	
88				14,0				33,8			46	69,8	
89	13,2			14,2				28,4			59	65,9	
90				13,5				30,1			56		
Ar.prům.	13,2	12,9	12,0	13,8	12,1	13,8	24,9	29,2	24,2	28,4	57	66,9	
Sm. odch.	0,5	0,6	0,0	0,3	0,2	0,3	0,6	0,9	0,8	0,2	4	0,7	
počet hodnot	32	17	3	54	8	9	4	52	3	5	45	30	

TAB 2		Pšenice - P2											
LABORATOŘ	Vlhkost		N-látky (x 5.7)		N-látky SA		Lepek		Lepek SA		Zelený	Škrob	
	NIR	SA	NIR	NIR suš.	SA	SA suš.	NIR	NIR suš.	SA	SA suš.	NIR	NIR suš.	
7	13,3	12,8		12,2				25,3			50	68,4	
12				12,2				23,7			54	68,6	
13					10,8	12,2							
14	13,4			12,3				25,0			48	68,6	
17	12,9			12,0				24,7			48		
23		11,2		12,6		12,0		25,7					
24				12,4				24,6			56		
25	11,5	11,7	11,1	12,6			21,3	24,1			49	61,8	
29				12,6								66,6	
31				12,6								68,6	
32	13,9			12,3				25,4			47	69,2	
33		12,3		12,3	10,8	12,3		24,7	20,9	22,9	50	69,0	
42	11,9			12,9				27,0					
47		12,3			10,8	12,3			21,4	24,4	50		
60				12,4				24,5			46	68,4	
61	13,0			12,5				25,4			47		
73		13,2		12,5				25,1			51	67,5	
Ar.prům.	12,8	12,3	11,1	12,4	10,8	12,2	21,3	24,9	21,2	23,7	49	68,5	
Sm. odch.	0,8	0,7	0,0	0,2	0,0	0,1	0,0	0,6	0,3	0,8	2	0,5	
počet hodnot	7	6	1	15	3	4	1	13	2	2	12	10	

TAB 3		Ječmen - J1					Škrob
LABORATOR	Vlhkost		N-látky (x 6,25)		N-látky SA		NIR suš.
	NIR	SA	NIR	NIR suš.	SA	SA suš.	
1	13,8			10,6			64,5
2	13,9			10,3			
3	12,8			10,5			
4		13,7		10,5			
5				10,8			65,4
6	13,1			10,4			
7	14,0	14,0		10,6			65,6
8	13,7	13,3	9,1	10,6	9,2	10,6	65,6
9	13,8			10,5			
12				10,7			65,3
14	13,7			10,9			65,9
15	15,7			11,1			
16				11,1			
18	13,2			10,5		10,5	
21	11,1			10,4			
22	13,8	13,5	9,3	10,8	9,5	11,0	65,8
24				10,9			
26	13,4	13,4		10,8			
27	13,5			10,6			
28	13,7			10,7			63,7
29				10,9			64,5
30				10,4			
31				10,3			65,4
32	14,1			10,5			65,7
33		13,0		10,3	9,0	10,3	66,0
34	13,5			10,2			
39	13,9			10,6			66,7
40				11,5			
43				10,8			
44				10,0			
47		13,0			9,0	10,3	
49		13,5			9,2	10,6	65,3
51	13,4			10,7			
52	13,8			10,2			
53				10,8			
54		12,6	8,8	10,2			
55		13,7		10,5			66,1
56	14,2			10,8			65,4
58		13,6		10,0	9,0	10,4	
60				10,5			65,7
61	13,3			11,0			
62	13,7			10,8			
65		13,8		10,6			
67		13,5		10,1			
69	13,8			10,7			65,6
70				11,1			
72		13,6		10,7			
73		13,8		10,9			66,2
75	13,6			10,5			65,2
76	14,3			13,7			
77	13,6	13,5	9,2	10,7	9,3	10,7	64,9
80	13,9			10,1			
83	13,9			10,8			66,3
88				8,7			59,6
89	14,6			11,0			66,4
90				10,9			
Ar.prům.	13,7	13,5	9,1	10,6	9,2	10,6	65,6
Sm. odch.	0,3	0,3	0,2	0,3	0,2	0,2	0,5
počet hodnot	30	16	4	54	7	8	24

TAB 4		Ječmen - J2					Škrob
LABORATOR	Vlhkost		N-látky (x 6,25)		N-látky SA		NIR suš.
	NIR	SA	NIR	NIR suš.	SA	SA suš.	
7	13,6	13,5		11,4			64,9
14	13,4			11,3			65,2
16				11,0			
18	13,0			11,1		10,9	
29				11,3			64,5
31				10,2			66,2
32	13,8			10,8			65,4
33		13,2		11,4	9,3	10,7	65,0
47		13,2			9,3	10,7	
60				10,9			65,8
61	12,7			10,8			
73		13,4		11,2			65,4
Ar.prům.	13,3	13,3		11,1	9,3	10,7	65,3
Sm. odch.	0,4	0,1		0,2	0,0	0,0	0,5
počet hodnot	5	4	0	11	2	3	8

TAB 5	Řepka - R1			
LABORATOŘ	Vlhkost		Olej 8% vlhkosti	
	NIR	SA	NIR suš.	SA suš.
1	5,5		41,7	
2	4,9		42,9	
3	4,8		41,6	
4		5,2	42,9	
5			41,4	
7	5,5	5,9	41,7	
8	5,5	5,6	41,7	42,5
9	4,5		42,5	
10			41,8	
12			41,9	
14	5,5		41,3	
21	6,2		41,6	
22	5,6	6,4	42,3	42,0
23			42,3	
27	5,3		42,0	
28	5,4		41,6	
30			43,7	
33		6,0	41,7	40,6
34	5,2		40,4	
39	5,6		41,9	
40			44,1	
43			40,9	
44			41,5	
47		6,0		40,6
48	5,8		42,1	
49		5,6		42,9
51	5,6		41,1	
52	6,1		42,0	
53	5,7		42,6	
55		5,6	41,6	
58		5,9	42,8	42,5
61	5,1		42,2	
62	5,9		41,8	
63	5,9		41,3	
65		5,8	42,2	
67	5,8		42,5	
73		5,4	41,4	
75	5,9		41,8	
76	5,5			
80	6,8		41,2	
83	5,5		40,9	
84			40,0	
88			42,7	
89	6,6		42,0	
90			42,0	
Ar.prům.	5,6	5,8	41,9	41,9
Sm. odch.	0,3	0,3	0,5	0,9
počet hodnot	26	11	42	6