

# CENTRO DE ANÁLISIS DEL MEDIO NATURAL (CANM)

El CANM ofrece a las empresas agroalimentarias de la zona, a través de sus 15 años de experiencia y sus infraestructuras, una amplia gama de servicios analíticos de aguas, suelo, lodos, purines, biomasa, alimentos, subproductos y residuos.

El CANM cuenta con la máxima acreditación para Laboratorios de Ensayos a nivel internacional, la **UNE-EN-ISO/IEC 17025**, otorgada por la Entidad Nacional de Acreditación española y también cumple con el sistema de gestión de calidad certificado por la **ISO-9001**.



# Algunos datos del Grupo



3 Profesores Doctores  
3 PAS especializados en análisis y ensayos de laboratorio



Participación en  
1 proyecto europeo  
1 proyecto competitivo autonómico  
**1 proyecto competitivo nacional**  
**3 CDTIS con empresas**  
**Varios ICE ...en los últimos 4 años.**



Personal multidisciplinar  
Ingenieros Agrónomos  
Tecnólogos de alimentos  
Licenciados en Medio Ambiente  
Ingenieros de Montes  
Químicos



Participación en Proyectos con empresas dentro de su I+D

# Investigación y Desarrollo.



## Alimentos: estudio de producto.

- Colaboración con BORGES en la búsqueda de una grasa para Bakery (CDTI)
- Estudio científico sobre las propiedades del Membrillo Santa Teresa para evaluar su potencial como alimento funcional.
- Formulación de geles de miel para deportistas

## Aprovechamiento de subproductos agroalimentarios:

- Aprovechamiento de subproductos de la vendimia en piensos para pollos.

*La inclusión de subproductos de uva en la alimentación de los pollos incrementa la concentración de vitamina E alargando la vida útil de la carne de pollo mitigando la oxidación*

- Aprovechamiento de subproductos del alperujo.
- Aprovechamiento de subproductos del membrillo.

# Instalaciones

## 1- Planta de extracción sólido - líquido por disolventes inflamables

## 2-Plantas de extracción líquido-líquido

## 3-Plantas de destilación con columna de platos

- Obtención de compuestos minoritarios (alcaloides en industria farmacéutica, obtención de polifenoles de subproductos agroindustriales, purificación de aditivos, obtención de vitaminas...)
- Obtención de compuestos mayoritarios (plantas de extracción sólido líquido de azúcar en remolacha, plantas de extracción con solventes inflamables como las de extracción de aceite de semillas o de orujo de aceituna etc.
- Simulación de procesos de destilación haciendo prácticas con alcoholes, siendo su proceso similar a las columnas de platos existentes en destilerías, orujeras, fábricas de bebidas espirituosas...



# Instalaciones

1- Bodega experimental

2- Laboratorios de análisis físico-químico



# Posibles proyectos

## 1- Revalorización de subproductos de vendimia como:

- **Aditivos para piensos**
- **Industria farmacéutica**
- **Aditivos alimentarios**
- **Aditivos industria cosmética**
- **....**

**Ponemos la investigación al servicio de las empresas para resolver sus necesidades y crear valor en la sociedad.**

**GRACIAS POR SU ATENCIÓN**