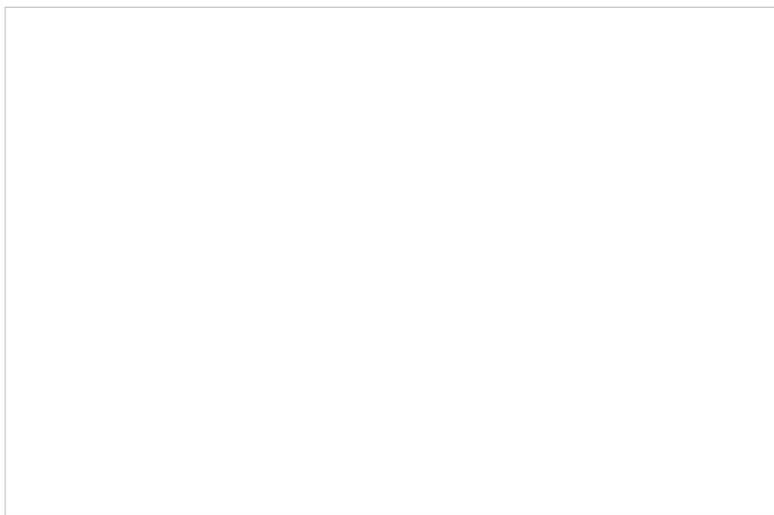


24/02/2025

CLAMBER participa en la Feria de Extractos, Nutrientes y Frutos Secos ORIGIN NATURA 2025



[1]

El pasado 16 y 17 de enero, la Biorrefinería de I+D+i CLAMBER estuvo representada en la Feria de Extractos, Nutrientes y Frutos Secos ORIGIN NATURA 2025 que tuvo lugar en Ciudad Real, de la mano de su coordinador científico Javier Mena, que moderó mesa "Aprovechamiento integral de subproductos agroalimentarios para producir nutrientes: convierte un problema en una oportunidad".

En ella, se pretendía poner en valor y dar ejemplos prácticos de proyectos en los que el uso de la biotecnología y de procesos extractivos ha conllevado a una valorización, un aprovechamiento, de diferentes subproductos agroalimentarios para abrir una nueva línea de negocio y producir compuestos bioactivos de alto valor añadido. Además, CLAMBER mostró sus capacidades tanto a nivel de equipamiento como de experiencia en proyectos relacionados con esta mesa en la que participaron: el Instituto de la Grasa, perteneciente al CSIC, referente en la investigación sobre la extracción de compuestos bioactivos y que habló del aprovechamiento de residuos de la producción de la Nuez de Nerpío; la empresa NATAC Biotech, que explicó el proyecto Europeo SUSTAINEXT con el que han construido ya una biorrefinería en la que producen extractos naturales a partir de subproductos; y, finalmente, la empresa FAES FARMA que presentó cómo hace un uso final de dichos extractos naturales para promover una alimentación animal eficiente, sostenible y, sobre todo, natural.

Source URL: <https://iriaf.castillalamancha.es/notas-de-prensa/clamber-participa-en-la-feria-de-extractos-nutrientes-y-frutos-secos-origin-natura>

Links:

[1] https://iriaf.castillalamancha.es/sites/iriaf.castillalamancha.es/files/notas_de_prensa/fotografias/20250224/originnatur.jpg