Published on *Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla-La Mancha.* (https://iriaf.castillalamancha.es)

Aromáticas. CIAF. IRIAF

04/05/2023

Investigadores del IRIAF evalúan las propiedades biológicas de los residuos de destilación de plantas aromáticas para su utilización como conservantes, agroquímicos o fármacos experimentales frente al Alzheimer

Dentro de la línea de investigación de revalorización de subproductos, investigadores del...

-

Leer más

27/04/2023

El centro del IRIAF El Chaparrillo será sede de un curso de la Escuela de Pastores

La Escuela de Pastores de Castilla-La Mancha tiene su sede en Las Pedroñeras (Cuenca)...

-

Leer más

18/04/2023

El IRIAF celebra en CLaMber una jornada de transferencia de conocimiento sobre la revalorización de subproductos agroalimentarios

El pasado día 12 de abril, se celebró en CLAMBER una jornada de trasferencia sobre el...

Leer más

04/04/2023

Estudio de los parámetros relacionados con el rendimiento de la coagulación de la leche de oveja en la producción de queso manchego

Recientemente, se ha publicado publicado en la revista “Animals”, el artículo titulado “...

Leer más

28/03/2023

El IRIAF avanza en las bases técnicas que permitirán valorizar los subproductos de la producción de pistacho

El pasado día 24 de marzo, Javier Vicente Hernández presentó su Trabajo Fin de Máster en Biotecnología...

Leer más

Páginas

- primera
- ‹
- …
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- …

- ›
- última

Source URL: https://iriaf.castillalamancha.es/notas-de-prensa?page=9