



DATOS PERSONALES

Dr. MANUEL CARMONA DELGADO

Investigador INCRECYT. Experto en I+D con empresas del sector agroalimentario

Grupo Calidad Alimentaria. Instituto de Desarrollo Regional
Universidad de Castilla-La Mancha
Campus Universitario s/n 02071 Albacete



Tfno. 967 59 93 52



Manuel.Carmona@uclm.es



SERVICIOS OFERTADOS

- Análisis de las necesidades de I+D+i de la industria agroalimentaria y asesoramiento para el diseño de la estrategia a seguir y las potenciales fuentes de financiación que permitan solucionar los problemas identificados. En el momento actual proveo servicios de I+D+i en alimentos de origen lácteo y vegetal:

Alimentos de origen lácteo:

Calidad de leche:

- Caracterización de leche y derivados lácteos (queso, yogurt, etc.)
- Calidad higiénico-sanitaria de leche (análisis de residuos de medicamentos veterinarios, toxinas, contaminantes microbianos, etc.)
- Empleo de fuentes vegetales para mejorar la calidad de la leche

Identificación de causas de problemas tecnológicos:

- Estudio causas de contaminación microbiana en el interior de los quesos

Diseño de nuevos derivados lácteos:

- Elaboración de derivados lácteos fortificados con ingredientes no lácteos
- Elaboración de derivados lácteos ricos en ingredientes funcionales
- Incremento de vida útil de derivados lácteos

Otras líneas:

- Desarrollo de sistemas de trazabilidad integral en la recogida y transporte de leche
- Aprovechamiento de subproductos lácteos (suero, mazada, etc.)

Alimentos de origen vegetal:

Caracterización química de compuestos mayoritarios y minoritarios

Determinación de contaminantes ambientales, antibióticos y residuos de plaguicidas

Aislamiento de compuestos bioactivos para ser aplicados en el control de la flora microbiana, o la extensión de la vida útil de alimentos procesados o crudos.

Búsqueda de compuestos naturales con efecto biocida: insecticida, herbicida, fungicida.

Ensayos de la actividad biológica de compuestos aislados en células en cultivo o en modelos animales, centrados en el estudio de sus efectos vasculares, citotóxicos e inhibidores de la adipogénesis.

EXPERIENCIA CON EMPRESAS
(siguiente página)



DATOS PERSONALES

Dr. MANUEL CARMONA DELGADO

Investigador INCRECYT. Experto en I+D con empresas del sector agroalimentario

Grupo Calidad Alimentaria. Instituto de Desarrollo Regional
Universidad de Castilla-La Mancha
Campus Universitario s/n 02071 Albacete



Tfno. 967 59 93 52



Manuel.Carmona@uclm.es



EXPERIENCIA CON EMPRESAS

- Servicios diversos de I+D+i a bodegas, empresas y centros tecnológicos en la temática de la uva y el vino (Martín Códax, Heredad Ugarte, Bodegas y Viñedos Pittacum, Finca Antigua S.A., Finca Valpiedra S.L., Dehesa de los Llanos S.L., BSI Jumilla, Julián Soler S.A., ITAP, VITEC)
- Desarrollo de materiales curtientes a partir de subproductos agroforestales (INCUSA S.A., Pikolinos International, Curtidos Requena S.L.)
- Desarrollo de métodos de análisis contra el fraude en azafrán (Safinter, CEAE S.A., Verdú-Cantó S.L., D.O Azafrán de la Mancha, Aromatic A.B., Krokos Kozani)
- Desarrollo de infusión a medida del cliente (Procesos Farmacéuticos Industriales S.L.)
- Análisis de esteviósidos en extractos de estevia (Istragua S.L.)
- Desarrollo y protección mediante patente de un nuevo método para la elaboración industrial de queso de leche de oveja (Quesera Campo Rus S.L., FOMAN S.L.L.)
- Consultoría en proyectos Europeos: cómo presentar, negociar y gestionar (Venadogen, IMASDE)
- Promoción de equipos UV-Vis (Perkin-Elmer)
- Purificación y análisis químico de productos derivados de microalgas (Zurko Research SLL)
- Desarrollo de nuevas aplicaciones para extractos vegetales (Protea France, S.A.S)
- Sistema de purificación y decoloración de jugo de caña de azúcar mediante equipo de nanofiltración (Istragua S.L.)
- Automatización de método de análisis en uvas, mostos y vinos (Teknokroma)
- Desarrollo de productos innovadores para la industria alimentaria (Verdú-Cantó)
- Análisis de micotoxinas en leche de cierva y piensos (Venadogen)
- Determinación del contenido de safranal en restos florales (Laboratorios Anur)
- Desarrollo y puesta a punto de biosensores para la determinación de glucosa (Biolan Microbiosensores S.L.)
- Desarrollo de dieta basada en plantas aromáticas para la alimentación de ovejas que elimine el problema indeseado de hongos en queso (Agrama, Bemefa, Lambers-Seghers, Ropam, Nutraceutical)
- Desarrollo de una máquina de inspección mediante rayos X de baja intensidad para la inspección de piezas de queso enteras (Dehesa de los Llanos, Fiore, Delogu)