

CÁÑAMO CANNIEBAS

SEMILLAS DE CÁÑAMO INDUSTRIAL



GUSTAVO GALÁN ESCOLAR
NIEVA, SEGOVIA

CÁÑAMO CANNIEBAS

“CÁÑAMO CANNIEBAS” SURGE POR LA INQUIETUD DE INTRODUCIR Y DAR A CONOCER UN CULTIVO ALTERNATIVO EN LA CAMPIÑA SEGOVIANA, COMO ES EL CÁÑAMO INDUSTRIAL O HEMP (CANNABIS SATIVA).

ESTÁ CONSIDERADO COMO EL CULTIVO MÁS VERSÁTIL EN LA ECONOMÍA AGRÍCOLA, POR SU GRAN POTENCIAL INDUSTRIAL Y MEDICINAL (EN DICIEMBRE DE 2020 LA ONU RECONOCIÓ OFICIALMENTE LAS PROPIEDADES MEDICINALES DEL CANNABIS).

CÁÑAMO CANNIEBAS

TAL ES ASÍ QUE SE PUEDE APROVECHAR TODA LA PLANTA PARA USOS MUY DISPARES. SI LOS CATALOGAMOS SEGÚN LAS PARTES DE LA PLANTA PUEDEN SER:

- ➔ **Las semillas:** tienen gran valor nutricional por su alto contenido en proteínas vegetales, en ácidos grasos esenciales y vitamina e.
- ➔ **Los tallos** contienen un alto porcentaje en fibra, tradicionalmente utilizada en la elaboración de ropa y cuerdas. Gracias a su resistencia también sirve de base para materiales de construcción especialmente dedicados al aislamiento, conglomerados, cartón prensado e incluso como alternativa al hormigón “hempcrete”. Su alto contenido en celulosa hace que sea un excelente precursor de papel y de bioplásticos, estos últimos también aplicados al sector automovilístico para la fabricación de piezas. Además, los tallos se pueden procesar para producir biocombustible.
- ➔ **Las hojas** tienen un alto valor nutricional aprovechándose mayoritariamente en infusiones y como materia prima en alimentación animal. También son utilizadas como compostaje y como lecho para animales.
- ➔ **Las flores y las raíces** tienen un alto valor fitoterapéutico por su contenido en cbd y sus extractos tiene gran valor como uso medicinal, alimentario y cosmético. Además, las raíces son excelentes absorbentes de compuestos tóxicos y actúan como fitorremediadoras.



CÁÑAMO CANNIEBAS

LAS SEMILLAS, COMO LAS QUE COMERCIALIZA CÁÑAMO CANNIEBAS Y SUS DERIVADOS, COMO ES EL ACEITE, LA LECHE O LA HARINA, ENTRE OTROS.

TIENEN GRAN VALOR NUTRICIONAL POR SU ALTO CONTENIDO EN PROTEÍNAS VEGETALES (FÁCILES DE DIGERIR Y DE ABSORBER POR EL FLUJO SANGUÍNEO), EN ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES Y VITAMINA E POR LO QUE SE LE CONSIDERA UN **SUPERALIMENTO**.

ADEMÁS, DADAS SUS PROPIEDADES NUTRITIVAS, A MENUDO, SE EMPLEAN COMO COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS, INCLUSO TAMBIÉN EN COSMÉTICA Y ALIMENTACIÓN ANIMAL.



CÁÑAMO CANNIEBAS

ESTAS SEMILLAS, LLAMADAS **CAÑAMONES**, SON GRANDES BONDADAS TERAPÉUTICAS PARA MEJORAR NUESTRA SALUD, YA QUE NO CONTIENEN GLUTEN Y SE PUEDEN CONSUMIR DIRECTAMENTE CRUDAS, TOSTADAS, TRITURADAS, PELADAS O GERMINADAS. O TAMBIÉN UTILIZARLAS COMO INGREDIENTE EN ENSALADAS, SOPAS, YOGURES, VERDURAS, HAMBURGUESAS VEGETALES, PARA ELABORACIÓN DE BEBIDA VEGETAL O PARA HORNEAR EN PANES, TORTAS, PASTAS, GALLETAS Y OTROS PRODUCTOS.



CÁÑAMO CANNIEBAS

COMPONENTES QUÍMICOS Y NUTRICIONALES DE LAS SEMILLAS:

CONTIENEN **VITAMINAS** COMO EL RETINOL, TIAMINA, RIBOFLAVINA, VITAMINA C, VITAMINA E Y EL TOCOFEROL **Y MINERALES** COMO FUNDAMENTALMENTE HIERRO Y EN MENORES CANTIDADES PERO IGUAL DE IMPORTANTES, EL FÓSFORO, POTASIO, MAGNESIO, CALCIO, SODIO, MANGANESO, ZINC Y COBRE.

TAMBIÉN CONTIENEN **TODOS LOS AMINOÁCIDOS ESENCIALES** PROVENIENTES DEL AZUFRE, COMO LA METIONINA Y CISTEÍNA Y SU ALTO CONTENIDO DE ARGININA, VITALES PARA ALGUNAS FUNCIONES METABÓLICAS DEL ORGANISMO.

SUMADO A LO ANTERIOR, **POSEEN ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES** COMO **EL OMEGA 3 Y EL OMEGA 6** (EN UN EXCELENTE EQUILIBRIO 3:1), COMPONENTES NUTRICIONALES CLAVES PARA LA SALUD DEL CORAZÓN.

CÁÑAMO CANNIEBAS

BENEFICIOS NUTRICIONALES Y MEDICINALES DE LAS SEMILLAS

(PROVENIENTES DE SU COMPOSICIÓN QUÍMICA Y NUTRICIONAL):

1. **REFUERZAN EL SISTEMA INMUNE** DEBIDO A LAS VITAMINAS Y MINERALES QUE POSEEN.
2. **REDUCEN EL RIESGO DE ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES** COMO LA HIPERTENSIÓN ARTERIAL O LA APARICIÓN DE ATAQUES CARDÍACOS, GRACIAS A LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE, LA PRESENCIA DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3 Y OMEGA 6 Y AL CONTENIDO DE FIBRA.
3. **FAVORECEN LA BUENA DIGESTIÓN** GRACIAS A SU GRAN CONTENIDO DE FIBRA ALIMENTARIA.
4. **COMBATEN LOS RADICALES LIBRES** PARA EVITAR LA OXIDACIÓN Y LA DEGENERACIÓN PREMATURA DE LAS CÉLULAS DEL ORGANISMO, GRACIAS A LA PRESENCIA DE ANTIOXIDANTES COMO LA VITAMINA E, C Y CIERTOS MINERALES.

CÁÑAMO CANNIEBAS

5. **PROTEGEN LA SALUD DE LOS HUESOS** GRACIAS A SU CONTENIDO EN CALCIO Y OTROS MINERALES Y VITAMINAS.
6. **AYUDAN A PREVENIR LA ANEMIA** POR SU CONTENIDO EN HIERRO Y VITAMINA C, MICRONUTRIENTES ESENCIALES PARA LA PRODUCCIÓN DE GLÓBULOS ROJOS Y HEMOGLOBINA EN LA SANGRE.
7. **DISMINUYEN MALESTARES MENSTRUALES Y DE LA MENOPAUSIA** POR SU CONTENIDO EN MAGNESIO, MINERAL QUE EN LA ETAPA DE MENSTRUACIÓN DE LA MUJER, ES UTILIZADO PARA EVITAR O ALIVIAR EL DOLOR MENSTRUAL Y PREVENIR EL SÍNDROME PREMENSTRUAL. EN LA MENOPAUSIA, REDUCEN LOS SOFOCOS Y AUMENTAN LOS NIVELES DE SEROTONINA PARA MEJORAR EL ÁNIMO.
8. **MEJORAN AFECCIONES CUTÁNEAS** COMO DERMATITIS, EL ACNÉ, ECCEMA ATÓPICO Y PSORIASIS MEDIANTE EL USO DEL ACEITE DE CÁÑAMO.

CÁÑAMO CANNIEBAS



EL CÁÑAMO ES UN CULTIVO MUY BENEFICIOSO PARA EL MEDIO AMBIENTE POR SU CAPACIDAD DE REGENERAR SUELOS DETERIORADOS Y POR SER CAPAZ DE ABSORBER GRAN CANTIDAD DE CO₂ DE LA ATMÓSFERA, POR LO TANTO ESTA **ALTERNATIVA SOSTENIBLE Y SALUDABLE** DA UN NUEVO VALOR AL CAMPO DE NUESTRO MEDIO RURAL.

CÁÑAMO CANNIEBAS



“CÁÑAMO CANNIEBAS” **COLABORA CON EL ITACYL** (INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN) DENTRO DEL **PROYECTO CULTIEMER** (CULTIVOS HERBÁCEOS EMERGENTES: CONTRIBUCIÓN A LA DIVERSIFICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE CULTIVOS EN CASTILLA Y LEÓN) FINANCIADO CON FONDOS FEADER, CON EL QUE SE BUSCA DESARROLLAR NUEVOS CULTIVOS Y PRODUCTOS QUE PROPORCIONEN NUEVAS ALTERNATIVAS A LOS AGRICULTORES, LA INDUSTRIA Y A UN CONSUMIDOR MÁS PREOCUPADO POR SU SALUD.

CÁÑAMO CANNIEBAS

ADEMÁS, LAS SEMILLAS DE CÁÑAMO CANNIEBAS, ESTÁN SIENDO ESTUDIADAS EN LA UNIVERSIDAD DE VALLADOLID POR INVESTIGADORES DE LA ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍAS AGRARIAS DE PALENCIA, EN EL DESARROLLO DE UN **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PARA MEJORAR Y ENRIQUECER NUTRICIONALMENTE LOS ALIMENTOS SIN GLUTEN** (EMPLEANDO TRATAMIENTOS DE MICROONDAS Y ULTRASONIDOS), DESTINADOS A ENFERMOS CELÍACOS Y A PERSONAS QUE PREFIEREN TENER UNA DIETA VARIADA QUE NO INCLUYA EL CONSUMO DE TRIGO.

LOS PANES SIN GLUTEN DISPONIBLES EN EL MERCADO ESTÁN HABITUALMENTE ELABORADOS A BASE DE HARINA DE ARROZ Y ALMIDONES, DE MAÍZ Y PATATA, ENTRE OTROS, CON LO QUE LA DIETA DE LOS CELÍACOS SUFRE UN DÉFICIT DE PROTEÍNAS Y DE FIBRA, POR LO TANTO, PARA TRATAR DE SOLUCIONARLO, LOS CIENTÍFICOS DE LA UVA ESTÁN EMPLANDO HARINAS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL INTRÍNSECO, COMO LA DEL CÁÑAMO.

CÁÑAMO CANNIEBAS

**« QUE LA COMIDA SEA TU ALIMENTO
Y EL ALIMENTO TU MEDICINA »**

HIPÓCRATES, PADRE DE LA MEDICINA.



GRACIAS POR VUESTRA ATENCIÓN

PEDIDOS E INFORMACIÓN: +34 613 00 74 06

e-mail: info@canniebas.es