

Veículo: REVISTA CAMPO E NEGÓCIOS	Editoria: Notícias	Página:	Data: 01/08/2015
Tipo: INTERNET	Assunto: Pesquisa apresenta inovação em biotecnologia para a cafeicultura		
Unidade citada jornal 9º Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil			
Fonte citada: Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []		Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []	
Posição Gráfica: 02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []		Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []	
Gênero: Crônica [] Entrevista [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []			
http://www.revistacampoenegocios.com.br/pesquisa-apresenta-inovacao-em-biotecnologia-para-a-cafeicultura/			



Pesquisa apresenta inovação em biotecnologia para a cafeicultura

Este post foi publicado em Grãos, Revista em 1 de agosto de 2015



O fungo *Cladosporium* apresenta ação antagonônica sobre os microrganismos prejudiciais à qualidade do café por competir com os mesmos por espaço e nutrientes, além de exercer efeitos de antibiose e hiperparasitismo.



Créditos Erasmo Reis EPAMIG

A Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) apresentou produtos de origem biotecnológica para cafeicultura durante o 9º Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil, realizado em Curitiba, entre 24 e 26 de junho. O evento retratou os avanços recentes da pesquisa cafeeira alinhados às oportunidades e desafios da cultura do café no País e no mundo.

Em 1989, pesquisadores da EPAMIG e Universidade Federal de Lavras (UFLA) descobriram o fungo *Cladosporium claridospoides*, durante investigações que buscavam compreender a influência de microrganismos sobre a qualidade do café.

De acordo com a pesquisadora da EPAMIG Sara Chalfoun, o “fungo do bem” combate outros fungos prejudiciais à qualidade do café. “Percebemos que o fungo *Cladosporium* apresentava ação antagonista sobre os microrganismos prejudiciais à qualidade do café por competir com os mesmos por espaço e nutrientes, além de exercer efeitos de antibiose e hiperparasitismo” explica a coordenadora.

Desde 2004, pesquisadores, a partir de isolados purificados do fungo, desenvolveram métodos para a sua multiplicação massal visando à aplicação em cafezais, em forma de biodefensivo.

Devidamente patentado, o produto está em processo de registro comercial, mas já é aplicado, em regime de teste, nas lavouras de todo o Estado. “O produto consiste de uma suspensão concentrada do fungo, purificado e multiplicado, que agregado à substância confere aderência ao produto”, explica Chalfoun.



Sara Chalfoun pesquisa qualidade do café há mais de 30 anos. Créditos: Erasmo Reis/EPAMIG

Como funciona

O produto não recebe aditivos químicos em sua composição. Estudos mostraram que em lavouras cafeeiras, em regiões úmidas, o produtor rural pode valorizar a safra em no mínimo 30% com a utilização desse fungo, que influencia diretamente na qualidade sensorial da bebida.

A pesquisadora Sara Chalfoun também apresentou outros estudos, durante o Simpósio: uma combinação de enzimas capaz de acelerar o processo de retirada da mucilagem do café, além de bioinseticida e bionematicida que garantem sustentabilidade e mais qualidade ao agronegócio café.

Essa matéria você encontra na edição de julho da Revista Campo & Negócios Grãos. Adquira o seu exemplar.