

<b>Veículo:</b> <b>PROCITROPICOS</b>	<b>Editoria:</b> <b>Notícias</b>	<b>Página:</b>	<b>Data:</b> <b>25/01/2013</b>
<b>Tipo:</b> <b>INTERNET</b>	<b>Assunto:</b> <b>Disertación defendida en la UFLA presenta marcadores fisiológicos y bioquímicos para evaluación de la calidad del café</b>		
<b>Unidade citada jornal:</b> <b>Embrapa Café e Consórcio Pesquisa Café</b>			
<b>Fonte citada:</b> Dirigente [ ] Chefe [ ] Outros empregados [ ] Sem citação [ ] Pesquisador [ ]		<b>Presença do nome:</b> Capa [ ] Manchete [ ] Rodapé/legenda [ ] Citação [ ] Título [ ] Destaque no texto [ ]	
<b>Posição Gráfica:</b> 02 elementos gráficos [ ] 03 elementos gráficos [ ] 04 elementos gráficos [ ] 05 ou mais elementos [ ]		<b>Ocupação na Página:</b> 1/4 [ ] 2/4 [ ] 3/4 [ ] 1 página [ ] 2 páginas [ ] 3 ou mais páginas [ ]	
<b>Gênero:</b> Crônica [ ] Entrevista [ ] Nota Informativa [ ] Notícia [ ] Artigo [ ] Coluna [ ] Reportagem [ ] Editorial [ ] Nota opinativa [ ] Carta ao leitor [ ] Charge [ ] Agenda [ ]			
<a href="http://www.procitropicos.org.br/portal/conteudo/item.php?itemid=2515">http://www.procitropicos.org.br/portal/conteudo/item.php?itemid=2515</a>			

## Notícias > Disertación defendida en la UFLA presenta marcadores fisiológicos y bioquímicos para evaluación de la calidad del café

### DISERTACIÓN DEFENDIDA EN LA UFLA PRESENTA MARCADORES FISIOLÓGICOS Y BIOQUÍMICOS PARA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

Publicado por **Monica** em 25/1/2013 (6 leituras)

La calidad del café es un tema prioritario de investigación que tiene destacado la Universidad Federal de Lavras (UFLA) en el escenario nacional e internacional.

Disertación defendida en el último día 22, en el Departamento de Agricultura de la UFLA (DAG/UFLA), presentó el resultado de testes fisiológicos y bioquímicos, utilizados para evaluar y clasificar la calidad del café.

El nuevo método de clasificación, por medio del procesamiento digital de imágenes, podrá ser utilizado en complementación a el análisis sensorial, tradicionalmente utilizada en la industria de café.

El trabajo fue realizado por la estudiante Marcella Nunes de Freitas, del Programa de PosGrado en Fitotecnia, bajo la orientación de la investigadora de Embrapa Café, Sttela Dellyzete Veiga Franco da Rosa, que trabaja en la UFLA en el ámbito del Consorcio Pesquisa Café. El estudio contó con la co-orientación de los profesores de la UFLA, André Vital Saúde (Departamento de Ciencia de la Computación), Maria Laene Moreira de Carvalho (Departamento de Agricultura) y Flávio Meira Borém (Departamento de Ingeniería).

Participaron de la banca de evaluación el investigador de la Epamig, Marcelo Ribeiro Malta, la profesora de la Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Marcela Carlota Nery y el profesor André Saúde. De acuerdo con la orientadora del estudio, nuevas herramientas de evaluación son fundamentales para amparar la competitividad del segmento de cafés especiales en el escenario internacional, cuya evaluación de la calidad es usualmente accesada por medio de análisis sensorial de la bebida.

“Los testes tienen la ventaja de ser objetivos, rápidos, precisos y de fácil uniformización, lo que deberá complementar los criterios de los análisis sensoriales utilizadas”, destacó la investigadora. La idea surgió de los protocolos ya utilizados en la industria de semillas, cuya evaluación de la calidad es realizada por medio de testes fisiológicos y bioquímicos, que tiene presentado alta correlación con la calidad de la bebida.

**(cont.)**

“Los testes tienen la ventaja de ser objetivos, rápidos, precisos y de fácil uniformización, lo que deberá complementar los criterios de los análisis sensoriales utilizadas”, destacó la investigadora. La idea surgió de los protocolos ya utilizados en la industria de semillas, cuya evaluación de la calidad es realizada por medio de testes fisiológicos y bioquímicos, que tiene presentado alta correlación con la calidad de la bebida.

La novedad fue investigar el potencial de esos testes para evaluar la calidad de la bebida de café, bien como la correlación de sus resultados con el análisis sensorial. De acuerdo con los resultados, testes simples como el Teste de Germinación, de Tetrazólio, de Conductividad Eléctrica, así como la cuantificación de algunas enzimas del proceso anti-oxidativo, presentase como herramientas altamente promisoras para complementar la evaluación sensorial de granos de café.


Los resultados, aún preliminares, exigen estudios adicionales para la validación y uniformidad de los testes.

Fuente: Cibele Aguiar – Asesoría de Comunicación - UFLA

Texto traducido del portugués



#### NAVEGUE PELOS ARTIGOS

 [Nuevo intento con el tempate - Al rescate de proyecto biodiesel a base de aceite vegetal](#)

[Director General del IICA reta a investigadores a acercar la agricultura y la ciencia](#) 