

Veículo: CASA SAUDÁVEL	Editoria: Notícias	Página:	Data: 26/01/2015
Tipo: INTERNET	Assunto: Embrapa e UnB descobrem uma proteína de café com efeito similar ao da morfina		
Unidade citada jornal Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia			
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://blogs.ne10.uol.com.br/casasaudavel/2015/01/26/embrapa-e-unb-descobrem-proteina-de-cafe-com-efeito-similar-ao-da-morfina/			



Embrapa e UnB descobrem proteína de café com efeito similar ao da morfina

26 de janeiro de 2015 | postado por Cinthya Leite



Pesquisa revela que peptídeos do café apresentam atividade analgésica e ansiolítica (Foto: Free Images)

A Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia e a Universidade de Brasília (UnB) identificaram fragmentos de proteína (peptídeos) inéditos no café com efeito similar ao da morfina – ou seja, apresentam atividade analgésica e ansiolítica. E com um diferencial positivo: maior tempo de duração (cerca de quatro horas) desses efeitos em experimentos com camundongos. O pedido de patente de sete peptídeos identificados nesse estudo já foi encaminhado ao Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI).

A caracterização dessas moléculas faz parte da tese de doutorado do estudante Felipe Vinecky desenvolvida no Departamento de Biologia Molecular da UnB e na Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, sob a coordenação do pesquisador Carlos Bloch Júnior.

Além disso, nas condições experimentais avaliadas, não foram observados efeitos colaterais que merecessem registro. Outros experimentos mais direcionados a esse tipo de questão terão que ser executados para avaliar esse aspecto com o devido rigor científico.

A identificação dos peptídeos se deu quando Felipe estava em busca de genes de café associados à melhoria da qualidade do produto, como parte de um projeto desenvolvido em parceria entre a Embrapa e o Centro de Cooperação Internacional em Pesquisa Agronômica para o Desenvolvimento (Cirad, na sigla em francês).

Tags:café, embrapa, morfina, UnB