

Veículo: VERDE VALE AM	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://www.verdevaleam.com.br/conteudo/leitura/20464/3/Embrapa-e-UnB-descobrem-uma-proteina-de-cafe-com-efeito-similar-ao-da-morfina			



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



Foto: Reprodução Internet

Braço do Norte - 26/01/2015 - 11:11h

Pedido de patente já foi encaminhado ao INPI

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, com um diferencial positivo: maior tempo de duração desses efeitos em experimentos com camundongos. O pedido de patente de sete peptídeos identificados neste estudo foi encaminhado ao INPI - Instituto Nacional de Propriedade Intelectual no dia 18 de agosto de 2014, sob o título de "Peptídeos opióides" (PI20140203524-BR).

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. 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 Agrônômica para o Desenvolvimento (CIRAD, sigla em francês).

Para ler a matéria na íntegra, acesse os sites da [Embrapa Café](#) e do [Consórcio Pesquisa Café](#).

Gerência de Transferência de Tecnologia da Embrapa Café

Contatos: cafe.imprensa@embrapa.br / 61 3448-1927

Por: Marcia Regina