

Veículo:	<b>RÁDIOS EBC</b>	Editoria:	<b>Notícias</b>	Página:		Data:	<b>29/01/2015</b>
Tipo:	<b>INTERNET</b>	Assunto:	<b>Embrapa e UnB descobrem uma proteína de café com efeito similar ao da morfina</b>				
Unidade citada jornal	<b>Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia</b>						
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 [ ]						
<a href="http://radios.ebc.com.br/revista-brasilia/edicao/2015-01/embrapa-e-unb-descobrem-uma-proteina-de-cafe-com-efeito-similar-ao">http://radios.ebc.com.br/revista-brasilia/edicao/2015-01/embrapa-e-unb-descobrem-uma-proteina-de-cafe-com-efeito-similar-ao</a>							

**EBC Rádios**

[Nacional FM Brasília](#)
[Nacional Rio AM](#)
[Nacional Alto Solimões](#)
[Nacional Brasília AM](#)
[Nacional Amazônia](#)
[MEC FM - Rio](#)
[MEC AM - Rio](#)

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

Proteína que contém peptídeos apresenta atividade analgésica porém não provoca dependência, como a morfina

Gosto 3
Tweetar 0
+1 0
URL FIXA: <http://radios.ebc.com.br/revista-brasilia/edi>

▶ 00:00
00:00

Baixar áudio



Pé de café [Cristina Bruseghini/flickr / CC](#)

Embrapa e UnB descobrem proteína de café com efeito similar ao da morfina, com a vantagem que a proteína que contém peptídeos apresenta atividade analgésica porém não provoca dependência, como a morfina.

Os peptídeos têm característica de analgesia e são produzidos pelo organismo, e portanto não causa dependência nem efeitos colaterais. De acordo com o professor Felipe Vinecky, doutorando no Departamento de Biologia Molecular na Universidade de Brasília e na Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, a descoberta aconteceu depois de um longo trabalho, de aproximadamente 10 anos. Tudo começou na montagem do genoma do café, unindo-se a isto, a identificação da qualidade do café na seca e os genes mais expressos durante a seca.

Em laboratório, foram encontrados esses peptídeos que são análogos aos produzidos no organismo humano, como a encefalina, que inibe a dor. Este trabalho foi feito com o café verde, colhido processado, antes de torrar, porque depois da torra muda a característica do grão, mas acredita-se que esse peptídeo esteja presente também no café torrado.

Saiba mais sobre os benefícios desta descoberta que trará repercussão positiva na medicina e na veterinária, nesta entrevista ao programa **Revista Brasília**, com o jornalista Miguelzinho Martins, na **Rádio Nacional de Brasília**.

Produtor: Joana Darc Lima

Tags: café, Proteína do Café, Peptídeo, Experimento em Animais, Dor, Morfina, Descoberta, medicina, UNB, Embrapa,