

Veículo: O GLOBO	Editoria: Notícias	Página:	Data: 26/01/2015
Tipo: INTERNET	Assunto: Proteína de café tem efeito similar ao da morfina, identificam pesquisadores		
Unidade citada jornal Embrapa			
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://oglobo.globo.com/sociedade/saude/proteina-de-cafe-tem-efeito-similar-ao-da-morfina-identificam-pesquisadores-15151420			



Proteína de café tem efeito similar ao da morfina, identificam pesquisadores

Embrapa e Universidade de Brasília apontaram peptídeos com atividade analgésica e ansiolítica

POR O GLOBO

26/01/2016 10:54 / ATUALIZADO 26/01/2016 17:30



Pedido de patente foi encaminhado em agosto do ano passado - Reprodução/Pixabay

RIO - Pesquisadores da Embrapa e da Universidade de Brasília (UnB) descobriram fragmentos de proteína no café com efeito similar ao da morfina, apresentando qualidades analgésica e ansiolítica. Em seguida, os cientistas verificaram que os peptídeos encontrados demonstraram ter mais tempo de duração desses efeitos em experimentos com camundongos. O pedido de patente de sete peptídeos identificados no estudo foi encaminhado ao Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (Inpi) no final de agosto do ano passado.

VEJA TAMBÉM

[Livro recomenda dieta de oito horas de comida livre e 16 de jejum](#)

[Adoçantes podem elevar intolerância à glicose e risco de diabetes](#)

[Bebidas energéticas podem fazer mal ao coração, aponta estudo](#)

Sob a coordenação do pesquisador Carlos Bloch Júnior, o estudante Felipe Vinecky caracterizou essas moléculas como parte da sua tese de doutorado desenvolvida no Departamento de Biologia Molecular da UnB e na Embrapa. Ele identificou os peptídeos quando estava em busca de genes de café associados à melhoria da qualidade do produto em 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).

Vinecky e Bloch observaram que algumas sequências gênicas continham fragmentos internos (encriptados) com estruturas semelhantes a de alguns opióides endógenos de humanos, como a encefalina. Assim, decidiram sintetizar análogos estruturais para avaliar experimentalmente suas funções biológicas e efeitos fisiológicos em mamíferos.

Na maior parte da semente do café, no endosperma, um concentrado proteico foi submetido à digestão enzimática *in vitro* para simular o processo digestivo em humanos e, assim, deduzir como poderia ser o processo real de biodisponibilização e atividade final dessas moléculas dentro do organismo.

Em seguida, foram realizados testes com camundongos na Universidade de Brasília que comprovaram o efeito similar ao da morfina. No entanto, foi demonstrado que o tempo de duração do efeito analgésico é significativamente superior, cerca de quatro horas. Não foram registrados efeitos colaterais pelas condições experimentais avaliadas.

O estudo de proteínas nas quais são identificados fragmentos internos funcionais (peptídeos encriptados) é parte de um novo conceito em desenvolvimento na área de biomoléculas que foi iniciado há mais de uma década pela equipe do Laboratório de Espectrometria de Massa da Unidade (LEM), patenteado em 2006 e publicado em 2012.

“Mal comparando, seria como uma Matrioshka (boneca russa) molecular. Dentro da molécula maior existem outras menores, porém com formas e atividades diferentes da maior de todas ou da maior imediatamente anterior”, explicou Carlos Bloch.