

Veículo: CAFÉ POINT	Editoria: Notícias	Página:	Data: 19/06/2015
Tipo: INTERNET	Assunto: Pesquisa apresenta "fungo do bem" e outras inovações em biotecnologia para a cafeicultura		
Unidade citada jornal Consórcio Pesquisa Café			
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.cafepoint.com.br/noticias/producao/pesquisa-apresenta-fungo-do-bem-que-pode-valorizar-safra-em-30-95480n.aspx			

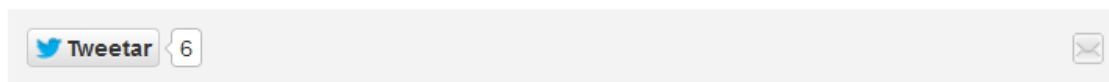


Pesquisa apresenta "fungo do bem" que pode valorizar safra em 30%



Por Equipe CaféPoint (CaféPoint)
postado em 19/06/2015

4 comentários



Da redação

Uma pesquisa que vem sendo desenvolvida desde 2004 será apresentada neste mês por pesquisadores da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig). O estudo revela um produto que não recebe aditivos químicos em sua composição e promete combater fungos prejudiciais à qualidade do café e será apresentado durante o 9º Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil, realizado em Curitiba, entre 24 e 26 de junho.

O "fungo do bem"

Em 1989, pesquisadores da Epamig e Universidade Federal de Lavras (Ufla) descobriram o fungo *Cladosporium claridospoides*, durante investigações que buscavam compreender a influência de microrganismos sobre a qualidade do café. De acordo com a pesquisadora da Epamig, Sara Chalfoun, o "fungo do bem" combate outros fungos prejudiciais à qualidade do café. "Percebemos que o fungo *Cladosporium* apresentava ação antagônica sobre os microrganismos prejudiciais à qualidade do café por competir com os mesmos por espaço e nutrientes além de exercer efeitos de antibiose e hiperparasitismo" explica a coordenadora.



Sara Chalfoun pesquisa qualidade do café há mais de 30 anos
Foto: Erasmo Reis / Epamig

Desde 2004, pesquisadores, a partir de isolados purificados do fungo, desenvolveram métodos para a sua multiplicação massal visando a aplicação em cafezais, em forma de biodefensivo. Devidamente patenteado, o produto está em processo de registro comercial, mas já é aplicado, em regime de teste, nas lavouras de todo o Estado. "O produto consiste de uma suspensão concentrada do fungo, purificado e multiplicado, que agregado à substância confere aderência ao produto", explica Chalfoun. O produto não recebe aditivos químicos em sua composição. Estudos mostraram que em lavouras cafeeiras, em regiões úmidas, o produtor rural pode valorizar a safra em no mínimo 30% com a utilização desse fungo, que influencia diretamente na qualidade sensorial da bebida.

A pesquisadora Sara Chalfoun também irá apresentar outros estudos, durante o Simpósio: uma combinação de enzimas capaz de acelerar o processo de retirada da mucilagem do café, além de bioinseticida e bionematicida que garantem sustentabilidade e mais qualidade ao agronegócio café.

Simpósio de Pesquisa

Oito painéis compõem a programação do 9º Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil com os seguintes temas: Cafeicultura de montanha; Transferência de tecnologias na cafeicultura; Tendências do consumo de café; Mecanização e Genética do café conillon; Gestão sustentável da água na cafeicultura; diagnóstico e prognósticos para próxima década e Alterações Climáticas e a cafeicultura; Projeto de Integração de Cafés Especiais e Agregação de qualidade ao café; e Indicações Geográficas: agregando valor ao produto.

O evento ainda terá cinco sessões técnicas com os seguintes temas: Tolerância à seca e biotecnologia; Produtos de origem biotecnológica aplicados na cadeia produtiva do café; Os novos desafios da cafeicultura familiar brasileira; Nutrição equilibrada do cafeeiro e Opióides do café: identificação, caracterização e potenciais aplicações. As inscrições são gratuitas e podem ser feitas pelo [site do evento](#).

Saiba mais sobre o autor desse conteúdo



Equipe CaféPoint São Paulo - São Paulo
Mídia especializada/imprensa